



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**MINUTA DO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Instituto Federal Catarinense Campus Videira, por intermédio do pregoeiro**, designado pela Portaria nº 078 de 27 de Fevereiro de 2019 e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 079 de 27 de Fevereiro de 2019, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica**, tipo **Menor Preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**UASG: 158379**

Data da sessão: **20/03/2019**

Horário: **08:30**

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

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, conforme especificações descritas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

1.2 O espaço a ser cedido situa-se na Rodovia SC 135, KM 125, S/Nº, Campo Experimental, Videira/SC, e possui uma área de 509,87 m².

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

## **2. DO CREDENCIAMENTO**



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

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

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

- 3.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 3.2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 3.2.4. Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.2.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.3. Sociedades Cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

3.4. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

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

3.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

3.4.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

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

#### **4. DO ENVIO DA PROPOSTA**

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

lances.

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

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

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

4.6.1. Valor unitário dos serviços apontados no objeto (refeição) deste certame com descrição detalhada, em algarismo, expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;

4.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações:

4.6.2.1. Produtividade adotada, e se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, a respectiva comprovação de exequibilidade;

4.6.2.2. A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;

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

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

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

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

4.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

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

## 5. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DA PROPOSTAS

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

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

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

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

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

5.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.7. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.7.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

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

5.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

recebido e registrado em primeiro lugar.

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

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

**5.13. O Critério de julgamento adotado para seleção da empresa que assumirá a concessão do espaço físico que contempla a exploração do Refeitório e Cantina do IFC Campus Videira será o menor preço pela refeição, conforme definido neste Edital e seus anexos (Modelo de Proposta).**

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

5.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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

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

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

5.20. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

5.22. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

## 6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

6.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

6.1.1. A proposta com os valores para o Restaurante deverá seguir o modelo do Anexo IV;

6.1.2. A proposta com os valores para os produtos a serem comercializados na Cantina deve ser encaminhada, conforme modelo do **Anexo IV**, não podendo apresentar valores maiores dos que os estipulados pela Administração no item 5.3 do Termo de Referência.

6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:

6.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

6.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

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

6.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

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

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

6.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no item



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

9.4 do Anexo VII-A, da SEGES/MPDG N. 5, de 2017.

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

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

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

6.8.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

## 7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

7.4. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:

**7.5. Habilitação jurídica:**

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

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

7.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

7.5.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

7.5.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

7.5.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

7.5.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**7.6. Regularidade fiscal e trabalhista:**

7.6.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

7.6.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

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

7.6.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.6.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais (ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal (Fazenda Estadual) do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.6.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**7.7. Qualificação Econômico-Financeira:**

7.7.1 certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

7.7.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

7.7.2.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente (art. 31, § 3º da Lei nº 8.666, de 1993).

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

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = -----; e

Passivo Circulante

7.7.2.3. 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.

7.7.3. Os documentos necessários à habilitação que não forem comprovados quando em



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

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 de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira, Rodovia SC 135, KM 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP 89564-590, 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 VIDEIRA

A/C XX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018

ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL E CNPJ

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

#### **7.8. Qualificação Técnica:**

7.8.1 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 2 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE.

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

7.8.1.3 Para a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos dois anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

7.8.1.3.1 O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente.

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

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

7.8.1.6 Para o caso do licitante apresentar declaração informando que a empresa presta serviços de forma autônoma, deverá apresentar cópia do Contrato Social e Balanço Patrimonial do exercício anterior ao ano da abertura do certame licitatório.

7.8.1.7 A apresentação do Contrato Social e Balanço Patrimonial, não exime o licitante da vistoria de confirmação pela CONTRATANTE em caso de dúvidas a respeito da capacidade técnica declarada.

7.8.2 Declaração formal, consoante o **Anexo XI**, de que disporá, por ocasião da futura contratação, das instalações, aparelhamento e pessoal técnico considerados essenciais para a execução contratual.

7.8.3 Comprovação que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido REGISTRO no CRN de Santa Catarina, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

7.8.3.1 A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

7.8.3.1.1 Na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

7.8.3.1.2 Na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

7.8.3.1.3 Se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

7.9. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão comprovar ainda:

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

7.9.2 Declaração emitida pelo licitante que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, na forma do Anexo XV deste Edital.

7.9.3 Declaração emitida pelo licitante de que a empresa não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição, na forma do Anexo XVI deste Edital.

7.9.4 Declaração emitida pelo licitante de que a empresa não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho em condição análoga à de escravo, forçado ou degradante e não utiliza trabalho involuntário de presos, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal, na forma do Anexo XVIII deste Edital.

7.9.5 Declaração de que a proposta apresentada pelo licitante para participar do Pregão Eletrônico nº 06/2018 foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, nos termos do art. 299º do Código Penal Brasileiro e na forma do Anexo XVIII deste Edital.

7.9.6 Declaração emitida pelo licitante de que a empresa não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como, não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação na forma do Anexo XIX deste Edital.

7.10. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da in Nº 5/2017:

7.10.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

7.10.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

7.10.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

7.10.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

7.10.7. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

7.11. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

7.12 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 2 horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail: **compras.videira@ifc.edu.br**. Poderá ser solicitado que os documentos comprobatórios sejam remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 72 horas, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail. O endereço a ser encaminhada a documentação é Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira, Rodovia SC 135, KM 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP 89564-590, 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 –



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

CAMPUS VIDEIRA

A/C XX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018

ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL E CNPJ

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

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

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

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

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

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

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

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

7.19. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

7.21. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

## **8. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

8.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

## **9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 48 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

instrumento convocatório.

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

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

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

## 10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nas dependências do Instituto Federal Catarinense - Campus Videira ou mediante solicitação expressa por e-mail.

## 11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

11.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

11.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 4.994,98 (Quatro mil e novecentos e noventa e quatro reais e noventa e oito centavos), na modalidade de ....., correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da concessão prevista no item 1.1.4 do Termo de Referência, qual seja, R\$ 99.899,62, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital.

12.1.2. Findado o primeiro ano contratual, no período considerado para reajustes de valor mensal de locação, a garantia deverá ser reafirmada sobre o valor contratual vigente que considerará os custos de depreciação, local mensal e rateio de vigilância vigentes à época.

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

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

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

13.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

13.3.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

13.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

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

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

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

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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

quando da contratação.

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

12.9. Será considerada extinta a garantia:

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

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

### **13. DO TERMO DE CONTRATO**

13.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

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

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

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

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

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

### **14. DO REAJUSTE**

14.1. As regras acerca do reajuste dos valores contratuais são as estabelecidas na Minuta de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Contrato, anexo a este Edital.

#### **15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

#### **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

#### **17. DO PAGAMENTO**

17.1. Este Contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados no Refeitório e Cantina serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

#### **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) até 3,2% por dia sobre o valor do aluguel em caso de atraso em caso de inexecução parcial da obrigação assumida, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, apresentadas no Item 18.4,



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de inexecução parcial, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

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

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

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

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

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do aluguel
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do aluguel
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do aluguel
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do aluguel
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do aluguel

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por	05



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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

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

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

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

18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

19.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [compras.videira@ifc.edu.br](mailto:compras.videira@ifc.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rodovia SC 135, KM 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP 89564-590, Coordenação de Compras e Contratos do IFC Campus Videira.

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

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

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

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

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

#### **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

20.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

20.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

20.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://videira.ifc.edu.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Rodovia SC 135, KM 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP 89564-590, Coordenação de Compras e Contratos do IFC *Campus* Videira, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.10. O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste edital é o da Justiça Federal, na cidade de Caçador/SC.

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Dimensionamento de público potencial para o consumo de refeições durante o ano;

ANEXO III – Modelo Listagem de Alunos a ser fornecido a empresa contratada;

ANEXO IV – Modelo de Propostas;

ANEXO V – Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;

ANEXO VI – Modelo de Termo de Vistoria;

ANEXO VII – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017;

ANEXO VIII – Fotos Cantina e Refeitório;

ANEXO IX – Termo de Nomeação de Preposto;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

ANEXO X – Inventário Refeitório;

ANEXO XI – Modelo De Declaração De Disponibilidade De Instalações, Aparelhamento E Pessoal;

ANEXO XII – Check list Habilitação;

ANEXO XIII – Estudos Preliminares;

ANEXO XIV – Minuta de Contrato;

ANEXO XV - Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação;

ANEXO XI - Declaração de que não possui, em seu quadro, empregados menores;

ANEXO XII - Declaração de elaboração independente de proposta;

ANEXO XIII - Declaração de Trabalho Forçado e Degradante;

ANEXO XIX - Declaração de não parentesco com agentes públicos do IFC *Campus* Videira.

Videira/SC, 07 de Março de 2019.

---

Rosângela Aguiar Adam  
Diretora Geral do Campus Videira  
Portaria nº 289/2016 - DOU de 26/01/2016



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**

**PROCESSO Nº 23352.001907/2018-39**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 DO OBJETO**

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de Serviços de alimentação coletiva para o fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, com sede na Rodovia SC 135, KM 125, Campo Experimental, Videira/SC, visando ao atendimento aos alunos e servidores do *campus*.

Item	Quantidade*	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado
01	01	un.	Almoço/Jantar, tipo self service, conforme composição do cardápio constante no Item 4.1.2.	R\$ 11,98
<b>TOTAL DOS ITENS LICITADOS</b>				<b>R\$ 11,98</b>

1.1.1 O espaço a ser cedido situa-se na Rodovia SC 135, KM 125, S/Nº, Campo Experimental, Videira/SC, e possui uma área de 509,87 m<sup>2</sup>.

**2 DA CONCESSÃO ONEROSA**

2.1 O Aluguel será cobrado da seguinte forma:

2.1.1 O valor avaliado de aluguel é de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), sendo que o valor mensal a ser cobrado dependerá da média do número de refeições fornecidas no período por dia letivo, conforme tabela abaixo:

**Tabela de Definição do Valor do Aluguel**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Proposta de Desconto* Progressivo	Média de Demanda** Mensal por dia letivo Registrada no Refeitório	Valor atual do Aluguel a ser cobrado
0%	>741	R\$ 6.300,00
25%	Demanda entre 500 a 741	R\$ 4.725,00 (quatro mil, setecentos e vinte e cinco reais)
50%	Demanda entre 400 a 499	R\$ 3.150,00 (três mil, cento e cinquenta reais)
75%	Demanda entre 300 a 399	R\$ 1.575,00 (um mil, quinhentos e setenta e cinco reais)
85%	Demanda entre 0 a 299	R\$ 945,00 (novecentos e quarenta e cinco reais)

\* Os cálculos de desconto se referem ao valor atual do aluguel no valor R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), valor este que será alterado conforme as sucessivas prorrogações de contrato.

\*\* A média de demanda mensal se refere a quantidade de refeições servidas no refeitório distribuídas entre almoço e jantar. O cálculo da média será o total de refeições servidas no mês, dividido pelo número de dias letivos daquele mês.

**2.1.2.** Não estão inclusos no valor de locação:

- a) Equipamentos para prestação do serviço;
- b) Instalação de Equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;
- c) Despesas Patrimoniais e Taxas Municipais (Custos Gerais): Luz, Água, Taxa de Coleta de Lixo, Serviço de Esgoto, Iluminação Pública e outros que incidam sobre o uso direto da área concedida;
- d) Limpeza ou manutenção de qualquer caráter da área e equipamentos concedidos;
- e) Depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos na forma do



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

inventário previsto no Anexo X.

**2.1.3** As quantidades estimadas de consumo de refeições podem ser visualizadas no Anexo II, que trata da projeção do dimensionamento dos potenciais consumidores das refeições no IFC *Campus* Videira, tanto alunos como servidores, sem estimar a porcentagem de adesão efetiva aos serviços.

**2.1.4** Frisa-se ainda que será permitido o consumo de refeições/lanches na instituição, por alunos, servidores, funcionários terceirizados e convidados autorizados pela instituição, os quais deverão estar identificados com documento de identidade funcional.

**2.1.5** Para o Serviço da Lanchonete estima-se o público disponível nos gráficos do Anexo II, incluindo alunos e servidores. Para atendimento, os produtos e preços deverão seguir o disposto nas **Tabelas D, E, F, G e H** deste Termo de Referência.

**2.1.6** Os valores praticados para as refeições do restaurante e produtos da lanchonete, conforme especificado no Termo de Referência, deverão ser iguais para todos os segmentos de público.

**2.2** Além do valor do aluguel, estão inclusos na concessão onerosa os seguintes custos mensais de rateio:

**2.2.1 Custos Fixos**

Custos Fixos Mensais		
Depreciação Mobiliário (Custo mensal)	Segurança Orgânica/Eletrônica Proporcional (Mensal)	Custo Total (Mensal)
R\$ 487,24	R\$ 1.009,54	R\$ 1.496,78

**2.2.2 Custos Variáveis**

Custos Variáveis Mensais			
Água	Energia Elétrica	Manutenção Preventiva e Corretiva do Ar Condicionado*	Custo Total (Mensal)
R\$ XXX	R\$ XXX	R\$ XXX	R\$ XXX



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

\* A manutenção do aparelho de ar condicionado alocado no espaço seguirá as revisões programadas pelo *campus*, sendo uma despesa estimativa, e não pode ser estipulada com precisão, ficando a cargo do gestor de contratos informar o custo quando houver, com as devidas comprovações.

**2.3 O custo mensal do contrato será, portanto, = [Valor do Aluguel conforme a demanda + Total de Custos Fixos + Total Variáveis de Rateio].**

### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Instituto Federal Catarinense - *Campus* Videira, oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na instituição nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos de Ensino Médio Profissionalizante. Outros, são ofertados no período noturno e têm como público, em grande parte, trabalhadores, que se deslocam ao campus logo após seu turno de trabalho.

No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do campus, muitas vezes em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou, até mesmo, impossibilita, o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras ou de tempo de deslocamento.

Muitos alunos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e as dificuldades para superar esses custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar.

Além disso, questões de tempo também estão envolvidas nesses deslocamentos. As aulas do período matutino encerram-se às 11h30 e as aulas do período vespertino iniciam-se às 13h15, o que proporcionaria um intervalo de 1h45 para alimentação e descanso para o novo turno de estudos. Contudo, para aqueles que residem em bairros mais distantes, parte considerável desse tempo seria consumido no traslado, diminuindo a qualidade desse intervalo necessário para um melhor aproveitamento no período vespertino. E, ainda, existem casos de distâncias maiores, como dos alunos que residem em zonas rurais ou em outras cidades, que não tem sequer essa possibilidade, pois só o tempo de ir e voltar consumiria todo o intervalo.

Quanto aos alunos do período noturno, devido ao horário de término das suas atividades laborais, tempo de deslocamento entre trabalho-campus e horário do início das aulas (19h00min), alguns não conseguem fazer uma refeição apropriada antes de vir para a instituição. As mesmas questões financeiras e de tempo levantadas para os alunos de período integral, se aplicam aos alunos que trabalham durante o dia e se deslocam à Instituição à noite. Uma vez que, aproximadamente, 400 alunos estudam no período noturno, também é necessário um local adequado para realizar suas refeições entre o turno de trabalho e o de aula. O que justifica a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

oferta de uma refeição (jantar) para os alunos que estudam no período noturno.

Além do corpo discente, a comunidade escolar do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, pelo corpo docente e técnico-administrativo. O *campus* possui aproximadamente 135 (cento e trinta e cinco) servidores em atividade, distribuídos nos três turnos de aulas, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

Durante o ano, contabilizam-se 200 dias letivos durante os quais, além das aulas habituais, alguns eventos são realizados envolvendo a comunidade externa, tais como, semanas acadêmicas, competições desportivas, feiras de iniciação científica e extensão, reuniões administrativas e de colegiados com participação de servidores de diversos *campi*, sábados letivos, o que demanda a disponibilização de lugar apropriado e prático para a realização de refeições e lanches para estes visitantes.

Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da escola, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB 9.394/96 - nos seus Art. 2º e 3º, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8069/1990, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Ainda no âmbito legislativo, o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil para estudantes de nível superior, está prevista a necessidade de ampliação das condições de permanência dos jovens na educação superior. Neste sentido, o IFC - Videira já oferece o Benefício Alimentação, que é um valor depositado aos alunos comprovadamente em situação de vulnerabilidade social, que tem como objetivo contribuir para a sua permanência na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. A presente contratação ampliaria esse atendimento para a totalidade dos alunos, disponibilizando uma alimentação de qualidade e de preço acessível.

Neste ponto, pode-se concluir que a presente contratação justifica-se a fim de proporcionar alimentação de qualidade e de valor acessível aos estudantes matriculados, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais. Mas também justifica-se a contratação em vista dos valores já investidos até o presente momento para o atendimento das necessidades levantadas, considerando a construção



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

do refeitório e o investimento em equipamentos e materiais de consumo.

Devido ao campus não ter historicidade na contratação desse tipo de serviço, não é possível aferir com precisão qual será a efetiva porcentagem de adesão do público potencial desse serviço.

#### **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

**4.2** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

**4.3** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

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

**5.1** O Restaurante funcionará para o almoço e jantar, que será servido no horário compreendido entre 11h15m e 13h30m e entre 18h30m e 21h00m, de segunda a sexta-feira. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 07h15m e finalizando às 21h00m, de segunda a sexta-feira.

**5.1.1** Período Letivo → nos dias letivos, estabelecidos em calendário acadêmico, os serviços de RESTAURANTE e LANCHONETE deverão ser prestados normalmente conforme estabelecido neste termo de referência.

**5.1.2** Período não-letivo → nos períodos não-letivos a empresa vencedora fica isenta da prestação de serviços de REFEITÓRIO, ficando a seu critério o atendimento a demanda de refeições durante esse período. Já os serviços de LANCHONETE somente poderão ser suspensos à critério da Direção do *Campus* e mediante solicitação formal apresentada com, no mínimo, uma semana de antecedência.

**5.1.3** O horário estipulado no item 5.1 poderá sofrer alterações mediante acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA, por interesse da administração.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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

**5.2 Forma de prestação dos serviços no RESTAURANTE.**

**5.2.1** O serviço será executado conforme quantidades mínimas estipuladas nos dados e tabela abaixo:

**TABELA A - COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO PARA O ALMOÇO**

CLASSIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
Prato principal	1 opção de carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Conforme Tabela A	R\$ 11,98
	Ovo de galinha (opção para vegetarianos)	Porcionado	02 unidades	
Acompanhamento s/ Guarnições	<u>Diariamente:</u>  - Arroz parboilizado  - Feijão  - Farofa  <u>Semanalmente:</u>  - 3 vezes/semana: arroz integral  - 3 vezes/semana: 1 opção de vegetais dos tipos “B” e/ou “C” (vide Tabela B)  - 2 vezes/semana: massas  <u>Mensalmente:</u>	Livre	Consumo à vontade	



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 vezes/mês: polenta/quirera</li> <li>- 1 ou 2 vezes/mês: lasanha</li> <li>- 1 ou 2 vezes/mês: panqueca</li> <li>- 1 ou 2 vezes/mês: batata frita</li> <li>- 1 ou 2 vezes/mês: batata palha</li> </ul>			
Saladas	<p><u>Diariamente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 opções de vegetais do tipo “A” e/ou “B” (vide Tabela C), sendo 1 cozida e 2 cruas.</li> </ul> <p><u>Semanalmente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 vez/semana: salada de leguminosas.</li> </ul> <p><u>Mensalmente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 vez/mês: salada de batatas.</li> </ul>	Livre	Consumo à vontade	
Sobremesas	<p><u>Diariamente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 opção de fruta (vide vegetais tipo “D” na Tabela C).</li> </ul> <p><u>Semanalmente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 vez/semana: 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu</li> </ul>	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 100 g	
Bebidas	Suco de frutas concentrado líquido	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 300 ml	
<b>VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO POR USUÁRIO</b>				



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**Observações sobre a Tabela A:**

**SALADAS:**

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

**ACOMPANHAMENTOS/GUARNIÇÕES:**

a) Diariamente:

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

b) Semanalmente:

- Arroz integral: 3 vezes/ semana
- Vegetais dos tipos “B” e/ou “C” (cozidos, refogados, purês, gratinados, etc.):
- Massas: 2 vezes/semana (Observação: lasanha: 1 vez/mês e panqueca: 1 vez/mês)

c) Mensalmente:

- Polenta/quirera: 2 vezes/mês.
- Lasanha: 1 ou 2 vezes/mês.
- Panqueca: 1 ou 2 vezes/mês.
- Batata frita: no máximo 1 ou 2 vezes/mês.
- Batata palha: no máximo 1 ou 2 vezes/mês.

**SOBREMESAS:**

- a) Diariamente: 1 opção de vegetais do tipo “D” (frutas).
- b) Semanalmente (1 vez/semana): 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

sobremesa tipo gelatina ou sagu.

Frequência de oferta mensal: frutas - 20 vezes/mês; sobremesa elaborada com leite - 4 vezes/mês; sobremesa tipo gelatina ou sagu - 4 vezes/ mês.

**BEBIDAS:**

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

**5.2.1.1 Vide a seguir, as especificações sobre a composição do cardápio.**

**TABELA B – CARNES (PRATO PROTEICO)**

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

**Observações sobre a Tabela B:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

- 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.
- 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.
- f) Tipo de filé de peixe: Merluza, pescada, tilápia ou cação.
- g) Deverão ser ofertadas duas opções diferentes de peixe no mês.
- h) Opção para vegetarianos: 2 unidades de ovo de galinha.
- i) Todas as carnes deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**TABELA C – VEGETAIS**

CATEGORIAS VEGETAIS			
“A”	“B”	“C”	“D”
Acelga	Abobrinha	Abóbora	Abacaxi
Agrião	Berinjela	Batata baroa	Banana
Alface	Brócolis	Batata doce	Caqui
Almeirão	Beterraba	Batata inglesa	Goiaba
Chicória	Cenoura	Mandioca	Laranja
Cebola	Couve	Milho verde	Maçã
Ervilha	Couve-flor	Moranga	Mamão



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Pepino	Chuchu		Melancia
Pimentão	Nabo		Melão
Rabanete	Repolho verde/branco		
Rúcula	Repolho roxo		
Tomate	Vagem		

**5.2.2** A Tabela A apresenta o **cardápio básico** com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.

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

**5.2.2.2** 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.

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

**5.2.2.4** O cardápio mensal deverá ser enviado até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação da equipe de fiscalização.

**5.2.2.5** 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.

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

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

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

**5.2.2.9** Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **5.3 Forma de prestação dos serviços na LANCHONETE.**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**TABELA D (Valores máximos a serem praticados na lanchonete)**

<b>SALGADOS ASSADOS</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>
Esfiha	Queijo	100 g	R\$ 3,00
	Carne bovina		
	Frango		
	Outros		
Empada	Frango	100 g	R\$ 3,00
	Palmito		
	Ricota com legumes		
Enroladinho assado	Queijo	100 g	R\$ 3,50
	Presunto e queijo		
	Legumes		
Focaccia	Queijo	100 g	R\$ 3,50
	Frango e requeijão		
	Calabresa e queijo		
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 2,00
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 3,00
	Requeijão	100 g	



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

	Brócolis	100 g	
Pastel assado	Carne bovina	100 g	R\$ 3,50
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Outros		
Pizza brotinho	4 Queijos	150 g	R\$ 4,00
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 4,00

**TABELA E**

SANDUÍCHES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos	150 g	R\$ 4,00
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	R\$ 3,50
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	R\$ 3,00
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer (frango ou carne)	200 g	R\$ 4,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface	250 g	R\$ 5,00
Sanduíche natural	Sabores diversos	150 g	R\$ 4,00

**TABELA F**

DOCES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g	R\$ 2,00
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 3,00
Bombom	Sabores variados	15 g a 22 g	R\$ 1,00
Picolé	Sabores variados	60 g	R\$ 2,00
Sorvete - pote	Sabores variados	150 g	R\$ 3,00
Torta doce - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 3,50

**TABELA G**

FRUTAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais (diariamente)	Porção de aprox. 100g Forma de oferta: <b>unidades</b> (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, laranja, etc.)	R\$ 1,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

		<b>ou fatias/pedaços</b> (melancia, melão, mamão, manga, etc.).	
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g	R\$ 3,00

**TABELA H**

<b>BEBIDAS</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>
Leite achocolatado - Garrafa	Tradicional	280 ml	R\$ 2,75
Leite achocolatado - TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,50
Água de coco - TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Copo	Sem gás	200ml	R\$ 1,00
Água Mineral - Copo	Com gás	200ml	R\$ 1,00
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	170 ml	R\$ 3,00
Bebida Láctea - Garrafa/TP	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,00
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	280 ml	R\$ 3,50
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,00
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,50
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) -	Tradicional	180 ml	R\$ 3,00



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

Xícara			
Chá - Xícara	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,00
Iogurte - Pote	Sabores diversos	170 g	R\$ 2,00
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,00
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 3,50
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,50

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

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

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

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

**5.3.6** A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços de mercado já estabelecidos neste termo de referência e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

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

**5.3.8** Dos preços:

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**b)** A CONTRATADA deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados que não constem nas tabelas D, E, F, G e H, fixados em comum acordo com a CONTRATANTE e não superiores aos praticados no comércio local (será realizada pesquisa de preço pela contratante, conforme prevê a IN 03/2017).

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

#### **5.4 Do Controle de Qualidade, da Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços**

**5.4.1** 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.

**5.4.2** A contratada deverá manter no restaurante e na lanchonete todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento destes, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação e refeitório, bem como das mesas, bancos e demais mobiliários, utensílios e equipamentos da Administração presentes na área sob sua responsabilidade por ocasião da presente concessão, ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

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

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

**5.4.5** 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.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

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

**5.4.7** 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.

**5.4.8** 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 fiscalização pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias, bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

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

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

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

**5.4.12** É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura das etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição), bem como de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante/lanchonete, pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

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

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

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

**5.4.16** 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 interfiram no funcionamento do restaurante/lanchonete.

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

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

**b)** Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do restaurante devem ser cumpridas no serviço de lanchonete.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso, com temperatura controlada e monitorada regularmente, até a distribuição.

a) A CONTRATADA deverá fornecer a todos os seus funcionários, equipamentos de proteção individual e coletivo, e manter registro da entrega destes materiais.

b) A CONTRATADA deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;

c) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

**5.4.18** 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 anti séptico 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.

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

**5.4.20** 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.

**5.4.21** A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa ou caderno de sugestões, ou em meio eletrônico diverso.

**5.4.21 É expressamente proibido:**

a) armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;

b) comercializar balas, pirulitos e gomas de mascar;

c) comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;

d) comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;

e) comercializar itens não relacionados à alimentação;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

- f) comercializar pipocas industrializadas;
- g) comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- h) comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;
- i) comercializar refrigerantes e sucos artificiais;
- j) comercializar salgados fritos e salgadinhos industrializados;
- k) utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

#### **5.5 Quanto às instalações físicas e equipamentos:**

**5.5.1** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.

**5.5.2** A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do IFC, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFC e pelo Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas do restaurante e da lanchonete da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes). Os visitantes deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e a CONTRATADA deverá providenciar para estes, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.

**5.5.3** A CONTRATADA não poderá restringir acesso ou permanência de discentes e servidores do IFC Campus Videira no refeitório que porventura não estejam consumindo produtos ofertados pela CONTRATADA, ou optem por consumir produtos próprios.

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

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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**5.5.6** A CONTRATANTE providenciará a contagem e a 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.

**5.5.7** 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;

**5.5.8** Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços 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 CONTRATANTE.

**5.5.9** 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.

**5.5.10** 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.

**5.5.11** 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.

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

**5.5.13** 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.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**5.5.14** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, cumbucas, etc), além de embalagens de sobremesa e copos reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite de oliva, sal, pimenta, vinagre e palito dental), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos neces

**5.5.15** 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.ários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza.

**5.5.16** 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.

**5.5.16.1** 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.

**5.5.16.2** 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.

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

**5.5.18** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica, fornecimento de água, manutenção do aparelho de ar condicionado, vigilância armada e eletrônica cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais e/ou notas fiscais que comprovem a execução do serviço, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento via Guia de Recolhimento da União (GRU). As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**5.5.19** 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.

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

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

**5.6 Dos critérios de sustentabilidade:**

**5.6.1** Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

- a) Vazamentos nas torneiras.
- b) Vazamentos de gás.
- c) Lâmpadas queimadas ou piscando.
- d) Tomadas com defeito.
- e) Fios desencapados.
- f) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

**5.6.2** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

**5.6.3** Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.

**5.6.4** Verificar, ao remover o pó de cortinas ou persianas, se estas não se encontram em locais que impedem a saída do ar dos condicionadores ou aparelhos equivalentes.

**5.6.5** Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

**5.6.6** Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.

**5.6.7** No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:

**5.6.8** Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.

**5.6.9** Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.

**5.6.10** Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários.

**5.6.11** Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.

**5.6.12** Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.

**5.6.13** Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

**5.6.14** Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.

**5.6.15** Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**5.6.16** Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

**5.6.17** Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.

**5.6.18** Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

**5.6.19** Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

**5.6.20** Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

## **5.7 Dos materiais a serem disponibilizados**

**5.7.1** Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, mesas e cadeiras suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.

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

**5.7.1.2** As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, ficando a sua autorização e o seu acompanhamento sob a supervisão do IFC - *Campus Videira*.

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

**5.7.3** Os equipamentos disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA estão relacionados no ANEXO X do Edital – Inventário Refeitório;

**5.7.4** Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – *Campus Videira*.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

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

**5.7.6** É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do IFC - *Campus* Videira, devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

**5.7.7** Uniformes: A empresa deverá manter os funcionários devidamente identificados por meio do uso de crachás e uniformizados de forma condizente com o serviço a executar, fornecendo-lhes equipamentos de segurança e ferramentas de trabalho específicas para a condução das atividades fins.

## **5.8 Das Responsabilidades Específicas de Segurança e Saúde do Trabalho**

**5.8.1** Tendo em vista a contratação de empresas terceirizadas para execução de obras e outros serviços, é dever da Administração Pública fiscalizar a observância e o cumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança do Trabalho, editadas pela Portaria MTE nº 3.214 de 10/06/78, por parte das Contratadas.

**5.8.2** A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.

**5.8.3** A CONTRATADA reconhece sua inteira responsabilidade pela iniciativa de planejar, executar e fiscalizar as atividades objeto deste contrato, em especial de modo a prevenir eventuais acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais, obrigando-se para tanto:

**a)** Antes do início dos serviços objeto deste contrato e sempre que solicitado, apresentar os seguintes documentos: Registro na Delegacia regional do Trabalho do seu Serviço Especializado de Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho, relação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários à execução dos serviços, com seu respectivo Certificado de Aprovação – CA e ficha comprovante de treinamento, relação dos Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC; Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA; Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO com anotação de responsável técnico e respectivo CRM. Relação com os dados funcionais de



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

todos trabalhadores que irão realizar os serviços; ficha de registro dos funcionários, ASO - Atestado Médico Ocupacional atualizado de acordo com cada função e de acordo com os exames sugeridos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA para manipulação de alimentos. Certificado de Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

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

**5.8.5** 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.

**5.9 Quanto aos recursos humanos:**

**5.9.1** 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;

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

**5.9.3** 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;

**5.9.4** 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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE;

**5.9.5** 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;

**5.9.6** 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.

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

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

**5.9.9** 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.

**5.9.10** 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, às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

**5.9.11** 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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

recorrente.

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

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

**5.9.14** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Instituto Federal Catarinense, incluindo o restaurante e lanchonete.

**5.10 Quanto à qualificação técnica:**

**5.10.1** 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 2 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE.

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

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

**5.10.1.3** Para a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos dois anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**5.10.1.3.1** O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente.

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

**5.10.1.5** O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**5.10.1.6** Para o caso do licitante apresentar declaração informando que a empresa presta serviços de forma autônoma, deverá apresentar cópia do Contrato Social e Balanço Patrimonial do exercício anterior ao ano da abertura do certame licitatório.

**5.10.1.7** A apresentação do Contrato Social e Balanço Patrimonial, não exige o licitante da vistoria de confirmação pela CONTRATANTE em caso de dúvidas a respeito da capacidade técnica declarada.

**5.10.2** A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;

**5.10.3** Na habilitação, a empresa deverá comprovar que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido REGISTRO no CRN de Santa Catarina, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

**5.10.4** As atividades do restaurante 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. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até trinta dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

**5.10.5** Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

**5.10.6** A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

a. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

- b. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- c. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

**5.10.7** 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 CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

## 6. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

**6.1** Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA uma área de aproximadamente de 509,87m<sup>2</sup> mediante pagamento de aluguel destinada ao funcionamento do Restaurante e da Lanchonete do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Videira, com fornecimento de refeições e lanches à comunidade acadêmica, servidores e visitantes, situado à Rodovia SC 135, km 125, s/n, Bairro: Campo Experimental, cidade de Videira/SC;

**6.1.1** A CONTRATADA receberá o espaço para o Restaurante com parte dos equipamentos de cozinha, utensílios e mobiliário para o refeitório conforme discriminado em inventário presente no Anexo X. Os demais equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinha, refeitório e a lanchonete serão providenciados por conta da CONTRATADA. Conforme previsto em edital, os bens sob concessão serão objeto de cobrança mensal de depreciação a título de ressarcimento ao erário conforme estabelecido no item 1.1.1.

**6.1.2** 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 o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à prestação de serviço, entregando a cópia do comprovante do recolhimento – GRU ao fiscal do Contrato.

**6.1.3** A CONTRATADA compromete-se a instalar mobiliário, equipamentos, lixeiras de coleta seletiva ou outros utensílios e materiais que venham a ser necessários para a correta e eficiente prestação do serviço antes do início da sua prestação.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**6.1.4.1** Em termos de operação com gases, a empresa deverá se comprometer a obedecer ao regimento de PPCI (Plano de Prevenção Contra Incêndio) da Instituição, já aprovado pela junta do corpo de Bombeiros municipal de Videira/SC, contemplando os limites, local de estoque e condições de uso previstos.

**6.1.5** A Contratada deverá arcar com as despesas referentes ao custeio e rateio de vigilância ostensiva armada 24h e serviço de monitoramento a serem recolhidos mensalmente ao IFC *Campus* Videira por meio de GRU, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à prestação de serviço.

**6.1.6** 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.

**6.1.7** Em caso de obrigatoriedade de coleta seletiva de lixo prevista por regimento municipal, a contratada vincula-se a se adequar às normas municipais, separando os rejeitos que produzir conforme previsão legislativa.

## **6.2 Referente ao Aluguel do espaço físico:**

**6.2.1** A CONTRATADA deverá arcar com as despesas locatícias mensais no valor de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), havendo desconto progressivo de acordo com o número efetivo de refeições servidas no mês, de acordo com a Tabela de Definição de Valor do Aluguel (Item 1.1.1).

**6.2.2** O recolhimento dos valores serão realizados via GRU (Guia de Recolhimento da União) com vencimento no 10º (décimo) dia útil de cada mês.

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

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

$$I = (TX)$$

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

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa  
anual = 6%.

## 7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

**7.1.1** O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

**7.1.2** A pontuação do IMR será entre 0 e 100 pontos, divididos em faixas de pontuação e sua referente sobretaxa, conforme segue:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido
De 91 a 100 pontos	0% de sobretaxa
De 81 a 90 pontos	3% de sobretaxa
De 71 a 80 pontos	6% de sobretaxa
De 61 a 70 pontos	9% de sobretaxa
De 51 a 60 pontos	12% de sobretaxa
Abaixo de 51 pontos	15% de sobretaxa e recomenda-se a abertura de processo administrativo

**7.1.2.1** A sobretaxa, quando houver, será aplicada sobre o valor do aluguel do mês a que corresponde o IMR.

**7.1.2.2** Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa não atingir 51 (cinquenta e um) pontos.

**7.1.2.3** O não atendimento das metas por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**7.1.2.4** A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada.

**7.1.2.5** O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis.

**7.1.2.6** Na ocorrência de cobrança, emitir-se-á GRU juntamente com os custos previstos no item 2 do presente edital.

**7.1.3** O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item conforme especificações constantes no Anexo VII deste termo e do edital, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados.

**7.1.4** A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

**7.1.4.1** Faixa de pontuação obtida abaixo de 40 (quarenta) pontos;

**7.1.4.2** A pontuação for inferior a 51 (cinquenta e um) pontos por 3 (três) meses consecutivos.

**7.2** Estarão diretamente envolvidos na gestão de contrato: os usuários finais dos serviços, os fiscais da contratante, as autoridades responsáveis pela gestão de serviços do CONTRATANTE, bem como o preposto indicado pela CONTRATADA como intermediador das necessidades e urgências conforme estabelecido no objeto da presente.

**7.3** Da CONTRATADA exige-se o fornecimento e registro junto à CONTRATANTE de canais de comunicação eficientes e diretos que promovam rapidez no atendimento em situações demandadas de urgência ou de assistência técnica preventiva e corretiva. São considerados canais de atendimento: e-mail, telefones e rotinas de verificação e avaliação periódica dos serviços.

**7.4** A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas, e deverá confirmar o recebimento das mesmas.

## **8 DA VISTORIA**

**8.1** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital,



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. As empresas interessadas em vistoriar poderão fazê-lo, até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, comparecendo ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira, das 09:00h às 16:00h. A vistoria poderá ser agendada com os servidores do setor de Infraestrutura pelos contatos: [infraestrutura.videira@ifc.edu.br](mailto:infraestrutura.videira@ifc.edu.br)/(49) 3533-4908. A vistoria poderá ser comprovada por:

**8.1.1** Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, na forma do Anexo VI deste Edital;

**8.1.2** Caso opte por não realizá-la, Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital;

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

**8.3** Tendo em vista a faculdade de realização de vistoria prévia e a expressa informação constante neste termo e nos anexos ao Edital de que a quantidade de itens e equipamentos necessários à prestação do serviço pode variar, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e o grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência deste Pregão.

## **9 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

**9.2** O licitante vencedor poderá solicitar prorrogação deste prazo por igual período, desde que devidamente justificado. A autorização de dilação do prazo compete à Direção Geral do *Campus* Videira.

**9.3** No caso de atraso injustificado no início da prestação do serviço, a CONTRATADA poderá sofrer as sanções previstas neste Termo de Referência.

**9.4** O aluguel passará a ser cobrado a partir do início da prestação do serviço.

## **10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**10.2** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

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

**10.5** 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.

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

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

**10.8** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos, conforme consta no Anexo X, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado.

**10.9** Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

**10.10** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

**10.11** Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenação Geral de Infraestrutura de Serviços, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

**10.12** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços.

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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**10.14** 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.

**10.15** 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.

**10.16** Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

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

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

**10.19** Realizar, por meio da comissão de fiscalização do contrato, as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

## **11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

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

**11.5** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

**11.6** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

adentrarão o órgão para a execução do serviço.

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

**11.8** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

**11.9** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

**11.10** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

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

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

**11.13** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

**11.14** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.15** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

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

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

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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

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

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

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

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

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

**11.16.9** 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.

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

**11.16.11** 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.

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

**11.16.12.1** Não patrocinar interesses privados alheios ao cumprimento do objeto da presente concessão através de distribuição de material ou vinculação de propaganda, ou ainda através de meios diversos, seja de natureza comercial, política, religiosa, dentre outras, nas dependências da CONTRATANTE ou em função da execução do presente Contrato.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**11.16.13** 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.

**11.16.14** 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).

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

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

**11.16.17** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.

**11.16.18** Atender às datas e horários de funcionamento previstas no item 5.1.

**11.16.19** Realizar os pagamentos as quais esteja vinculada pelo uso da concessão do espaço, sejam eles diretos ou indiretos ligados à operacionalização do serviço.

**11.17** É obrigação da contratada observar o disposto no Decreto 9.450/18, empregando como mão de obra, nos casos aplicáveis, pessoas presas ou egressos do sistema prisional.

## **12 DA SUBCONTRATAÇÃO**

**12.1** Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto licitatório.

## **13 DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**13.1** Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor (da refeição e dos itens de lanchonete) consignado em Termo de Contrato será reajustado de acordo com o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo).

**13.1.1** O reajuste em sentido estrito terá periodicidade igual ou superior a um ano, sendo o termo inicial do período de correção monetária ou reajuste, a data prevista para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, ou, no caso de



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

novo reajuste, a data a que o anterior tiver se referido.

**13.1.2** O prazo para a CONTRATADA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

**13.1.3** Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste.

**13.1.4** Nessas condições, 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.

**13.2** Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, a CONTRATANTE procederá com o reajuste do aluguel, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

**13.3** Os reajustes serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

**13.4** Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual é direito da CONTRATADA, assim como da CONTRATANTE a solicitação do reequilíbrio econômico-financeiro, disciplinado nos arts. 57, 58 e 65 da Lei n. 8.666/93.

**13.4.1** Comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos.

**13.4.2** Em havendo alteração unilateral do contrato a CONTRATANTE deverá restabelecer, por meio de Termo Aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

## **13 GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**13.1** A CONTRATADA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados ainda os seguintes requisitos:

**13.1.1** A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, no valor correspondente a



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

5% (cinco por cento) do valor total dos bens e equipamentos relacionados no Anexo X - Inventário do Refeitório.

**13.1.2** A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato.
- b) Prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA. e
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

**13.1.3** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., observada a legislação que rege a matéria.

**13.1.4** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal ou no Banco do Brasil em conta específica com correção monetária, em favor do CONTRATANTE.

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

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

**13.1.7** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

**13.1.8** A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- b) 30 (trinta) dias após o término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

**13.1.9** O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

---

**13.1.10** A garantia prevista nesta cláusula somente será liberada ante a comprovação de que a empresa entregou o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores e, ainda, restituiu os equipamentos e móveis em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso e efetuou a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso.

**13.3** Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

#### **14. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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

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

#### **15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

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

**15.2** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

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

**15.5** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VII, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**CONTRATADA:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**15.14** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

**15.17** Observar-se-á nos casos omissos a legislação vigente e, em específico, o normativo resultante do Anexo VIII da Instrução Normativa nº 05/2017 MPOG.

**15.18** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

**16.1.3** falhar ou fraudar na execução do contrato;

**16.1.4** comportar-se de modo inidôneo; e

**16.1.5** cometer fraude fiscal.

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

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

**16.2.2** Multa de:



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

**16.2.2.1** 0,2% (dois décimos por cento) até 3,2% por dia sobre o valor do aluguel em caso de atraso em caso de inexecução parcial da obrigação assumida, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, apresentadas no Item 16.4, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de inexecução parcial, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

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

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

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

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

**16.3** As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, a ser recolhido por meio de GRU.

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

Tabela 1

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Tabela 2

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

**16.4.1** Para as situações não previstas na tabela acima, será aplicado dosimetria conforme previsto em lei.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

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

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

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

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

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

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

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

## **17. MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**17.1** 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.

## **18. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**18.1** A Diretora Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira, 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 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

Videira/SC, 07 de Março de 2019.

---

Rosângela Aguiar Adam  
Diretora Geral do IFC - Campus Videira  
Portaria nº 289 - Dou de 26/01/2016



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

## ANEXO II - DIMENSIONAMENTO DE PÚBLICO POTENCIAL PARA O CONSUMO DE REFEIÇÕES DURANTE O ANO

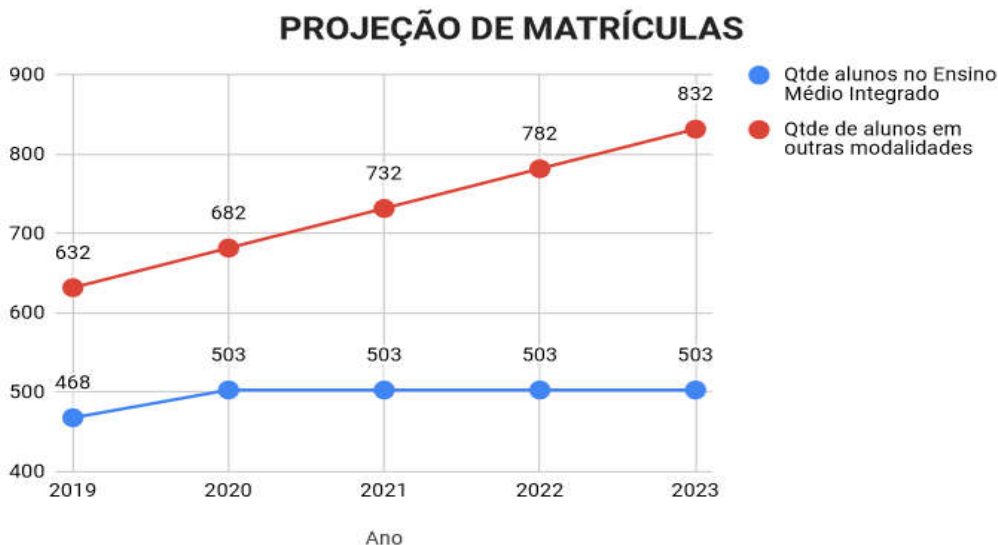
### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018 (Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

Para fins de projeção dos serviços a serem executados por meio do contrato de concessão do espaço do Refeitório do IFC Campus Videira, realizou-se um levantamento dos usuários por meio de projeção de ingressos com base nas matrículas previstas para os próximos anos. O resumo dos dados é apresentado por meio dos Gráficos 01 e 02.

O gráfico 1 representa a projeção de matrículas para o período de 2019 a 2023 (período inicial e final do contrato, considerando as prorrogações permitidas). No gráfico, a linha em azul representa as matrículas dos discentes do ensino médio integrado e a linha vermelha representa as demais matrículas.

Segue abaixo projeção de matrículas com base nos dados fornecidos pelo Departamento de Desenvolvimento de Ensino do Campus:

**Gráfico 1: Projeção de Matrículas do Ensino Médio Integrado**



Fonte: Departamento de Desenvolvimento Educacional (DDE) do Campus.

**Gráfico 2: Projeção de Matrículas Totais do Campus**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira



Fonte: Departamento de Desenvolvimento Educacional (DDE) do Campus.

Como já explicitado, os alunos de período integral permanecem na instituição nos períodos matutino e vespertino, representando a maior parte do público-potencial para o almoço. Atualmente, há aproximadamente 400 alunos no período noturno, sendo público-potencial para o consumo da janta.

O gráfico 2 demonstra os números totais de discentes previstos para este mesmo período, contendo alunos do ensino médio integrado, subsequente e ensino superior. Para o ano de 2019, a previsão é totalizar 1.100 alunos distribuídos entre os turnos.

O *Campus* Videira conta com 135 servidores no seu quadro que também devem ser vistos como público-potencial do refeitório. Contudo, a quantidade de servidores não deve sofrer grandes alterações no período de 60 meses, tendo em vista o enquadramento, pela Portaria nº 246/2016 do MEC, como *campus* 70/60 agrícola.

A Instituição atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos, e períodos de férias.

Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde.

Considerando os números apresentados acima, o público-potencial do refeitório, em 2019, seria de 1.235 pessoas. Cientes de que nem todo esse público-potencial



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

utilizará o refeitório todos os dias, a comissão de planejamento da contratação aplicou pesquisas através do Google Docs e questionário impresso junto aos discentes, objetivando verificar a intenção de realizar as refeições no período do almoço e do jantar no refeitório.

Com referência ao almoço, houve 198 respondentes, e quanto ao jantar, houve 164 respondentes. E ainda, os pais não foram avisados da aplicação da pesquisa, e como a maioria dos respondentes são adolescentes e menores de idade, os mesmos poderiam ser motivados ou persuadidos pelos pais ou responsáveis a terem uma maior adesão ao serviço, tendo em vista, a economicidade do mesmo e o impacto nas gastos da família.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO III - MODELO LISTAGEM DE ALUNOS A SER FORNECIDO A EMPRESA  
CONTRATADA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

Para fins de fiscalização do Contrato e acompanhamento dos serviços, deverá a CONTRATADA proporcionar meios para controle da frequência e consumo das refeições dos alunos no Refeitório. Abaixo, segue modelo de listagem de alunos para a ser fornecido a empresa contrata para fins de controle.

**Data: xx de xxxxxxxxxxxx de 2019.**

Ficha de Controle de Refeições		
Ord.	Nome	Assinatura
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

15		
----	--	--

Assinatura do representante da empresas

Nome da Empresa

CNPJ:

Assinatura Fiscal do Contrato

Nome:

CPF:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO		UF:	CEP:
TELEFONE			
EMAIL			
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS			

ITEM/ GRUPO	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.	PREÇO UN.	PREÇO TOT.
01	Refeições distribuídas entre Almoço/Jantar; Tipo "Self-service"	01	xxxxx	xxxxxxxxx

CLASSIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
Prato principal	1 opção de carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Conforme Tabela B	
	Ovo de galinha (opção para vegetarianos)	Porcionado	02 unidades	



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Acompanhamento/ Guarnições	Diariamente: - Arroz parboilizado - Feijão - Farofa  Semanalmente: - 3 vezes/semana: arroz integral - 3 vezes/semana: 1 opção de vegetais dos tipos “B” e/ou “C” (vide Tabela C) - 2 vezes/semana: massas  Mensalmente: - 2 vezes/mês: polenta/quirera - 1 ou 2 vezes/mês: lasanha - 1 ou 2 vezes/mês: panqueca - 1 ou 2 vezes/mês: batata frita - 1 ou 2 vezes/mês: batata palha	Livre	Consumo à vontade	
Saladas	Diariamente:  - 4 opções de vegetais do tipo “A” e/ou “B” (vide Tabela C), sendo 1 cozida e 2 cruas.  Semanalmente: - 1 vez/semana: salada de leguminosas.  Mensalmente: - 1 vez/mês: salada de batatas.	Livre	Consumo à vontade	
Sobremesas	Diariamente: - 1 opção de fruta (vide vegetais tipo “D” na Tabela C). Semanalmente: - 1 vez/semana: 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 100 g	
Bebidas	Suco de Frutas concentrado líquido	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 300 ml	
<b>VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO POR USUÁRIO</b>				<b>XXXXX</b>



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**Valores máximos a serem praticados na lanchonete**

SALGADOS ASSADOS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Esfiha	Queijo	100 g	R\$ 3,00
	Carne bovina		
	Frango		
	Outros		
Empada	Frango	100 g	R\$ 3,00
	Palmito		
	Ricota com legumes		
Enroladinho assado	Queijo	100 g	R\$ 3,50
	Presunto e queijo		
	Legumes		
Focaccia	Queijo	100 g	R\$ 3,50
	Frango e requeijão		
	Calabresa e queijo		
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 2,00
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 3,00
	Requeijão	100 g	



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

	Brócolis	100 g	
Pastel assado	Carne bovina	100 g	R\$ 3,50
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Outros		
Pizza brotinho	4 Queijos	150 g	R\$ 4,00
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 4,00

SANDUÍCHES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos	150 g	R\$ 4,00
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	R\$ 3,50
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	R\$ 3,00
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer (frango ou carne)	200 g	R\$ 4,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface	250 g	R\$ 5,00
Sanduiche natural	Sabores diversos	150 g	R\$ 4,00

DOCES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g	R\$ 2,00
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 3,00
Bombom	Sabores variados	15 g a 22 g	R\$ 1,00
Picolé	Sabores variados	60 g	R\$ 2,00
Sorvete - pote	Sabores variados	150 g	R\$ 3,00
Torta doce - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 3,50

FRUTAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais (diariamente)	Porção de aprox. 100g Forma de oferta: <b>unidades</b> (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, laranja, etc.)	R\$ 1,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

		<b>ou fatias/pedaços</b> (melancia, melão, mamão, manga, etc.).	
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g	R\$ 3,00

BEBIDAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Leite achocolatado - Garrafa	Tradicional	280 ml	R\$ 2,75
Leite achocolatado - TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,50
Água de coco - TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Copo	Sem gás	200ml	R\$ 1,00
Água Mineral - Copo	Com gás	200ml	R\$ 1,00
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	170 ml	R\$ 3,00
Bebida Láctea - Garrafa/TP	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,00
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	280 ml	R\$ 3,50
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,00
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,50
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) -	Tradicional	180 ml	R\$ 3,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Xícara			
Chá - Xícara	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,00
Iogurte - Pote	Sabores diversos	170 g	R\$ 2,00
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,00
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 3,50
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,50

Assinatura  
**Nome representante:**  
**Nome da empresa:**  
**CNPJ:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A  
INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_,  
inscrita no CNPJ (MF) no \_\_\_\_\_, inscrição estadual no  
\_\_\_\_\_, estabelecida em \_\_\_\_\_, possui os  
seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa Vigência do Contrato Valor total do Contrato\*

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
Valor total dos Contratos		R\$

**Valor total dos Contratos R\$**\_\_\_\_\_.

Local e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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

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

**Fórmula de cálculo:**

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

Observação:

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

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

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

**Fórmula de cálculo:**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA/NÃO  
VISTORIA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

*(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)*

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

DECLARO, PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0006/2018 – UASG 158379, QUE A EMPRESA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), SEDIADA NA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), REPRESENTADA PELO SR. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), VISTORIOU AS ÁREAS ONDE SERÃO EXECUTADOS OS SERVIÇOS, PARA TOMAR PLENO CONHECIMENTO DE SUAS INSTALAÇÕES E DAS DIFICULDADES QUE OS SERVIÇOS POSSAM APRESENTAR NO FUTURO.

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

---

SERVIDOR DO ÓRGÃO

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

---

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE  
NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)  
CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA**

DECLARO QUE A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXX, OPTOU POR NÃO VISTORiar O LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS OBJETO DO PREGÃO ELETRÔNICO 0006/2018 – UASG 158379, ESTANDO CIENTE DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E TODAS AS DEMAIS EXIGÊNCIAS PARA A REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS LICITADOS, NÃO PODENDO ALEGAR DESCONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS MESMOS.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA  
NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)  
CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO VII – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)  
PREGÃO ELETRÔNICO 06/2018**

**1. DA DEFINIÇÃO**

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

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital 06/2018 e de seus demais anexos.

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

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

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

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

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

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

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

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registradas no mês de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

	referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.

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

INDICADOR 3 – Higienização do Ambiente;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização do ambiente onde estão sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílio com resíduos alimentares antes do almoço e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

	até 4 horas após o término do horário de almoço.)
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir os padrões de qualidade, higiene e segurança aos servidores da contratada e qualidade dos serviços prestados aos usuários.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Sanções	Ver item 3.2
Observações	

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

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS LIMPEZA E CONSERVAÇÃO		
Órgão/Unidade: Instituto Federal Catarinense – Campus Videira		
Nº Contrato: xxx/201x		
Gestor/Responsável: xxxxxxx		
Contratada:xx	Mês de referência: xxxx	
Legenda do Grau de Satisfação:  <b>O</b> = Ótimo <b>B</b> = Bom <b>R</b> = Regular <b>I</b> = Insatisfatório <b>N</b> = Não se aplica/Não sei responder		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
Higiene e Comportamento		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	
Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.	



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].	
D – Pontuação Total (**)	
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]	

### 3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

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

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

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

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

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido
De 91 a 100 pontos	0% de sobretaxa
De 81 a 90 pontos	3% de sobretaxa
De 71 a 80 pontos	6% de sobretaxa
De 61 a 70 pontos	9% de sobretaxa
De 51 a 60 pontos	12% de sobretaxa
Abaixo de 51 pontos	15% de sobretaxa e recomenda-se a abertura de processo administrativo

**3.3** A sobretaxa, quando houver, será aplicada sobre o valor do aluguel do mês a que corresponde o IMR.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS**

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO VIII - FOTOS REFEITÓRIO/CANTINA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**FOTOS**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

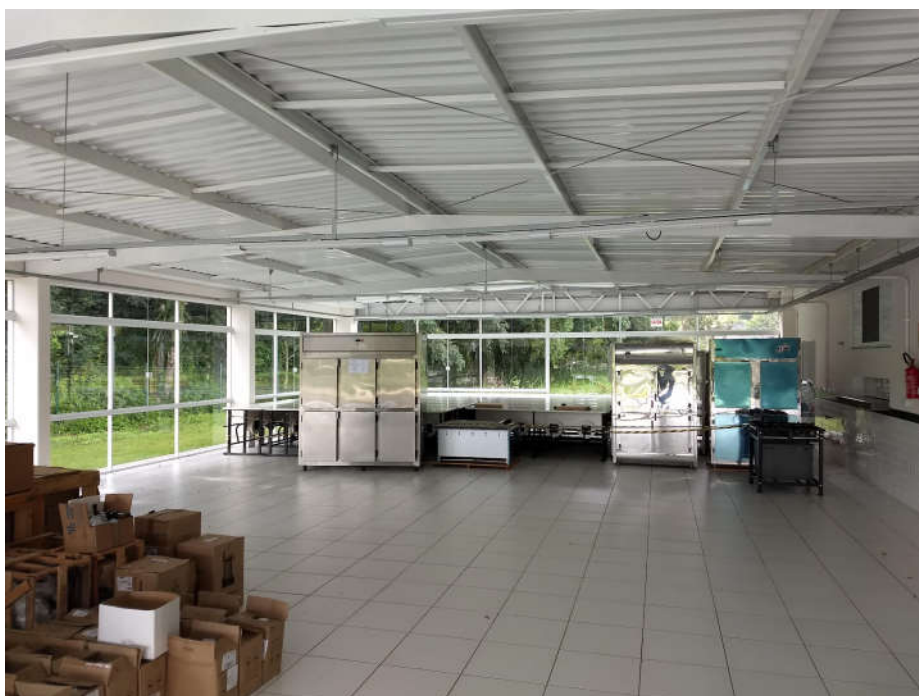
---





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO IX - TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_

**OBJETO: Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.**

POR MEIO DESTE INSTRUMENTO, A ..... NOMEIA E CONSTITUI SEU(SUA) PREPOSTO(A) O(A) SR.(A) ...(NOME DO PREPOSTO)..., CARTEIRA DE IDENTIDADE N.O....., EXPEDIDA PELA ....., INSCRITO(A) NO CADASTRO DE PESSOAS FÍSICAS (CPF) SOB O N.O ....., COM ENDEREÇO NA ....., PARA EXERCER A REPRESENTAÇÃO LEGAL JUNTO AO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS VIDEIRA, COM PODERES PARA RECEBER OFÍCIOS, REPRESENTAR A CONTRATADA EM REUNIÕES E ASSINAR RESPECTIVAS ATAS - OBRIGANDO A CONTRATADA NOS TERMOS NELA CONSTANTES, RECEBER SOLICITAÇÕES E ORIENTAÇÕES PARA O CUMPRIMENTO DO CONTRATO, NOTIFICAÇÕES DE DESCUMPRIMENTO, DE APLICAÇÃO DE PENALIDADES, DE RESCISÃO, DE CONVOCAÇÃO OU TOMADA DE PROVIDÊNCIAS PARA AJUSTES E ADITIVOS CONTRATUAIS, E TODAS AS DEMAIS QUE IMPONHAM OU NÃO ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO OU PRAZO PARA A CONTRATADA RESPONDER OU TOMAR PROVIDÊNCIAS, E PARA REPRESENTÁ-LA EM TODOS OS DEMAIS ATOS QUE SE RELACIONEM ESPECÍFICA DESTA NOMEAÇÃO, QUE É A CONDUÇÃO DO CONTRATO ACIMA IDENTIFICADO.

VIDEIRA, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(QUALIDADE DO REPRESENTANTE LEGAL – SÓCIO-GERENTE, DIRETOR, PROCURADOR...)

\_\_\_\_\_  
(NOME DO PREPOSTO)  
(CPF DO PREPOSTO)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

## **ANEXO X - INVENTÁRIO EQUIPAMENTOS REFEITÓRIO**

### **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018 (Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)**

O Refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira foi inaugurado no ano de 2018 e está equipado com extensa lista de materiais/mobiliário à disposição para uso da empresa CONTRATADA que já fazem parte do mobiliário e, portanto, deverá o licitante considerar a não necessidade de investimento nos materiais/equipamentos pré existentes na elaboração da proposta de preços, tanto ao que diz respeito ao Restaurante, bem como à lanchonete. Os itens contemplados e disponíveis para uso no Refeitório são:

#### **RELAÇÃO DE MOBILIÁRIO REFEITÓRIO**

<b>MATERIAIS DE CONSUMO</b>			
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário - R\$</b>	<b>Valor Total - R\$</b>
Abridor de lata, reforçado, em inox aisi 430, com espessura mínima de 1,0 mm.	2	10,14	20,28
Assadeira retangular, material alumínio polido, com bordas, medindo 47x34x6cm, chapa de no mínimo 1mm, alumínio polido resistente.	3	43,95	131,85
Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em madeira, diâmetro de 30cm e altura 14cm, com tampa de alumínio, capacidade de 9,7 litros, espessura mínima de 1,0mm nº 30.	3	81,94	245,82
Concha grande alumínio, linha hotel, com pegador em alumínio, cabo com 48 cm de comprimento, área útil de 13 cm diâmetro e 3cm de profundidade, resistente, capacidade mínima 1L.	4	21,00	84,00
Copo de vidro tradicional, modelo americano, transparente, vidro canelado, capacidade 310ml, 15x6x6 cm (AxLxP).	300	2,39	717,00



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

Espremedor de alho manual em alumínio injetado, reforçado, com cabo anatômico e em alumínio, sistema de auto limpeza, tamanho aproximado 25cm, pode ir a lava-louças.	1	33,69	33,69
Luva térmica, confeccionada em silicone e tecido especial, cano longo de aprox. 30 cm ou superior, flexível, não amassa, resistente a temperaturas até 220° C.	2	34,28	68,56
Máquina para fechar marmitex. Com suporte imantado, roletes de alumínio com base de metal e pés de borracha. Seladora para marmitex com tamanho 7, 8 e 9. Dimensões aproximadas do Produto: comprimento: 27 cm; largura: 20 cm; altura: 24 cm Peso: 1,2 Kg.	1	124,16	124,16
Assadeira de alumínio polido, retangular com bordas medindo 46x33x5cm, chapa de no mínimo 1mm, alumínio polido resistente.	3	40,67	122,01
Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio polido reforçado com espessura mínima de 4,0 mm, capacidade de 11,4 litros, com alças de baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo inmetro.	2	315,16	630,32
Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio polido reforçado com espessura mínima de 3,5 mm, capacidade de 20,8 litros, com alças de baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo inmetro.	2	354,97	709,94
Pegador multiuso totalmente em aço inox aisi 430 polido, vazado, aproximadamente 30cm, em material de primeira qualidade, espessura mínima 1,0mm .	7	22,99	160,93
Picador de legumes, modelo tripé, confeccionado em material resistente, corpo alumínio fundido, macho Polipropileno, com lâminas de corte em aço inox 304, laminado a frio e com revestimento zincado, corte de 10mm, pintura epóxi eletrostática, pés e colunas tubo de aço 5/8.	1	123,74	123,74
Lixeira plástica, com pedal, plástico reforçado, capacidade 100 litros, branca, com altura de 1,04m e diâmetro de 68cm.	5	234,51	1.172,55



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Prato raso, material porcelana, cor branca, linha hotel, com diâmetro de 26cmx3,7cm, com aba, de primeira linha.	300	11,50	3.450,00
Xícara para café com pires, porcelana, cor branca, 200 ml.	300	14,90	4.470,00
Garfo de mesa em inox aisi 430, com espessura mínima de 2,0 mm, cabo em inox, comprimento mínimo de 19 cm, primeira linha.	300	3,79	1.137,00
Caixa plástica, material PP, em material virgem de primeira qualidade, com tampa, resistente, transparente, com fechos na tampa, medindo 32,6x45,7x28,0 capacidade 29 litros, para armazenar alimentos.	5	42,99	214,95
Abridor de garrafa, reforçado, em aço inox aisi 430, com espessura mínima de 1,0 mm.	2	13,80	27,60
Colher de mesa em inox aisi 430, com espessura mínima da lâmina 1,7mm, espessura mínima cabo 2mm, comprimento mínimo 19cm, cabo em inox, primeira linha.	300	2,50	750,00
Colher de sobremesa em aço inox aisi 430, com espessura mínima de 1,7 mm, comprimento mínimo de 16 cm, primeira linha.	300	2,20	660,00
Faca de churrasco em inox aisi 430 de primeira qualidade, com serrilha mínima de 2,0mm, cabo em inox, tamanho mínimo 20cm.	300	2,65	795,00
Assadeira retangular, em alumínio, revestido com material antiaderente, medindo 43x31x6cm, espessura mínima da chapa 1mm. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Assadeira retangular, em alumínio revestido com material antiaderente, medindo 38x28x6 cm, espessura mínima da chapa 1mm. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Bacia plástica, material PP, virgem de primeira qualidade, modelo canelada, reforçada, 165x400mm, capacidade 13,5 litros, com alças, na cor verde. ** AGUARDANDO ENTREGA.	7	-	-
Bacia plástica, material PP, virgem de primeira qualidade, modelo canelada, reforçada, 136x350mm, capacidade 8 litros, com alças, na cor laranja ou vermelha. ** AGUARDANDO ENTREGA.	7	-	-



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

Bacia plástica, material PP, virgem de primeira qualidade, modelo canelada, reforçada, 228x546mm, capacidade de 34 litros, com alças, na cor verde. ** AGUARDANDO ENTREGA.	7	-	-
Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em alumínio, diâmetro 45 cm e altura 22cm, com tampa em alumínio, capacidade 31 litros, espessura mínima 1,0mm nº 45. ** AGUARDANDO ENTREGA.	2	-	-
Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em madeira, diâmetro de 40cm e altura 20cm, com tampa de alumínio, capacidade 23,5 litros, espessura mínima de 1,0mm nº 40. ** AGUARDANDO ENTREGA.	2	-	-
Caixa plástica, material PP, virgem de primeira qualidade, com tampa, resistente, transparente, com fechos na tampa, medindo 26x38x14, capacidade 9 litros, para armazenar alimentos. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Caixa plástica em material virgem de primeira qualidade, com tampa, resistente, transparente, com fechos na tampa, medindo 53x32x12cm, capacidade 16 litros. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Caixa plástica, material PP, virgem de primeira qualidade, resistente, transparente, com fechos na tampa, medindo 21x28x10, capacidade 3,5 litros. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Caneca em alumínio, cabo madeira, capacidade 3,2 litros, medidas 16x16 cm. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Colher grande em aço inox, linha hotel, com pegador em inox aisi 430, cabo com 48 cm de comprimento, área útil 13cmx9cm, resistente. ** AGUARDANDO ENTREGA.	8	-	-
Concha em alumínio, linha hotel, pegador em alumínio, cabo com 34cm de comprimento, área útil com 10cm de diâmetro, capacidade mínima 430 ml. ** AGUARDANDO ENTREGA.	8	-	--



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

Escorredor de macarrão em alumínio reforçado, linha hotel, com espessura mínima de 1,0mm, diâmetro de 60cm, com furos na base e laterais para escorrer a água, base com anel de apoio, com alças. ** AGUARDANDO ENTREGA.	1	-	-
Faca de cozinha em aço inox aisi 430, com lâmina de 25cm, cabo em madeira tratada fixado por rebites de alumínio, de 12 cm, para uso geral, 10 polegadas. ** AGUARDANDO ENTREGA.	5	-	-
Garfo para churrasco, garfo em aço inox aisi 430, com cabo em madeira tratada, medindo 38cm, com 02 pontas, primeira linha. ** AGUARDANDO ENTREGA.	4	-	-
Jogo de peneiras, linha doméstica com 2 peças em aço inox aisi 430, tamanho 25 cm e 21cm, com cabo e alça. ** AGUARDANDO ENTREGA.	1	-	-
Jogo de peneiras, linha doméstica, com 3 peças em aço inox aisi 430, tamanhos 30cm, 40cm e 50cm, com cabo e alça. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Panela de pressão, modelo doméstico, em alumínio reforçado, tampa com fechamento externo, fundo triplo, equipada com válvulas de segurança e sistema indicador de pressão, capacidade 4,5 litros, produto de primeira linha, aprovado pelo inmetro. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Porta filtro de café completo, com suporte, funil para garrafa térmica e filtro permanente (lavável). ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-
Porta guardanapo de papel em inox aisi 430 polido, modelo comercial, de mesa, em pé, retangular. ** AGUARDANDO ENTREGA.	40	-	-
Ralador em aço inox, com 4 faces com cortes diferenciados, acompanha protetor de dedos para apoiar o alimento a ser ralado com mais segurança, com apoio para firmar o ralador, base emborrachada. ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	-



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Rodo para pia em polipropileno, cabo anatômico, com borracha termoplástica, 25x29x16 cm (AxCxL).  ** AGUARDANDO ENTREGA.	3	-	
Espátula para fritura, em aço inox aisi 304 6x3 ½, medidas aproximadas 50 mm comprimento x 84 mm largura x 350 mm, com cabo anatômico. ** AGUARDANDO ENTREGA.	1	-	-
<b>MOBILIÁRIO</b>			
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário- R\$</b>	<b>Valor Total - R\$</b>
Estante em aço inox aisi 304, perfurada, medindo 1.10x40x1,75, com 4 prateleiras, pés com sapatas reguláveis sem polietileno com rosqueamento embutido, acabamento polido fosco acetinado. <b>Número Patrimônio: 2018019302 - 2018019303</b>	2	1.049,90	2.099,80
Mesa inox lisa, aisi 304, medindo 90x70x85, com pés reguláveis, plano inferior liso ou perfurado, centro com estrutura em tubo de aço inox de 1.1/2". <b>Número Patrimônio: 2018019304 - 2018019305</b>	2	999,90	1.999,80
Estante em aço inox aisi 304, gradeada, medindo 1.10x0,40x1,75, com 4 prateleiras, pés com sapatas reguláveis em polietileno com rosqueamento embutido, acabamento polido fosco acetinado. <b>Número Patrimônio: 2018017919 - 2018017920 - 2018017921 - 2018017922</b>	4	790,00	3.160,00
Mesa inox lisa, aisi 304, medindo 1.30x70x85, com pés reguláveis, plano inferior liso ou perfurado, centro com estrutura em tubo de aço inox de 1.1/2". <b>Número Patrimônio: 2018017924 - 2018017925</b>	2	860,00	1.720,00



## Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Mesa refeitório 8 lugares com bancos escamoteáveis, tampo em mdf 28mm, com bordas no sentido de maior comprimento arredondadas com revestimento laminado plástico na cor branca, de fácil limpeza, com espessura de 0.4 mm. Mochos em mdf de 25 mm, diâmetro 290 mm revestido nas duas faces e com bordas em laminado plástico branco. Medida 2400 x 800 mm, cor do tampo: branco, cor estrutura: preta. Deve possuir capacidade para oito usuários, (quadro em cada lado), bancos escamoteáveis que facilitem a locomoção de usuários entre as mesas. Estrutura da mesa: em tubo 30 x 50 esp. X 0.9 mm com sistema de fixação ao tampo em chapa de aço de 50 x 70mm, espessura de 1.9 mm, através de 04 parafusos por união auto atarraxante de 5 x 25 mm em fenda cruzada. Elemento de união dos bancos em chapa de aço 73 x 4.76 mm. Ponteira de pvc 30 x 50 mm, na cor preta e batente “amortecedor” para os mochos em borracha marrom de diâmetro 12 mm. <b>Número Patrimônio: 2018019230 - 2018019231 - 2018019232 - 2018019233 - 2018019234 - 2018019235 - 2018019236 - 2018019237 - 2018019238 - 2018019239 - 2018019240 - 2018019241 - 2018019242 - 2018019243</b>	20	1.090,72	21.814,40
Mesa buffet térmica, balcão fechado em aço inox aisi 430 escovado, com protetor salivar transparente, medindo 2.20x0.90x135 corre bandeja em 2 lados, com rodízios, cubas em aço inox 430, com alça, tampa das cubas com pegador, cubas seguindo o padrão mundial gastronorm. <b>Número Patrimônio: 2018000985 - 2018000986</b>	2	4.000,00	8.000,00
Chapa quente a gás sobrepôr, 91,4x68,6x40,6 cm (aproximadamente), alta pressão, corpo em aço inox, caixa coletora para gordura, acendimento individual elétrico ou manual, chapa em aço carbono sae 1020, com prensa em alumínio fundido com aquecimento estrutura em aço inox aisi 430 escovado ou superior, com 2 zonas de aquecimento, tensão 220 V. <b>Número Patrimônio: 2018029473</b>	1	1.620,00	1.620,00
Forno combinado 6 gns 1/1, alta pressão, com rack de apoio; tensão 220v, à gás, temperatura varia de 50° a 250°C, suporte interno removível, comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura e tempo, possui função de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar, regenerar, descongelar com com tecla de acionamento rápido, geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção com nível de vapor regulável	1	16.410,00	16.410,00



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

para baixo, médio e alto, integralmente construído em aço inoxidável 304, amplo visor frontal com vidro duplo e temperado, iluminação interna com comando no painel, aviso sonoro para quando a tarefa estiver concluída. <b>Número Patrimônio: 2018029514</b>			
Máquina para servir suco, refresqueira industrial com 02 cubas de acrílico de 15 litros cada, sistema de agitação com pá, depósitos (cubas) em policarbonato cristal injetado, evaporador em aço inox 304, torneiras desmontáveis em policarbonato injetado, termostato de temperatura regulável, tensão 220v, baixo consumo de energia, gabinete em aço inox 430 escovado, gás r134a, segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro, pingadeira destacável, deve acompanhar manual em português. <b>Número Patrimônio: 2018017340</b>	1	1.495,00	1.495,00
Forno a gás para uso industrial com pedra refratária de 1,10 metros. Capacidade de assar rapidamente alimentos como: carnes, peixes, bolos, pizzas, etc. Isolamento em lã de rocha, que passa menos calor para a cozinha, e sua estrutura feita em corpo inox, que permite uma durabilidade maior ao produto. O gás utilizado é de baixa pressão. Sistema de abertura do vidro tipo guilhotina. Queimadores com um sistema de gaveta em aço tubular com regulador de entrada de ar. Contendo pedra refratária que armazena calor, deixando o alimento totalmente assado por dentro e por fora. Bandeja de resíduos em chapa galvanizada. Acompanha grelha reforçada por câmara garantindo segurança para quem for operá-la. O produto deve ser certificado pelo Inmetro. Informações técnicas: consumo gás máximo por câmara (GLP): 1,59 kg/h aprox.; potência calorífica mínima de 18000 kcal/h; medidas aproximadas externas: altura 1,27 m; altura total 1,53 m; largura: 1,12 m e comprimento: 97,5 cm. <b>Número Patrimônio: 2018017341</b>	1	1.588,00	1.588,00
Extrator de suco modelo industrial, produção 60 litros, mínimo 400w de potência, revestido em aço inox 304 ou 430, com 02 castanhas (laranja e limão), tensão 220 V, cúpula e tampa em alumínio polido. <b>Número Patrimônio: 2018017886</b>	1	327,99	327,99
Batedeira planetária, com pelo menos 6 velocidades, função pulsar, potência mínima ½ CV, 3 tipos de batedores diferenciados (massa leve, media e pesada), capacidade 12 L, batedeira em aço carbono com pintura eletrostática, bacia em aço inox 304, deve acompanhar batedores e	1	2.845,11	2.845,11



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

amassadores em aço inox, tensão 220V. <b>Número Patrimônio: 2018019229</b>			
Liquidificador industrial com copo em inox 304, capacidade 8 litros, potência nom. ¾ cv – 560 w, potência máxima 1000w, tensão 220v, frequência 60 Hz, lâminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha antivibração. <b>Número Patrimônio: 2018019735</b>	1	554,67	554,67
Máquina de café, cafeteira profissional em aço inox 304 ou superior, capacidade mínima 06 lts, com 2 torneiras (café e água), termostato para controle de temperatura, resistência blindada, tensão 220 v, vareta para limpeza, pingadeira removível, filtro em aço inox dispensando a utilização de filtros de pano, acompanha manual em português. <b>Número Patrimônio: 2018019733</b>	1	580,00	580,00
Processador/preparador de alimentos modelo industrial, com 6 discos de preparação 203mm (fatia, rala, corta, desfia), estrutura em alumínio anodizado ou aço inox 304, discos em aço inox aisi 304, Capacidade aproximada de 6 litros, Potência mínima de 0,30 CV; - Alimentação elétrica: 220V (50/60 Hz); - Acompanha os seguintes discos: a- Fatiadores (3 e 10 mm); b Desfiadores (5 e 8 mm); c- Fatiadores Dentados (3 e 7 mm); d- Cortador ondulado (3 e 4 mm); e- Desfiador quadrado (3 e 7 mm); f Ralador; g- Grade Cubo; h- Grade Palito. <b>Número Patrimônio: 2018001576</b>	1	2.717,09	2.717,09
Modeladora de pão, corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi; gabinete fechado; proteção de segurança; retorno automático; esteira transportadora para cilindro; cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro; rolamentos blindados; potência: motor de ¼ cv; velocidade: 365 rpm; consumo: 0,35 kw/h. <b>Número Patrimônio: 2018019224</b>	1	2.850,00	2.850,00
Fritadeira elétrica de água e óleo 24 litros, fabricado externamente em aço inox AISI 430 Escovado e com Tanque em aço inox AISI 304. Cestos de Tela Expandida. Acompanha 2 cestos Pequenos. Resistência Blindada de Aço Inox. Proteção da resistência, níveis de posição dos cestos. Cabeçote removível para limpeza. Válvula Esfera para escoamento. Rodízios reforçados. Termostato para controle de temperatura. Lâmpada piloto para visualizar funcionamento da resistência. Capacidades: água – 5 litros; óleo – 24 litros;	1	972,00	972,00



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

<b>Número Patrimônio: 2018019227</b>			
Moedor de carne industrial, boca 10 em inox, com capa construída em aço inox, Bandeja construída em aço inox com protetor de segurança. Redutor com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade. Bocal fabricado em ferro fundido e estanhado. Caracol fabricado em ferro fundido nodular estanhado. Volante fabricado em ferro fundido estanhado. Discos fabricados em aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade. <b>Número Patrimônio: 2018019225</b>	1	1.950,00	1.950,00
Balança Eletrônica, Capacidade 20kg, display de cristal líquido LCD, com dupla indicação da pesagem, 3 teclas que permitem comandar a transmissão de dados para impressora, descontar pesos de tara (recipientes), ligar e desligar a balança. Canaletas frontais e traseiras para proteção do teclado e dos mostradores contra eventuais escoamentos direto de líquidos, gabinete de plástico ABS injetado na cor branca, base de alumínio injetado, prato de pesagem em aço Inoxidável AISI 430, tensão de entrada 100 a 240 VCA. Conformidade com INMETRO e com selo de aferição. Garantia mínima de dois anos contra defeitos de fabricação. Incluso manual de instruções de operação. <b>Número Patrimônio: 2018019220</b>	1	599,00	599,00
Refrigerador industrial. Refrigerador industrial com as seguintes especificações mínimas: Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controlador de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis, um nível pode ser usado como estrado. Revestimento externo (frente e laterais): Al 430. Revestimento Interno: Aço galvanizado. Construção de Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Dimensões mínimas: Comprimento: 1700 mm. Profundidade: 600 mm. Altura: 2000 mm. Volume mínimo Total (litros): 1500. Tensão: 220V. Garantia: 12 meses.  *** ITEM AGUARDANDO O ENVIO DE GRADES FALTANTES.	1	-	-



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

AR CONDICIONADO Com sistema de ciclo reverso (quente/frio), capacidade mínima 40000 Btus/h, do tipo Split Piso teto, com sistema especial de tripla filtragem: - Filtro de nylon: filtra o ar, retirando a poeira e outras partículas maiores. - Filtro de carvão ativado: elimina os odores do ar, como fumaça e cheiro de cigarro. -Filtro HEPA: filtro de alta performance que retém até 99% das bactérias, fungos e ácaros do ar, causadores de alergias. -Display de Temperatura Digital: fácil visualização da temperatura selecionada, -Controle remoto com display em cristal líquido: maior comodidade para operar o arcondicionado, escolhendo as funções no próprio controle. -Timer Digital 24 horas: liga e desliga o aparelho automaticamente no tempo programado, de acordo com as suas necessidades, -Entrada superior de ar: Tensão: 380 VCA TRIFÁSICO, GÁS ECOLÓGICO R410A, Possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, garantia de 5 anos, Suporte para unidade condensadora e evaporadora (Para que seja afastado cerca de 15 cm da parede). <b>Número Patrimônio: 2013006899</b>	1	5.900,00	5.900,00
---	---	----------	----------

**VALOR TOTAL EM INVESTIMENTO (MATERIAIS E EQUIPAMENTOS): R\$ 95.052,26.**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO XI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES,  
APARELHAMENTO E PESSOAL**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

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

Especificação da atual indisponibilidade:

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

\_\_\_\_\_

( ) pessoal (engenheiro): \_\_\_\_\_

( ) aparelhamento (equipamentos necessários para instalação): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Videira/SC, ... de ..... de 2019.

.....  
Assinatura do representante legal da empresa

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO XII – CHECKLIST HABILITAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**

(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

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

**Sanções Administrativas**

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.1.1	SICAF	Consulta Online - IFC Videira	( )
8.1.2.	Certidão Negativa CEIS	Consulta Online - IFC Videira	( )
8.1.3.	Certidão Negativa CNJ	Consulta Online - IFC Videira	( )
8.1.4.	Certidão Negativa TCU	Consulta Online - IFC Videira	( )
14.2.	CADIN	Consulta Online - IFC Videira	( )

**Habilitação Jurídica**

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.5.1.	Inscrição Junta Comercial	Se for Empresa Individual	( )
8.5.2.	Certificado da Condição de MEI (CCMEI)	Se for MEI	( )
8.5.3.	Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor registrado na Junta Comercial	Se for EIRELI	( )
8.5.4.	Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das PJ's (local da sede)	Se for Sociedade Simples	( )
8.5.5.	Certidão da Junta Comercial ou Registro Civil das PJ's	Se for ME ou EPP	( )
8.5.6.	Ata de fundação + Estatuto Social em vigor + Ata da assembleia que o aprovou + Registro Art. 107 Lei 5764/71	Se for Sociedade Cooperativa	( )



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

8.5.7.	Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz	Se for Sucursal, Filial ou Agência.	( )
8.5.8.	Decreto de Autorização	Se for sociedade ou empresa estrangeira em funcionamento no país	( )

**Regularidade Fiscal e Trabalhista**

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.6.1	Inscrição CNPJ (RFB)		( )
8.6.2.	Certidão Negativa de Créditos Tributários Federais e Dívida Ativa da União Conjunta RFB e PGFN + Seguridade Social (INSS)		( )
8.6.3.	Regularidade FGTS		( )
8.6.4.	Certidão Negativa Justiça do Trabalho		( )
8.6.5.	Cadastro de Contribuintes Municipal		( )
8.6.6.	Certidão Negativa Receita Municipal		( )
8.6.7.	Declaração de Isenção Tributária (Municipal ou Estadual)	Se o licitante for isento	( )

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

**Qualificação Econômico-Financeira**

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

**Qualificação Técnica**



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira**

<b>Item Editalício</b>	<b>Descrição Sucinta</b>	<b>Condição/OBS</b>	<b>Check</b>
8.8.1	Comprovante Inscrição CRN (empresa) e Responsável Técnico junto ao CRN		( )
8.8.2.	Anexo V - Atestado de Capacidade Técnica (PJ Privada ou Público) compatível com o objeto (mínimo de três anos somados)	Cada atestado deverá ter no mínimo um ano (exceto se o contrato for por prazo inferior).	( )
8.8.3.	Comprovação de Contratação de Nutricionista	Somente no ato da assinatura do contrato.	( )
8.8.5.	Declaração de Responsável Técnico Nutricionista		( )
8.8.6.	Anexo IX - Nomeação Preposto	Somente no ato da assinatura do contrato.	
8.8.7	Anexo XI - Declaração de Disponibilidade de Instalação, Aparelhos e pessoal	Caso a licitante não conte com o profissional técnico ou instalações no momento da habilitação.	( )

**Comprovações Adicionais**

<b>Item Editalício</b>	<b>Descrição Sucinta</b>	<b>Condição/OBS</b>	<b>Check</b>
8.9.1	Anexo VI - Declaração de Vistoria		( )
8.10.1.	Relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato	Se for Cooperativa	( )
8.10.2.	Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI	Se for Cooperativa	( )
8.10.3.	Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço	Se for Cooperativa	( )
8.10.4.	Registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107	Se for Cooperativa	( )
8.10.5.	A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato	Se for Cooperativa	( )



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

8.10.6.	Última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador	Se for Cooperativa	( )
8.10.7.	Documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação	Se for Cooperativa	( )



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

## **ANEXO XIII - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

### **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**

(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**Objeto:** Pregão Eletrônico nº 0006/2018 – 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 Videira, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.

### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

#### **1. Identificação da necessidade da contratação**

O Instituto Federal Catarinense - Campus Videira (IFC - Videira), oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na instituição nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos de Ensino Médio Profissionalizante. Outros, são ofertados no período noturno e têm como público, em grande parte, trabalhadores, que se deslocam ao campus logo após seu turno de trabalho.

No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do campus, muitas vezes em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou, até mesmo, impossibilita, o deslocamento até suas residências, no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras, ou de tempo de deslocamento.

No que tange às questões financeiras, se tomarmos por base o Decreto Municipal nº 13.909/2017, que determina o valor do Transporte Coletivo Urbano da cidade de Videira, um estudante de período integral, residente em bairros urbanos mais distantes do IFC - Videira, como Amarante, Cidade Alta, Floresta, Santa Gema, gastaria no deslocamento no horário do almoço, no mínimo, R\$ 6,60 (seis reais e sessenta centavos), considerando 02 passagens de ida e 02 passagens de volta no valor individual de R\$ 1,65 (um real e sessenta e cinco centavos), visto que para estes bairros não há transporte direto e seria necessário fazer uma baldeação no terminal central. O gasto total mensal com transporte coletivo desses alunos pode ultrapassar R\$ 264,00 (duzentos e sessenta e quatro reais), se considerado todos os



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

percursos de ida e volta. Em bairros rurais ou outras cidades, só seria possível o deslocamento por meio da locação de transporte escolar, o que aumentaria consideravelmente estes custos.

De acordo com o questionário socioeconômico aplicado pela Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) do *Campus* Videira, os valores podem variar entre R\$150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$280 (duzentos e oitenta reais) mensais, dependendo da distância.

Muitos alunos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e as dificuldades para superar esses custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar.

Além disso, questões de tempo também estão envolvidas nesses deslocamentos. As aulas do período matutino encerram-se às 11h30 e as aulas do período vespertino iniciam-se às 13h15, o que proporcionaria um intervalo de 1h45 para alimentação e descanso para o novo turno de estudos. Contudo, para aqueles que residem em bairros mais distantes, parte considerável desse tempo seria consumido no traslado, diminuindo a qualidade desse intervalo necessário para um melhor aproveitamento no período vespertino. E, ainda, existem casos de distâncias maiores, como dos alunos que residem em zonas rurais ou em outras cidades, que não tem sequer essa possibilidade, pois só o tempo de ir e voltar consumiria todo o intervalo.

Quanto aos alunos do período noturno, devido ao horário de término das suas atividades laborais, tempo de deslocamento entre trabalho-campus e horário do início das aulas (19h00min), alguns não conseguem fazer uma refeição apropriada antes de vir para a instituição. As mesmas questões financeiras e de tempo levantadas para os alunos de período integral, se aplicam aos alunos que trabalham durante o dia e se deslocam à Instituição à noite. Uma vez que, aproximadamente, 400 alunos estudam no período noturno, também é necessário um local adequado para realizar suas refeições entre o turno de trabalho e o de aula. O que justifica a oferta de uma refeição (jantar) para os alunos que estudam no período noturno.

Além do corpo discente, a comunidade escolar do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, pelo corpo docente e técnico-administrativo. O campus possui aproximadamente 135 (cento e trinta e cinco) servidores em atividade, distribuídos nos três turnos de aulas, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

Durante o ano, contabilizam-se 200 dias letivos durante os quais, além das aulas habituais, alguns eventos são realizados envolvendo a comunidade externa, tais como, semanas acadêmicas, competições desportivas, feiras de iniciação científica e extensão, reuniões administrativas e de colegiados com participação de servidores de diversos campi, sábados letivos, o que demanda a disponibilização de lugar apropriado e prático para a realização de refeições e lanches para estes visitantes.

Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

escola, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB 9.394/96 - nos seus Art. 2º e 3º, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8069/1990, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Ainda no âmbito legislativo, o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil para estudantes de nível superior, está prevista a necessidade de ampliação das condições de permanência dos jovens na educação superior. Neste sentido, o IFC - Videira já oferece o Benefício Alimentação, que é um valor depositado aos alunos comprovadamente em situação de vulnerabilidade social, que tem como objetivo contribuir para a sua permanência na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. A presente contratação ampliaria esse atendimento para a totalidade dos alunos, disponibilizando uma alimentação de qualidade e de preço acessível.

Neste ponto, pode-se concluir que a presente contratação justifica-se a fim de proporcionar alimentação de qualidade e de valor acessível aos estudantes matriculados, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais. Mas há também que se justificar a contratação em vista dos valores já investidos até o presente momento para o atendimento das necessidades levantadas, considerando a construção do refeitório e o investimento em equipamentos e materiais de consumo.

O refeitório do *Campus* foi uma reivindicação da comunidade acadêmica manifestada em diversas ocasiões, inclusive apontada pelo grêmio estudantil. Em 2014, a obra foi licitada através da Tomada de Preços nº 0001/2014, sendo que suas instalações foram concluídas somente no segundo semestre de 2017, custando um total de R\$ 1.309.846,28 (um milhão, trezentos e nove mil, oitocentos e quarenta e seis reais e vinte e oito centavos). Ainda neste mesmo ano, o *Campus* foi beneficiado por uma emenda parlamentar no valor de R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) que, em parte, foi utilizada para a compra da mobília do refeitório, sendo que este valor foi liberado apenas no final do exercício de 2017 para empenho. Por conseguinte, o valor destinado foi empenhado em 2017, inscrito em restos a pagar, e se registrou as entregas dos materiais de consumo e de capital somente no início de 2018. No entanto, ainda na data de 06/11/2018, restam alguns



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

materiais ainda não entregues ou devolvidos para ajuste dos fornecedores, devido aos mesmos não atenderem as especificações estipuladas nos certames licitatórios.

Quanto ao alto investimento realizado em propriedade de empresa pública, com referência ao Comodato existente entre o IFC - Videira e a EMBRAPA, a Pró-reitoria de Desenvolvimento Institucional (PRODIN), juntamente com a Direção Geral do *Campus* Videira, realizou várias ações visando a regularização da presente situação do imóvel e angariar a sua doação. Constan registros de solicitação de regularização desde o ano de 2015 por parte do Comodatário, e o *Campus* apenas recebeu resposta da EMBRAPA em Novembro/2018, a qual informa que a doação seria impossibilitada pela lei de estatais de nº 13.303/2016. Diante da resposta do órgão comandante, já há posicionamento institucional do IFC que a Direção, a Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional e a Reitoria, por meio da Procuradoria Federal do IFC, farão o registro da presente demanda jurídica junto a Câmara da AGU. Portanto, embora o imóvel ainda não esteja em nome do IFC, o valor investido na construção do refeitório representou mais uma agregação de benfeitoria o que reforça a preocupação e compromisso da instituição em obter a posse definitiva do referido imóvel, como se comprova nas diversas tratativas que se tem registrado desde 2015.

Expostas as necessidades e justificativas para realizar a licitação, faz-se necessário esclarecer alguns pontos que guiarão o presente estudo, principalmente no que se refere à novidade desta contratação para o *Campus* Videira. Pela primeira vez, o *Campus* licitará serviços dessa categoria, não havendo base histórica para comparação de demanda e, também, não há experiência para mensurar a adesão dos estudantes principalmente quanto ao uso do refeitório para consumo de refeições, já que o contrato atual (nº 12/2014) de concessão onerosa do campus abrange apenas a oferta de lanches. Esse contrato gera receitas mensais de R\$ 3.701,50 (três mil, setecentos e um reais e cinquenta centavos) e está vigente desde 01/08/2014, comprovando a viabilidade de comercialização de lanches nas dependências do *Campus*.

Para suprir a falta de experiência, utilizaremos os pareceres referenciais de outros *campi* do IFC que instruíram processo licitatório, recentemente, com esse mesmo objeto, por exemplo, Blumenau, Brusque e Araquari, como embasamento para planejar a presente contratação, visando padronização na prestação de serviços, economia de recursos e otimização de esforços.

## **2. A aquisição está amparada em outros instrumentos de planejamento do Órgão?**

A implantação do refeitório foi uma reivindicação dos estudantes do *Campus*, representados pelo Grêmio Estudantil, que manifestaram essa necessidade ainda em 2014, de acordo com o registro: <https://videira.ifc.edu.br/blog/2014/02/28/francisco-sobral-fala-de-crise-e-esperanca-a>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

o-ministrar-aula-magna-de-pedagogia/

Além disso, o Campus desde o ano de 2014 tem implementado ações para propiciar o funcionamento do refeitório do campus, as quais passaram pela licitação da obra, efetiva construção e entrega definitiva da benfeitoria em 2017; aquisição do mobiliário do espaço e disponibilização dos mesmos para uso em 2018. Todo esse processo foi devidamente justificado e instruído, restando, como última etapa a ser concluída, a instrução do presente processo licitatório visando a contratação de empresa para colocar o refeitório em funcionamento, proporcionando alimentação de qualidade a preços acessíveis à comunidade.

### **3- Tipo do serviço**

#### **a) Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade;**

1. Na habilitação, a CONTRATADA deverá 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 pelo período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE.

2. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;

2.1 Na habilitação, a empresa deverá comprovar que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido REGISTRO no CRN de Santa Catarina, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

3. As atividades do restaurante 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. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até trinta dias da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

3.1 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

4. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

- a. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
- b. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- c. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

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 CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

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

O serviço prestado será do tipo continuado. “O que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.” (TCU. Acórdão nº 132/2008 - Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008.)

Conforme o inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93 é prevista a possibilidade de prorrogar a duração de contratos cujo objeto seja a execução de serviços contínuos em até sessenta meses. Dessa forma, o serviço de fornecimento de refeições do tipo self-service de natureza contínua se deve a imperiosidade da sua prestação ininterrupta em face do desenvolvimento habitual das atividades pedagógicas, sob pena de prejuízo ao interesse público.

Também conclui-se que, sendo o serviço continuado e bem prestado, pode-se prorrogar o contrato por mais 12 meses, até o limite de 60 meses, criando



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

assim uma otimização econômica para a Administração Pública, pois não gera gastos desnecessários com novos processos licitatórios.

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

Algumas práticas ambientalmente corretas e sustentáveis são elencadas abaixo para inclusão no Termo de Referência. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observadas pela Contratada, tais como:

- Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
  - a) Vazamentos nas torneiras.
  - b) Vazamentos de gás.
  - c) Lâmpadas queimadas ou piscando.
  - d) Tomadas com defeito.
  - e) Fios desencapados.
  - f) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- Verificar, ao remover o pó de cortinas ou persianas, se estas não se encontram em locais que impedem a saída do ar dos condicionadores ou aparelhos equivalentes.
- Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
  - a) Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

distribuidor.

- b) Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
- c) Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
- d) Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
- d) Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
- e) Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
- f) Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
- g) Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
- h) Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
- i) Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
- Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.  
- Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

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

Nos orçamentos que serão realizados, faremos uma comparação da viabilidade de manter o contrato por 12 (doze) meses ou 30 (trinta meses) para verificar a vantajosidade dos preços ofertados pelos fornecedores, uma vez que, com a vigência estendida, a empresa teria uma garantia maior da maturação do negócio e poderia ofertar preços mais baixos. Bem como, o aumento anual do público usuário derivado do aumento das matrículas no período de 2019 a 2021 poderia culminar na oferta de preços mais acessíveis, e maior competitividade entre as empresas participantes do certame.

Outra vantagem para o campus de manter o contrato inicial por 30 meses, é a redução de custos com processos de prorrogações e repactuações, além da otimização de esforços na gestão do contrato.

No entanto, devido ao campus não possuir experiência suficiente em contratações dessa categoria, e nem historicidade suficiente para construir com segurança o Termo de Referência da presente licitação, opta-se por firmar o contrato inicial por 12 meses, prorrogável até 60 meses, visando mitigar os riscos na continuidade de um contrato que possa conter vícios, e/ou obrigue o campus a despendar esforços e custos se for necessária uma rescisão unilateral do mesmo.

A contratação pelo período de 12 meses, prorrogável até 60 meses, não inviabiliza o trabalho da empresa, considerando que a mesma não terá custos tão relevantes para se instalar nas dependências da contratante, já que o Campus Videira está disponibilizando aproximadamente R\$ 90.000 (noventa mil reais) em materiais de consumo e capital, como utensílios e facilidades domésticas, equipamentos industriais como fornos, chapas, fritadeiras, coifas, assim como, o mobiliário básico, composto por mesas, estantes, mesas-buffet, etc.

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

Não se aplica ao serviço pleiteado por tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato. E, atualmente, por não haver contrato vigente com esse objeto, a empresa vencedora da licitação não terá possibilidade de fazer transição com outra empresa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

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

Foi realizada uma pesquisa no sistema SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, através da qual foi possível verificar que no estado de Santa Catarina existem várias empresas habilitadas ao fornecimento de refeições e lanches, tanto empresas de pequeno porte, microempresas e empresas de sociedade limitada.

Abaixo elenca-se algumas dessas empresas:

<b>Empresas de Pequeno Porte / Micro-empresas</b>	<b>Demais Empresas</b>
MAICON & EDUARDO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO LTDA CNPJ: 10.520.296/0001-25 Cidade: Blumenau/SC	MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA CNPJ: 03.160.100/0001-73 Cidade: São José/SC
Q SABOR RESTAURANTE LANCHONETE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA CNPJ: 16.628.181/0001-35 Cidade: Joinville/SC	C A PRATOMIL RESTAURANTES EMPRESARIAIS LTDA CNPJ: 19.874.652/0001-83 Cidade: São José/SC
JHL REFEICOES LTDA CNPJ: 05.836.476/0001-80 Cidade: Itajaí/SC	REFEIVEL COMÉRCIO DE REFEIÇÕES LTDA CNPJ: 07.834.228/0003-98 Cidade: Araranguá/SC
ALCAPARRAS COZINHA INDUSTRIAL LTDA CNPJ: 21.129.508/0001-64 Cidade: São Bento do Sul/SC	MANÁ REFEIÇÕES LTDA CNPJ: 02.143.616/0001-47 Cidade: Joinville/SC

**4 - Estimativa das quantidades acompanhadas das memórias de cálculo, e informações referentes ao custeio do serviço de alimentação.**

**4.1 - Projeção do Público Potencial:**

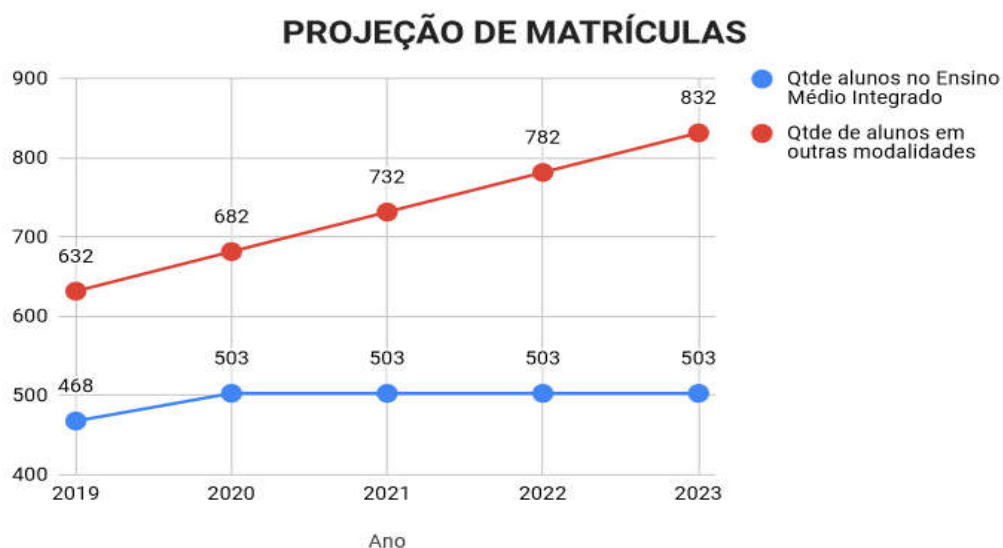


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

O gráfico 1 representa a projeção de matrículas para o período de 2019 a 2023 (período inicial e final do contrato, considerando as prorrogações permitidas). No gráfico, a linha em azul representa as matrículas dos discentes do ensino médio integrado e a linha vermelha representa as demais matrículas.

Segue abaixo projeção de matrículas informada pela DDE do Campus:

**Gráfico 1: Projeção de Matrículas do Ensino Médio Integrado**



Fonte: Departamento de Desenvolvimento Educacional (DDE) do Campus.

**Gráfico 2: Projeção de Matrículas Totais do Campus**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA



Fonte: Departamento de Desenvolvimento Educacional (DDE) do Campus.

Como já explicitado, os alunos de período integral permanecem na instituição nos períodos matutino e vespertino, representando a maior parte do público-potencial para o almoço. Atualmente, conforme o Memorando nº 83/2018 - DDE/VID, há aproximadamente 400 alunos no período noturno, sendo público-potencial para o consumo da janta.

O gráfico 2 demonstra os números totais de discentes previstos para este mesmo período, contendo alunos do ensino médio integrado, subsequente e ensino superior. Para o ano de 2019, a previsão é totalizar 1.100 alunos distribuídos entre os turnos.

O *Campus Videira* conta com 135 servidores no seu quadro que também devem ser vistos como público-potencial do refeitório. Contudo, a quantidade de servidores não deve sofrer grandes alterações no período de 60 meses, tendo em vista o enquadramento, pela Portaria nº 246/2016 do MEC, como *campus 70/60 agrícola*.

A Instituição atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos, e períodos de férias.

Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

liberação dos alunos no período da tarde.

Considerando os números apresentados acima, o público-potencial do refeitório, em 2019, seria de 1.235 pessoas. Cientes de que nem todo esse público-potencial utilizará o refeitório todos os dias, a comissão aplicou pesquisas através do Google Docs e questionário impresso junto aos discentes, objetivando verificar a intenção de realizar as refeições no período do almoço e do jantar no refeitório.

Com referência ao almoço, houve 198 respondentes, e quanto ao jantar, houve 164 respondentes.

Como as pesquisas não atingiram 100% do público total, não será considerado os resultados como dados concretos. E ainda, por que os pais não foram avisados da aplicação da pesquisa, e como a maioria dos respondentes são adolescentes e menores de idade, os mesmos poderiam ser motivados ou persuadidos pelos pais ou responsáveis a terem uma maior adesão ao serviço, tendo em vista, a economicidade do mesmo e o impacto nas gastos da família.

As pesquisas não fazem parte do presente Estudo Técnico Preliminar, no entanto, estão juntadas assim como os outros documentos que embasam as decisões da comissão no Processo nº 23352.001907/2018-39.

#### 4.2 - Custeio do serviço de alimentação:

Sobre o subsídio direto da refeição dos estudantes, diz a Lei nº 11.947/2009:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Os trechos grifados deixam claro que a universalidade da oferta da alimentação escolar refere-se apenas à Educação Básica. De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei n. 9.394/96, a Educação Básica compreende:

Art. 21. A educação escolar compõe-se de:

I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;

Já o Instituto Federal Catarinense *Campus* Videira é uma autarquia criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, sendo finalidades e características a oferta de educação profissional e tecnológica, conforme disposto no art. 6º:

Art. 6º Os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

Diante dos amparos legais apresentados, é possível constatar que a obrigatoriedade legal de fornecer alimentação universal aos estudantes é somente para o Ensino Básico, não estando compreendida esta obrigação para o Ensino Profissional Técnico. Outros pontos ainda cabíveis de serem salientados, é que o ensino ofertado pelas instituições federais de ensino não é obrigatório, mas eletivo, onde os ingressantes passaram por provas seletivas.

Deste modo, a decisão de subsidiar ou não a alimentação é do gestor, que teria que dispende dos recursos orçamentários de custeio do *Campus* para esta finalidade.

Conforme a Matriz Orçamentária CONIF - 2019, o *Campus* Videira tem previsto um orçamento de custeio no valor de R\$ 3.473.042,24 (três milhões, quatrocentos e setenta e três mil, quarenta e dois reais e vinte e quatro centavos), recursos de Assistência Estudantil no valor de R\$ 754.132,61 (setecentos e cinquenta e quatro mil, cento e trinta e dois reais e sessenta e um centavos). Despende parte desses recursos para o custeio da alimentação dos alunos comprometeria sobremaneira os recursos destinados a manutenção do *campus*, como serviços terceirizados e aquisição de materiais para uso nas aulas.

Desde o ano de 2016, o *Campus* Videira faz uso também dos recursos do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), e em 2018 o valor destinado a compra desse programa foi de R\$ 96.704,00 (noventa e seis mil e setecentos e quatro reais), além da suplementação, pelo campus, em mais R\$ 90.000,00 (noventa mil reais). No entanto, esse orçamento é utilizado para a compra de lanches prontos para o consumo, como tortas, bolos, frutas, iogurte, itens de panificação, para atender as necessidades de alimentação nos intervalos, não sendo suficientes para o atendimento de refeições maiores como almoço e jantar.

Não obstante, o referido recurso não atende a todos os alunos do *campus*, abrangendo somente os discentes do ensino médio integrado e subsequente, os quais têm os percentuais mínimos nutricionais atendidos, com a distribuição de lanches no intervalo dos períodos matutino, vespertino e noturno, conforme as diretrizes do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento do Ensino), através da Resolução/FNDE nº 26/2013.

Por fim, devido às suas especificidades legais de aplicação, os recursos oriundos do PNAE não podem ser aplicados diretamente no pagamento de empresa terceirizada incumbida de fornecer refeições no refeitório.

Pelo exposto e com base, principalmente, no Parecer n. 00218/2015/PROC/PFIFESPÍRITO SANTO/PGF/AGU e no DESPACHO nº 00153/2018/IFC/PFSC/PFIFCATARINENSE/PGF/AGU, neste primeiro momento, a alimentação dos alunos do IFC *Campus* Videira não será subsidiada diretamente através do contrato que ora se objetiva firmar.

Finalmente, o *Campus* Videira tem como objetivo principal na implementação do refeitório, através da alimentação escolar, propiciar a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, prevenindo e minimizando a reprovação e a evasão escolar.

## 5 – Levantamento de Mercado das Soluções Possíveis

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

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

Sendo esta a opção escolhida, com a conclusão da licitação, na qual



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

pretende-se colocar o refeitório em funcionamento a partir do mês de Fevereiro ou Março/2019, será tentado firmar uma rescisão amigável do contrato nº 12/2014, já que o mesmo possui efeito até 31/07/2019.

**5.2 – Solução 2:** Contratação de serviço de refeitório e cantina separadamente, ambos com fornecimento de insumos e materiais/equipamentos.

**Descrição:** Esta solução refere-se a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de refeitório e de outra empresa para a prestação do serviço de cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPOG. Este modelo de contratação necessita de no mínimo duas licitações, além de fazer com que duplique-se o número de contratos a serem gerenciados e fiscalizados. Deve-se levar em conta, ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço, e a existência de dois contratos distintos em espaços compartilhados poderia dificultar ou inviabilizar a sobrevida de um dos contratos, haja vista, que o lucro registrado em um deles estimula novos investimentos no negócio e a permanência da empresa contratada frente às atividades de comercialização de refeições (refeitório) e lanches (cantina).

**5.3 - Solução 3:** Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho separadamente da aquisição de insumos e materiais/equipamentos e da concessão de espaço.

**Descrição:** Nesta solução, seria contratada a força de trabalho para a prestação dos serviços de preparação de alimentação, sendo a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório gerenciados pelo próprio IFC *Campus* Videira, e se realizaria uma licitação para concessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPOG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: um para a contratação da força de trabalho (auxiliar de cozinha/cozinheiros), outro para a aquisição dos insumos (alimentos), outro para a aquisição de materiais/equipamentos para a infraestrutura, caso sejam insuficientes os já adquiridos para propiciar o início das atividades no refeitório. Além desse, outros processos seriam necessários para suplementar a força de trabalho nas áreas de limpeza e conservação, manutenção predial e aditivos de contratos referentes aos serviços de vigilância eletrônica e desinsetização/desratização, por exemplo.

Ademais, haveria a necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis, e sem perspectivas no aumento do quadro de servidores para os próximos anos, haveria sobrecarga de trabalho para os mesmos, além do número de contratos a serem gerenciados que aumentaria no mínimo em 3 (três) vezes.

O *campus* realizando o gerenciamento direto das refeições, não tem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

expertise suficiente para ofertar refeições de qualidade, se comparado com empresas especializadas do ramo; além do *Campus* não dispor de profissional nutricionista lotado em seu quadro efetivo de servidores, precisando terceirizar profissional com essa especialidade.

De forma secundária, o *Campus* teria um aumento de despesas de custeio para manter o funcionamento do refeitório e registraria arrecadação de receitas somente quanto ao espaço destinado a cantina, não havendo concessão de uso no espaço do refeitório.

## 6 - Análise das alternativas existentes

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

## 7 - Justificativa da Solução Escolhida

Das soluções elencadas a que melhor atende aos requisitos e atende aos princípios da administração pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária) é a solução 01. Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo/benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos, justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade.

O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário das propostas das soluções 2 e 3. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação. A economicidade também se dá no fato da contratada gerenciar os insumos necessários para execução dos serviços que, do contrário, exigiria soluções de guarda de alimentos perecíveis e não-perecíveis, e de pessoal.

Frisa-se ainda que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços influencia a redução de desperdícios, posto que a contratada buscará o melhor gerenciamento de recursos buscando influenciar diretamente os lucros.

Não obstante, devido ao fato da cantina e do refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no *campus*, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Além disso, poder explorar comercialmente os dois espaços torna mais atrativo o negócio, ampliando a concorrência e influenciando diretamente o valor das refeições.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços receberá um quantitativo de materiais e equipamentos para subsidiar o funcionamento do espaço, no entanto, é obrigação da Contratada proceder a manutenção corretiva e preventiva dos mesmos e, se necessário, fazer a substituição dos mesmos, evitando gastos do *Campus* com a manutenção ou a substituição destes com o passar do tempo; além de evitar gastos processuais com novas licitações.

## **8 Da concessão do espaço - onerosa ou graciosa**

A concessão graciosa teria fulcro em um objetivo social e de interesse público, já que o *campus* poderia negar a receita do aluguel em prol da empresa oferecer preços mais baratos das refeições/lanches se comparados com os disponíveis no mercado, beneficiando diretamente os discentes que frequentam a instituição. Deste modo, a concessão graciosa do espaço do refeitório seria uma forma de subsidiar diretamente parte das refeições dos discentes, tendo em vista que, no mínimo, a empresa contratada iria se abster de pagar o aluguel do espaço.

Contudo, considerando o que dispõe a Lei nº 6.120/74, ainda em vigor nos dias de hoje, e os Pareceres nº 00173/2018/IFC/PFSC/PFIFCATARINENSE/PGF/AGU e nº 00187/2018/IFC/PFSC/PFIFCATARINENSE/PGF/AGU, nos quais a Procuradoria do IFC orienta pela inviabilidade da concessão graciosa, a comissão instituída para planejar a presente contratação não pôde optar pela concessão graciosa do espaço.

Deste modo, decidimos pela concessão onerosa de uso para fins comerciais, a qual consiste em um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I do artigo 17 da Lei nº 8.666/93, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto-Lei nº 9.760/46.

Na concessão onerosa, além dos custos operacionais da empresa contratada, seria cobrado a título de aluguel (concessão onerosa do espaço público), um valor mensal de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais). No entanto este valor pode ser glosado mensalmente, conforme comprovação da variação da demanda ocasionada pela diminuição da adesão dos serviços pelos estudantes/servidores ou devido ainda a ocorrência de feriados, recessos, greves e períodos de férias.

## **9 Dos custos envolvidos na concessão do espaço**

A partir dessas considerações e para viabilizar a contratação do serviço, a comissão propõe a instauração de um processo licitatório para contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service”, com concessão onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense - *Campus* Videira para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, visando um atendimento de qualidade a preços acessíveis aos estudantes e servidores desta Instituição de Ensino.

Os custos operacionais inerentes à execução dos serviços, tais como energia elétrica, água, gás, limpeza, insumos, demais equipamentos não disponibilizados pelo *Campus*, mão-de-obra, tributos, fretes, entre outros encargos, serão de responsabilidade da empresa contratada. No entanto, a empresa não terá custos para instalação de equipamentos de medição de água e luz, haja vista, que o local já dispõe dos mesmos.

Da empresa contratada será cobrado o montante estimativo mensal de R\$ 1.009,54 (um mil e nove reais e cinquenta e quatro centavos) referente a despesa de vigilância armada, rateada conforme o valor mensal contratado pelo IFC *Campus* Videira que atualmente é de R\$ 27.749,92 (vinte e sete mil, setecentos e quarenta e nove reais e noventa e dois centavos), proporcionalmente à área do espaço concedido (3,63% da área total construída do imóvel). Esses custos são variáveis conforme os valores efetivamente praticados pela Administração, a serem justificados e informados contratualmente por meio de apostilamento. Não há cobertura de vigilância eletrônica no local, ficando sob responsabilidade da empresa a contratação de serviço adequado.

Com referência aos serviços de desratização e desinsetização, o *campus* efetuou a contratação de aplicação de produto para esse controle em novembro de 2018, no entanto, fica sob responsabilidade da empresa a manutenção dessas condições considerando a durabilidade do produto e a utilização do espaço para manuseio de alimentos e preparo de refeições.

Quanto ao custo da depreciação dos bens instalados naquele espaço, a empresa deverá pagar um valor mensal de R\$ 487,24 (quatrocentos e oitenta e sete reais e vinte e quatro centavos).

A manutenção corretiva e preventiva do aparelho de ar condicionado que encontra-se nas dependências do refeitório, será realizada pelo *Campus* Videira por já possuir contrato vigente para este fim, portanto após realizado o serviço, repassará o rateio desses custos para a contratada.

Sobre a concessão onerosa do espaço, propomos algumas adequações no instrumento contratual com referência a descontos proporcionais no aluguel mensal, conforme a variação de demanda registrada, ou seja, constatando-se um número muito menor de consumidores do que o número potencial, será autorizado o desconto do valor do aluguel. Assim, evita-se conduta abusiva dos atos administrativos ou que contribuam para a ruína do negócio da empresa contratada, o que poderia afetar diretamente os alunos, com o fracasso do contrato firmado e a interrupção dos serviços prestados pois, há que se considerar que, ao contrário de um restaurante ou lanchonete normal, que podem ampliar seu público por meio de estratégias de marketing e venda, os contratados para fornecer o serviço de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

refeitório e cantina estão adstritos aos alunos, servidores e visitantes devidamente liberados para utilizar o espaço.

O desconto do aluguel será realizado somente com base na variação de demanda no consumo de refeições junto ao refeitório. Quanto a cantina, por comercializar lanches, não será possível estimar o consumo médio de lanches, por conseguinte, não será utilizado como critério para desconto no aluguel. Ademais, a oferta de refeições demanda mais custos e esforços para a Contratada, ao contrário da oferta de lanches, que por comercializar alguns produtos industrializados ou que não demandam tanta estrutura e pessoal para seu preparo, cogita-se que não sejam tão afetados pela variação de demanda.

O valor mensal do aluguel, segundo avaliação feita por imobiliária contratada pela Dispensa de Licitação nº 11/2018, é de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais). Segue abaixo a proposta de desconto progressivo no aluguel de acordo com a diminuição da demanda:

<b>Público Potencial Total</b>	1.235 usuários (1.100 alunos + 135 servidores)
--------------------------------	--

O público potencial total poderá ser distribuído entre almoço e jantar, ficando sob responsabilidade da empresa contratada organizar-se quanto a quantidade adequada de refeições nos turnos, de acordo com a demanda registrada nos primeiros meses do contrato. No entanto, se o público médio mensal não atingir mais que 60% de adesão, a contratante realizará descontos proporcionais no valor do aluguel ref. ao mês que ocorreu a variação de demanda:

<b>Proposta de Desconto* Progressivo</b>	<b>Média de Demanda** Mensal Registrada no Refeitório</b>	<b>Valor atual do Aluguel a ser cobrado</b>
<b>0%</b>	>741	R\$ 6.300,00
<b>25%</b>	Demanda entre 500 a 741	R\$ 4.725,00 (quatro mil, setecentos e vinte e cinco reais)
<b>50%</b>	Demanda entre 400 a 499	R\$ 3.150,00 (três mil, cento e cinquenta reais)
<b>75%</b>	Demanda entre 300 a 399	R\$ 1.575,00 (um mil, quinhentos e setenta e cinco reais)
<b>85%</b>	Demanda entre 0 a 299	R\$ 945,00 (novecentos e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

		quarenta e cinco reais)
--	--	-------------------------

\* Os cálculos de desconto se referem ao valor atual do aluguel no valor R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), valor este que será alterado conforme as sucessivas prorrogações de contrato.

\*\* A média de demanda mensal se refere a quantidade de refeições servidas no refeitório distribuídas entre almoço e jantar.

A Contratada deverá implantar sem ônus ao IFC, o sistema de controle de acesso aos alunos que usufruirão das refeições. Este controle deverá ser automatizado e ter historicidade, no mínimo, mensal, a ser conferida posteriormente pela equipe de fiscalização do contrato.

A proposta acima, elaborada pela comissão, pretende manter o modelo de concessão onerosa, porém, de forma mais branda, se adequando a variação de demanda e mitigando os riscos de rescisão do contrato. Já que a contratação que ora se instrui objetiva atender ao interesse público e social, através da disponibilização de refeições dentro das dependências do *campus*, com qualidade e a preços mais acessíveis aos discentes com dificuldades financeiras para custear os gastos com transporte e alimentação durante o intervalo para as refeições.

## 8 - Estimativas de preços ou preços referenciais

Os orçamentos foram realizados, considerando que o mesmo cardápio desenvolvido pela nutricionista do IFC para o almoço deve ser replicado no jantar, essa medida visa não onerar demasiadamente a empresa contratada, em termos de infraestrutura e pessoal, e, também, manter o atendimento às necessidades nutricionais consideradas pela profissional da área.

A orçamentação também considerou o mobiliário e os materiais que o *Campus* está disponibilizando para uso da empresa, no valor aproximado de R\$ 90.000,00 (noventa mil reais), como medida de incentivo para que as empresas ofereçam preços mais atrativos que o usual, tendo em vista a diminuição dos custos para instalação da empresa.

O método para definir os preços referenciais da refeição e dos produtos a serem comercializados na lanchonete/cantina foi a pesquisa de preços com fornecedores, conforme prevista na Instrução Normativa nº 05/2014 – MPOG.

A Instituição solicitou a 10 empresas uma cotação de preços. A partir das 02 únicas respostas conseguidas, foi realizada uma média com as quatro cotações disponíveis para a obtenção dos preços: médios, mediano e mínimo para as refeições, e média e mínima para os produtos que serão ofertados na lanchonete.

A partir das 02 únicas respostas conseguidas, foi realizada uma média com as quatro cotações disponíveis para a obtenção dos preços. A seguir apresentamos os preços médios e o menor preço das quatro cotações:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Alimentare Nutrição e Serviços Eireli – CNPJ 09.649.306/0 0001-48	Refeivel Comércio de Refeições Ltda – CNPJ: 07.834.228/0 001-26	PE 41/2018 UASG 158265	PE 05/2018 UASG 154706	<b>Preço Médio</b>	<b>Preço Mediano</b>	<b>Preço Mínimo</b>
R\$ 15,00	R\$ 16,30	R\$ 8,40	R\$ 8,60	<b>R\$ 12,07</b>	<b>R\$ 8,60</b>	<b>R\$ 8,40</b>

**TABELA SALGADOS**

<b>SALGADOS ASSADOS</b>						
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>Bruno A.B.M de Barros ME CNPJ: 19.823.630/0001- 94</b>	<b>Refeivel Comércio de Refeições Ltda CNPJ: 07.834.228/000 1-26</b>	<b>Floresta Empreendime ntos Eireli ME CNPJ: 17.489.291/00 03-98</b>	<b>Valor Médio</b>
<b>Esfiha</b>	<b>Queijo</b>	<b>100 g</b>	<b>R\$ 5,00</b>	<b>R\$ 3,80</b>	<b>R\$ 5,50</b>	<b>R\$ 4,77</b>
	<b>Carne bovina</b>					
	<b>Frango</b>					
<b>Empada</b>	<b>Frango</b>	<b>100 g</b>	<b>R\$ 5,00</b>	<b>R\$ 3,80</b>	<b>R\$ 5,50</b>	<b>R\$ 4,77</b>
	<b>Palmito</b>					
	<b>Ricota com legumes</b>					
<b>Enroladinh o assado</b>	<b>Queijo</b>	<b>100 g</b>	<b>R\$ 5,00</b>	<b>R\$ 3,80</b>	<b>R\$ 5,50</b>	<b>R\$ 4,77</b>
	<b>Presunto e queijo</b>					
	<b>Legumes</b>					



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA**

Focaccia	Queijo	100 g	R\$ 5,00	R\$ 3,80	R\$ 5,00	R\$ 4,60
	Frango e requeijão					
	Calabresa e queijo					
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 5,00	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 3,67
	Requeijão	100 g				
	Brócolis	100 g				
Pastel assado	Carne bovina	100 g	R\$ 5,00	R\$ 3,80	R\$ 5,50	R\$ 4,77
	Frango e requeijão					
	Legumes e queijo (com massa integral)					
	Strogonoff de carne					
	Outros					
Pizza brotinho	4 Queijos	150 g	R\$ 6,00	R\$ 3,80	R\$ 5,50	R\$ 5,10
	Presunto e queijo					
	Marguerita					
	Outros					
Torta salgada - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 6,00	R\$ 3,80	R\$ 5,50	R\$ 5,10

**TABELA SANDUÍCHES**

<b>SANDUÍCHES</b>
-------------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	Bruno A.B.M de Barros ME CNPJ: 19.823.630/0 001-94	Refeivel Comércio de Refeições Ltda CNPJ: 07.834.228/00 01-26	Floresta Empreendime ntos Eireli ME CNPJ: 17.489.291/000 3-98	Valor Médio
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,67
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,33
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer (frango ou carne)	200 g	R\$ 5,50	R\$ 4,80	R\$ 9,00	R\$ 6,43
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface	50 g	R\$ 6,50	R\$ 5,50	R\$ 9,00	R\$ 7,00
Sanduíche natural	Sabores diversos	150 g	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 4,83

TABELA DOCES

DOCES						
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	Bruno A.B.M de Barros ME CNPJ: 19.823.630/ 0001-94	Refeivel Comércio de Refeições Ltda CNPJ: 07.834.228/00 01-26	Floresta Empreendime ntos Eireli ME CNPJ: 17.489.291/000 3-98	Valor Médio
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,33
Picolé	Sabores variados	60 g	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 5,50	R\$ 3,83



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Sorvete - pote	Sabores variados	150 g	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 6,50	R\$ 6,00
Torta doce - Fatia	Sabores variados	100 g	R\$ 6,00	R\$ 3,80	R\$ 5,60	R\$ 5,13

TABELA FRUTAS

FRUTAS						
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	Bruno A.B.M de Barros ME CNPJ: 19.823.630/0001-94	Refeivel Comércio de Refeições Ltda CNPJ: 07.834.228/0001-26	Floresta Empreendimentos Eireli ME CNPJ: 17.489.291/0003-98	Valor Médio
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g	R\$ 5,00	R\$ 3,80	R\$ 4,50	R\$ 4,43
Obs: O item <i>Fruta in natura</i> foi retirado da lista, devido não ter as especificações necessárias para compor o preço.						

TABELA BEBIDAS

BEBIDAS						
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	Bruno A.B.M de Barros ME CNPJ: 19.823.630/0001-94	Refeivel Comércio de Refeições Ltda CNPJ: 07.834.228/0001-26	Floresta Empreendimentos Eireli ME CNPJ: 17.489.291/0003-98	Valor Médio



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Leite achocolatado Garrafa	Tradicional	280 ml	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 4,00
Leite achocolatado TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,50	R\$ 2,80	R\$ 4,00	R\$ 3,10
Água de coco TP	Tradicional	200ml	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,17
Água Mineral Garrafa	Sem gás	500ml	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,33
Água Mineral Garrafa	Com gás	500ml	R\$ 2,50	R\$ 2,20	R\$ 3,50	R\$ 2,73
Água Mineral Copo	Sem gás	200ml	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,00	R\$ 1,50
Água Mineral Copo	Com gás	200ml	R\$ 2,00	R\$ 2,30	R\$ 1,50	R\$ 1,93
Bebida Láctea Garrafa	Sabores diversos	170 ml	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,33
Bebida Láctea Garrafa/TP	Sabores diversos	200 ml	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,83
Bebida Láctea Garrafa	Sabores diversos	280 ml	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 3,50	R\$ 4,33
Café (sem açúcar) Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,67
Cappuccino/ Mocaccino (sem açúcar)	Tradicional	180 ml	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 4,80	R\$ 4,27



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Xícara						
Chá - Xícara	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50
logurte - Pote	Sabores diversos	170 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 2,90	R\$ 3,47
Suco de fruta natural Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 6,50	R\$ 5,33
Suco de polpa de fruta Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 5,50	R\$ 3,50	R\$ 6,50	R\$ 5,17
Vitamina de frutas e/ou cereais Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 6,50	R\$ 3,50	R\$ 6,90	R\$ 5,63

**10 - Descrição detalhada da solução escolhida.**

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

A forma de licitação adequada para atender a solução escolhida é o pregão eletrônico, adotando como critério a forma de julgamento pelo menor preço, que é a forma mais adequada de licitar o serviço comum desejado, conforme a Lei nº 10.520/2002 e a Orientação Normativa nº CNU/CGU nº 1/2016. Ademais, o pregão na forma eletrônica garante a obtenção da contratação mais vantajosa e a concretização de alguns princípios da administração pública, tais como, impessoalidade, isonomia, eficiência, moralidade, etc.

A prestação do serviço (fornecimento de refeições e lanches) é o objeto contratual principal; a concessão do espaço público e as receitas futuras desse acordo são objetivos secundários, já que a missão institucional do *Campus* Videira não é gerar receitas, mas sim, ofertar ensino público gratuito e de qualidade. A contratação de empresa para fornecer refeições adequadas aos discentes vem ao encontro de sua missão, auxiliando no controle da evasão escolar e incentivando a permanência e o êxito dos estudantes, principalmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Portanto, a contratação pretendida caracteriza-se como um serviço comum e de apoio ao *Campus*, podendo ter suas especificações detalhadamente descritas, assim como, os padrões de desempenho desejados.

Reconhece-se a cessão de uso como algo acessório ao contrato principal, sendo que o valor cobrado a título de aluguel precisará ser estipulado no edital da licitação a partir da avaliação realizada por empresa especializada. A relação entre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Contratante e Contratada deverá ser guiada no que couber pela Lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/1991), atentando-se sempre para o rateio adequado das despesas custeadas diretamente pela administração, ou disponibilizando instrumentos de medição adequados de gastos (aferição do consumo de água, energia elétrica etc), visando impedir que a administração contribua diretamente para o lucro de terceiros, de acordo com o Acórdão TCU nº 187/2008.

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

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

Segue o cronograma para execução da referida licitação:

Etap a	Atividade	Períodos				
		Dez/18	Jan/19	Fev/19	Mar/19	Abr/19
1	Término da Orçamentação	07/12				
2	Conclusão do Estudo Técnico Preliminar	21/12				
3	Confecção do Mapa de Riscos da Contratação	21/12				
4	Confecção do Termo de Referência e Edital	10/02				
5	Envio para parecer jurídico			11/02		
6	Emissão dos Ajustes do Termo de Referência e Edital, pós parecer			28/02		
7	Publicação do Edital			28/02		
8	Realização da sessão				18/03	
9	Adjudicação e Homologação do Certame				21/03	
10	Assinatura e publicação do contrato				22/03	
11	Início das atividades da empresa					22 ou 29/04



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

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

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

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

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

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

**13 - Providências para adequação do ambiente do órgão:**

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

**14- Necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes:**

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

**15- Declaração de viabilidade da contratação**

15.1 Com base nas informações levantadas ao longo deste estudo técnico



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

preliminar, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável, conforme quadro abaixo:

Providências	SIM	NÃO	Não se aplica
A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada.	X		
Todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão.	X		
As quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas.	X		
A escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada.	X		
As estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis.	X		
Há justificativas para o parcelamento ou não da solução, bem como para a forma de parcelamento, se for o caso.	X		
Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos.	X		
A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.	X		
Há evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos estudos técnicos preliminares) e há expectativa de que apoiará a construção do termo de referência ou do projeto básico e apoiará o esforço de gestão do contrato.	X		

Videira/SC, 06 de Março de 2019.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

Comissão de Planejamento da Contratação			
<b>Gislaine J. Carlesso</b> DAP - Campus Videira Matrícula: 2754337	<b>Daniel Manenti</b> Coord. Geral de Infraestrutura e Serviços Matrícula: 1756017	<b>Rodrigo Zuffo</b> Coord. de Compras e Contratos Matrícula: 1827025	<b>Everson Willian Batista</b> Técnico de Segurança do Trabalho Matrícula: 2163217
<b>Loriane Vicelli</b> Representante da CAE Matrícula: 1894395	<b>Wanderson Rigo</b> Docente - Área Informática Matrícula:	<b>Rafaela Agostini</b> Chefe de Gabinete Matrícula: 1826960	<b>Lizete Camara Hubler</b> DDE - Campus Videira Matrícula:
<b>Josiane Bonetti</b> Coord. de Compras e Contratos Matrícula: 1837180	<b>Luana Huff de Araujo</b> Coord. de Compras e Contratos Matrícula: 2866793		



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

## **ANEXO XIV - TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

### **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**

(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

#### **CONTRATO Nº xxx/xxxx**

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XXX/2019 , QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE- CAMPUS VIDEIRA E A EMPRESA XXXXX PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO “SELF SERVICE” COM CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA, PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE, NOS TERMOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018 E SEUS ANEXOS.**

A **União**, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira, ente autárquico, com sede na Rodovia SC 135, Km 125, s/n, Bairro Campo Experimental, cidade de Videira/SC - CEP 89564-590, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.635.424/0007-71, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pela Diretora Geral, *Senhora* Rosângela Aguiar Adam, brasileira, casada, residente e domiciliada na Rua do Comércio, nº 940, Bairro Centro, cidade de Rio das Antas/SC CEP 89550-000 nomeado(a) pela Portaria nº 289/2016, de 26 de Janeiro de 2016, publicada no *DOU* de 26 de Janeiro de 2016, inscrita no CPF nº 538.605.279-91, portador(a) da Carteira de Identidade nº 10r581.535, e a Empresa XXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ sob o nº 0XXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo XXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXX, e CPF nº XXXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo nº 23514.000896/2017-99 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 06/2018, mediante as cláusulas e condições



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

a seguir enunciadas.

## 1 CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento de contrato é a contratação de empresa especializada para prestação de serviço **de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete** que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3 Objeto da contratação:

Item	Quantidade*	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	01	un.	Refeições distribuídas entre Almoço/Jantar; Tipo “Self-service”	R\$ XXX	R\$ XXXXX

1.4 O espaço a ser cedido situa-se na Rodovia SC 135, KM 125, S/Nº, Campo Experimental, Videira/SC, e possui uma área de 509,87 m².

## 2 CLÁUSULA SEGUNDA - DA CONCESSÃO ONEROSA

2.1 O Aluguel será cobrado da seguinte forma:

2.1.1 O valor avaliado de aluguel é de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), sendo que o valor mensal a ser cobrado dependerá da média do número de refeições fornecidas no período por dia letivo, conforme tabela abaixo:

Tabela de Definição do Valor do Aluguel		
Proposta de Desconto* Progressivo	Média de Demanda** Mensal por dia letivo Registrada no Refeitório	Valor atual do Aluguel a ser cobrado



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

<b>0%</b>	>741	R\$ 6.300,00
<b>25%</b>	Demanda entre 500 a 741	R\$ 4.725,00 (quatro mil, setecentos e vinte e cinco reais)
<b>50%</b>	Demanda entre 400 a 499	R\$ 3.150,00 (três mil, cento e cinquenta reais)
<b>75%</b>	Demanda entre 300 a 399	R\$ 1.575,00 (um mil, quinhentos e setenta e cinco reais)
<b>85%</b>	Demanda entre 0 a 299	R\$ 945,00 (novecentos e quarenta e cinco reais)

\* Os cálculos de desconto se referem ao valor atual do aluguel no valor R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), valor este que será alterado conforme as sucessivas prorrogações de contrato.

\*\* A média de demanda mensal se refere a quantidade de refeições servidas no refeitório distribuídas entre almoço e jantar. O cálculo da média será o total de refeições servidas no mês, dividido pelo número de dias letivos daquele mês.

#### 2.1.2 Não estão inclusos no valor de locação:

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

2.1.3 As quantidades estimadas de consumo de refeições podem ser visualizadas no Anexo II, que trata da projeção do dimensionamento dos potenciais consumidores das refeições no IFC *Campus Videira*, tanto alunos como servidores, sem estimar a porcentagem de adesão efetiva aos serviços.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

2.1.4 Frisa-se ainda que será permitido o consumo de refeições/lanches na instituição, por alunos, servidores, funcionários terceirizados e convidados autorizados pela instituição, os quais deverão estar identificados com documento de identidade funcional.

2.1.5 Para o Serviço da Lanchonete estima-se o público disponível nos gráficos do Anexo II, incluindo alunos e servidores. Para atendimento, os produtos e preços deverão seguir o disposto nas **Tabelas D, E, F, G e H** deste Termo de Referência.

2.1.6 Os valores praticados para as refeições do restaurante e produtos da lanchonete, conforme especificado no Termo de Referência, deverão ser iguais para todos os segmentos de público.

2.2 Além do valor do aluguel, estão inclusos na concessão onerosa os seguintes custos mensais de rateio:

2.2.1 Custos Fixos:

Custos Fixos Mensais		
Depreciação Mobiliário (Custo mensal)	Segurança Orgânica/Eletrônica Proporcional (Mensal)	Custo Total (Mensal)
R\$ 487,24	R\$ 1.009,54	R\$ 1.496,78

2.2.2 Custos Variáveis:

Custos Variáveis Mensais			
Água	Energia Elétrica	Manutenção Preventiva e Corretiva do Ar Condicionado*	Custo Total (Mensal)
R\$ XXX	R\$ XXX	R\$ XXX	R\$ XXX

\* A manutenção do aparelho de ar condicionado alocado no espaço seguirá as revisões programadas pelo *campus*, sendo uma despesa estimativa, e não pode ser estipulada com precisão, ficando a cargo do gestor de contratos informar o custo quando houver, com as devidas comprovações.

2.3 O custo mensal do contrato será, portanto, = [Valor do Aluguel conforme a demanda + Total de Custos Fixos + Total Variáveis de Rateio].

### 3 CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de XXXXXXXX e encerramento em XXXXXXXXXX, podendo ser prorrogado por interesse das partes



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

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

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

#### **4 CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

4.1 O preço vencedor da licitação que importa no custo unitário da refeição será de R\$ xxxxxxxx

4.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **5 CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O pagamento do aluguel e das demais despesas referentes à concessão onerosa e sobretaxas (caso sejam aplicáveis) referentes à prestação do serviço deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à prestação de serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5.2 A contratada deverá entregar cópia do comprovante do recolhimento – GRU ao fiscal do Contrato.

#### **6 CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

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

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

6.2 O índice utilizado para reajuste locatício será o INPC (Índice Nacional de Pesquisas ao Consumidor) – Índice Oficial do IBGE.



## Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

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

### 7 CLÁUSULA SÉTIMA – ALUGUEL DO ESPAÇO FÍSICO

7.1 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas locatícias mensais no valor de R\$ 6.300,00, tendo abatimento de acordo com a média por dia letivo de refeições servidas mensalmente, conforme **Tabela de Definição do Valor do Aluguel** no **Item 2.1.1**.

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

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

365

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa  
anual = 6%.

7.4 Observar-se-ão os dispositivos da lei 8.425 de 1991 (Lei do Inquilinato) aplicáveis ao caso concreto, no que for compatível com o objeto principal do edital, termo de referência e contrato, qual seja, a obtenção de oferta de refeições "self-service" e serviço de lanchonete. A aplicabilidade do normativo refere-se à concessão e não ao serviço ou não em prejuízo deste.

### 8 CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1 A CONTRATADA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados ainda os seguintes requisitos:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

8.1.1 A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total dos bens e equipamentos relacionados no Anexo X - Inventário do Refeitório.

8.1.2 A garantia deverá seguir as determinações previstas na cláusula 13ª (décima terceira) do Termo de Referência.

8.2 Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

#### **9 CLÁUSULA NONA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

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

#### **10 CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

#### **11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

#### **12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO**

12.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

12.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

12.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3 Indenizações e multas.

### **13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES**

13.1 É vedado à CONTRATADA:

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

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

### **14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

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

14.2 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

### **15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

### **16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

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

### **17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

Videira/SC, xx de xxxxxxx de 2019.

---

Representante do Órgão

---

Representante da Empresa

---

TESTEMUNHA

Nome:  
CPF:

---

TESTEMUNHA

Nome:  
CPF:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO XV - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVOS PARA  
HABILITAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**Objeto:** Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

.....inscrito no CNPJ no ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador da Carteira de Identidade no ..... e do CPF no ..... DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Videira, XX de XXXXXXXX de 2019.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa  
Nome: XXXXXXXXXX  
Cédula de Identidade: XXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO XVI - DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES, EXCETO NA  
CONDIÇÃO DE APRENDIZ**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**Objeto:** Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº  
....., por intermédio de seu representante legal,  
Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....  
Órgão expedidor ..... e do C.P.F nº ....., DECLARA, sob as penas da  
lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 8.666/93, cumprindo o disposto no  
inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em  
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz:

( ) (assinalar com “x” a ressalva acima, caso verdadeira).

Videira, XX de XXXXXXXX de 2019.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa  
Nome: XXXXXXXXXXXX  
RG: XXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO XVII - DECLARAÇÃO DE TRABALHO ESCRAVO OU DEGRADANTE**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**Objeto:** Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº  
....., por intermédio de seu representante legal,  
Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....  
Órgão expedidor ..... e do C.P.F nº ....., DECLARA, sob as penas da  
lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho em condição  
análoga à de escravo, forçado ou degradante e não utiliza trabalho involuntário de presos,  
observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição  
Federal.

Videira, XX de XXXXXXXX de 2019.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa  
Nome: XXXXXXXXXX  
RG: XXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

---

**ANEXO XVIII - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)

**Objeto:** Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº  
....., por intermédio de seu representante legal,  
Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....  
Órgão expedidor ..... e do C.P.F nº ....., para fins do disposto no item  
8.9.5 do Edital do Pregão Eletrônico em referência, declara, sob as penas da lei, em especial o  
art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

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

A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação atinente ao Pregão Eletrônico referenciado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação atinente ao Pregão Eletrônico em referência quanto a participar ou não da referida licitação;

Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação atinente ao Pregão Eletrônico referenciado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da EPL antes da abertura oficial das PROPOSTAS; e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la se responsabilizando pela execução do objeto no prazo do Edital e que os preços se referem a preços usuais de mercado.

Videira, XX de XXXXXXXX de 2019.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: XXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Videira

**ANEXO XIX - DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO COM AGENTES  
PÚBLICOS**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2018  
(Processo Administrativo n.º 23352.001907/2018-39)**

**Objeto:** Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº  
....., por intermédio de seu representante legal,  
Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....  
Órgão expedidor ..... e do C.P.F nº ....., para fins do disposto no item  
8.9.6 do Edital do Pregão Eletrônico em referência, declara, sob as penas da lei, que:

**1 - Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;**

**2 - Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.**

Videira, XX de XXXXXXXX de 2019.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa  
Nome: XXXXXXXXXXXX  
RG: XXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.