

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

EXCLUSIVO PARA ME/EPP

Nº 40/2016

PROCESSO Nº 23351.001694/2016-93

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, por intermédio dos pregoeiros, designados pelas Portarias nº 555/2016 de 17 de outubro de 2016 e nº 368/2016 de 24 de maio de 2016, e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 297/2016 de 14 de abril de 2016, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade Pregão, para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de refeição, lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo, sob o critério de menor preço ofertado por lote, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de refeição, lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo, sob o critério de menor preço ofertado por lote, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, e demais condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 O valor mensal definido, conforme pesquisa de mercado, para o uso do espaço físico da cantina do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia será de R\$ 1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais) mensais, podendo ser reajustado anualmente.
 - **1.2.1** A concessão de uso, apenas confere à Contratada o direito pessoal e intransferível.
- 1.3 O prazo para início das atividades é de 15 (quinze) dias, contados da data da assinatura do contrato.
 - **1.3.1** O prazo estabelecido no item 1.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Contratada e aprovada pela Direção Geral do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.





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

2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

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

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

DATA: 27/01/2017

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

CÓDIGO UASG: 158461

- **2.2** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.
- **2.3** Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão para todos os efeitos, o horário de Brasília DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

3. DO VALOR DA CESSÃO

- **3.1** O valor mensal a ser pago pelo objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina do Campus Concórdia será de R\$ **1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais),** acrescido do valor correspondente ao consumo de água e energia elétrica, nas seguintes condições:
 - **3.1.1** Energia elétrica: A título de consumo de energia elétrica, considerando que a unidade dispõe de medidor exclusivo, o IFC Campus Concórdia realizará a leitura do medidor mensalmente e emitirá GRU Guia de Recolhimento da União, em nome da Contratada.
 - **3.1.2** Água: A título de consumo de água, considerando que a unidade dispõe de medidor exclusivo, o IFC Campus Concórdia realizará a leitura do medidor mensalmente e emitirá GRU Guia de Recolhimento da União, em nome da Contratada.
 - **3.1.3**. Gás: Em relação ao gás GLP, tendo em vista que o espaço destinado à Cantina possui central exclusiva de gás, as despesas com abastecimento e instalação de gás, serão de inteira responsabilidade da Contratada.

4. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

- **4.1** O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia,** com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico para este órgão, integrante do Sistema de Serviços Gerais SISG.
- **4.2** Poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem integralmente as exigências deste Edital, estando, para tanto, devidamente credenciadas nos termos da Instrução Normativa nº 02 de 11 de Outubro de 2010.





- **5.3** As empresas interessadas em participar do presente pregão deverão estar com o cadastramento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF ou providenciar o seu cadastramento e sua validação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública Federal, até o terceiro dia útil anterior à da data do recebimento das propostas, em cumprimento aos Decretos nº: 3.722 de 09 de janeiro de 2001, 4.485 de 25 de novembro de 2002 e 5.450 de 31 de maio de 2005, devendo para tanto, apresentar os documentos pelos níveis que o cadastro abranger, estes, previstos no capítulo II, art. 8º, incisos I, II, III, IV, V e VI da Instrução Normativa nº 2 de 11/10/2010.
- 5.4 Não poderão participar da presente licitação direta ou indiretamente, as interessadas que estejam enquadradas em um ou mais dos itens a seguir:
 - **5.4.1** Cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense e/ou impedimento de participar em licitação com a Administração Pública Federal (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU com orientação Normativa 49 de 25/04/2014).
 - 5.4.2 Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.
 - **5.4.3** Se encontrem sob falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação bem como, licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - **5.4.4** Empresa ou sociedade estrangeira que não funcione no país;
 - 5.4.5 Empresa que não explore ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;
 - **5.4.6** Que não se qualifiquem como microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei n° 11.488, de 2007;
 - **5.4.7** Que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3°, parágrafo 4°, da Lei Complementar n° 123, de 2006;
 - **5.4.8** Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei 8.666 de 1.993;
- **5.5** Os Licitantes interessados em participar deste Pregão Eletrônico, deverão observar o cumprimento dos requisitos de participação estabelecidos no art. 13 do Decreto 5.450/05.

6. DO CREDENCIAMENTO

- **6.1** A Licitante deverá estar previamente credenciada no sistema eletrônico para participar deste **"Pregão na forma eletrônica"**, no site <u>www.comprasnet.gov.br</u>.
- **6.2** O credenciamento será efetivado pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico.
- **6.3** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da Licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a esta Instituição, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



- **6.4** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante ou de seu Representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- **6.5** O credenciamento dependerá de registro atualizado no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF**, com documentação válida no referido cadastro e sem ocorrências que as impeçam de participar do presente certame.
- **6.6** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

7. DO ENVIO ELETRÔNICO DA PROPOSTA DE PREÇOS

- **7.1** A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação deste Edital no site: www.comprasnet.gov.br até a data e horário da abertura da sessão pública contendo além das especificações detalhadas do objeto ofertado e seu preço o atendimento dos seguintes requisitos:
 - **7.1.1** A proposta deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as especificações técnicas, com descrição detalhada, quantidade de unidades para cada item, valor unitário e valor global, em algarismo, expressos em real, **com no máximo duas casas após a vírgula**, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;
 - **7.1.1.1** No ato de preenchimento da proposta no sistema, pede-se para observarem que o campo "Descrição Detalhada do Objeto Ofertado" conta com espaço para 5.000 (cinco mil) caracteres, sendo obrigatório o preenchimento do detalhamento do objeto ofertado. (Não serão aceitas somente as descrições que contenham: "idem ao edital", ou "conforme edital" ou "outras deste gênero").
 - **7.1.1.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registra-
 - **7.1.2** A licitante deverá contemplar em seu preço, todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.
 - **7.1.3** O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de Referência, sob pena de desclassificação de sua proposta.
 - **7.1.4** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 7.2 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- **7.3** Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:
 - **7.3.1** Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- 7.3.2 Que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;
- **7.3.3** Que a empresa não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores, conforme Art. 7°, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB) c/c Lei n° 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto n° 4.358 de 2002.
- **7.3.4** Que a proposta apresentada, foi elaborada de maneira independente, consoante o disposto na Instrução Normativa n° 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (Declaração de Elaboração Independente de Proposta).
- 7.4 O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, afirmando que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 2006, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado previsto nos artigos 42 a 49 da mesma Lei.
 - **7.4.1** A não informação da condição prevista no item anterior apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- **7.5** O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3°, parágrafo 4°, da Lei Complementar n° 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte no sistema comprasnet.
- **7.6** O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.
- **7.7** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

8.2 Serão desclassificadas as propostas:

- **8.2.1** Que contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;
- **8.2.2** Que forem totalmente omissas, não apresentarem as informações principais na descrição, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;
- **8.2.3** Que ofertem preços manifestamente inexequíveis assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero:





- 8.2.4 Que identifiquem o licitante:
- **8.2.5** Que apresentem quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.
- **8.3** A desclassificação de qualquer proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **8.4** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- **9.1** Somente participarão da fase de lance, as propostas classificadas pelo pregoeiro, ordenadas automaticamente pelo sistema, quando então este dará início à fase competitiva, podendo os licitantes encaminhar lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO POR LOTE**, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente estes informados do recebimento do lance e o do valor consignado no registro.
- 9.2 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- **9.4** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.5 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.
- **9.6** O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até **trinta minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- **9.7** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- **9.8** Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa ME ou empresa de pequeno porte EPP -, o sistema fará a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015..
- **9.9** Caso, após o encerramento da etapa de lances, não se verifique a situação prevista nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, havendo eventual empate entre propostas, ou entre proposta e lance, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.
- **9.10** Apurada a proposta final de menor preço, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 9.11 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



- **9.12** No caso de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- **9.13** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

10. DO PROCEDIMENTO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 10.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO UNITÁRIO POR LOTE.
- **10.2** O Pregoeiro examinará a **proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar** quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto e requisitará, na sequência, a proposta, por meio da opção "Enviar anexo".
 - **10.2.1** Quando convocado para enviar o anexo no sistema comprasnet, o licitante deverá fazê-lo imediatamente, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, adequando a proposta conforme último lance vencedor, podendo referido prazo ser prorrogado, desde que solicitado pelo licitante no "chat" do comprasnet, observando, ainda, o seguinte:
 - **10.2.1.1** Ser datilografada ou impressa. As especificações do objeto terão que ser redigidas com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, descrevendo as características do objeto ofertado, em conformidade com a descrição do Termo de Referência, rubricadas todas as suas folhas, exceto a última que conterá data, nome, cargo e assinatura do responsável ou representante legal da empresa, podendo utilizar o formulário do **ANEXO III** deste Edital.
 - **10.2.1.2** Fazer menção ao número deste Edital, conter a razão social da licitante, seu CNPJ/MF e endereço completo, Fone, e-mail, Fax e Nome do Representante. A ausência do CNPJ e/ou endereço completo poderá ser preenchida pelos dados constantes no sistema eletrônico.
 - 10.2.1.3 Indicar o preço unitário, bem como o preço total por LOTE.
 - **10.2.1.4** Fazer constar na proposta de preço oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
 - **10.2.1.5** Conter informações do **Banco**, a **Agência**, a **Cidade** praça de pagamento e o **número da Conta Corrente**, para a emissão da Ordem Bancária de pagamento do objeto.
- **10.3** Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.
 - **10.3.1** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, situado na Rodovia SC 283, km 08, Vila Fragosos, Concórdia/SC CEP 89703-720.
- **10.4** As propostas deverão ter validade mínima de **60 (sessenta)** dias corridos, contados da data estabelecida no **item 2.1** deste Edital.
- 10.5 Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de





validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

- 10.6 Será desclassificada a proposta final que:
 - 10.6.1 Contenha vícios ou ilegalidades insanáveis.
 - 10.6.2 Apresentar preços manifestamente inexequíveis.
- **10.7** O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos que contenham as características do material ofertado, minudenciando *o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade*, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, prospectos, etc.
- **10.8** Se a proposta de menor valor não for aceitável ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.
 - **10.8.1** O estabelecido no item anterior aplica-se, no que couber, às amostras.
- 10.9 Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- **10.0** No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.
- **10.11** Sendo aceitável a proposta do licitante detentor do menor preço este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

11. DA HABILITAÇÃO

- 11.1 Após a fase da aceitação das propostas, o pregoeiro fará a verificação por meio de consulta *online* ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores SICAF, dos níveis inscritos no art. 8°, incisos I, II, III, IV e VI do referido cadastro da(s) licitante(s), sendo impressa declaração demonstrativa da situação desta(s), a qual será juntada ao processo de licitação.
- **11.2** As licitantes que não se encontrem com o cadastramento validado e atualizado nos incisos do subitem anteriores mencionados deverão, obrigatoriamente, encaminhar o seguinte:

12.2.1 Relativamente à HABILITAÇÃO JURÍDICA da licitante:

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

11.2.2 Relativamente à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA da licitante:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);





- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive das contribuições sociais com o Instituto Nacional do Seguro Social INSS, conforme Lei nº 8.212/1991), Estadual e Municipal, de acordo com o disposto no inciso III, do art. 29, da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade:
- **c)** Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, dentro do prazo de validade;
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943.

11.2.3 Relativamente à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA da licitante:

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante:
- **b)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- c) no caso de bens para pronta entrega não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015);
- d) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- e) comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizavel a Longo Prazo
LG =;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
Ativo Total
SG =
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante





LC = -----; e

Passivo Circulante

- **11.3** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão 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).
 - **11.3.1** Será fixado percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato, entre outros fatores, a partir de consulta à autoridade competente deste órgão, conforme art. 44 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/10.
- 11.4 Os documentos necessários à habilitação que não forem comprovados quando em consulta *online* no SICAF ou ao sítio oficial da autoridade administrativa vinculada, deverão ser enviados imediatamente pela **Licitante Vencedora, por meio eletrônico,** no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados a partir da comunicação do Pregoeiro via "Chat" do sistema, e os originais deverão ser enviados em um prazo de até 72 (setenta e duas) horas, a contar do envio da documentação via sistema eletrônico, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, situado na Rodovia SC 283, km 08, Vila Fragosos, Concórdia/SC CEP 89703-720., 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 Concórdia A/C PREGOEIRO XXXXXXXXXXXXXXX PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2016

ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL E CNPJ

- **11.5** 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.
- **11.6** Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.
- 11.7 O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta online:
 - **11.7.1** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (www.transparencia.gov.br);
 - **11.7.2** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - **11.7.3** Da Composição societária da (s) empresa (s) a ser (em) contratada (s) a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão contratante.
 - **11.7.4** Ainda como condição prévia à habilitação, em se tratando de licitação exclusiva para microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), seção "Despesas Gastos Diretos do Governo Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), previsto no artigo 3°, inciso





Ministério da Educação Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- II, da Lei Complementar n° 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3°, § 2°, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.
- 11.8 No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.9 No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.
- 11.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.
 - 11.10.1 Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 11.10.2 A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.
 - 11.10.3 A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.
 - 11.10.4 A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993 e art. 7º da Lei n° 10.520 de 17/07/2002 sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 11.11 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.
- 11.12 Toda a documentação exigida deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:
 - 11.12.1 em original;
 - 11.12.2 por qualquer processo de cópia, autenticada por servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente;
 - 11.12.3 publicação em órgão da Imprensa Oficial.
- 11.13 Para fins de Comprovação de aptidão para a execução dos serviços em características compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;
- **11.14** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

12. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO





- **12.1 Até 2 (dois) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste certame, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.
 - **12.1.1** Caso seja encaminhada petição por escrito ao Pregoeiro, deverá esta ser protocolada no endereço: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, situado na Rodovia SC 283, km 08, Vila Fragosos, Concórdia/SC CEP 89703-720, A/C Setor de Compras e Licitações Pregoeiro, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h30min as 17h30min;
 - **12.1.2** Caso opte o licitante pelo envio na forma eletrônica, deverá este encaminhar para o endereço licitacao@ifc-concordia.edu.br.
- **12.2** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**.
- **12.3** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- **12.4** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, via internet, no seguinte endereço: <u>licitacao@ifc-concordia.edu.br</u>.
- 12.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **12.6** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- **13.1** Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, **durante a sessão pública**, de **forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico manifestar sua intenção de recorrer.
 - **13.1.1** O pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.
- 13.2 À licitante que manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso será concedido o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentação das respectivas razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, a contar do término do prazo da recorrente, sendolhes assegurada vista imediata dos autos.
 - **13.2.1** Caso o licitante declarado vencedor do certame seja microempresa ou empresa de pequeno porte, e este tenha apresentado restrições na comprovação da regularidade fiscal, o prazo previsto neste subitem será contado após decorrido o **prazo de 5 (cinco) dias úteis** (prorrogável por igual período), concedido para a regularização da documentação, conforme prescrito no § 1º, do art. 4º, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.
- **13.3** A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes quanto à intenção de recorrer importará decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.
- 13.4 O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
- 13.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **13.6** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.





- **13.7** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, situado na Rodovia SC 283, km 08, Vila Fragosos, Concórdia/SC CEP 89703-720, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h30min as 17h30min.
- **13.8** Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fac-símile ou com os respectivos prazos legais vencidos.
- **13.9** O Pregoeiro terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apreciar o recurso, reconsiderando a sua decisão ou nesse mesmo período encaminhá-lo ao Diretor-Geral do **Instituto Federal de Educação**, **Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia**, devidamente informado para apreciação e decisão no mesmo prazo.

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- **14.1** O Objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso.
- **14.2** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

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

- **15.1** Homologado o resultado da licitação, o órgão convocará o licitante vencedor para no prazo de **05 (cinco) dias úteis** efetuar a assinatura do termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente: nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- **15.2** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.
- **15.3** As condições de fornecimento constam no Termo de Referência.
- **15.4** Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta "on line" ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 15.5 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

16. DO PREÇO

16.1 Os produtos listados no Termo de referência do presente Edital serão fornecidos pelos preços ofertados na proposta da(s) licitante(s) vencedora(s), que será fixo, podendo, contudo, ser reajustados conforme disposição contida no termo de contrato.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

17.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta do Termo de Contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **18.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.
 - **18.1.1** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- **18.2** A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:
 - **18.2.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

18.2.2 Multa:

- **18.2.2.1** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.
- **18.2.2.2** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem **25.2.2.1**;
- **18.2.3** Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).
- **18.2.4** Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).
- **18.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
- 18.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- **18.4** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666 de 1993 e subsidiariamente na Lei nº 9.784 de 1999.
- **18.5** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração observado o princípio da proporcionalidade.
- 18.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos





ou recolhidos em favor da União ou deduzidos da garantia ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

- **18.7** Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia.
- **18.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **19.1** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- **19.2** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.
- **19.3** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- **19.4** O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Instituto Federal Catarinense ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar seu julgamento e decisão.
- **19.5** Nenhuma indenização será devida às licitantes pelos custos de elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- **19.6** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 19.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- **19.8** A Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.
- **19.9** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **19.10** O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico às licitantes interessadas em participar deste Pregão.
- **19.11** Este Edital será fornecido a qualquer interessado, na Sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia ou ainda nos sítios: www.comprasnet.gov.br e http://www.ifc-concordia.edu.br





- **19.11.1** As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.
- **19.12** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5°, da Lei n° 8.666, de 1993.
- 19.13 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.
- **19.14** Compõem este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

Anexo I – Termo de Referência; Anexo I – Minuta do Contrato Anexo III – Modelo de Proposta;

20. DO FORO

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

Concórdia (SC), 16 de Janeiro de 2017

FÁBIO ANDRÉ BALBODiretor-Geral em exercício do IFC – Campus
Concórdia





ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2016

PROCESSO Nº 23351.001694/2016-93

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

- **1.1** O Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia atende cerca de 1450 alunos, 250 Servidores e 50 Terceirizados. As atividades dessa unidade compreendem a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, de licenciatura, de extensão, os quais são oferecidos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da cantina, composta de espaço físico, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de refeições e lanches rápidos, para os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.
- **1.2** A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea "f", inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.
- **1.3** Assim, a proposta da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de lanches e refeições aos alunos, bem como aos servidores e visitantes.
- **1.4** Cabe salientar que o Campus Concórdia localiza-se a uma distância de dez quilômetros do centro da cidade, não tendo na proximidade outros restaurantes.

2. OBJETO

- 2.1 A presente licitação tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de refeição, lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo, sob o critério de menor preço ofertado por lote, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **2.2** A título de concessão de uso do espaço físico de 166,32 m², a licitante indenizará o IFC Campus Concórdia o valor fixo mensal de **R\$ 1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais).**





- **2.3** Os preços de referência foram obtidos através de média dos preços das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os preços praticados no mercado e no âmbito da administração pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no presente processo.
- 2.4 Também será de responsabilidade da contratada o pagamento de custos de água e energia elétrica.

3. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS/OFERECIDOS

3.1 A Contratada deverá manter um cardápio composto de:

Item	Descrição	Peso/ embalagem	Preço máximo unitário
	SALGADOS		
1	Pastel de carne frito	110 g	4,33
2	Pastel de frango frito	90 g	4,33
3	Pastel de forno de carne	180 g	4,33
4	Pastel de forno de palmito	180 g	4,17
5	Pastel de forno de frango	180 g	4,00
6	Rissoles de carne	100 g	3,67
7	Rissoles de palmito	100 g	3,67
8	Rissoles de frango	100 g	3,67
9	Esfirra de frango	180 g	4,00
10	Esfirra de carne	180 g	4,00
11	Empada de palmito	180 g	4,17
12	Empada de frango	180 g	4,17
13	Kibe frito	180 g	3,67
14	Coxinha de frango	180 g	3,50
15	Mini pizza – qualquer recheio	200 g	4,33



16	Pão de batata recheado	150 g	3,67
17	Pão de queijo	80 g	3,33
18	Outros salgados	150 g	3,50
19	Folheado de presunto e queijo	150 g	4,33
20	Folheado de frango	150 g	4,33
21	Torta salgada (empadão, torta fria, quiche) Kg	180 g	4,67

^{*} Deverão ser ofertados diariamente no mínimo 10 tipos de salgados, 01 tipo integral, 03 fritos e 6 assados devendo ser identificados com etiqueta, data de fabricação e data de validade

^{*} Produtos preparados com lácteos e glúten deverão ser identificados

LANCHES		
22	Cachorro quente	4,17
23	Cheese salada	9,63
24	Cheese bacon	11,60
25	Cheese egg	10,33
26	Cheese Burger	7,00
27	Cheese Especial (com carne, frango, ovo e bacon)	13,17
28	Misto frio – pão fatiado (mínimo 25g de queijo e 25g de presunto)	3,33
29	Misto quente – pão fatiado (mínimo 25g de queijo e 25g de presunto)	3,77
30	Sanduíche natural de peito de peru e ricota servido com pão branco ou pão integral	5,13
31	Sanduíche natural de frango, servido com pão branco ou pão integral	4,83
32	Sanduíche natural de atum, servido com pão branco ou pão integral	5,17



	motituto i ederal Catalinense – Campus Com	cordia	
33	Sanduíche natural de legumes, servido com pão branco ou p	oão integral	4,50
34	Sanduíche simples, servido com pão branco ou pão integral		3,67
35	Torrada com queijo e presunto servido com pão branco ou p	ão integral	3,77
* Deverão	ser ofertados diariamente, no mínimo 05 tipos de lanches		
	DOCES		
36	Brigadeiro e outros doces	80 g	3,17
37	Barra de cereal	110 g	2,33
38	Bolo sem recheio – fatia sabores variados (inglês, cenoura, nega maluca, laranja e outros)	280 g	3,33
39	Bolo com recheio – fatia sabores variados	280 g	6,33
40	Cuca – fatia sabores variados (banana, goiaba,abacaxi e outros)	280 g	2,60
41	Mouse de chocolate	100 g	3,67
42	Mouse de maracujá	100 g	3,67
43	Pudim de leite	100 g	3,67
44	Quindim 80g	80 g	4,50
45	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão e laranja)	300 g	4,33
* Deverão ser ofertados diariamente 2 tipos de bolo, 2 tipos de frutas e 1 tipo bolo sem glúten e sem lactose			
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
46	Chá (mate, preto e de ervas)	200 ml	2,83
47	Cafezinho coado	50 ml	2,50
48	Café coado com Leite	200 ml	4,00





49	Café coado sem Leite	200 ml	3,50
50	Capuccino	200 ml	5,50
51	Copo de Leite (quente ou frio)	300 ml	2,67
52	Copo de Leite Achocolatado (quente ou frio)	300 ml	4,67
53	Vitamina copo – uma fruta	300 ml	5,17
54	Vitamina copo – mista	300 ml	5,50
55	Suco natural – laranja, mamão, abacaxi, melão	300 ml	4,33
56	Suco de poupa de sabores diversos	300 ml	4,00

* Todos os itens deverão ser ofertados diariamente, sendo 02 tipos de sucos naturais e 2 tipos de sucos de polpa

ALMOÇO			
	Arroz/Feijão/Salada/Guarnição/Carne com as seguintes distribuições:	30,33 Kg	
57	A carne deverá ser sem osso e sem pele, podendo variar conforme sugestões listadas:		
	 a) Carnes vermelhas (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole) sugestões de preparação: carne grelhada, carne com molhos, cozida com temperos, batatas, cenouras ou verduras, grelhado, cozido, à parmegiana, à milanesa, à cavalo, ao forno com molho de tomate. b) Frango (filé, peito, coxa, sobrecoxa) sugestões de preparação: assado, cozido, grelhado, refogado, risoto, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinha, à milanesa, à portuguesa ou empanado. 		



Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia			
	c) Peixe de 1ª qualidade (Filé de tilápia, salmão, cação). Sugestões de preparação: grelhado, assado, refogado, frito, à milanesa, à dorê. d) Batatas, poleta purê e suflês Acompanhamentos: a) Arroz — arroz da terra, parboilizado, ou integral refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. Ou macarrão com molho de tomate, alho e cebola, bolonhesa) b) Macarrão de diversos tipos, massas, lasanhas tortéis. c) Feijão - Feijão preto, carioca de 1ª qualidade ou Lentilha. d) Salada — Deverão ser ofertadas 3 tipos por dia: vegetais crus e cozidos, acelga, alface americana e crespa repolho, tomate, pepino, cenoura, beterraba, vagem, couve folha e outros. Sobremesa — Poderá variar entre doces (gelatina, pudim, sagu, salada de frutas, tortas ou frutas in natura e outros.		
58	Arroz/Feijão/Salada/Guarnição/Carne com as seguintes distribuições: A carne deverá ser sem osso e sem pele, podendo variar conforme sugestões listadas: a) Carnes vermelhas (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole) sugestões de preparação: carne grelhada, carne com molhos, cozida com temperos, batatas, cenouras ou verduras, grelhado, cozido, à parmegiana, à milanesa, à cavalo, ao forno com molho de tomate. b) Frango (filé, peito, coxa, sobrecoxa) sugestões de preparação: assado, cozido, grelhado, refogado, risoto, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinha, à milanesa, à portuguesa ou empanado. c) Peixe de 1ª qualidade (Filé de tilápia, salmão, cação). Sugestões de preparação: grelhado, assado, refogado, frito, à milanesa, à dorê.	20,60	



d) Batatas, poleta purê e suflês

Acompanhamentos:

- a) Arroz arroz da terra, parboilizado, ou integral refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. Ou macarrão com molho de tomate, alho e cebola, bolonhesa)
- b) Macarrão de diversos tipos, massas, lasanhas tortéis.
- c) Feijão Feijão preto, carioca de 1ª qualidade ou Lentilha.
- d) Salada Deverão ser ofertadas 3 tipos por dia: vegetais crus e cozidos, acelga, alface americana e crespa repolho, tomate, pepino, cenoura, beterraba, vagem, couve folha e outros.

Sobremesa – Poderá variar entre doces (gelatina, pudim, sagu, salada de frutas, tortas ou frutas in natura e outros.

Deverão ser ofertados diariamente 2 tipos de carnes, 4 acompanhamentos, cinco tipos de saladas (2 verdes, 1 crua, 2 cozidas) e 01 sobremesa de cortesia

JANTAR - Prato executivo (porções)		
Macarronada bolonhesa	14,97	
Macarronada molho diverso	14,97	
Risoto	14,97	
Sopas variadas	12,33	
Panquecas	15,00	
	Macarronada bolonhesa Macarronada molho diverso Risoto Sopas variadas	

* Deverá ser ofertado no mínimo 2 tipos de pratos por noite

Valor total do Lote R\$ 379,33

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





- **3.2.1** Sempre que possível os itens do cardápio devem contemplar opções Diet, Light, integral, sem glúten e sem lactose.
- 3.2.2 O almoço deverá ser servido entre 11h até 13h e o jantar das 18h até 21h.
- 3.2.3 O cardápio do Buffet e porções deverá ser fixado em mural e a variação deverá ser semanal .
- 3.2.4 Além dos itens listados no cardápio mínimo deverá ser fornecido diariamente os itens abaixo:

PRODUTOS COM DISPONIBILIDADE DIÁRIA	
Água Mineral garrafa sem gás	500 ml
Água Mineral garrafa com gás	500 ml
Água tônica	350 ml
logurte com polpa de frutas, natural ou desnatado	unidade
Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos	350 ml
Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos	290 ml
Refrigerante sabores diversos	500 ml
Refrigerante sabores diversos	1 litro
Refrigerante sabores diversos	2 litro
Suco em caixinha, diversos sabores	200 ml
Sorvete sabores variados	unidade
Picolé sabores variados	unidade
Balas e doces diversos	unidade
Frutas in natura	unidade

- **3.3** Os itens Bebidas (não alcoólicas) chá, café e leite deverão ser servidos sem adição de açúcar ou adoçante, onde os mesmos deverão estar à disposição em sachê ou embalagem própria.
- 3.4 Os itens que compõe o almoço poderão variar conforme sugestões.
- **3.5** Deverá ser disponibilizado gratuitamente em sachê maionese, ketchup e mostarda.
- 3.6 Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado





pelo usuário, em copos descartáveis de igual capacidade.

- **3.7** Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- **3.8** Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado em temperatura de 4º e comidas quentes em temperatura acima de 65º.
- **3.9** A Contratada poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade a fim, desde que seja autorizado previamente pelo fiscal do contrato.
- **3.10** O Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- **3.11** A Contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- **3.12** A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- 3.13 Na cantina é expressamente vedado:
 - a) Utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
 - c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
 - d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
 - e) Comercialização ou prática de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- **3.14** Os preços dos alimentos e bebidas comercializado deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível e deverão ser compatíveis com os valores de mercado, e não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares.
- **3.15** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- **3.16** Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados, junto ao Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
 - **3.16.1** Na assinatura do contrato, a cessionária deverá apresentar relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFC Campus Concórdia.



- **3.16.2** Os funcionários contratados pela Contratada deverão apresentar certidão de antecedentes criminais.
- **3.16.3** Os funcionários contratados pela Contratada deverão apresentar carteira de saúde.
- **3.17** Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, EPIs em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, sapatos de segurança e outros que se fizerem necessários.
- **3.18** Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.
- **3.19** O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Contratada, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- **3.20** No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitandose as devidas categorias:
- a) Alimentos secos ou não-perecíveis;
- b) Frutas, verduras e legumes;
- c) Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- e) Carnes, peixes e aves crus;
- f) Alimentos cozidos.
- 3.21 Da mesma forma, produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
 - **3.21.1** Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
 - **3.21.2** Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado.
- **3.22** Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham ou mantiveram vínculo empregatício nos últimos três meses com o Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- 3.23 Atender as normas RDC 216 que tratam das boas práticas de fabricação de alimentos.
- **3.24** Devido a execução de reformas no prédio que abrigará a cantina, durante esse período os serviços serão prestados em local indicado próximo ao Auditório Central com metragem de 165m2.
- 3.25 Durante esse período será realizado um desconto de 50% do valor homologado na licitação.
- 3.26 Para este local será dispensado a aprestação do serviço de buffet e porções.



4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- **4.1** O atendimento aos usuários das cantinas deverá ocorrer no horário das 07h às 22h, de segunda a sexta-feira, sendo facultado a flexibilização dos horários nos finais de semana e o funcionamento durante o período de férias e recessos escolares, caso haja interesse da Contratada e mediante prévio ajuste com o Fiscal do contrato.
 - 4.1.1 Deverá ter atendimento nos sábados letivos ou em datas de eventos promovidos pelos Campus Concórdia.
 - 4.1.2 Nos períodos de férias e recesso a Contratada será dispensada do serviço de buffet.
- **4.2** O horário estipulado no item 4.1 poderá sofrer alterações mediante acordo com a Contratada e segundo o critério do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
 - **4.2.1** Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, se convier.
 - **4.2.2** Durante o período de recesso escolar o valor da concessão será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão onerosa de uso homologado. Os casos omissos serão avaliados pela Direção.
- 4.3 A carga e descarga de material na cantina deverá ser das 08h às 17:00h, de segunda a sexta-feira.
- **4.4** Caberá à Contratada proporcionar atendimento compatível com a demanda.

5. DA INFRAESTRUTURA

- **5.1** A área física destinado ao uso da cantina do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia é de $166,32 \text{ m}^2$.
- **5.2** Além da área física destinada à cantina, apontadas no item 5.1 do presente termo serão disponibilizadas áreas para disposição de mesas e cadeiras a serem utilizadas pelos usuários dos serviços da cantina, dimensionadas a critério do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
 - 5.2.1 Serão disponibilizados para uso da contratada os equipamentos listados abaixo:
 - a) Ar-condicionado de 60.000BTUs;
 - b) Bancadas em granito;
 - c) Coifa Industrial;
 - d) Exaustores para ventilação mecânica; e
 - e) Fogão Industrial.





- **5.2.2** 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;
- **5.2.3** Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações;
- **5.3** A Contratada deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;
- **5.4** A Contratada poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **5.5** A Contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia ou outro órgão competente.
- 5.6 A Contratada deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das <u>instalações e equipamentos</u> de propriedade do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, através da Declaração de Vistoria emitida pela contratante, antes do início das atividades.

6. DA LIMPEZA E VIGILÂNCIA

- **6.1.** A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da cantina e proximidades, serão de responsabilidade da Contratada, e deverá ser diária;
- **6.2.** Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados pela Contratada seguindo orientações do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **6.3** Caberá à Contratada providenciar a cada seis meses a desinsetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Direção do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **6.4.** A Contratada deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:
 - **6.4.1** Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
 - **6.4.2.** Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;





- **6.4.3.** O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- **6.4.4.** A Contratada manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;
- 6.4.5. A empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;
- **6.5.** A Contratada, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.

7. DA CONCESSÃO ONEROSA

- **7.1.** A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Diretor Geral e a Contratada.
- **7.2.** Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- **7.3.** O prazo de início da concessão onerosa de uso será de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.
 - **7.3.1.** O prazo estabelecido no item 7.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Contratada e aprovada pela Direção do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **7.4** O valor mensal a ser pago pela Contratada, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina do Campus Concórdia será de R\$1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais), acrescido do valor correspondente ao consumo de água e energia elétrica, nas seguintes condições:
 - **7.4.1** Energia elétrica: A título de consumo de energia elétrica, considerando que a unidade dispõe de medidor exclusivo, o IFC Campus Concórdia realizará a leitura do medidor mensalmente e emitirá guia de Recolhimento da União, em nome da Contratada.
 - **7.4.2** Água: A título de consumo de água, considerando que a unidade dispõe de medidor exclusivo, o IFC Campus Concórdia realizará a leitura do medidor mensalmente e emitirá GRU Guia de Recolhimento da União, em nome da Contratada.
 - **7.4.3.** Gás: Em relação ao gás GLP, tendo em vista que o espaço destinado à Cantina possui central exclusiva de gás, as despesas com abastecimento e instalação de gás, serão de inteira responsabilidade da Contratada.
- **7.6** O valor a ser reajustado será realizado a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGPM (Fundação Getúlio Vargas) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.
- 7.7 Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Contratada, deverá ser feita através





de justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, manifestando concordância ou não com o solicitado.

- **7.8** A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União GRU, que deverá ser retirada na Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Catarinense Campus Concórdia, na Administração do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, ou emitida diretamente pelo site http://www.stn.fazenda.gov.br/siafi/index.asp .
- **7.10** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Contratada multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.
 - **7.11** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.
 - **7.12** Se o atraso no pagamento por parte da Contratada for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

8. DA VIGÊNCIA

8.1 O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina vigorará por 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

9. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

9.1. DA CONTRATADA:

- **9.2.1** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria Contratada, seus empregados e prepostos;
- **9.2.2**. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia ou ainda, a terceiros.
- **9.2.3** Manter o espaço, objeto da Concessão Onerosa de Uso, em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem;
- **9.2.4** Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros alimentícios de acordo com o estabelecido no Edital da Concorrência e com as exigências da fiscalização da Concedente, seguindo, rigorosamente, as normas de higiene.
- **9.2.5** Dar a devida destinação aos restos de alimentos e ao óleo vegetal utilizado, os quais deverão ser acondicionados em recipientes apropriados para o descarte e disponibilizados para serem recolhidos pela coleta urbana de lixo.



- **9.2.6** Solicitar prévia autorização, por escrito, ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos ao Instituto Federal de Educação e a terceiros:
- **9.2.7** Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à Cantina, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- **9.2.8** Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica instalada para o funcionamento da Cantina. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade.
- **9.2.9** Armazenar, estocar ou guardar na Cantina, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;
- 9.2.10 Manter o pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene pessoal;
- **9.2.11** Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da Contratada;
- **9.2.12** Dispor de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos lanches e bebidas;
- **9.2.13** Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho;
- 9.2.14 Restringir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas da Cantina;
- **9.2.15** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a serem vítimas suas empregadas, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- **9.2.16** Fornecer lanches e demais produtos dentro do prazo de validade;
- **9.2.17** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- **9.2.18** Garantir o funcionamento, ininterrupto, obedecendo aos horários estabelecidos no item 4 do Termo de Referência;
- 9.2.19 Manter a tabela de preços afixada em quadro, em local visível, sempre à disposição da



concedente e dos consumidores;

- **9.2.20** Arcar com a despesa de consumo de gás ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- **9.2.21** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- **9.2.22** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização da concedente;
- **9.2.23** Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da cantina;
- **9.2.24** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 9.2.25 Colocar lixeiras na parte interna e externa da Cantina para recicláveis e rejeitos;
- **9.2.26** Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- **9.2.27** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, do resultado das inspeções;
- **9.2.28** Manter toda a área da cantina, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- **9.2.29** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- **9.2.30** Fornecer a CONCEDENTE, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física e mental de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença infectocontagiosa.
- **9.2.31** É vedada, no recinto da cantina, a prática quaisquer tipos de jogos de azar, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Contratada,;
- **9.2.32** É vedado a venda e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, assim como fica proibida a comercialização de cigarros e produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, na cantina.
- **9.2.33** É de responsabilidade da Contratada apresentação dos documentos abaixo, ao Fiscal do Contrato no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a assinatura do Contrato de Concessão.
 - 9.2.33.1 Indicação de responsável técnico, nutricionista de nível superior;



9.2.33.2 Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária

9.3 DA CONCEDENTE:

- **9.3.1** Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 9.3.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- 9.3.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada, na área objeto da permissão.
- **9.3.4** Disponibilizar à Contratada o espaço destinado à instalação da cantina.**9.3.5** Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- **9.3.6** Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela Contratada, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.

10. DAS BENFEITORIAS

- **10.1** A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Contratada.
- **10.2** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Cantina permanecerão de propriedade da Contratada, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **10.3** Somente os bens relacionados, conforme item 10.2, poderão ser removidos pela Contratada, do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **10.4** Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, sem que caiba à Contratada qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Contratada a reposição do espaço objeto dessa concessão.
- **10.5** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.
- **10.6** É de responsabilidade única e exclusiva da Contratada prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.
- **10.7** Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no





Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis);

10.7.1 Estrutura mínima para a cantina: balcão de atendimento, exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquina de café expresso, sanduicheira, caixa registradora, calculadora, termômetro, estufa, utensílios e descartáveis.

11. DO REAJUSTE

11.1 O preço consignado nos itens do contrato serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de 01(um) ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IGP-M, INPC ou IPCA, ou, na insubsistência deste(s), por outro índice que vier a substituí-lo(s), adotando-se como critério de aplicação, aquele que for mais vantajoso para a Administração Pública.

12. DA FISCALIZAÇÃO

- **12.1** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- **12.2** Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.
- **12.3** A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.
- **12.4** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada, sem ônus para a Concedente.

13. DA VISITA TÉCNICA

- **13.1** A visita técnica para conhecimento das condições físicas do espaço destinado a cantina se realizará em dia e horário previamente agendado com o Setor de Infra Estrutura no telefone (49) 3441-4817.
 - 13.1.1 O Atestado de Visita ao Local da Obra, fornecido pelo Coordenador de Infraestrutura ou Coordenador Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal Catarinense Campus de Concórdia/SC, deve ser obtido até as dezesseis horas do dia anterior a abertura da licitação, que comprove que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste Edital (nos termos do inciso III, Art 30, Lei 8666/93), conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital:
 - **13.1.2** Ao comparecer ao local para agendar a visita, o profissional indicado deverá apresentar documento oficial de identidade e entregar carta de apresentação da empresa;





13.1.3 O local da visita será o seguinte: Rod SC 283, km 08, Bairro Fragosos, CEP 89.700-000, cidade de Concórdia, Estado de Santa Catarina.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Contratada, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

15. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

15.1 O Diretor do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações dadas pela Lei Nº 8.883/94, de 08/06/94, Decreto Lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro, de 1946, e em conformidade com a Lei 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007 e da Instrução Normativa nº 02, de 11 de outubro de 2010, aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Concorrência.

Concórdia/SC, 16 de Janeiro de 2017

FÁBIO ANDRÉ BALBO Diretor Geral em exercício

ANEXO II





MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO PARA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE CANTINA, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, LANCHES, SUCOS, BEBIDAS ELABORADAS OU INDUSTRIALIZADAS, E OUTROS PRODUTOS INERENTES AO RAMO, NO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS CONCÓRDIA.

A UNIÃO, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense -Câmpus xxxxxxxxxx, ente autárquico, com sede na Rua xxxxxxxxxxxx, Bairro xxxxx, em xxxxxxxxx/SC, CEP xxxxxxxxx Fone: (xx) xxxx-xxxx, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/xxxx-xx, doravante xxxxxxxx, residente e domiciliado na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, n°xxx, Bairro xxxxxxxx, xxxxxxxx/SC, CEP n⁰ XX.XXX-XXX, inscrito no CPF sob xxx.xxx.xxx-xx, RG n° XXXXXXXX e a Empresa xxxxxxxxxxxx, Bairro xxxxxxxxxxxx, cidade de xxxxxxxxxxxxx, CEP xxxxxxxxxxxxxxxx Fone/fax: xxxxxxxxx, xxxxxxxxx, xxxxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua xxxxxxxxxxx, Bairro xxxxxxxxxxxx, cidade de xxxxxxxxxxxx, CEP xxxxxxxxxxxxxxxxx Fone/fax: (xx)xxxxxxxx, celebram o presente CONTRATO, na presença das testemunhas abaixo firmadas. As partes contratantes, de mútuo acordo, aceitam as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE CANTINA, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, LANCHES, SUCOS, BEBIDAS ELABORADAS OU INDUSTRIALIZADAS, E OUTROS PRODUTOS INERENTES AO RAMO, NO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS CONCÓRDIA., situado na Rodovia SC 283, Km 08, Bairro Fragosos, Concórdia/SC, visando o atendimento aos estudantes e servidores da Unidade Federal de Educação e o público em geral, conforme especificações contidas no Termo de Referência — Anexo I, parte integrante deste Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – DA FINALIDADE

O espaço objeto da presente concessão onerosa de uso destina-se exclusivamente a exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de refeição, lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo no Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

1.2 Integram o presente contrato, independente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 40/2016, com seus Anexo, e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1 Pela concessão, pagará a Contratada à concedente o valor mensal de R\$1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais), que serão reajustados na forma deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA- DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO





- **3.1** O atendimento aos usuários da cantina deverá ocorrer no horário das 07h às 22h de segunda à sextafeira, e nos sábados e domingos em que houver interesse da administração, sendo avisada a Contratada com antecedência mínima de 3 (Três) dias, também é facultado a flexibilização no período de férias escolares, conforme definido no edital e seus anexos, caso haja interesse da administração;
 - **3.1.1** Nos meses de recesso escolar o valor da concessão será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão onerosa de uso homologado. Os casos omissos serão avaliados pela Direção.
- **§1º** O horário estipulado na cláusula acima poderá sofrer alterações mediante acordo com a Contratada e segundo o critério da Direção da Unidade do Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia.
- **§2º** Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Instituto, se convier.
- §3º Caberá à Contratada proporcionar atendimento compatível com a demanda.

CLAUSULA QUARTA – DA TABELA DE PRODUTOS E DOS PREÇOS

- **4.1** Os produtos comercializados serão relacionados pela Contratada, com os respectivos preços, de modo o mais discriminado possível, em tabelas que deverá ser afixada ao público em local visível.
- §1º Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina estão estipulados no Termo de Referência.
- **§2º** Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia, bem como aqueles praticados pelo mercado.
- \$ 3º Fica a critério da contratada o fornecimento de outras opções de produtos não descritos no termo de referência.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 A Contratada obriga-se a:

- **5.1.1** Cumprir fielmente, além da Lei nº 8.666/93, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:
 - **5.1.1.1** Cumprir fielmente esta norma, de forma que os serviços relacionados sejam executados com esmero e perfeição.
 - **5.1.1.2** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
 - **5.1.1.3** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.
 - **5.1.1.4** Providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
 - **5.1.1.5** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas,





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- **5.1.1.6** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- **5.1.1.7** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- **5.1.1.8** 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 convenentes.
- **5.1.1.9** Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.
- **5.1.1.10** Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.
- **5.1.1.11** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE
- **5.1.1.12** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- **5.1.1.13** 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).
- **5.1.1.14** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

5.1.2 Quanto à qualificação técnica

5.1.2.1 Comprovação de aptidão para a execução dos serviços em características compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

5.1.3 Quanto às instalações físicas e equipamentos

- **5.1.3.1** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação:
- **5.1.3.2** A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- **5.1.3.3** Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações;
- **5.1.3.4** A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE;





Ministério da Educação Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **5.1.3.5** A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores:
- **5.1.3.6** Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Coordenadoria de Obras e da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Coordenadoria de Obras:
- **5.1.3.7** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- **5.1.3.8** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- **5.1.3.9** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;
- **5.1.3.10** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- **5.1.3.11** A CONTRATADA é responsável por equipar o espaço, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;
- **5.1.3.12** A CONTRATADA deverá ter como responsável técnico(a) NUTRICIONISTA (nível superior), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;
- **5.1.3.13** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, cumbucas, etc), além de embalagens de sobremesa e copos reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;
- **5.1.3.14** A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos;
- **5.1.3.15** Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar ao Instituto, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar;
- **5.1.3.16** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 10 (dez) dias úteis, para executar à reparação do dano;
- 5.1.4 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **5.1.4.1** A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;
- **5.1.4.2** Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- **5.1.4.3** Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- **5.1.4.4** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- **5.1.4.5** Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;
- **5.1.4.6** Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo, semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;
- **5.1.4.7** As carnes utilizadas no cardápio deverão ser de primeira qualidade;
- **5.1.4.8** A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo IFC. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;
- **5.1.4.9** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio;
- **5.1.4.10** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;
- **5.1.4.11** Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão estar dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;
- **5.1.4.12** A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e da Cantina no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;
- **5.1.4.13** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

5.1.5 Quanto aos recursos humanos





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **5.1.5.1** 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;
- **5.1.5.2** A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá realizar supervisão para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;
- **5.1.5.3** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.
- **5.1.5.4** Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, juntada a respectiva documentação do CRN;
- **5.1.5.5** 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 na Cantina, 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.
- **5.1.5.6** Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do IFC. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.
- **5.1.5.7** Os funcionários contratados pela Contratada deverão apresentar carteira de saúde.
- **5.1.5.8** A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFC, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- **5.1.5.9** A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- **5.1.5.10** 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 circunstancias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.
- **5.1.5.12** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências da Cantina do Instituto Federal Catarinense.
- 5.1.6 Quanto à execução dos serviços





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **5.1.6.1** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;
- **5.1.6.2** A CONTRATADA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, além dos equipamentos colocados à disposição pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deve instalar e manter no (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;
- **5.1.6.3** É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer dispenser com produtos antissépticos para utilização dos usuários na entrada do estabelecimento.
- **5.1.6.4** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;
- **5.1.6.5** A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;
- **5.1.6.6** Cabe à CONTRATADA contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFC, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- **5.1.6.7** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta do IFC, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.
- **5.1.6.8** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;
- **5.1.6.9** É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato;
- **5.1.6.10** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;
- **5.1.6.11** O Estabelecimento somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFC totalmente isento dessas responsabilidades;
- **5.1.6.12** Realizar desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços





Ministério da Educação Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

deverão ser realizados por empresa especializada em dias que não tenha circulação de pessoas. 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.

- **5.1.6.13** A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas mensalmente ou sempre que necessário;
- **5.1.6.14** Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo IFC e autoridades sanitárias;
- **5.1.6.15** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;
- **5.1.6.22** É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços do IFC e pela fiscalização do contrato.

5.2 A Contratante obriga-se a:

- **5.2.1** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.
- **5.2.2** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- **5.2.4** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus servicos dentro das normas do contrato.
- **5.2.5** Proporcionar condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;
- **5.2.6** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado, conforme listados no termo de referência.
- **5.2.7** Aplicar à CONTRATADA as sanções contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- **5.2.8** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
- **5.2.9** Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenação de Infraestrutura, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- **5.2.10** Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;
- **5.2.11** Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;





- **5.2.12** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- **5.2.13** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- **5.3** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com funcionários e terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA SEXTA - DO SEGURO DOS BENS

- **6.1** A CONTRATADA está obrigada a apresentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato de Concessão, seguro que garanta a área objeto da presente concessão, (seguro Contra Riscos Diversos).
 - **6.1.1** O Seguro deverá incluir, 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.

PARÁGRAFO ÚNICO

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS INSTALAÇÕES E BENFEITORIAS

- 7.1 Serão disponibilizados para uso da contratada os equipamentos listados abaixo:
 - a) Ar-condicionado de 60.000BTUs;
 - b) Bancadas em granito;
 - c) Coifa Industrial;
 - d) Exaustores para ventilação mecânica; e
 - e) Fogão Industrial.
- **7.2** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;
 - 7.2.3 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações;
- **7.3** A Contratada deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;
- **7.4** A Contratada poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia.





- **7.5** A Contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia ou outro órgão competente.
- **7.6** A Contratada deve declarar, expressamente, em termo, o recebimento das <u>instalações e equipamentos</u> de propriedade do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, através da Declaração de Vistoria emitida pela contratante, antes do início das atividades.

CLÁUSULA OITAVA – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL

8.1 Finda ou revogada a qualquer título ou tempo, a concessão onerosa de uso, deverá a Contratada restituir o espaço em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, reparando, às suas custas, qualquer dano ou defeito ocorrido, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal e em razão do decurso do tempo.

CLÁUSULA NONA – DA REMOÇÃO DOS BENS

- **9.1** Terminada a concessão onerosa de uso, ou verificado o abandono do seu objeto, por prazo superior a 10 (dez) dias, poderá o concedente promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do local, quer pela Contratada, quer por seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.
- §1º Os bens poderão ser removidos pela concedente para qualquer local, não ficando responsável, em qualquer hipótese, por quaisquer danos que a eles sejam causados antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda e conservação.
- **§2º** Se os bens removidos não forem retirados do local para onde venham a ser transferidos, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, poderá o concedente, a seu exclusivo critério:
- I Doá-los a qualquer instituição beneficente, ou, quando de valor expressivo, deles dispor livremente;
- II Aliená-los, devendo, nesta hipótese, dar ingresso da quantia apurada na receita própria da concedente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE

- **10.1** Ao término da vigência contratual de 12(doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal da concessão contratada será reajustado com base no índice IGPM/IBGE dos últimos (12) meses ou outro índice que venha a substituir, a partir da assinatura do contrato.
- **10.2** Será admitida, por solicitação da Contratada, mediante negociação entre as partes, o reajuste dos preços relativos ao fornecimento das refeições, bem como dos produtos previstos no Termo de Referência, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início de efeitos financeiros do último reajuste ocorrido ou precluso;
- a) O reajuste não poderá alterar o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato;
- b) A Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, podendo se necessário for realizar diligências para conferir a variação de custos alegados pela empresa Contratada;
- c) O reajuste terá como limite máximo a variação do INPC / IBGE ocorrida nos últimos 12 (doze) meses, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início de efeitos financeiros do último reajuste ocorrido ou precluso;





- **d)** Os efeitos financeiros do reajuste ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente;
- **e)** A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos;
- f) O prazo referido na alínea "e" ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela Contratante para comprovação da variação dos custos;
- 10.3 O prazo para a contratada solicitar o reajuste se encerra na data da prorrogação contratual;
 - **10.3.1** Caso a contratada não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste;
 - **10.3.2** Se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO PARA O INÍCIO DAS ATIVIDADES

12.1 O prazo para o início das atividades é de 10 (dez) dias, contados da data da assinatura do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

O prazo estabelecido nesta cláusula, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Contratada e aprovada pela Direção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus* Concórdia.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VALOR DA CONCESSÃO

- **13.1** O valor mensal a ser pago pela Contratada, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de **R\$ 1.350,00 (Um mil, trezentos e cinquenta reais).**
 - **13.1.1** Fica a cargo da Contratada o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados na cantina por meio dos medidores instalados e localizados na área onde será firmado o contrato para uso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PAGAMENTO

- **14.1** O valor da concessão de uso será executado pelo preço apresentado no item 13.1 deste Contrato.
 - **14.1.1** O consumo de água e energia elétrica deverá ser custeado totalmente pela empresa contratada pago por meio de GRU ao IFC Campus Concórdia.
 - **14.1.1.1** Fica a cargo da Contratada o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados no espaço destinado a Cantina por meio de medidores instalados





e localizados na área onde será firmado o contrato para uso (essa instalação para desmembrar da ligação geral do *campus* ficará sob a responsabilidade da contratada).

- **14.1.1.2** No término do contrato a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.
- **14.2** Pela concessão estabelecida, a Contratada pagará mensalmente, em moeda corrente nacional, por meio de emissão da Guia de Recolhimento da União GRU, até o 10º dia do mês subsequente ao uso.
- **14.3** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Contratada multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.
- **14.4** A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União GRU, que deverá ser retirada na Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense *Campus* Concórdia, ou emitida diretamente pelo site http://www.stn.fazenda.gov.br/siafi/index.asp.
 - **14.4.1** A falta da emissão da GRU não exime o concessionário da multa por eventual atraso no pagamento.
- **14.5** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia, será aplicado às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.
 - **14.5.1** Se o atraso no pagamento por parte da Contratada for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.
- **14.6** Nos meses de recesso escolar o valor da concessão será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão onerosa de uso. Os casos omissos serão avaliados pela fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **15.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.
 - **15.1.1** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- **15.2** A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:
 - **15.2.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

15.2.2 Multa:





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

- **15.2.2.1** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.
- **15.2.2.2** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem **16.2.2.1**;
- **15.2.3** Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).
- **15.2.4** Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).
- **15.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.
- **15.3** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- **15.4** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666 de 1993 e subsidiariamente na Lei nº 9.784 de 1999.
- **15.5** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração observado o princípio da proporcionalidade.
- **15.6** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ou recolhidos em favor da União ou deduzidos da garantia ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- **15.7** Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia.
- **15.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA INEXECUÇÃO, DENÚNCIA E RESCISÃO

- **16.1** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, e ficará o contrato rescindido de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.
- **§1º** O presente contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, de conformidade com o art. 79, inciso II da Lei no 8.666/93, ressalvados pressupostos do Termo de Referência.
- **§2º** O presente contrato também poderá ser rescindido por conveniência administrativa, a juízo do Diretor Geral do Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia, sem que caiba a Contratada qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei no 8.666/93.
- **§3º** No caso de rescisão administrativa ou amigável, esta deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada do Diretor Geral do Instituto Federal Catarinense *Campus* Concórdia.





§4º No caso de rescisão contratual, a Contratada terá prazo de 3 (três) dias para desocupar o local e entregá-lo conforme recebeu.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

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

PARÁGRAFO ÚNICO

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

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

	Concórdia, de de 2017.			
CONTRATANTE	CONTRATADA			
Testemunhas:				



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

NPJ							
ndereço	ne/Faxe-mail nco, a Agência e número da Conta-Corrente:						
ne/Fax							
anco, a Ag	jência e núm	nero da Conta-C	orrente:				
ITEM	QTDE	UN	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL		

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

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



Razão Social:

TOTAL



			·
nos termo	s do edita	al.	
DATA:	1	/2017.	ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA