

PREGÃO ELETRÔNICO

90610/2025

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque (158125)

DADOS PARA CONTATO

E-mail: compras.brusque@ifc.edu.br

Telefone: (47) 3212-0003

OBJETO

Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m².

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 970.800,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 20/01/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. <i>DO ORÇAMENTO ESTIMADO</i>	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	13
9. DO TERMO DE CONTRATO	15
10. DOS RECURSOS	16
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	16
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	19
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	19



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS BRUSQUE

MINUTA DE EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025
(Processo Administrativo nº 23514.001344/2025-16)

Torna-se público que o Instituto Federal Catarinense Campus Brusque, por meio da Coordenação de Licitações e Contratos, sediado na Avenida Hugo Schlosser, 605, Jardim Maluche, Brusque-SC - CEP 88354-300, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m²**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 2.6.3. sociedades cooperativas;
- 2.6.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.6.5. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.8. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.6.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.6.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.5 e 2.6.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.6.5 e 2.6.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação **não** será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.11. Como o critério de julgamento é o de MENOR PREÇO, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

5.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,50 (cinquenta centavos de real)**.
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado: **ABERTO**.
- 6.11. No modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.20.2. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

6.20.3. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme **Decreto nº 12.304, de 2024.**

6.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. conter vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8. A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

7.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.13. Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da emissão do empenho e/ou da assinatura de contrato, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, uma vez que a inclusão dos licitante s no cadastro impedirá a formalização de tais atos administrativos;

7.13.1. Caso a licitante vencedora do certame apresente restrições no CADIN, no momento da emissão do empenho ou da assinatura do contrato, deverá regularizar a situação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez pelo mesmo período.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicafe.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail: compras.brusque@ifc.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.**

8.13. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **2 (duas) horas**, para:

8.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

8.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de **10 (dez)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

9.3.1. encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **10 (dez)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

9.3.2. disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **10 (dez)** dias úteis; ou

9.3.3. outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **10 (dez)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

9.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

9.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

9.5. Os prazos dos itens 9.3 e 9.4 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.gov.br/pncp.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

11.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

11.1.6. fraudar a licitação;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

11.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

11.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: compras.brusque@ifc.edu.br.

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

12.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. 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, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico:

<https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2025/pregoes-eletronicos-2025/>

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

13.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

13.11.2. Anexo II – Detalhamento do Cardápio para Almoço

13.11.3. Anexo III – Cardápio Mínimo Cantina

13.11.4. Anexo IV - Modelo de Proposta de Preços;

13.11.5. Anexo V - Modelo do instrumento de medição de resultado – IMR;

13.11.6. Anexo VI - Declaração de vistoria e não vistoria;

13.11.7. Anexo VII - Termo de Ciência e concordância;

13.11.8. Anexo VIII – Minuta de Termo de Contrato.

Brusque, 05 de janeiro de 2026.

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Termo de Referência 389/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
389/2025	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	PERSILENNE MC COMB CELUCIO MARQUES	05/01/2026 08:18 (v 0.5)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	610/2025	23514.001344/2025-16

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23514.001344/2025-16)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m², nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m ²	3697	Unid	60.000	R\$ 16,18	R\$ 970.800,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é essencial ao funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da vigência **prevista contratualmente**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme detalhamento a seguir:
- I. ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025;
 - II. Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;
 - III. Id do item no PCA: 2433;
 - IV. Classe/Grupo:632;
 - V. Identificador da Futura Contratação: 610/2025

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.1.1 Gestão de Resíduos: adoção durante a execução do contrato de práticas de segregação, reaproveitamento e descarte adequado de resíduos sólidos, incluindo óleo de cozinha.
 - 4.1.2 Uso de Insumos Sustentáveis: sempre que possível, priorização de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, orgânicos e de fornecedores locais.
 - 4.1.3 Eficiência Energética e Hídrica: tomar medidas para uso racional de água e energia nas instalações e processos produtivos.
 - 4.1.4 Redução de Plásticos: optar pela utilização de embalagens, utensílios e materiais biodegradáveis ou recicláveis, evitando descartáveis plásticos de uso único.
 - 4.1.5 Treinamento em Boas Práticas Ambientais: capacitação da equipe em procedimentos de sustentabilidade, boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, visando reduzir desperdícios.
 - 4.1.6 Vinculação a projetos ambientais do campus: colaborar com o fornecimento de resíduos e com medidas educativas para o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão voltados ao reaproveitamento de materiais, à proteção ambiental e à promoção da sustentabilidade.

4.1.7. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08** horas às **16** horas.

4.5. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.6. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.6.1. Deverá ser realizado agendamento prévio da vistoria pelo e-mail: compras.brusque@ifc.edu.br até 24 (vinte e quatro) horas úteis antes da abertura do certame.

4.7. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 09/02/2026 ou data posterior determinada pela Administração.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1 A execução dos serviços dependerá da apresentação, em até 30 (trinta) dias após o início da vigência do contrato:

- a. Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal ou do protocolo de submissão do mesmo;
- b. Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;
- c. Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), em conformidade com a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, alterada pela RDC 52/2014 e/ou normativas posteriores.

5.1.2.2 Os POPs deverão contemplar, no mínimo:

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

5.1.2.3 A Contratada deverá:

- a. Respeitar integralmente as normas higiênico-sanitárias durante a execução dos serviços.
- b. Atender as referências nutricionais para alimentação saudável.
- c. Seguir cardápio mínimo elaborado por nutricionista da instituição, constante do processo licitatório.
- d. Datas Comemorativas: em datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção Geral do Câmpus, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de pargemianas, carne assada com recheio, dentre outros.

- e. Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios de uso individual necessários ao serviço, deverão ser fornecidos embalados individualmente, de forma a evitar a manipulação por múltiplos usuários. Estes itens Devem estar dispostos em locais de fácil acesso aos usuários da cantina/refeitório.
- f. A empresa deverá colocar à disposição próximo ao buffet e à estufa, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;
- g. Deverá oferecer gratuitamente, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmitex) para compra de almoço para viagem.

5.1.2.4 As refeições deverão seguir no mínimo os seguintes tipos de atendimento:

- a. Self-service,
- b. Marmitex,
- c. Prato-feito.

5.1.2.5 O Cardápio para o ALMOÇO RESTAURANTE TERCEIRIZADO – CAMPUS BRUSQUE está detalhado no ANEXO II do Edital da licitação.

Do subsídio das Refeições

5.1.2.6 O IFC Campus Brusque poderá subsidiar integral ou parcialmente o valor das refeições, aplicável de forma universal a todos os estudantes.

5.1.2.7 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo dos exercícios, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à CESSIONÁRIA.

5.1.2.8 Os alunos com direito ao subsídio terão direito a apenas 01 (uma) refeição principal diária, o almoço, nos dias e horários estipulados para funcionamento.

5.1.2.9 Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da CEDENTE efetuarão o pagamento direto à CESSIONÁRIA, caso o valor da refeição ultrapasse o valor do subsídio pela refeição de almoço a que tem direito. Estes farão o pagamento por meio de cartão débito /crédito e/ou dinheiro/pix, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie quando couber.

5.1.2.10 A Contratada deverá fornecer sistema informacional ou equivalente para controle eletrônico das refeições subsidiadas, com identificação individual por senha, token, tag ou outro método aprovado pela fiscalização do IFC, permitindo emissão de relatórios mensais a serem entregues ao IFC Campus Brusque.

5.1.2.11 Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

5.1.2.12 As refeições, a título de subsídio, serão autorizadas apenas por meio de Nota de Empenho.

5.1.2.13 Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da refeição.

Do pagamento dos subsídios

5.1.2.14 Os pagamentos a serem efetuados pela CEDENTE quando ocorrer subsídios para refeições de alunos ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, após emissão de nota fiscal, e declaração do controle das refeições fornecidas.

5.1.2.15 O subsídio se aplica exclusivamente ao almoço, não se aplicando aos demais produtos da cantina /lanchonete.

5.1.2.16 As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

- a. Relatório mensal apresentado até o dia 25 (intervalo máximo de 30 dias).
- b. Contendo o controle diário, total e individual do consumo por usuário.
- c. A CEDENTE terá até 03 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CESSIONÁRIA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a autorização para emissão da nota fiscal/fatura.
- d. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CEDENTE.

Da Cantina

5.1.2.17 Além do almoço, a Cessionária deverá oferecer serviços de Cantina. O CARDÁPIO MÍNIMO DE LANCHES, com os valores máximos de referência estão detalhados no ANEXO III do Edital da Licitação..

5.1.2.18 A Cantina está localizada em sala anexa ao Refeitório e haverá a possibilidade de adequação do espaço, às expensas da Cessionária, mediante autorização prévia da Administração.

5.1.2.19 Orientações à CESSIONÁRIA:

- a. Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos e daqueles com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.
- b. A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparo dos alimentos a serem comercializados.
- c. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, nem a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.
- d. As bebidas preparadas pela CESSIONÁRIA deverão ser elaboradas e servidas sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.
- e. A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.
- f. As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, de pragas e vetores urbanos e de qualquer outro agente que possa contaminá-los ou causar sua deterioração. A CESSIONÁRIA deverá observar as condições de temperatura adequadas à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.
- g. As preparações e gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens ou recipientes atóxicos, sem contato direto com qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes. A CESSIONÁRIA deverá dispor de embalagens adequadas para o acondicionamento de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.
- h. A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo ao encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- i. A qualidade dos alimentos e lanches oferecidos na cantina do IFC - Campus Brusque seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal, estadual e municipal, principalmente a Lei nº 12.061/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. De acordo com o art. 1º da referida Lei *"Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos"*.

5.1.2.20 Nesse contexto, a Cantina será proibida de comercializar:

- a. bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
- b. balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c. refrigerantes e sucos artificiais;
- d. salgadinhos industrializados;
- e. salgados fritos;
- f. pipocas industrializadas;
- g. cigarros e qualquer outra espécie de fumo;
- h. medicamento de todas as espécies;
- i. todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (ex: chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).
- j. É proibida a confecção de frituras, salvo se autorizada pela Cedente.

5.1.2.21 São proibidas as seguintes condutas no interior da Cantina:

- a. fumar;
- b. permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- c. manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (como saneantes, desinfetantes e produtos similares).

5.1.2.22 Quanto aos preços executados e a responsabilidade da CESSIONÁRIA

- a. Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelo Campus, garantindo que tenham valores inferiores ou iguais ao estipulado no Edital;
- b. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, deverá ser afixada em local visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões ou gorjetas, nos preços da tabela, nem sua cobrança à parte.
- c. Os produtos que compõe o Cardápio Mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos;
- d. Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados, caso haja interesse da CONTRATADA, desde que previamente apreciados e aprovados pela Direção-Geral do Campus. Nesses casos, a CONTRATADA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, que passarão a integrar o Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Deverá também apresentar a pesquisa de mercado desses itens, conforme previsto no ETP ANEXO I do Edital da Licitação, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.
- e. Para inclusão dos itens no Cardápio Complementar, caso a Administração não aceite os valores e/ou orçamentos apresentados pela CONTRATADA para composição dos preços, poderá realizar pesquisa própria no mercado local sobre o item a ser ofertado, a fim de determinar o preço médio de venda.
- f. Não será aceita a inclusão, no Cardápio Complementar, de itens similares aos do Cardápio Mínimo. Contudo, é permitido a comercialização de outros sabores aos exigidos, ao mesmo valor.
- g. Caso alguns dos itens constantes na cesta de Cardápio Mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da CESSIONÁRIA e anuência do Fiscalização do Contrato/Comissão de Alimentação e Nutrição, desde que não gere alteração do objeto.
- h. O IFC – Campus Brusque poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem institucional.
- i. O reajuste dos preços dos produtos que compõem o Cardápio Mínimo poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Reajuste em prazo inferior somente dar-se-á em situações excepcionais e de forma justificada, com prévia anuência da Administração. Os valores serão reajustados aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE.
- j. O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito ou outras formas de pagamento. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.
- k. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.
- l. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar ao IFC Brusque relatório de faturamento com o detalhamento dos itens comercializados, sempre que solicitado.

5.1.2.23 Serão disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA os equipamentos listados abaixo:

Item	Descrição	Quantidade
Mesa para Refeitório Industrial de 10 lugares (MDF/fórmica, bancos fixos individuais)	Dim.: 0,75m (A) × 3m (C) × 0,80m (L). Bancos MDF reforçados, estrutura de aço carbono, acabamento PVC.	18
Coifa em aço inox AISI 304 (400 × 120 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1
Coifa em aço inox AISI 304 (170 × 130 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1
Coifa em aço inox AISI 304 (115 × 70 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1

Exaustor centrífugo mod. TCF 400	V: 5000m³/h, motor 1,5 cv, 60hz.	1
Exaustor centrífugo mod. TCF 560	V: 6000m³/h, motor 3 cv, 60hz.	1
Exaustor centrífugo mod. TCF 355	V: 2050m³/h, motor 0,5 cv, 60hz.	1

5.1.2.24 Não será cobrado custo de Depreciação pelos seguintes motivos:

- a. As Mesas estão alocadas em área comum, de uso dos estudantes/servidores e a responsabilidade pela manutenção e depreciação das mesmas é do IFC Brusque.
- b. Coifas e Exaustores são equipamentos instalados na estrutura da Cozinha, cuja contabilização de depreciação está inserida na depreciação do imóvel. Dessa forma, caberá à Contratada somente a responsabilidade pela manutenção dos mesmos.

Das Proibições

5.1.2.25 É vedado ceder, transferir, sublocar ou emprestar, a qualquer título, o espaço concedido a terceiros, mesmo que para fins semelhantes.

5.1.2.26 Não veicular publicidade acerca de outros serviços nesse espaço, sem a anuência da concedente;

5.1.2.27 Não poderá haver proibição aos alunos de usar o espaço de refeições, composto por mesas e bancos, mesmo aqueles que trazem sua própria refeição ou lanche.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: no Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, situado na: Av. Hugo Schlosser, nº 605, Bairro Jardim Maluche, Brusque – SC;

5.2.1. Quando receber as chaves do espaço cedido, a Cedente e a Cessionária assinarão Termo de Vistoria Inicial, contemplando a situação atual do imóvel, apontando eventuais não concordâncias no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento. A não manifestação nesse prazo caracterizará a aceitação das condições do imóvel descritas no citado documento.

5.3 Os serviços serão prestados nos seguintes horários:

- a. Refeitório: aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das **08h00min às 21h00min**.
- b. Almoço: deverá ser servido de segunda a sexta-feira, no intervalo mínimo compreendido entre **11h30min e 13h00min**.
- c. Cantina: funcionamento nos três turnos, **das 08h00min às 21h00min**, de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos).
- d. Alterações de horário poderão ocorrer com determinação prévia e justificada da Administração do IFC Câmpus Brusque.
- e. Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitado ou autorizado pela Administração com antecedência mínima de **72 horas**.
- f. Em períodos de recesso, greve, férias escolares ou baixo movimento, poderá haver:
 - f.1) Redução de horários, mediante autorização formal.
 - f.2.) Atendimento com estrutura mínima, ofertando ao menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato-feito).
 - f.3) E eventualmente, poderá ser autorizado o fechamento temporário do refeitório.
- g. Caso a Administração necessite utilizar o espaço, deverá solicitá-lo com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1 A CESSIONÁRIA deverá garantir rígida observância dos aspectos higiênico-sanitários e das propriedades características dos alimentos, os quais deverão ser manipulados, armazenados e distribuídos em condições seguras. A CESSIONÁRIA deverá seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.

5.4.2 Acerca da Manutenção da Infraestrutura do Refeitório:

- a. A manutenção predial, limpeza e higienização diária do ambiente do refeitório ficarão sob responsabilidade da empresa contratada, incluindo limpeza de caixas de gordura e dedetização do espaço.
- b. É vedada qualquer alteração na estrutura física sem prévia autorização do IFC.
- c. Todos os reparos em decorrência de mau uso ou desgaste prematuro serão de responsabilidade da Contratada.

5.4.3 A CESSIONÁRIA deverá realizar Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:

- a. Auxiliar a CEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios;
- b. Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinfetantes e dedetizantes, a CESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados;
- c. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- d. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CESSIONÁRIA.
- e. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.
- f. Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores da cantina.

5.4.4 Acerca do abastecimento de água e manejo dos resíduos, a CESSIONÁRIA deverá:

- a. Para os serviços de cantina deve ser utilizada somente água potável, mineral e/ou filtrada, para manipulação de alimentos, inclusive quando se utiliza gelo em sucos ou outras bebidas;
- b. A CESSIONÁRIA está responsável em fazer a limpeza das 4 (quatro) caixas de gordura, a cada 3 meses, conforme RDCnº 216 de 15 /09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.
- c. Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;
- d. Vir ao encontro a Política Ambiental e Sustentável do IFC – Campus Brusque, quando os Campus realizam a coleta seletiva do lixo.

5.4.5 Acerca das matérias-primas, ingredientes e embalagens, a CESSIONÁRIA deverá:

- a. Todos os fornecedores de matérias-primas, produtos pré preparados, ingredientes e embalagens devem possuir registro no órgão competente e adotar no mínimo as Boas Práticas de Fabricação e sempre que possível, possuir um responsável técnico das áreas de Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;
- b. Não é permitido o recebimento e a utilização de produtos sem registro, embalagem e sem informação nutricional. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. Os alimentos reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e as informações sobre fabricação, descrição de ingredientes e prazos de validade devem sempre estar presentes nas embalagens;
- c. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo, organizado e bem ventilado, de forma a garantir proteção contra contaminantes ou formação de umidade e fungos. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade garantido pelo fabricante. Todos os gêneros alimentícios, devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável e quando necessários, em geladeira ou freezer;
- d. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos). Não se deve ter o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo;
- e. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;
- f. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- g. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- h. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, seguir os procedimentos adotados pela Portaria CVS-6/99 e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- i. O IFC – Campus Brusque poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos. Além disso, poderá a qualquer tempo, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar, solicitar análise microbiológica de

amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

5.4.6 Acerca da equipe técnica mínima e dos manipuladores de alimentos:

- a. O número de nutricionista deverá atender aos Parâmetros Numéricos de Referência para Nutricionistas e à RESOLUÇÃO CFN Nº 600 /2018 ou a mais recente.
- b. O nutricionista responsável deverá manter relatórios de visitas com frequência semanal, quando não estiver presente diariamente no espaço cedido (refeitório), garantindo o acompanhamento contínuo da qualidade e conformidade dos serviços prestados.
- c. Em relação aos demais colaboradores (Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha, Serviços Gerais, Caixa, Atendente, Almoxarife), a CONTRATADA deverá dimensionar o número de funcionários e cargos de acordo a demanda do quantitativo de refeições a serem preparadas.
- d. Especificamente quanto aos profissionais de apoio (Cozinheiro e auxiliar de cozinha), deverão ser treinados e possuir curso de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assim como deverão apresentar a Carteira de Trabalhador do Setor de Alimentos (CTA) emitida pela Vigilância Sanitária Municipal de Brusque.
- e. Os colaboradores devem ser devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- f. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde ou cópia do laudo de exames admissionais, periódicos e demissionais, na forma legal, dos colaboradores designados para os serviços nas dependências do Refeitório/Cantina do IFC Câmpus Brusque.
- g. Todos os funcionários deverão ser providos de uniformes padronizados (jalecos, calças, toucas, aventais e calçados fechados antiderrapantes), EPIs necessários à função (luvas térmicas, de segurança, máscaras, protetores auriculares quando aplicável) e identificação visível com nome e função, assegurando higiene, segurança e padronização antes do início da operação.
- h. Todo o material deverá ser fornecido pela empresa contratada, em conformidade com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho (NRs), especialmente a NR-6 (EPIs), NR-7 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e a NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto).
- i. O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com as exigências da vigilância sanitária do município onde se localiza o Campus/Cantina. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade (calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavagem de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CONCESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação;
- j. Os funcionários, quando apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos – podendo estar em outras funções dentro do próprio estabelecimento –, enquanto persistirem essas condições de saúde;
- k. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, após tossir, manipular dinheiro e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das suas atividades. As suas refeições devem ser feitas à parte da produção, nunca sobre as bancadas ou durante o trabalho. Não é permitido beliscar durante a manipulação de alimentos;
- l. Os manipuladores devem usar cabelos presos e totalmente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal (incluindo relógios e anéis) e a maquiagem. Não devem ser utilizados perfumes, apenas desodorantes neutros;
- m. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, pelo menos semestralmente, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante certificação adequada e a CEDENTE buscará, quando possível, o atendimento de parte dela, através da realização de palestras pelos seus servidores, contemplando todos os manipuladores de alimentos;
- n. Os funcionários deverão atender a comunidade escolar com presteza, polidez, amabilidade, higiene e com responsabilidade com as atividades desenvolvidas;
- o. Os visitantes e órgãos de fiscalização deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, bem como, utilizar EPIs sempre que acessar a espaços controlados;
- p. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Se necessário manipular alimento, deve, o funcionário, realizar previamente adequada higienização das mãos.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1. A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos;

5.5.2. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do IFC - Campus Brusque;

5.5.3. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros.

5.5.4 Equipamentos que podem ser utilizados:

- a. máquina de café elétrica e/ou expresso;
- b. forno de microondas;
- c. geladeira;
- d. freezer;
- e. liquidificador;
- f. extrator de suco;
- g. sanduicheira elétrica;
- h. fogão;

5.5.5 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – Campus Brusque.

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

5.5.7 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização do IFC – Campus Brusque devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

5.5.8 Antes da instalação de qualquer equipamento a CESSIONÁRIA deverá verificar a capacidade de corrente (amperagem) do disjuntor do espaço com a Coordenação de Infraestrutura e Serviços do Campus.

5.5.9 As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da lanchonete, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do IFC - Campus Brusque e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

5.5.10 Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;

5.5.11 Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina, a CESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFC, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados

5.5.12 Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONÁRIA do Campus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE.

5.5.13. A empresa Cessionária será responsável pela vigilância da área de concessão devendo cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFC - Campus Brusque isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

5.5.14 Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, poderão fixar um mural de 1 m², em local próprio e visível, divulgando informações pertinentes aos assuntos relacionados a esses temas, ao cardápio disponível, a tabela de preços, dentre outros de interesse da comunidade escolar.

5.5.15 O estabelecimento comercial deve valorizar os produtos que está ofertando, tornando-os mais aceitos e consumidos pela clientela atingida e ainda, atuar como Promotores das Diretrizes da Alimentação Saudável na Escola, como proposto na Portaria Interministerial nº 1.010 08/05/06. Dessa maneira, sugere-se que o mural seja ludicamente utilizado, com propagandas e pôster dos alimentos disponíveis, podendo ter a própria parceria a instituição e que se desenvolva a fim de propor receitas mais atrativas e saudáveis, a serem incluídas no cardápio. Destaca-se também a importância de que se realize um questionário de avaliação do atendimento pela clientela, procurando captar as sugestões e as opiniões que merecem aplicabilidade no espaço do Refeitório/Cantina.

5.5.16 A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. O histórico do número de refeições subsidiadas pelo Câmpus Brusque no contrato vigente (CT 076/2022), em um período de doze meses corridos (Ago/24-Out/25), apontou a quantidade de 30.649 refeições. Porém, considerando-se o número de alunos atualmente matriculados e a previsão de novas turmas, há a possibilidade de incremento desse quantitativo conforme análise a seguir:

- a. O Câmpus Brusque conta com o número de 480 alunos matriculados no ensino médio técnico integrado que estudam nos dois períodos (matutino e vespertino) apenas 3 dias da semana (2ª, 3ª e 5ª feiras). Dessa forma, nos outros dias, nem todos os alunos permanecem no Campus, restando apenas aqueles que são bolsistas, alunos em aulas de reposição, etc. Com a expectativa pelo incremento de alunos com a abertura de turmas do PROEJA, tem-se uma estimativa futura para 500 refeições por dia. Assim, multiplicando esse número pelos 3 dias da semana com aulas nos dois períodos e multiplicando pelas 40 semanas letivas do ano, chega-se ao total de 60.000 refeições estimadas no ano. Dessa forma, este será o quantitativo a ser considerado na presente contratação.
- b. Além dos alunos dos 480 alunos do ensino médio técnico integrado, o IFC Campus Brusque conta com aproximadamente 185 alunos dos cursos noturnos (Superiores e subsequente), 70 servidores e 10 colaboradores terceirizados, que poderão ser considerados como uma possível clientela dos serviços de Refeitório e Cantina.
- c. É válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público circulante no Campus, para referência da CONCESSIONÁRIA. O IFC Campus Brusque não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.6.2. A área interna do local da concessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontra e compreende o tamanho de 103,96 m².

5.6.3. Serão devidas pela CONCESSIONÁRIA as seguintes Taxas de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório delas, conforme detalhamento no ETP e a seguir:

5.6.3.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: R\$3.500,00 (Três mil e quinhentos reais).

5.6.3.2 Consumo de energia elétrica e de água/esgoto: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados no Refeitório/Cantina.

5.6.3.2.1 Ressalta-se que atualmente, a cobrança de esgoto pelo SAMAE é feita junto com a tarifa de água. Caso, em um futuro momento, haja diferenciação quanto a taxa de esgoto na fatura da água, a mesma será repassada à Contratante.

5.6.3.2.2 A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores/ou assunção da titularidade do respectivo contrato de fornecimento, pelo contratado, individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

5.6.3.3 Taxa mensal ref. à Vigilância Humana: R\$ 132,90 (Cento e trinta e dois reais e noventa centavos)

5.6.3.4 Taxa anual de recolhimento de lixo: R\$ 2,82 (Dois reais e oitenta e dois centavos).

5.6.3.4.1 A taxa anual de recolhimento de lixo será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à Contratada. O valor registrado em 2025 corresponde a R\$ 2,82 (fração ideal de **0,52%** do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

5.6.3.4.2 Em havendo prorrogações contratuais, a taxa de recolhimento de lixo será sempre incluída na primeira GRU posterior à prorrogação contratual, e corresponderá a fração ideal do último pagamento realizado pela Administração para essa taxa.

5.6.3.5 Os valores das referidas taxas serão cobrados mensalmente (exceto a taxa de recolhimento de lixo, que será cobrada anualmente) pela CONTRATANTE mediante a COMPENSAÇÃO com os valores devidos na Nota Fiscal mensal de prestação de serviços, emitida pela CONCESSIONÁRIA.

5.6.3.6 As taxas serão recolhidas por meio de GRU Eletrônica no sistema INTRA SIAFI, sendo geradas duas GRUs, conforme os respectivos códigos: 28808-0 (ref. à taxa de ocupação do espaço) e código 28852-7 (ref. às demais taxas), as quais serão emitidas pela própria Contratante e integrarão o processo de liquidação e pagamento, operacionalizado no SIAFI.

5.6.4. Não será cobrado aluguel da CONCESSIONÁRIA durante o período de suspensão das atividades letivas. Assim, no mês de Janeiro, período de férias escolares integrais, será concedida isenção total, correspondente a 100% (cem por cento) do valor do aluguel. No recesso de Julho, correspondente a aproximadamente duas semanas, será concedido desconto de 50% (cinquenta por cento) no valor do aluguel e no mês de Dezembro, onde ocorre o baixo movimento em função do término do ano letivo, a cobrança será correspondente a 50% do valor do aluguel, conforme resumo a seguir:

- a. Janeiro: isenção de 100% (sem cobrança de aluguel);
- b. Fevereiro a Junho: cobrança normal;
- c. Julho: cobrança de valor correspondente a 50% do valor do aluguel;
- d. Agosto a Novembro: cobrança normal;
- e. Dezembro: cobrança de valor correspondente a 50% do valor do aluguel.

5.6.5. Em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento.

5.6.6. As demais despesas: energia elétrica e água continuarão sendo cobradas normalmente, mesmo nos períodos de férias e recesso.

5.6.7. O valor do aluguel, bem como o valor das refeições e lanches serão reajustados pelo índice IPCA/IBGE.

5.6.7.1. As alterações decorrentes de reajustes contratuais serão formalizadas por meio de apostilamento.

5.6.8. As taxas de consumo de energia elétrica e de água serão reajustadas com base nos aumentos praticados pelas concessionárias dos respectivos serviços públicos.

5.6.9. As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

Especificação da garantia do serviço

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional

6.7.1 O preposto da Contratada deverá comparecer mensalmente nas dependências do Instituto Federal Catarinense, ou em menor periodicidade, caso a Administração julgue necessário.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A3]

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto nº 12.174/2024;

6.20.8.2 à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

6.20.9. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, ou greve ou outro fator externo, as atividades poderão ser suspensas, com a devida suspensão do pagamento do aluguel.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V do Edital da Licitação.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3 deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios previstos no IMR, documento constante no Anexo V do Edital da Licitação.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6 O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de 30 (trinta) dias, sendo acordado a data de corte entre contratante e contratada.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.14. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.18.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

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

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

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

7.30. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

7.36.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 09/12/2025.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.43. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será (ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.44. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A29]

7.46.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.46.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à

regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.46.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,07% (sete centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação..

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

9.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.17. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.20. Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da emissão do empenho e/ou da assinatura de contrato, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, uma vez que a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a formalização de tais atos administrativos;

9.20.1 Caso a licitante vencedora do certame apresente restrições no CADIN, no momento da emissão do empenho ou da assinatura do contrato, deverá regularizar a situação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez pelo mesmo período.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.24. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação – aplicável ao valor total estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.**

9.25. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.26. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade apresentado pelo fornecedor.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.29. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.29.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, em plena validade.

9.30.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

9.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.31.1.1. contrato(s) que comprove(m) **a experiência mínima de 3 (três) anos** do fornecedor na prestação dos serviços semelhantes, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

9.31.1.2. O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu, no mínimo, **150 (cento e cinquenta) refeições por dia, ao longo de pelo menos 1 (um) ano, em períodos sucessivos ou não, de prestação de serviços.**

9.32. Será permitido o somatório de atestados para apuração do quantitativo exigido, desde que:

9.32.1. Se refiram a um período mínimo de **3 (três) meses ininterruptos e concomitantes de atuação;**

9.32.2. Demonstrem a capacidade operacional da licitante.

9.32.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.32.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.33. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.34. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.35. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.35.1. Nutricionista: responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação, englobando planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inciso II, e art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991). O responsável técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções, de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

9.36. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração[A32] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.38. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.[A33]

Disposições gerais sobre habilitação

9.39. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.40. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.42. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.43. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 970.800,00 (novecentos e setenta mil e oitocentos reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26422/158125;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 231502;

IV) Elemento de despesa: 339039.41; e

v) . Plano interno: L20RLP0100N.

11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I

13. APROVAÇÃO

13.1 A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência para procedimento licitatório.

Brusque, 05 de janeiro de 2026.

Fabio Lamartine Barbosa Toledo

Diretor Geral Substituto

IFC Campus Brusque

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital **OU** Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DIEGO CARLOS MULLER

Membro da comissão de contratação

TIAGO RAFAEL DE ALMEIDA ALVES

Membro da comissão de contratação

FABIO LAMARTINE BARBOSA TOLEDO

Membro da comissão de contratação

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 406/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23514.001344/2025-16

2. Descrição da necessidade

A Lei nº 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, o art. 4º, inciso VIII, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), e o art. 208 da Constituição Federal, convergem no entendimento de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Dessa forma, e de acordo com a realidade da instituição e da comunidade acadêmica — conforme detalhado a seguir —, justifica-se a necessidade de contratação de serviço de alimentação que permita atender às diretrizes legais, assegurando o direito à alimentação escolar e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

O Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque oferta cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos (matutino, vespertino e noturno). De acordo com a estrutura de cada curso, há turmas com aulas em período integral, especialmente nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, o que exige a permanência dos alunos na instituição durante todo o dia. Outros cursos, ofertados no período noturno, têm como público majoritário trabalhadores que se deslocam ao campus logo após o expediente.

No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes ou em municípios vizinhos, o que dificulta — ou até impossibilita — o deslocamento até suas residências entre as aulas da manhã e da tarde, seja por limitações financeiras ou pelo tempo de trajeto. A ausência de condições para custear alimentação e transporte diário pode impactar na permanência dos alunos e contribuir para a evasão escolar.

Além dos discentes, a comunidade escolar do IFC é composta por servidores docentes e técnico-administrativos. O Campus Brusque conta atualmente com cerca de 70 servidores, distribuídos nos três turnos, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre as jornadas de trabalho.

Assim, associar a qualidade do ensino a uma política institucional inclusiva e eficaz — que atenda às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico — contribui significativamente para o desempenho e a formação integral dos estudantes, reduzindo os índices de evasão e fortalecendo o compromisso social da instituição.

Importa destacar que o Campus Brusque não dispõe de servidores com habilitação para manipulação ou preparo de alimentos, nem há previsão de provimento desses cargos, uma vez que estão extintos no âmbito federal. Também não há dotação orçamentária específica para custear a produção direta de refeições (autogestão), tendo em vista os altos custos com insumos, equipamentos e pessoal terceirizado, o que tornaria inviável essa modalidade de execução.

Diante dessas condições, justifica-se a realização de processo licitatório para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva, com o objetivo de fornecer refeições preparadas no modelo “self-service”, mediante concessão onerosa de uso da área física do refeitório do IFC Campus Brusque para exploração comercial dos serviços de restaurante.

A concessão onerosa de uso configura-se como instrumento administrativo adequado para garantir a sustentabilidade econômico-financeira da operação, reduzindo o risco de inexecução contratual por inviabilidade econômica. Todos os custos operacionais, tais como limpeza, energia elétrica, gás, insumos, equipamentos, mão de obra, tributos, fretes e demais encargos, serão integralmente de responsabilidade da empresa contratada.

Adicionalmente, caberá à contratada o ressarcimento ao erário das despesas com consumo de água/esgoto, taxa anual proporcional de recolhimento de lixo, energia elétrica e vigilância humana, bem como a realização de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos e instalações utilizados.

Com isso, a Administração Pública busca ganhos de eficiência e qualidade, ao mesmo tempo em que assegura a oferta de refeições saudáveis, a preços acessíveis, para alunos e servidores do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque.

Cabe observar que restaurantes localizados em instituições de ensino possuem características específicas, com público-alvo restrito a discentes, servidores e prestadores de serviço, o que reduz a margem de lucro e limita a concorrência com estabelecimentos externos. Ainda assim, o interesse público em disponibilizar esse serviço justifica a adoção do modelo de concessão onerosa, que equilibra o atendimento à comunidade acadêmica com a viabilidade econômica para o concessionário.

Dessa forma, a contratação de empresa privada mediante concessão onerosa de uso do espaço físico do refeitório busca viabilizar o fornecimento diário de refeições à comunidade acadêmica do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, de modo sustentável, eficiente e alinhado às normas legais e institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Mirela Stefânia Pacheco
Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional (SISAE)	Marcelo Paulo Ellwanger

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições compreenderá:

- Preparação e fornecimento dos alimentos no refeitório do campus.
- Produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete.
Comercialização de produtos relacionados à cantina universitária, em conformidade com a Lei Estadual nº 12.061/2001.
- Fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis, materiais de higiene e limpeza).
- Limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários utilizados na produção e distribuição dos alimentos.
- Disponibilização de pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente, observando normas da Vigilância Sanitária e normas institucionais.

1. Requisitos para início dos serviços

- A execução dos serviços dependerá da apresentação, em até 30 (trinta) dias após o início da vigência do contrato:
 - a. **Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal ou do protocolo de submissão do mesmo;**
 - b. **Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;**
 - c. **Manual de Boas Práticas (MBP) e**
 - d. **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, alterada pela RDC 52/2014 e/ou normativas posteriores.
- Os POPs deverão contemplar, no mínimo:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.

2. Refeições e cardápio

- A Contratada deverá:
 - Respeitar integralmente as normas higiênico-sanitárias durante a execução dos serviços.
 - Atender as referências nutricionais para alimentação saudável.
 - Seguir cardápio mínimo elaborado por nutricionista da instituição, constante do processo licitatório.
- Datas Comemorativas:
 - Em datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção Geral do Câmpus, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de parmegianas, carne assada com recheio, dentre outros.
- Tipos de atendimento:
 - Self-service,

- Marmitex,
- Prato-feito.

3. Subsídio da alimentação

- Haverá subsídio parcial das refeições, conforme planejamento orçamentário.
- O subsídio aos estudantes ficará condicionado à disponibilidade orçamentária anual.
- Controle e relatório:
 - Controle diário, total e individual do consumo por usuário.
 - Relatório mensal apresentado até o dia 25 (intervalo máximo de 30 dias).

4. Controle de consumo

- Implantação de sistema de controle sob a responsabilidade da cessionária.
- Deverá ser fornecido pela contratada sistema informacional ou equivalente para controle eletrônico de refeições subsidiadas, que deve possuir senha, token, tag ou outro sistema de identificação individual dos alunos, com possibilidade de emissão de relatórios mensais, a serem entregues ao IFC Campus Brusque.
- Método de aferição/identificação dos usuários deverá ser aprovado previamente pela fiscalização do IFC Brusque.

5. Cantina

- Localizada em sala anexa ao refeitório.
- Possibilidade de adequação do espaço, às expensas da cessionária, mediante autorização prévia da administração.
- Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos e daqueles com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.
- A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.
- A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina do IFC - Campus Brusque seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal, estadual e municipal, principalmente a Lei nº 12.061/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. De acordo com o art. 1º da referida Lei *"Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos"*.
- Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:
 - a) bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
 - b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
 - c) refrigerantes e sucos artificiais;
 - d) salgadinhos industrializados;
 - e) salgados fritos;
 - f) pipocas industrializadas;
 - g) cigarros e qualquer outra espécie de fumo;
 - h) medicamento de todas as espécies;
 - i) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (ex: chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).
- A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- Quanto aos lanches comercializados e os preços executados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelo Campus, garantindo que tenham valores inferiores ou iguais ao estipulado no Edital;
- b) Os produtos que compõe o Cardápio Mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos;
- c) Submeter à Fiscalização do Contrato/Comissão de Alimentação e Nutrição, se for de seu interesse, uma proposta de Cardápio Complementar, acompanhada de tabela de preços a ser praticada, com antecedência mínima de 20 dias. Toda e qualquer alteração no cardápio, deve ser previamente analisada pela Administração, observando o disposto neste Termo de Referência.
- d) Para que se proceda a inclusão dos itens do Cardápio Complementar, a Administração realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos, para definição dos preços médios praticados no mercado.
- e) Não será aceita a inclusão, no Cardápio Complementar, de itens similares aos do Cardápio Mínimo. Contudo, é permitido a comercialização de outros sabores aos exigidos, ao mesmo valor.
- f) Caso alguns dos itens constantes na cesta de Cardápio Mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da CESSIONÁRIA e anuência do Fiscalização do Contrato/Comissão de Alimentação e Nutrição, desde que não gere alteração do objeto.
- g) O IFC – Campus Brusque poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.
- h) O reajuste dos preços dos produtos que compõem o Cardápio Mínimo poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Reajuste em prazo inferior somente dar-se-á em situações excepcionais e de forma justificada, com prévia anuência da Administração. Os valores serão reajustados aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE.
- i) O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito /crédito ou outras formas de pagamento. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.
- j) A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.
- k) A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar ao IFC Brusque relatório de faturamento com o detalhamento dos itens comercializados, sempre que solicitado.

6. Equipe técnica mínima

- O número de nutricionista deverá atender aos Parâmetros Numéricos de Referência para Nutricionistas e à RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 ou a mais recente.
- Em relação aos demais colaboradores (Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha, Serviços Gerais, Caixa, Atendente, Almoxarife), a CONTRATADA deverá dimensionar o número de funcionários e cargos de acordo a demanda do quantitativo de refeições a serem preparadas.

7. Funcionamento e horários mínimos

- Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das **08h00min às 21h00min**.
- **Almoço:** entre 11h30min e 13h00min.
- **Cantina:** funcionamento nos três turnos, das **08h00min às 21h00min**, de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos).
- Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitado ou autorizado pela Administração com **antecedência mínima de 72 horas**.
- Alterações de horário poderão ocorrer com determinação prévia e justificada da Administração do IFC Campus Brusque.
- Em períodos de recesso, greve, férias escolares ou baixo movimento, poderá haver:
 - Redução de horários, mediante autorização formal.
 - Atendimento com estrutura mínima, ofertando ao menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato-feito).
 - E eventualmente, poderá ser autorizado o fechamento temporário do refeitório.

8. Proibições

- É vedado ceder, transferir, sublocar ou emprestar, a qualquer título, o espaço concedido a terceiros, mesmo que para fins semelhantes.
- Caso a Administração necessite utilizar o espaço, deverá solicitá-lo com **antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis**.

- Não poderá haver proibição aos alunos de usar o espaço de refeições, composto por mesas e bancos, mesmo aqueles que trazem sua própria refeição ou lanche.

9. Responsabilidades da Contratada

- Dimensionar e organizar o quadro de pessoal de forma adequada.
- Manter funcionários sob sua responsabilidade e custos.
- Garantir que os funcionários estejam:
 - Devidamente capacitados para a execução dos serviços;
 - Uniformizados e utilizando os devidos equipamentos de proteção;
 - Limpos e asseados;
 - Educados, prestativos, polidos e responsáveis.
- Substituir imediatamente funcionários que não atendam às exigências, quando solicitado pela contratante.
- Responsabilizar-se por:
 - Limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido.
 - Manutenções regulares, como:
 - Limpeza das 4 (quatro) caixas de gordura, a cada 3 meses, conforme RDCnº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.
- Troca de lâmpadas;
- Reparos em alvenaria;
- Manutenção hidráulica e elétrica;
- Manutenção de equipamentos;
- Segurança do espaço.
- Ao término do contrato, entregar o espaço nas mesmas condições em que foi recebido, sob pena de retenção de valores das faturas de refeições subsidiadas para custear eventuais reparos.
- Instalar serviço de internet e demais serviços necessários para a plena execução de suas atividades.

10. Prazo de implantação

- **Implantação do serviço de refeitório em até 15 (quinze) dias após o recebimento da Ordem de Serviço.**
- Possibilidade de prorrogação, mediante solicitação da cessionária e aprovação da administração.

11. Requisitos de Habilitação Técnica

A participação no processo licitatório exigirá do licitante a comprovação da capacidade técnica, nos seguintes termos:

11.1. Declaração de visita técnica

- O licitante deverá apresentar, junto aos demais documentos de habilitação, **declaração de visita técnica** (realizada ou não realizada), para conhecimento das instalações e do local de execução dos serviços.

11.2. Atestados de capacidade técnica

- O licitante deverá comprovar experiência por meio de **atestado(s) de capacidade técnica** emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- Os atestados deverão comprovar a execução de serviços continuados em quantidades compatíveis com o objeto deste certame.

Será admitido o **somatório de atestados**, desde que:

- Referentes a contratos executados concomitantemente;
- Atendam à quantidade mínima exigida.
- Serão aceitos somente atestados:
 - Expedidos após a conclusão do contrato; ou
 - Emitidos após pelo menos 1 (um) ano do início de sua execução (exceto em contratos com prazo inferior a 1 ano).

Atestados deverão comprovar a execução de serviços de terceirização compatíveis, por período **não inferior a 3 (três) anos**.

11.3. Quantitativos mínimos de refeições

- O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu, **no mínimo, 150 (cento e cinquenta) refeições por dia**, ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação de serviços.
- Será permitido o **somatório de atestados** para apuração do quantitativo exigido, desde que:
 - Se refiram a um período mínimo de 3 (três) meses ininterruptos e concomitantes de atuação;
 - Demonstrem a capacidade operacional da licitante.

11.4. Preposto responsável

- A empresa deverá **nomear e manter preposto responsável** pela execução dos serviços, o qual responderá por:
 - O contato entre a contratada e a contratante;
 - A supervisão dos funcionários alocados nos postos de trabalho;
 - O esclarecimento de todas as questões relacionadas à execução dos serviços.

11.5. Responsável Técnico – Nutricionista

- A contratada deverá dispor de **nutricionista responsável técnico**, devidamente inscrito no **CRN – Conselho Regional de Nutrição**, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
- O quantitativo de nutricionistas deverá respeitar o **Anexo III da Resolução CFN nº 600/2018**, que define parâmetros numéricos mínimos de referência para a efetividade dos serviços.
- A carta de apresentação do nutricionista responsável técnico deverá ser entregue à contratante em até **10 (dez) dias corridos** a partir do recebimento da Ordem de Serviço.
- Qualquer alteração do responsável técnico deverá ser comunicada imediatamente à contratante, acompanhada da documentação comprobatória e justificativa da substituição.

11.5.1. Formas de comprovação de vínculo profissional

A comprovação do vínculo entre o nutricionista e a licitante poderá ser feita por meio de:

- **Na condição de sócio:** contrato social e última alteração.
- **Na condição de diretor:** estatuto social e ata de eleição devidamente publicada (sociedade anônima).
- **Na condição de empregado permanente:**
 - Contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório; ou
 - Carteira de Trabalho e Previdência Social; ou
 - Declaração de contratação futura do profissional, acompanhada de declaração de anuência do mesmo.

12. Quadro de pessoal

- A contratada deverá manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo **qualificado e em número suficiente** para a execução plena dos serviços contratados
- O nutricionista responsável técnico deverá possuir **poder para deliberar e atender a quaisquer solicitações da fiscalização da contratante**

13. Das vedações:

A participação de sociedades cooperativas e consórcio de empresas, fica vedada, considerando a natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, havendo a necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

5. Levantamento de Mercado

Dentre as pesquisas realizadas foram levantadas as seguintes soluções:

1 - Solução: Contratação de mão de obra terceirizada e produção das refeições no âmbito do refeitório do IFC Campus Brusque.

Nesta solução, que nunca foi praticada no IFC Campus Brusque, apurou-se o custo de alguns elementos básicos para a confecção das refeições e fornecimento aos 480 alunos aproximadamente do ensino médio técnico integrado, chegando-se aos seguintes valores estimativos:

Público: alunos da educação básica.

Número de alunos: **480**.

Dias de oferta: **200** dias letivos → **96.000** refeições (480×200).

Cardápio diário de almoço contendo **arroz, feijão, macarrão, carne e salada**). Ressalta-se que as estimativas deram-se a partir de uma composição trivial mínima, entretanto, a variação diária dos elementos do cardápio (ex.: tipos de guarnições; tipos de carnes; tipos de saladas; etc), impactará diretamente nos custos estimados.

Quantidades **per capita (cruas)** adotadas (valores representativos para a categoria ensino médio):

- **Arroz (cru): 50 g / pessoa.**
- **Feijão (cru): 55 g / pessoa.**
- **Macarrão (cru): 60 g / pessoa.**
- **Carne (crua, média de porção): 80 g / pessoa.**
- **Salada (folhas/legumes crus): 30 g / pessoa.**

Quantidades totais ($480 \text{ alunos} \times 200 \text{ dias} = 96.000 \text{ refeições}$)

- **Arroz:** $50 \text{ g} \times 96.000 = 4.800.000 \text{ g} = 4.800 \text{ kg (4,8 t)}$.
- **Feijão:** $55 \text{ g} \times 96.000 = 5.280.000 \text{ g} = 5.280 \text{ kg (5,28 t)}$.
- **Macarrão:** $60 \text{ g} \times 96.000 = 5.760.000 \text{ g} = 5.760 \text{ kg (5,76 t)}$.
- **Carne:** $80 \text{ g} \times 96.000 = 7.680.000 \text{ g} = 7.680 \text{ kg (7,68 t)}$.
- **Salada:** $30 \text{ g} \times 96.000 = 2.880.000 \text{ g} = 2.880 \text{ kg (2,88 t)}$

Estimativa de custo (valores de mercado — referência: cotações/varejo em agosto 2025)

Preços unitários adotados (R\$/kg):

- **Arroz:** R\$ **6,50 /kg** (estimativa a partir de cotações regionais/mercado).
- **Feijão:** R\$ **8,00 /kg** (varejo / referência CEPEA e ofertas de supermercado).
- **Macarrão:** R\$ **8,50 /kg** (preço varejo por 1 kg em supermercados/atacadistas).
- **Carne** (média simples, cortes básicos para refeições escolares): R\$ **28,00 /kg** (estimativa entre atacado e varejo; preços da carcaça no atacado são menores — utilizado o valor médio de compra institucional). [Farmnews](#)
- **Salada (mix folhas/legumes):** R\$ **6,00 /kg** (média ponderada entre hortifruti/CEASA). [Hiper Azevedo](#)

Cálculo dos custos por alimento:

- **Arroz:** $4.800 \text{ kg} \times \text{R\$}6,50 = \text{R\$ } 31.200,00$.
- **Feijão:** $5.280 \text{ kg} \times \text{R\$}8,00 = \text{R\$ } 42.240,00$.
- **Macarrão:** $5.760 \text{ kg} \times \text{R\$}8,50 = \text{R\$ } 48.960,00$.
- **Carne:** $7.680 \text{ kg} \times \text{R\$}28,00 = \text{R\$ } 215.040,00$.
- **Salada:** $2.880 \text{ kg} \times \text{R\$}6,00 = \text{R\$ } 17.280,00$.

Custo total* estimado em gêneros alimentícios (200 dias) = R\$ 354.720,00.

**Obs.: Ainda há de se considerar um acréscimo nos custos relativos à aquisição de ingredientes culinários básicos necessários ao preparo dos alimentos (tais como: sal, temperos, óleo vegetal, etc), que varia conforme as preparações executadas.*

Estimativa de valor com mão de obra para confecção dos alimentos:

Utilizou como referência o resultado do Pregão 92120/2024 UASG: 158516, do Instituto Federal de Santa Catarina, que contratou o serviço de merendeira com o fornecimento dos materiais e equipamentos necessários para preparação dos alimentos, com valor unitário homologado por posto de R\$ 6.613,85, estimando-se que para o pleno funcionamento do refeitório haveria necessidade de no mínimo 4 (quatro) profissionais, teríamos o valor de R\$ 26.455,40 mensal, totalizando um valor anual de **R\$ 317.464,80**.

Além disso, seria necessário a contratação de uma nutricionista, já que nosso campus não possui tal profissional, sendo que foi possível orçar por meio do Pregão: 90019/2024 UASG:158467 um valor por posto mensal de 6.115,84, totalizando um valor anual de **R\$ 73.390,08**.

Por fim, há necessidade de profissional de limpeza para higienizar os espaços, já que trata-se de ambiente de preparação de alimentos. Em pesquisa ao Pregão: UASG: do Instituto Federal de São Paulo, tem-se que o valor mensal para um posto de limpeza é de R\$ 5.141,65, sendo o valor anual de **R\$ 61.699,81**.

Com isso, o valor total anual estimado para fornecimento de alimentação aos alunos do IFC Campus Brusque seria de **R\$ 807.274,69**. Registra-se que neste valor não estão inclusos tarifas de alvarás de funcionamento, custo com gás, água e energia.

2 - Solução: Cessão do espaço para que empresa do ramo de alimentação explore o fornecimento de alimentação aos alunos, sendo que o IFC Campus Brusque pagaria parte das refeições aos alunos, em forma de subsídio. Este modelo é praticado em todos os campi do IFC atualmente, assim como em nossa unidade, tendo os seguintes valores de almoço:

Valores Praticados Contratos IFC					
Câmpus Brusque	Câmpus Blumenau	Câmpus Camboriu	Câmpus Videira	Câmpus Fraiburgo	Campus Ibirama
R\$ 12,64	R\$ 10,59	R\$ 12,00	R\$ 12,64	R\$ 12,45	R\$ 11,45

Após a análise das duas alternativas apresentadas para o fornecimento de alimentação aos estudantes do IFC Campus Brusque, é possível destacar:

Solução 1 – Contratação de mão de obra terceirizada e produção das refeições no campus

- Envolve custos elevados com gêneros alimentícios, mão de obra (merendeiras) e nutricionista.
- A estimativa anual ultrapassa **R\$ 800 mil**, sem incluir despesas acessórias (alvarás, gás, água, energia e manutenção).
- Representa significativo comprometimento orçamentário para a instituição, podendo afetar outras áreas prioritárias.

2. Solução 2 – Cessão do espaço para empresa especializada (modelo já praticado em outros campi do IFC)

- Permite que a empresa contratada arque com os custos operacionais e de insumos, reduzindo a responsabilidade financeira direta do IFC.
- O modelo garante flexibilidade: caso haja restrições orçamentárias futuras, os subsídios podem ser ajustados sem inviabilizar o funcionamento do serviço.
- Preserva a política de permanência estudantil, uma vez que os alunos em maior vulnerabilidade socioeconômica contam com bolsas de assistência estudantil, assegurando acesso gratuito ou subsidiado às refeições.
- Permite que a empresa contratada arque com os custos operacionais e de insumos, reduzindo a responsabilidade financeira direta do IFC.
- O modelo garante flexibilidade: caso haja restrições orçamentárias futuras, os subsídios podem ser ajustados sem inviabilizar o funcionamento do serviço.
- Preserva a política de permanência estudantil, uma vez que os alunos em maior vulnerabilidade socioeconômica contam com bolsas de assistência estudantil, assegurando acesso gratuito ou subsidiado às refeições.

Quanto à forma de adjudicação da proposta, também com base nas pesquisas realizadas foram levantadas as seguintes opções:

Opção 1: Lance pelo Maior valor. Poderia ser decidido pela contratação da presente concessão através do maior valor ofertado pelo aluguel, entretanto, isso, indiretamente, aumentaria os valores das Refeições e lanches a serem ofertados, de forma que não é a opção mais benéfica para os usuários.

Opção 2: Lance pelo Maior desconto sobre as Refeições e lanches sem cobrança de aluguel, visando obtenção de maior vantagem para os usuários dos serviços, entretanto, a Procuradoria Jurídica já se manifestou negativamente à esta possibilidade, conforme Parecer n. 00110/2017/IFC /PFSC /PFIFCATARINENSE/PGF/AGU, e pareceres posteriores encaminhados à outros Campi do IFC.

Opção 3: Maior desconto (ou Menor Preço) sobre as refeições com cobrança de aluguel, tendo em vista a intenção de baratear as refeições e lanches, obedecendo a legislação e em conformidade ao Parecer n. 00110/2017/IFC/PFSC/PFIFCATARINENSE/PGF/AGU.

Ante o exposto, a **cessão do espaço para exploração por empresa de alimentação e o lance pelo maior desconto (ou menor preço) sobre as refeições com cobrança de aluguel** mostram-se como as soluções mais vantajosas para o IFC Campus Brusque, pois representa uma alternativa sustentável, equilibrada e alinhada à realidade orçamentária da instituição, assegurando a continuidade da política de alimentação estudantil de forma eficiente e socialmente responsável.

6. Descrição da solução como um todo

Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96m², destinado à contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Refeitório e Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO ou MENOR PREÇO sobre o prato feito /marmita, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque.

6.1. Forma de Aquisição

A contratação da empresa responsável pela exploração do refeitório será realizada por Pregão Eletrônico, em consonância com:

- Lei nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Decreto nº 10.024/2019 – que regulamenta o pregão eletrônico no âmbito da Administração Pública Federal;
- Acórdãos e jurisprudências do TCU que consolidam a possibilidade de cessão de uso de espaço público para exploração de serviços de alimentação em instituições públicas de ensino.

Essa modalidade assegura a ampla concorrência, a seleção da proposta mais vantajosa e a transparência do processo.

6.2. Fornecimento e Manutenção dos Equipamentos e Insumos

A empresa vencedora do certame será responsável por:

- Fornecimento integral de insumos e utensílios necessários à produção e distribuição das refeições aos alunos e servidores;
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos fornecidos pelo IFC, conforme lista detalhada no item 7, assim como das estruturas que estejam em uso;
- Substituição imediata de equipamentos ou utensílios danificados que inviabilizem a operação;
- Garantir que todos os produtos alimentícios fornecidos estejam de acordo com a legislação sanitária vigente.

6.3. Manutenção da Infraestrutura do Refeitório

- A manutenção predial, limpeza e higienização diária do ambiente do refeitório ficarão sob responsabilidade da empresa contratada, incluindo limpeza de caixas de gordura e dedetização do espaço.
- É vedada qualquer alteração na estrutura física sem prévia autorização do IFC.
- Todos os reparos em decorrência de mau uso ou desgaste prematuro serão de responsabilidade da empresa.

6.4. Exigências de EPIs e Vestimentas

Os profissionais deverão utilizar obrigatoriamente:

- Uniformes padronizados e adequados à atividade (jalecos, calças, toucas, aventais e calçados fechados antiderrapantes);
- EPIs necessários à função (luvas térmicas, de segurança, máscaras, protetores auriculares, conforme aplicável);
- Identificação visível com nome e função.

Todo o material deverá ser fornecido pela empresa contratada, em conformidade com as **Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho (NRs)**, especialmente a **NR-6** (EPIs), **NR-7** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e a **NR-24** (Condições Sanitárias e de Conforto).

6.5. Local de Execução dos Serviços

O serviço será prestado no refeitório do **Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, situado na: Av. Hugo Schlosser, nº 605, Bairro Jardim Maluche, Brusque – SC.**

6.6 Custos com Infraestrutura e Cobranças

Os seguintes custos, referentes ao uso do espaço físico disponibilizado pelo IFC, serão de responsabilidade da empresa contratada:

- **Valor do aluguel: R\$ 3.500,00, referente à área de 103,96m² conforme Laudo emitido pela Coordenação de Projetos e Obras do IFC, entregue em 13/10/2025.**

O valor do aluguel, bem como o valor das refeições e lanches serão reajustados pelo índice IPCA/IBGE. Ressalta-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação. Assim, presume-se que quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes. Dessa forma, registra-se a previsão legal contida no Art. 18 da Lei 8.245/1991, que versa o seguinte:

Art. 18 É lícito às partes fixar, de comum acordo, novo valor para o aluguel, bem como inserir ou modificar cláusula de reajuste.

Não será cobrado aluguel da empresa cessionária da cantina/refeitório durante o período de suspensão das atividades letivas. Assim, no mês de Janeiro, período de férias escolares integrais, será concedida isenção total, correspondente a 100% (cem por cento) do valor do aluguel. No recesso de Julho, correspondente a aproximadamente duas semanas, será concedido desconto de 50% (cinquenta por cento) no valor do aluguel e no mês de Dezembro, onde ocorre o baixo movimento em função do término do ano letivo, a cobrança será correspondente a 50% do valor do aluguel. Em suma:

- Janeiro: isenção de 100% (sem cobrança de aluguel)
- Fevereiro a Junho: cobrança normal;
- Julho: cobrança de valor correspondente a 50% do valor do aluguel;
- Agosto a Novembro: cobrança normal;
- Dezembro: cobrança de valor correspondente a 50% do valor do aluguel.

Em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento.

As demais despesas: energia elétrica e água continuarão sendo cobradas normalmente, mesmo nos períodos de férias e recesso.

Despesas ref. ao consumo de água/esgoto e energia elétrica, conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados na área destinada para a Cantina.

- Ressalta-se que atualmente, a cobrança de esgoto pelo SAMAE é feita junto com a tarifa de água. Caso, em um futuro momento, haja diferenciação quanto a taxa de esgoto na fatura da água, a mesma será repassada à Contratante.
- A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores/ou assunção da titularidade do respectivo contrato de fornecimento, pelo contratado, individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à Contratada. O valor registrado em 2025 corresponde a R\$ 2,82 (fração ideal de 0,52% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

- Em havendo prorrogações contratuais, a taxa de recolhimento de lixo será sempre incluída na primeira GRU posterior à prorrogação contratual, e corresponderá a fração ideal do último pagamento realizado pela Administração para essa taxa.

Valor proporcional ref. à Vigilância Humana: R\$ 132,90, conforme cálculo a seguir:

VIGILÂNCIA - CT 138/2025	VALORES
Vigil. patrimonial desarmada, diurna, 12X36	R\$ 12.016,02
Vigil. patrimonial desarmada, noturna, 12X36	R\$ 13.681,35
VALOR MENSAL CONTRATO	R\$ 25.697,37
ÁREA TOTAL CÂMPUS (M2)	20.100,85
VALOR POR M2	R\$ 1,28
ÁREA PI/ CONCESSÃO ONEROSA (M2)	103,96
TX. VIGILÂNCIA A SER COBRADA	R\$ 132,90

Assim, serão devidas pela CESSIONÁRIA as seguintes Taxas de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório delas:

- a) taxa mensal de ocupação do espaço: R\$ 3.500,00;
- b) consumo mensal de energia elétrica e água/esgoto, conforme medição mensal;
- c) taxa anual de recolhimento de lixo: R\$ 2,82.
- d) taxa mensal de vigilância humana: R\$ 132,90;

Os valores das referidas taxas serão cobrados Mensalmente (exceto a taxa de recolhimento de lixo, que será cobrada anualmente) pela CONTRATANTE mediante a COMPENSAÇÃO com os valores devidos na Nota Fiscal mensal de prestação de serviços, emitida pela CESSIONÁRIA.

As taxas serão recolhidas por meio de GRU Eletrônica no sistema INTRA SIAFI, sendo geradas duas GRUs, conforme os respectivos códigos: 28808-0 (ref. à taxa de ocupação do espaço) e código 28852-7 (ref. às demais taxas), as quais serão emitidas pela própria Contratante e integrarão o processo de liquidação e pagamento, operacionalizado no SIAFI.

6.7. Mobiliário e Equipamentos Cedidos:

Item	Descrição	Quantidade
Mesa para Refeitório Industrial de 10 lugares (MDF /fórmica, bancos fixos individuais)	Dim.: 0,75m (A) × 3m (C) × 0,80m (L). Bancos MDF reforçados, estrutura de aço carbono, acabamento PVC.	18
Coifa em aço inox AISI 304 (400 × 120 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1
Coifa em aço inox AISI 304 (170 × 130 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1
Coifa em aço inox AISI 304 (115 × 70 cm)	Tipo parede, filtros inerciais, calha coletora de gordura, luminária.	1
Exaustor centrífugo mod. TCF 400	V: 5000m³/h, motor 1,5 cv, 60hz.	1
Exaustor centrífugo mod. TCF 560	V: 6000m³/h, motor 3 cv, 60hz.	1
Exaustor centrífugo mod. TCF 355	V: 2050m³/h, motor 0,5 cv, 60hz.	1

- Não será cobrado custo de Depreciação pelos seguintes motivos:
- As **Mesas** estão alocadas em área comum, de uso dos estudantes/servidores e a **responsabilidade pela manutenção e depreciação das mesmas é do IFC Brusque.**

Coifas e Exaustores são equipamentos instalados na estrutura da Cozinha, cuja contabilização de depreciação está inserida na depreciação do imóvel. Dessa forma, caberá à Contratada somente a responsabilidade pela **manutenção** dos mesmos.

6.8. Subsídio das Refeições

- O IFC Campus Brusque poderá **subsidiar parte do valor das refeições**, aplicável de forma **universal a todos os estudantes.**
- O valor do subsídio será definido anualmente, conforme disponibilidade orçamentária.
- O subsídio poderá ser **reduzido ou suspenso a qualquer momento**, a critério do IFC Campus Brusque.
- Estudantes em situação de vulnerabilidade continuarão sendo atendidos por meio dos programas de assistência estudantil vigentes, mas não é garantia que os mesmos realizem consumo no refeitório de forma subsidiada.

6.9. Cardápio das Refeições

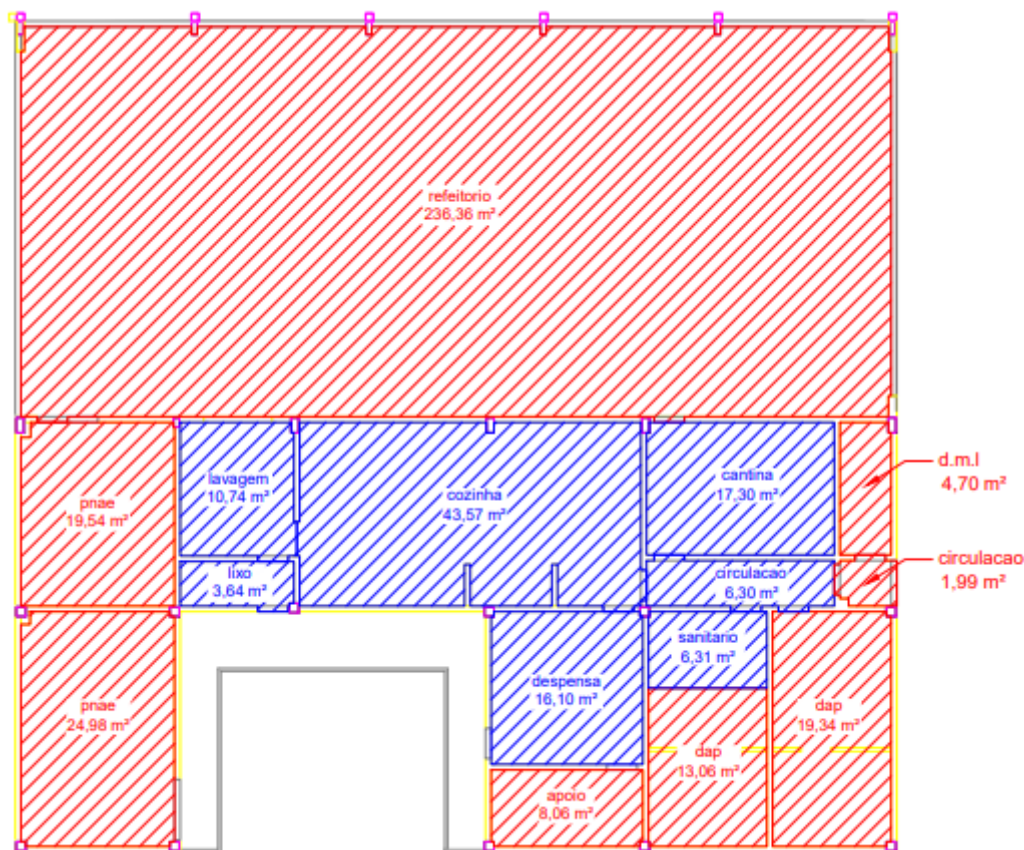
- O cardápio juntamente com os alimentos a serem comercializados na Cantina, serão discriminados em documento auxiliar, juntado a este estudo preliminar.

6.10. Critérios de Sustentabilidade

- **Gestão de Resíduos:** adoção durante a execução do contrato de práticas de segregação, reaproveitamento e descarte adequado de resíduos sólidos, incluindo óleo de cozinha.
- **Uso de Insumos Sustentáveis:** sempre que possível, priorização de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, orgânicos e de fornecedores locais.
- **Eficiência Energética e Hídrica:** tomar medidas para uso racional de água e energia nas instalações e processos produtivos.
- **Redução de Plásticos:** optar pela utilização de embalagens, utensílios e materiais biodegradáveis ou recicláveis, evitando descartáveis plásticos de uso único.
- **Treinamento em Boas Práticas Ambientais:** capacitação da equipe em procedimentos de sustentabilidade, boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, visando reduzir desperdícios.
- **Vinculação a projetos ambientais do campus:** colaborar com o fornecimento de resíduos e com medidas educativas para o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão voltados ao reaproveitamento de materiais, à proteção ambiental e à promoção da sustentabilidade.
- A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

6.11. Esboço das dependências da cantina/refeitório

As partes hachuradas em azul, são as partes que serão utilizadas exclusivamente pela empresa contratada. No Anexo I deste ETP consta o Esboço da Planta Refeitório.



6.12. Classificação da contratação

A contratação do serviço de cantina/refeitório por concessão onerosa no IFC Campus Brusque deve ser considerada **contratação comum** e **serviço continuado** conforme a Lei nº 14.133/2021, pois trata-se de um serviço padronizável, de baixa complexidade técnica, com parâmetros objetivos de qualidade e desempenho (art. 6º, XLI), cuja execução é contínua e essencial ao funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas (art. 6º, XV). Embora seja uma concessão onerosa de uso de espaço público, o processo deve observar os princípios e procedimentos licitatórios da nova lei, garantindo seleção isonômica e prestação adequada do serviço.

A **vigência plurianual** é mais interessante e viável na contratação do serviço de cantina/refeitório por concessão onerosa porque garante **estabilidade e equilíbrio econômico** ao concessionário e **continuidade na prestação do serviço** à instituição. Esse tipo de contrato envolve **investimentos iniciais significativos** — como adequação do espaço, compra de equipamentos e contratação de pessoal — que exigem tempo para amortização dos custos. Um prazo maior permite que a empresa tenha **previsibilidade financeira**, incentive a **melhoria da qualidade** do atendimento e reduza a **rotatividade contratual**, o que beneficia também a Administração, que evita interrupções e custos administrativos com licitações frequentes.

6.13. Vistoria

Considerando a natureza específica do objeto — cessão do espaço físico do refeitório para operação da cantina e fornecimento de alimentação no campus — é **essencial** prever a realização de **vistoria prévia obrigatória** pelos licitantes. Essa medida tem por finalidade garantir que as empresas interessadas conheçam, de forma precisa, as **condições reais das instalações**, infraestrutura disponível, pontos de energia, hidráulica, ventilação, acessos e demais aspectos que possam impactar diretamente a execução contratual. A vistoria assegura a **formulação de propostas mais adequadas e exequíveis**, reduzindo o risco de questionamentos posteriores, aditivos ou descumprimento de obrigações por desconhecimento das condições do local. Contudo, deve haver possibilidade do licitante declinar da vistoria, assumindo os riscos totais da contratação.

6.14. Garantia

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas seguintes razões:

- A Contratada arcará com os custos da concessão onerosa e ainda, com os custos da manutenção da infraestrutura do espaço cedido;
- E, por fim, tendo em vista a dificuldade de obtenção de empresas interessadas conforme já verificado nos anos anteriores em processos semelhantes realizados pelo IFC.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Em uma primeira análise, realizou-se o levantamento do número de refeições subsidiadas pelo Câmpus Brusque no contrato vigente (CT 076/2022) onde, em um período de doze meses corridos (Ago/24-Out/25), encontrou-se a quantidade de 30.649 refeições conforme quadro a seguir:

Histórico de consumo de refeições subsidiadas 12 meses.

Mês/Ano	Nº de Refeições Subsidiadas
01/08/24	2999
01/09/24	2010
01/10/24	3286
01/11/24	2256
01/12/24	1853
01/04/25	2610
01/05/25	3087
01/06/25	2625
01/07/25	1468
01/08/25	2356
01/09/25	3163
01/10/25	2936
Total	30649

Porém, considerando-se o número de alunos atualmente matriculados e a previsão de novas turmas, há a possibilidade de incremento desse quantitativo conforme análise a seguir:
O Câmpus Brusque conta com o número de 480 alunos matriculados no ensino médio técnico integrado que estudam nos dois períodos (matutino e vespertino) apenas 3 dias da semana (2ª, 3ª e 5ª feiras). Dessa forma, nos outros dias, nem todos os alunos permanecem no Campus, restando apenas aqueles que são bolsistas, alunos em aulas de reposição, etc. Com a expectativa pelo incremento de alunos com a abertura de turmas do PROEJA, conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), é possível arredondar o número para **500 refeições por dia**. Assim, multiplicando esse número pelos **3 dias da semana com aulas nos dois períodos** e multiplicando pelas **40 semanas letivas do ano**, chega-se ao total de **60.000 refeições estimadas no ano**. Dessa forma, este será o quantitativo a ser considerado na presente contratação.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. ANUAL ESTIMADA
1	Refeições (Conf. Cardápio TR)	60000

É importante ressaltar que tal quantitativo trata-se de estimativa. Portanto, a Contratada será remunerada pelo que efetivamente for consumido pelos alunos e conforme disponibilidade orçamentária do Campus. Não havendo disponibilidade orçamentária, os alunos efetuarão o pagamento diretamente à Contratada sem subsídio.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 970.800,00

Em relação ao valor da contratação, registra-se que foi utilizada a metodologia prevista na INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, conf. Art. 5º, incisos II e IV: Contratações similares feitas pela Administração Pública e Pesquisa direta com fornecedores.

Referente às contratações similares feitas pela Administração Pública, foram considerados os seguintes contratos/valores vigentes, totalizando 5 fontes:

--	--

PREGÕES IFC		PREGÕES IFSC		
PREGÃO IFC BRUSQUE PE N. 0045/2022 CONTRATO VIGENTE 076/2022 EMPRESA D'TUDO COMÉRCIO. 3º TERMO DE APOSTILAMENTO	PREGÃO IFC FRAIBURGO PE N. 041/2024 CONTRATO VIGENTE 122/2024 EMPRESA DANIELA GUZZI. 02/09/24 - 02/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO	PREGÃO IFSC ITAJAÍ PE N.21114/2022 CONTRATO N. 060/2022 R. F. SONI – ALIMENTOS CNPJ: 37.522.822/0001-42 Vigência até 19/12/25	PREGÃO IFSC JOINVILLE PE N.92114/2024 CONTRATO VIGENTE 055/2025 EMPRESA DE LA RUE BISTRÔ 24/02/24 – 24/02/26	PREGÃO IFSC GASPAR PE N.92116/2024 CONTRATO VIGENTE 075 /2025 EMPRESA JOSÉ GERALDO LOPES 22/04/25 – 22/04/26
R\$ 12,64	R\$ 12,45	R\$ 20,41	R\$ 12,85	R\$ 17,63

Os fornecedores que participaram da pesquisa foram selecionados com base em busca realizada na Internet e Paineis de Preços, onde priorizou-se as empresas do ramo de fornecimento de refeições e itens de cantina, empresas locais e de regiões próximas. Foram consultados 11 fornecedores (conforme Anexos II e III deste ETP), sendo que apenas 5 encaminharam respostas e, destes, apenas 3 ofertaram valores para o Almoço. O orçamento da empresa Premier Cozinha Industrial (R\$ 65,00) foi excluído do cálculo por apresentar coeficiente de variação de 79,55% e, por isso, ser considerado excessivamente elevado, restando apenas 2 fontes a serem consideradas na pesquisa, conforme quadro a seguir:

ORÇAMENTOS COM EMPRESAS DO RAMO	
SABOR E CIA LTDA VIDEIRA/SC CNPJ: 41.306.114/0002-22 DT. Orçamento: 18/11/2	DE LA RUE BISTRÔ JOINVILLE/SC CNPJ: 36.199.523/0001-56 DT. Orçamento: 21/11/25
R\$ 17,50	R\$ 19,80

Ao final, foi utilizada uma cesta com **7 fontes de preços** e a análise estatística adotada foi com base no Manual de Orientação de Pesquisa de Preços, elaborado pelo STJ – Secretaria de Controle Interno, cujos valores encontrados foram:

VALOR DA MÉDIA	VALOR DA MEDIANA
R\$ 16,18	R\$ 17,50

Com base no exposto, optou-se pela utilização do valor da média de **R\$ 16,18** como preço de referência para as **Refeições** da presente contratação.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. ANUAL ESTIMADA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Refeições (Conf. Cardápio TR)	60000	R\$ 16,18	R\$ 970.800,00

Em relação aos itens a serem disponibilizados na **Cantina**, os preços foram estimados também conforme a IN nº 65/2021, Art. 5º, incisos II e IV: Contratações similares feitas pela Administração Pública e Pesquisa direta com fornecedores, totalizando **10 fontes pesquisadas**. Os valores de referência adotados foram os **menores**, na comparação entre os Valores da Média e Mediana, conforme quadro do **Anexo IV deste ETP**.

Ainda em relação ao Cardápio dos itens da Cantina sugerido pela Nutricionista do IFC, os itens abaixo foram excluídos devido as seguintes justificativas:

Tabela 2 - DOCES			
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	MOTIVO DA EXCLUSÃO DA LISTA DA CANTINA
4	Polpa de açaí	Açaí batido. Sem adição de açúcar. Opcionais - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, leite em pó).	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos.

5	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: banana com mel, maçã com canela, morango com calda de cacau, doce de leite com coco ralado, etc.	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - Presunção de item não consumido pela cultura da região. - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos.
---	---------------------	--	--

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS			
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	MOTIVO DA EXCLUSÃO DA LISTA DA CANTINA
1	Banana passa	Banana passa sem adição de açúcar.	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos.
2	Frutas in natura	2 opções sazonais. Higienizadas e embaladas. (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) ou porções - fatias/cubos (melancia, melão, mamão, manga, etc.)	- As frutas serão fornecidas gratuitamente aos alunos com recurso do PNAE, não sendo necessária sua comercialização pela Cantina.
3	Frutas secas e/ou oleaginosas	Mix de frutas secas/desidratadas e/ou oleaginosas. Ex.: mix de ameixa, damasco, castanhas e nozes; maçã desidratada; abacaxi desidratado; etc.	- Presunção de item sem demanda, pois foi encontrado em apenas 1 das contratações públicas pesquisadas; - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos e o custo ficou elevado.

Tabela 4 - SALGADOS			
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	MOTIVO DA EXCLUSÃO DA LISTA DA CANTINA
7	Omelete	Simple (somente ovos) ou recheado (ex.: queijo, tomate, frango desfiado, etc.).	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos.
8	Pão de batata assado	Tradicional (sem recheio).	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - O item será ofertado com recheio.
17	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes, etc.	- Presunção de item sem demanda, pois não foi encontrado nas contratações públicas pesquisadas; - Presunção de item não consumido pela cultura da região. - Nas pesquisas com fornecedores, o retorno foi inferior a 3 orçamentos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata-se de item único, não sendo aplicado o princípio de parcelamento.

Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de Contratações Correlatas e/ou Interdependentes para execução do projeto em questão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente aquisição está amparada na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009 e na PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006. Ambas exigem o fornecimento de alimentação escolar para os estudantes da Educação Básica.

Ademais, está previsto no planejamento estratégico institucional que é parte integrante do Plano de Desenvolvimento Institucional, com o(s) seguinte(s) objetivo(s):

7 CONSOLIDAR O PROGRAMA DE ACESSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO

7.4 Implementar ações sistematizadas que visem à permanência e ao êxito;

Assim, entende-se que o fornecimento de alimentação subsidiada é uma ação que pode contribuir para a permanência e êxito na instituição dos alunos socioeconomicamente mais vulneráveis.

Planejamento Estratégico disponível em: < <https://pdi.ifc.edu.br/> >.

Não obstante, está alinhado ao Plano de Ação do Plano de Logística Sustentável do IFC, em especial com o Tema 4, que trata de licitações sustentáveis, almejando, sempre que possível:

“Realizar os estudos preliminares das contratações, para alimentação do sistema PGC, objetivando a realização de aquisições e contratações mais bem fundamentadas.”

O item pleiteado neste estudo, não estava previsto inicialmente no **Plano Anual de Aquisições Contratações 2025-2026**, porém foi incluído a posteriori estando disponível em: < <https://pncp.gov.br/app/pca/10635424000186/2025> >.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os resultados esperados são:

- Garantia da oferta contínua e de qualidade de refeições aos alunos e servidores.
- Redução de custos operacionais e administrativos para a instituição.
- Manutenção e modernização da infraestrutura e dos equipamentos do refeitório pela empresa contratada.
- Cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar, assegurando refeições saudáveis e balanceadas.
- Maior eficiência na gestão de insumos e serviços, com padronização e regularidade no atendimento.
- Adoção de práticas sustentáveis, como redução de desperdício e uso responsável de recursos.

13. Providências a serem Adotadas

É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Impactos da Contratação de Nova Empresa para Execução dos Serviços de Refeitório

Considerando que os serviços de alimentação já são executados no âmbito do IFC Campus Brusque, a contratação de uma nova empresa não acarretará impactos significativos em termos de aumento da demanda de recursos ou circulação de pessoas, tratando-se de mera substituição da gestão operacional.

Impactos ambientais e operacionais previstos:

- **Movimentação de pessoal:** ocorrerá apenas a substituição ou remanejamento dos profissionais vinculados ao serviço, sem incremento expressivo no fluxo de pessoas no campus.

- **Adequação mínima do espaço físico:** poderão ser necessárias pequenas adequações ou substituições de equipamentos, gerando resíduos em volume reduzido e de fácil gerenciamento.
- **Resíduos sólidos e efluentes:** a geração de resíduos permanecerá equivalente ao cenário atual, cabendo à nova contratada a adoção de boas práticas de segregação e destinação adequada.
- **Consumo de água e energia:** não haverá aumento significativo, visto que a estrutura e a quantidade de refeições produzidas permanecem as mesmas.
- **Ruídos e odores:** permanecerão em níveis similares à operação vigente, sem impactos adicionais relevantes.

Impactos positivos esperados:

Melhoria e manutenção da infraestrutura do refeitório, com a responsabilidade transferida à nova empresa.

Possibilidade de adoção de práticas mais sustentáveis, como uso de utensílios reutilizáveis, compostagem de resíduos orgânicos e incentivo a fornecedores locais.

Aprimoramento da qualidade e da eficiência dos serviços, contribuindo para redução de desperdícios e melhor aproveitamento de recursos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Por todo o exposto, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

TIAGO RAFAEL DE ALMEIDA ALVES

Membro da comissão de contratação

FABIO LAMARTINE BARBOSA TOLEDO

Membro da comissão de contratação

DIEGO CARLOS MULLER

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

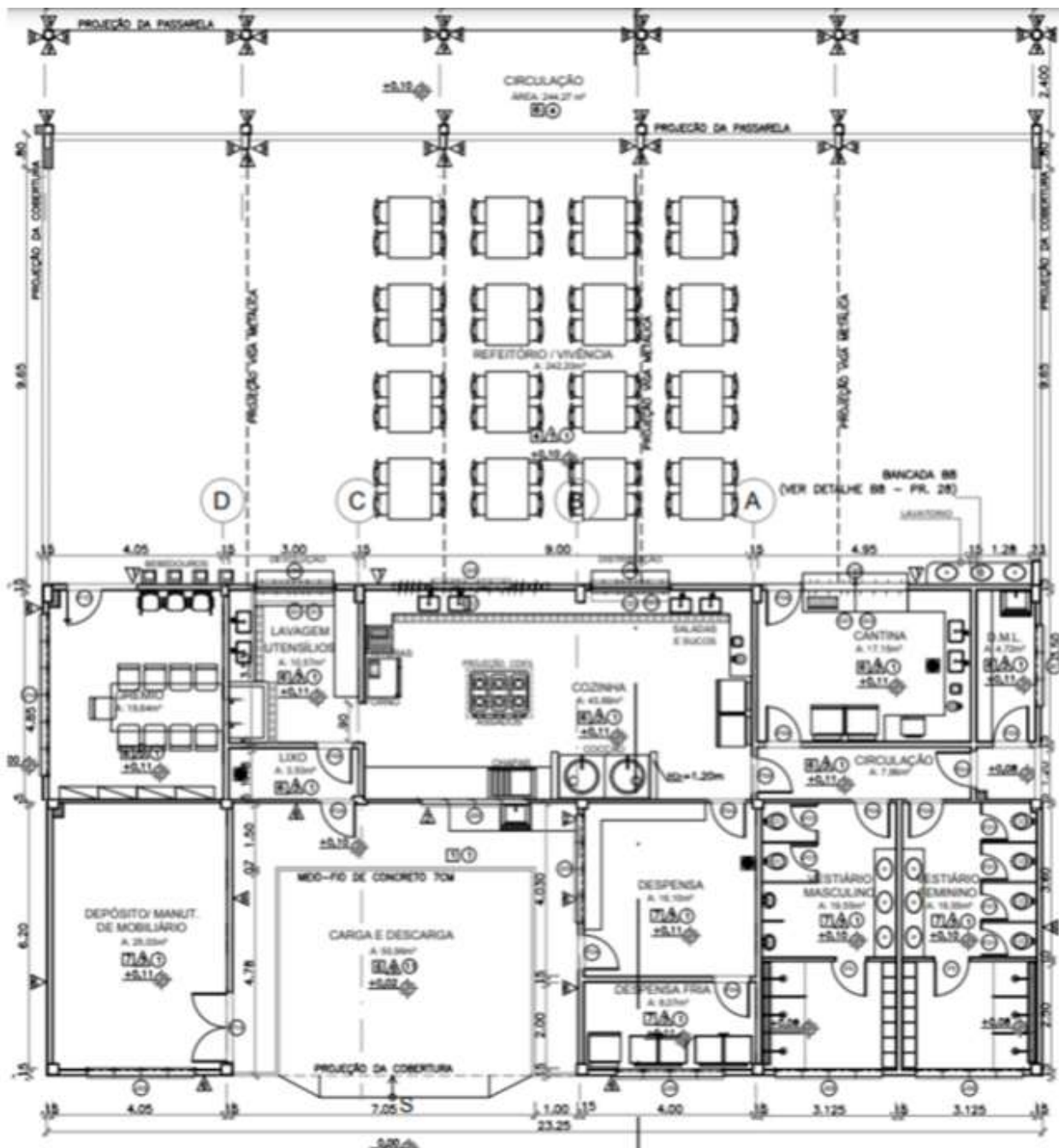
Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 005.0- ETP ANEXO I_ESBOÇO PLANTA.pdf (295.83 KB)
- Anexo II - 005.0- ETP ANEXO II_RELACÃO DE EMPRESAS CONSULTADAS (1).pdf (581.22 KB)
- Anexo III - 005.0- ETP ANEXO III_ORÇAMENTOS – PESQUISA COM FORNECEDORES (1).pdf (2.7 MB)
- Anexo IV - 005.0- ETP ANEXO IV_PESQUISA DE PREÇOS – ITENS CANTINA (1).pdf (404.92 KB)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Anexo I - Esboço Planta Refeitório





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

Anexo II – ETP

RELAÇÃO DE EMPRESAS CONSULTADAS

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque. (PROCESSO: 23514.001344/2025-16)
--------	--

ITEM	NOME	CNPJ	CIDADE	ORÇAMENTOS ENVIADOS PARA		EMAIL	TELEFONE	EMAIL ENVIADO EM	RETORNO EM
				ALMOÇO (R\$)	ITENS CANTINA (SIM/NÃO)				
1	SABOR E CIA LTDA	41.306.114/0002-22	VIDEIRA/SC	R\$ 17,50	SIM	lu.castrobrum@gmail.com saborecia80@gmail.com	(49) 9 8418-7071	14/11/25	18/11/25
3	DE LA RUE BISTRO E MARMITARIA LTDA - ME (CAFE DE LA RUE)	36.199.523/0001-56	JOINVILLE	R\$ 19,80	SIM	caffedelarue@hotmail.com	(47) 99222-8062 (47) 99971-7622 (47) 3434-4742	17/11/25	21/11/25
2	PREMIER COZINHA INDUSTRIAL LTDA.	13.665.883/0001-09	GUABIRUBA	R\$ 65,00	NÃO	tiago@premiercozinha.com.br	(47) 9121-4004	14/11/25	21/11/25
4	PANIFICADORA TOMASI LTDA.	04.895.887/0001-84	BRUSQUE	R\$ 0,00	SIM	contato@panificadomatasi.com.br	(47) 98856-6739	17/11/25	17/11/25
5	D'TUDO COMERCIO E TRANSPORTES LTDA	15.199.862/0001-62	BRUSQUE	R\$ 0,00	SIM	d-tudo@outlook.com	(75) 99803-9898	18/11/25	19/11/25

ITEM	NOME	CNPJ	CIDADE	EMAIL	TELEFONE	EMAIL ENVIADO EM	RETORNO EM
1	RISOTOLANDIA IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA	76.900.463/0029-72	ARAUCÁRIA/PR	comercial@risotolandia.com.br	(41) 3641 3131	14/11/25	DECLINOU EM 25/11/25
2	ESPACO SABOR LTDA - ME	13.755.805/0001-97	BRUSQUE	restauranteespacosabor@hotmail.com	(47) 3355-2536 (47) 3396-6457	14/11/25	SEM RESPOSTA
3	Qualygrill Restaurante Ltda	11.934.489/0001-95	BRUSQUE	qualygrill@gmail.com	47 99645-5886	14/11/25	DECLINOU EM 21/11/25
4	Hf Restaurante LTDA (Brehaf Restaurante LTDA)	53.961.775/0001-90	BRUSQUE	lipe.digo@hotmail.com	(47) 3513-6023 (47) 99946-5724	14/11/25	SEM RESPOSTA
5	BG Refeições Corporativas	20.711.758/0001-45	BLUMENAU/SC	Comercial@bomgostorefeicoes.com.br	(47) 2204-2414 (47) 99145-8725 47 99278-5537	17/11/25	SEM RESPOSTA
6	JOSÉ GERALDO LOPES (CANTINA DO NENÉM)	07.611.136/0002-68	BLUMENAU/SC	cantinagaspar@gmail.com	47 99656-7037	17/11/25	DECLINOU EM 21/11/25



Anexo III – ETP

ORÇAMENTOS – PESQUISA COM FORNECEDORES



ORÇAMENTO (ITENS CANTINA)

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
--------	--

Tabela 1 - BEBIDAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 5,00
2	Água mineral	Com e Sem gás.	500 ml	R\$ 4,00
3	Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	200 ml	R\$ 7,00
4	Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
5	Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	200 ml	R\$ 7,00
6	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml	R\$ 5,00
7	Iogurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g	R\$ 6,00
8	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
9	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 8,00
10	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 6,00
11	Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml	R\$ 8,00
TOTAL				R\$ 68,00

Tabela 2 - DOCES				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g	R\$ 4,00
2	Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 6,00
3	Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequinhos; etc.).	Embalagem individual	R\$ 6,00
4	Polpa de açaí	Açaí batido. Sem adição de açúcar. Opcionais - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, leite em pó)	200g (embalagem individual ou fracionada na hora)	R\$ 13,00
5	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: banana com mel, maçã com canela, morango com calda de cacau, doce de leite com coco ralado, etc.	100g a 200g	R\$ 9,00
TOTAL				R\$ 38,00

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Banana passa	Banana passa sem adição de açúcar.	50 a 80 g (embalagem individual)	R\$ 8,00
2	Frutas in natura	2 opções sazonais. Higienizadas e embaladas.	Porção de aprox. 100 g Oferta em unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) ou porções - fatias/cubos (melancia, melão, manga, etc.)	R\$ 5,00
3	Frutas secas e/ou oleaginosas	Mix de frutas secas/desidratadas e/ou oleaginosas. Ex.: mix de ameixa, damasco, castanhas e nozes; maçã desidratada; abacaxi desidratado; etc.	30 a 50 g	R\$ 8,00
4	Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). Opcionais - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, cereais sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)	R\$ 9,00
TOTAL				R\$ 30,00

Tabela 4 - SALGADOS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gergelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado; grissinis assados; etc.).	Embalagem individual	R\$ 9,00
2	Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g	R\$ 9,00
3	Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g	R\$ 9,00

4	Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g	R\$ 9,00
5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	R\$ 12,00
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g	R\$ 15,00
7	Omelete	Simples (somente ovos) ou recheado (ex.: queijo, tomate, frango desfiado, etc.).	150g a 250g	R\$ 9,00
8	Pão de batata assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	R\$ 9,00
9		Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g	R\$ 9,00
10	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	R\$ 6,00
11	Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Strogonoff de carne ou frango; Tomate com manjerição; etc.	100 g	R\$ 9,00
12	Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g	R\$ 8,00
13	Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g	R\$ 9,00
14	Sandúches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Bauru (pão, queijo e presunto e tomate); Pão com queijo (na chapa/torradeira); Pão com ovos mexidos; Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface); Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate e azeitona, etc.).	100 g	R\$ 9,00
15	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes, etc.	150g a 250g	R\$ 12,00
16	Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g	R\$ 9,00
TOTAL				R\$ 152,00

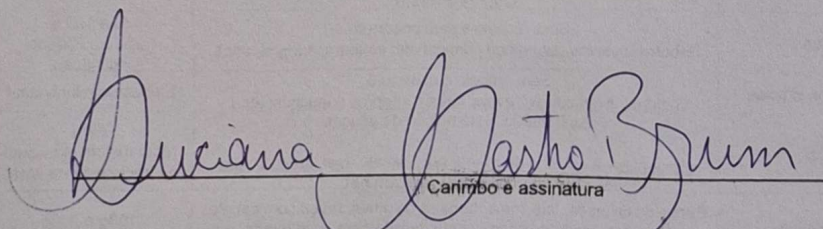
Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	SABORE CIA LTDA
CNPJ	41306114000141
ENDEREÇO	RODOVIA 135, CAMPO EXPERIMENTAL - VIDEIRA /SC
TELEFONE	49 98418-7071

Brusque/SC, 18 de Novembro de 2025


Carimbo e assinatura
Luciana Castro Brum
Nutricionista
CRN 10 - 7409



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ORÇAMENTO

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
---------------	---

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (ANUAL)	Valor Unitário	Valor Total R\$
1	UNIDADE	ALMOÇO*	50000	R\$ 17,50	R\$ 875.000,00
					R\$ 875.000,00

*OBS: O Cardápio do almoço segue em anexo para referência.

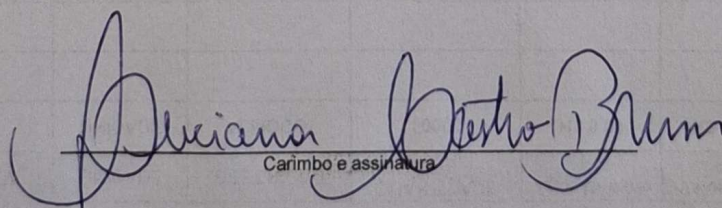
Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	SABORE CIA LTDA
CNPJ	41.306.114.0001-41
ENDEREÇO	RODOVIA 135, CAMPO EXPERIMENTAL - VIDEIRA /SC
TELEFONE	49 98418-7071

Brusque/SC, 18 de Novembro de 2025


Carimbo e assinatura

Luciana Castro Brum

Nutricionista
CRN 10 - 7409



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ORÇAMENTO

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
---------------	---

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (ANUAL)	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	UNIDADE	ALMOÇO*	50000	R\$ 19,80	R\$ 990.000,00
					R\$ 990.000,00

*OBS: O Cardápio do almoço segue em anexo para referência.

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	DELARUE BISTRO E MARMITARIA LTDA
CNPJ	36.199.523/0001-56
ENDEREÇO	RUA COOPERATIVA TUPY, BOA VISTA
TELEFONE	47 999717622

Joinville/SC, 21 de Novembro de 2025

Documento assinado digitalmente
gov.br ROSEMARI CRISTINA ZEIZER BRANCALEONE
Data: 21/11/2025 17:17:25-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Carimbo e assinatura



ORÇAMENTO (ITENS CANTINA)

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
--------	--

Tabela 1 - BEBIDAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 4,50
2	Água mineral	Com e Sem gás.	500 ml	R\$ 4,00
3	Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
4	Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
5	Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	200 ml	R\$ 10,00
6	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
7	logurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g	R\$ 8,00
8	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml	R\$ 8,00
9	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 10,00
10	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 8,00
11	Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml	R\$ 12,00
TOTAL				R\$ 0,00

Tabela 2 - DOCES				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g	R\$ 8,00
2	Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 6,00
3	Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequilhos; etc.).	Embalagem individual	R\$ 6,50
4	Polpa de açaí	Açaí batido. Sem adição de açúcar. <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, leite em pó).	200g (embalagem individual ou fracionada na hora)	R\$ 10,00
5	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: banana com mel, maçã com canela, morango com calda de cacau, doce de leite com coco ralado, etc.	100g a 200g	R\$ 12,00
TOTAL				R\$ 12,00

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Banana passa	Banana passa sem adição de açúcar.	50 a 80 g (embalagem individual)	R\$ 8,00
2	Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais. Higienizadas e embaladas.	Porção de aprox. 100 g Oferta em unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) ou porções - fatias/cubos (melancia, melão, mamão, manga, etc.)	0R\$ 3,00
3	Frutas secas e/ou oleaginosas	Mix de frutas secas/desidratadas e/ou oleaginosas. Ex.: mix de ameixa, damasco, castanhas e nozes; maçã desidratada; abacaxi desidratado; etc.	30 a 50 g	R\$ 12,00
4	Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, cereais sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)	R\$ 8,50
TOTAL				R\$ 0,00

Tabela 4 - SALGADOS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gergelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado; grissinis assados; etc.).	Embalagem individual	R\$ 12,00
2	Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g	R\$ 9,00
3	Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g	R\$ 10,00
4	Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g	R\$ 10,00

5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	R\$ 12,00
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g	14
7	Omelete	Simples (somente ovos) ou recheado (ex.: queijo, tomate, frango desfiado, etc.).	150g a 250g	R\$ 9,50
8	Pão de batata assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	R\$ 8,00
9		Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g	R\$ 10,00
10	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	R\$ 4,00
11	Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Strogonoff de carne ou frango; Tomate com manjeriço; etc.	100 g	R\$ 9,00
12	Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g	R\$ 5,00
13	Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g	R\$ 12,00
14	Sanduíches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Bauru (pão, queijo e presunto e tomate); Pão com queijo (na chapa/torradeira); Pão com ovos mexidos; Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface); Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva), etc.	100 g	R\$ 9,50
15	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes, etc.	150g a 250g	R\$ 12,50
16	Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g	R\$ 12,50
TOTAL				R\$ 147,00

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	DELARUE BISTRO E MARMITARIA LTDA
CNPJ	36.199.523/0001-56
ENDEREÇO	R COOPERATIVA TUPY, 2905 BOA VISTA
TELEFONE	47 999717622

Joinville/SC, 21 de Novembro de 2025

Documento assinado digitalmente



ROSEMARI CRISTINA ZEIZER BRANCALEONE

Data: 21/11/2025 17:18:27-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Carimbo e assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ORÇAMENTO

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
---------------	---

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (ANUAL)	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	UNIDADE	ALMOÇO*	50000	R\$ 65,00	R\$ 3.250.000,00
					R\$ 3.250.000,00

*OBS: O Cardápio do almoço segue em anexo para referência.

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	Premier Cozinha Industrial LTDA
CNPJ	13.665.883/0001-09
ENDEREÇO	rua jose julio schumacher, 244, centro, Guabiruba - SC 88360-000
TELEFONE	47 99121 4004

Brusque/SC, ____ de Novembro de 2025

TIAGO FRANZEN VAZ - PREMIER COZINHA INDUSTRIAL LTDA
Carimbo e assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ORÇAMENTO (ITENS CANTINA)

Tabela 1 - BEBIDAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 4,95
2	Água mineral	Sem gás.	500 ml	R\$ 2,15
3	Café com leite	Café coado com leite (garrafa de 1L 25,00)	200 ml	R\$ 5,00
4	Café preto	Café coado sem leite (garrafa de 1L 25,00)	200 ml	R\$ 5,00
5	Cafés especiais	Capuccino	200 ml	R\$ 10,50
6	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml	R\$ 6,00
7	iogurte natural	NESTLE	160 a 200 g	R\$ 4,35
8	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml	R\$ 2,35
9	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	400ml	R\$ 14,00
10	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 9,50
11	Vitamina de frutas	Sabores diversos. Não adoçada.	400ml	R\$ 15,00
TOTAL				R\$ 78,80

Tabela 2 - DOCES				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
2	Bolos simples	BOLO DE CENOURA	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 6,60
TOTAL				R\$ 6,60

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS				
---------------------------------	--	--	--	--

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Frutas <i>in natura</i>	BANANA, LARANJA OU MAÇA	LARANJA	R\$ 2,10
2	Frutas <i>in natura</i>	BANANA, LARANJA OU MAÇA	BANANA	R\$ 2,65
3	Frutas <i>in natura</i>	BANANA, LARANJA OU MAÇA	MAÇA	R\$ 3,40
4	Salada de frutas	BANANA, LARANJA, MAÇA, MORANGO, CEREJA, UVA, MELAO	250 g	R\$ 12,00
TOTAL				R\$ 20,15

Tabela 4 - SALGADOS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
2	Empada assada	FRANGO, PALMITO OU FRANGO COM PALMITO	100 g	R\$ 5,50
3	Esfiha assada	FRANGO, CARNE OU PQ.	100 g	R\$ 5,50
5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	R\$ 13,50
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate, alface e pepino	250 g	R\$ 16,00
9	Pão de batata	Recheado (requeijão ou frango c/ requeijão)	100 g	R\$ 4,25
10	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	R\$ 4,50
14	Sanduíches quentes e frios	SANDUICHE DE PÃO FRANCES INTEGRAL QUEIJO E PRESUNTO	100 g	R\$ 6,60
11	Pastel assado	PALMITO, FRANGO OU CARNE.	100 g	R\$ 5,50
14	Sanduíches quentes e frios	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO ou P.Q. (PÃO INTEGRAL, SIRIO)	100g	R\$ 9,65
TOTAL				R\$ 71,00

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.

Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	PANIFICADORA TOMASI
CNPJ	4,89589E+12
ENDEREÇO	R. Arno Furbringer, 62 - Jardim Maluche, Brusque - SC, 88354-570
TELEFONE	3355-2300

Brusque/SC, 17 de Novembro de 2025

PANIFICADORA TOMASI LTDA
CNPJ: 04.895.887/0001-84
Fone: (47) 3355-2300
Brusque - SC

Elisa Peters

Carimbo e assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ORÇAMENTO (ITENS CANTINA)

OBJETO	Contratação de serviço de cantina/refeitório por meio de concessão onerosa para atender as necessidades do IFC Campus Brusque.
---------------	---

Tabela 1 - BEBIDAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 5,00
2	Água mineral	Com gás.	500 ml	R\$ 4,00
2	Água mineral	Com e Sem gás.	500 ml	R\$ 40,00
3	Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	200 ml	R\$ 5,00
4	Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	200 ml	R\$ 5,00
5	Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	200 ml	
6	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml	
7	Iogurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g	
8	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml	
9	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	
10	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	
11	Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml	
TOTAL				

Tabela 2 - DOCES				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g	
2	Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 5,00
3	Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequilhos; etc.).	Embalagem individual	R\$ 5,00
4	Polpa de açaí	Açaí batido. Sem adição de açúcar. <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, leite em pó).	200g (embalagem individual ou fracionada na hora)	
5	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: banana com mel, maçã com canela, morango com calda de cacau, doce de leite com coco ralado, etc.	100g a 200g	
TOTAL				

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Banana passa	Banana passa sem adição de açúcar.	50 a 80 g (embalagem individual)	
2	Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais. Higienizadas e embaladas.	Porção de aprox. 100 g Oferta em unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) ou porções - fatias/cubos (melancia, melão,	
3	Frutas secas e/ou oleaginosas	Mix de frutas secas/desidratadas e/ou oleaginosas. Ex.: mix de ameixa, damasco, castanhas e nozes; maçã desidratada; abacaxi desidratado; etc.	30 a 50 g	
4	Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, cereais sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)	
TOTAL				

Tabela 4 - SALGADOS				
ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	Valor Unitário R\$
1	Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gergelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado; crissinis assados, etc.)	Embalagem individual	R\$ 5,00
2	Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g	R\$ 5,00
3	Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g	R\$ 8,00
4	Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g	R\$ 8,00
5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g	
7	Omelete	Simples (somente ovos) ou recheado (ex.: queijo, tomate, frango desfiado, etc.).	150g a 250g	
8	Pão de batata assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	
9	Pão de batata assado	Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g	R\$ 8,00
10	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	80 g	
11	Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Stroganoff de carne ou frango; Tomate com manjerição; etc.	100 g	R\$ 10,00
12	Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g	R\$ 5,00
13	Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g	R\$ 6,00
14	Sanduíches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Bauru (pão, queijo e presunto e tomate); Pão com queijo (na chapa/torradeira); Pão com ovos mexidos	100 g	
15	Sanduíche natural	Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface);	100 g	
16	Sanduíche vegetariano	Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva), etc.	100 g	
17	Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes, etc.	150g a 250g	
18	Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g	
TOTAL				

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a partir da entrega definitiva da proposta.
Os preços (percentuais) cotados deverão ser absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, etc.

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL	D'TUDO COMERCIO E TRANSPORTES LTDA
CNPJ	15.199.862/0001-62
ENDEREÇO	RUA MANOEL DOS PRAZERES RIBEIRO, 424 - COMERCIO, CENTRO / ARACAS – BA
TELEFONE	75-999917171

19 DE NOVEMBRO DE 2025

D TUDO COMERCIO
E TRANSPORTES
LTDA:15199862000
162

Assinado de forma
digital por D TUDO
COMERCIO E
TRANSPORTES
LTDA:15199862000162

Carimbo e assinatura

Anexo IV – ETP

MAPA DA PESQUISA DE PREÇOS – ITENS CANTINA

Tabela 1 - BEBIDAS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	PREGÃO IFC FRAIBURGO PE N. 041/2024 CONTRATO VIGENTE 122/2024 EMPRESA DANIELA GUZZI. 02/09/24 - 02/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC IBIRAMA PE N. 9057/2024 CONTRATO VIGENTE 134/2024 EMPRESA ROSELI LEONHARDT. 30/09/24 - 30/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC GASPAR PE N.92116/2024 CONTRATO VIGENTE 079/2025 EMPRESA JOSÉ CERALDO LOPES 22/04/25 - 22/04/26	PREGÃO IFC PALHOÇA PE N.92112/2024 CONTRATO VIGENTE 069/2025 EMPRESA REBECA VITORIA 27/02/25 - 27/02/26	PREGÃO IFC JOINVILLE PE N.92114/2024 CONTRATO VIGENTE 055/2025 EMPRESA DE LA RUE BISTRO 24/02/25 - 24/02/26	PREGÃO IFC ITAJAI PE N.21114/2022 CONTRATO N. 060/2022 R. F. SONI – ALIMENTOS CNPJ: 37.522.822/0001-42 Vence em 19/12/25	SABOR E CIA LTDA VIDEIRA/SC CNPJ: 41.306.114/0002-22 DT. Orçamento: 18/11/25	DE LA RUE BISTRO JOINVILLE/SC CNPJ: 36.199.523/0001-56 DT. Orçamento: 21/11/25	PANIFICADORA TOMASI BRUSQUE/SC CNPJ: 04.895.887/0001-84 DT. Orçamento: 17/11/25	D'TUDO COMERCIO BRUSQUE CNPJ: 15.199.862/0001-62 DT. Orçamento: 19/11/25	VLR. MÉDIO	VLR. MEDIANA	MENOR VALOR ADOTADO
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 4,01	R\$ 4,72				R\$ 4,51	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,95	R\$ 5,00	R\$ 4,67	R\$ 4,72	R\$ 4,67
2	Água mineral	Com gás.	500 ml	R\$ 3,16	R\$ 3,57				R\$ 3,53	R\$ 2,60	R\$ 2,66	R\$ 4,51	R\$ 4,00	R\$ 3,56	R\$ 3,67	R\$ 3,56
3	Água mineral	Sem gás.	500 ml	R\$ 3,16	R\$ 3,57				R\$ 2,87	R\$ 2,50	R\$ 2,52	R\$ 4,51	R\$ 4,00	R\$ 3,30	R\$ 3,16	R\$ 3,16
4	Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	200 ml / 180ml	R\$ 4,75	R\$ 4,82				R\$ 4,24	R\$ 4,00	R\$ 2,80	R\$ 3,81	R\$ 7,00	R\$ 4,74	R\$ 4,79	R\$ 4,74
5	Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	200 ml / 180ml	R\$ 4,22	R\$ 4,34				R\$ 3,93	R\$ 3,00	R\$ 2,66		R\$ 6,00	R\$ 4,46	R\$ 4,34	R\$ 4,34
6	Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	200 ml / 180ml	R\$ 6,86						R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 10,50		R\$ 8,59	R\$ 8,50	R\$ 8,50
7	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml / 180ml		R\$ 4,73				R\$ 3,97				R\$ 6,00	R\$ 4,25	R\$ 4,73	R\$ 4,25
8	Iogurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g	R\$ 4,22	R\$ 4,04				R\$ 4,19				R\$ 6,00	R\$ 4,92	R\$ 4,22	R\$ 4,22
9	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml / 180ml	R\$ 3,16					R\$ 5,77				R\$ 6,00	R\$ 5,06	R\$ 5,77	R\$ 5,06
10	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 10,55	R\$ 7,88				R\$ 7,12				R\$ 8,00	R\$ 8,77	R\$ 7,94	R\$ 7,94
11	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 6,33	R\$ 7,88				R\$ 7,12				R\$ 6,00	R\$ 7,40	R\$ 7,12	R\$ 7,12
12	Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml						R\$ 5,79				R\$ 8,00	R\$ 10,20	R\$ 10,00	R\$ 10,00

Tabela 2 - DOCES

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	PREGÃO IFC FRAIBURGO PE N. 041/2024 CONTRATO VIGENTE 122/2024 EMPRESA DANIELA GUZZI. 02/09/24 - 02/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC IBIRAMA PE N. 9057/2024 CONTRATO VIGENTE 134/2024 EMPRESA ROSELI LEONHARDT. 30/09/24 - 30/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC GASPAR PE N.92116/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000149/2024 DT. Proposta: 28/03/25	PREGÃO IFC PALHOÇA PE N.92112/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000152/2024 DT. Proposta: 03/02/25	PREGÃO IFC JOINVILLE PE N.92114/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000151/2024 DT. Proposta: 29/01/25	PREGÃO IFC ITAJAI PE N.21114/2022 CONTRATO N. 060/2022 R. F. SONI – ALIMENTOS CNPJ: 37.522.822/0001-42	SABOR E CIA LTDA VIDEIRA/SC CNPJ: 41.306.114/0002-22 DT. Orçamento: 18/11/25	DE LA RUE BISTRO JOINVILLE/SC CNPJ: 36.199.523/0001-56 DT. Orçamento: 21/11/25	PANIFICADORA TOMASI BRUSQUE/SC CNPJ: 04.895.887/0001-84 DT. Orçamento: 17/11/25	D'TUDO COMERCIO BRUSQUE CNPJ: 15.199.862/0001-62 DT. Orçamento: 19/11/25	VLR. MÉDIO	VLR. MEDIANA	MENOR VALOR ADOTADO
1	Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g	R\$ 3,16	R\$ 4,40				R\$ 2,68	R\$ 4,00	R\$ 8,00			R\$ 4,45	R\$ 4,00	R\$ 4,00
2	Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 5,80	R\$ 5,78				R\$ 3,97	R\$ 5,50	R\$ 5,03	R\$ 1,90	R\$ 6,00	R\$ 5,16	R\$ 5,64	R\$ 5,16
3	Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequilhos; etc.).	200 a 350g Embalagem individual			R\$ 8,36	R\$ 6,50	R\$ 5,39		R\$ 6,00	R\$ 5,50		R\$ 5,00	R\$ 6,29	R\$ 6,25	R\$ 6,25

Tabela 3 – FRUTAS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	PREGÃO IFC FRAIBURGO PE N. 041/2024 CONTRATO VIGENTE 122/2024 EMPRESA DANIELA GUZZI. 02/09/24 - 02/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC IBIRAMA PE N. 9057/2024 CONTRATO VIGENTE 134/2024 EMPRESA ROSELI LEONHARDT. 30/09/24 - 30/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC GASPAR PE N.92116/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000149/2024 DT. Proposta: 28/03/25	PREGÃO IFC PALHOÇA PE N.92112/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000152/2024 DT. Proposta: 03/02/25	PREGÃO IFC JOINVILLE PE N.92114/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000151/2024 DT. Proposta: 29/01/25	PREGÃO IFC ITAJAI PE N.21114/2022 CONTRATO N. 060/2022 R. F. SONI – ALIMENTOS CNPJ: 37.522.822/0001-42	SABOR E CIA LTDA VIDEIRA/SC CNPJ: 41.306.114/0002-22 DT. Orçamento: 18/11/25	DE LA RUE BISTRO JOINVILLE/SC CNPJ: 36.199.523/0001-56 DT. Orçamento: 21/11/25	PANIFICADORA TOMASI BRUSQUE/SC CNPJ: 04.895.887/0001-84 DT. Orçamento: 17/11/25	D'TUDO COMERCIO BRUSQUE CNPJ: 15.199.862/0001-62 DT. Orçamento: 19/11/25	VLR. MÉDIO	VLR. MEDIANA	MENOR VALOR ADOTADO
1	Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). Opcionais - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)		R\$ 7,76	R\$ 5,25	R\$ 7,00	R\$ 5,45	R\$ 9,69	R\$ 9,00	R\$ 8,50	R\$ 12,00		R\$ 8,08	R\$ 8,13	R\$ 8,08

Tabela 4 - SALGADOS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	PREGÃO IFC FRAIBURGO PE N. 041/2024 CONTRATO VIGENTE 122/2024 EMPRESA DANIELA GUZZI. 02/09/24 - 02/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC IBIRAMA PE N. 9057/2024 CONTRATO VIGENTE 134/2024 EMPRESA ROSELI LEONHARDT. 30/09/24 - 30/09/26 1º TERMO DE APOSTILAMENTO (ITENS CANTINA)	PREGÃO IFC GASPAR PE N.92116/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000149/2024 DT. Proposta: 28/03/25	PREGÃO IFC PALHOÇA PE N.92112/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000152/2024 DT. Proposta: 03/02/25	PREGÃO IFC JOINVILLE PE N.92114/2024 ID PNCP: 1140287/000160-1- 000151/2024 DT. Proposta: 29/01/25	PREGÃO IFC ITAJAI PE N.21114/2022 CONTRATO N. 060/2022 R. F. SONI – ALIMENTOS CNPJ: 37.522.822/0001-42	SABOR E CIA LTDA VIDEIRA/SC CNPJ: 41.306.114/0002-22 DT. Orçamento: 18/11/25	DE LA RUE BISTRO JOINVILLE/SC CNPJ: 36.199.523/0001-56 DT. Orçamento: 21/11/25	PANIFICADORA TOMASI BRUSQUE/SC CNPJ: 04.895.887/0001-84 DT. Orçamento: 17/11/25	D'TUDO COMERCIO BRUSQUE CNPJ: 15.199.862/0001-62 DT. Orçamento: 19/11/25	VLR. MÉDIO	VLR. MEDIANA	MENOR VALOR ADOTADO
1	Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gengelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado, grissinis assados; etc.).	60g Embalagem individual					R\$ 4,69	R\$ 1,74	R\$ 9,00	R\$ 12,00		R\$ 5,00	R\$ 6,49	R\$ 5,00	R\$ 5,00
2	Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g			R\$ 6,17	R\$ 7,20			R\$ 9,00	R\$ 9,00	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 6,98	R\$ 6,69	R\$ 6,69
3	Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g			R\$ 6,17	R\$ 7,20			R\$ 9,00	R\$ 10,00	R\$ 5,50	R\$ 8,00	R\$ 7,65	R\$ 7,60	R\$ 7,60
4	Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g			R\$ 6,17	R\$ 7,20			R\$ 9,00	R\$ 10,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 8,07	R\$ 8,00	R\$ 8,00
5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	R\$ 11,60	R\$ 13,14					R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 13,50		R\$ 12,45	R\$ 12,00	R\$ 12,00
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g		R\$ 16,81					R\$ 15,00	R\$ 14,00	R\$ 16,00		R\$ 15,45	R\$ 15,50	R\$ 15,45
7	Pão de batata assado	Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g		R\$ 8,04	R\$ 4,32	R\$ 6,00			R\$ 9,00	R\$ 10,00		R\$ 8,00	R\$ 7,56	R\$ 8,02	R\$ 7,56
8	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	Min. 80 g		R\$ 3,72	R\$ 3,53	R\$ 2,00	R\$ 2,65	R\$ 3,57	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50		R\$ 3,75	R\$ 3,65	R\$ 3,65
9	Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Strogonoff de carne ou frango; Tomate com manjericao; etc.	100 g	R\$ 8,44		R\$ 6,17	R\$ 7,20		R\$ 7,38	R\$ 9,00	R\$ 9,00	R\$ 5,50	R\$ 10,00	R\$ 7,84	R\$ 7,91	R\$ 7,84
10	Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g							R\$ 8,00	R\$ 5,00		R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00
11	Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g							R\$ 9,00	R\$ 12,00		R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 9,00	R\$ 9,00
12	Sanduíches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Pão com queijo (na chapata/torradeira); Pão com ovos mexidos;	100 g	R\$ 9,96	R\$ 8,30	R\$ 8,38		R\$ 5,45	R\$ 6,43	R\$ 9,00	R\$ 9,50	R\$ 6,60		R\$ 7,95	R\$ 8,34	R\$ 7,95
13	Sanduíches quentes e frios	Bauru (pão, queijo e presunto e tomate);		R\$ 6,33	R\$ 9,69			R\$ 7,94						R\$ 7,99	R\$ 7,94	R\$ 7,94
14	Sanduíches natural/vegetariano	Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface); Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva), etc. Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g	R\$ 6,86	R\$ 8,83	R\$ 8,38	R\$ 6,75	R\$ 5,59	R\$ 9,53	R\$ 9,00	R\$ 9,50	R\$ 9,65		R\$ 8,23	R\$ 8,83	R\$ 8,23
15	Torta salgada - Fatia		100 g			R\$ 4,32	R\$ 5,50	R\$ 6,14	R\$ 5,60	R\$ 9,00	R\$ 12,50			R\$ 7,18	R\$ 5,87	R\$ 5,87



ANEXO II - DETALHAMENTO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025
(Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

1. PROPOSTA DE CARDÁPIO MÍNIMO PARA ALMOÇO:

O almoço a ser servido diariamente pelo restaurante deverá ser composto, **no mínimo**, pelos itens detalhados na tabela a seguir (Tabela 1).

Tabela 1: Composição mínima do almoço

Categoria	Composição (itens, especificações e frequência)	Alimentos e preparações	Quantidade
Saladas	<u>Diariamente:</u> - 3 opções de vegetais, sendo 1 folhoso, 1 cru (não folhoso) e 1 cozido. <u>Semanalmente (de forma adicional):</u> - 1 vez por semana: 1 opção de salada com leguminosas. --- Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	- Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve manteiga, repolho branco/roxo, rúcula, etc. - Vegetais crus (não folhosos): cenoura, pepino, pimentão, rabanete, tomate, etc. - Vegetais cozidos: abobrinha, batata, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, moranga e vagem, etc. - Leguminosas: grão-de-bico, ervilha, lentilha, feijão branco, etc.	Consumo livre
Acompanhamentos	<u>Diariamente:</u> - Arroz branco simples (Tipo 1) ou parboilizado; - Feijão (caldo simples). <u>Frequência:</u> ▫ <i>Feijão preto: 3 vezes por semana.</i> ▫ <i>Outros feijões: 2 vezes por semana (alternar tipos).</i> <u>Semanalmente (de forma adicional):</u> - 2 vezes por semana: arroz integral. - 2 vezes por semana: farofa. <u>Mensalmente (de forma adicional):</u> - Pelo menos 2 vezes por mês, servir 1 opção de preparação composta.	- Arroz branco simples (Tipo 1) ou parboilizado; - Feijão carioca (Tipo 1), preto, marrom ou vermelho (com caldo simples, sem a adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo). - Farofa simples ou elaborada. Preparações compostas: - Arroz com legumes, arroz à grega, galinhada, arroz de forno, risotos, arroz carreteiro, feijão tropeiro, tutu de feijão, lentilha, feijoada, etc.	Consumo livre
Guarnição	<u>Diariamente:</u> - 1 opção à base de vegetais <u>ou</u> de tubérculos/farináceos.	- Preparações à base de vegetais: vegetais refogados, suflês, quiches, legumes à parmegiana, vegetais	Per capita mínimo de 80g



	<u>Frequência:</u> a) <i>Preparações à base de vegetais:</i> - 3 vezes por semana, para semanas com 5 dias letivos; - 2 vezes por semana, para semanas com 2 a 4 dias letivos. b) <i>Nos demais dias da semana as preparações deverão ser à base de tubérculos ou farináceos.</i>	gratinados, tortas ou empadões de legumes e outras preparações com legumes e verduras. - Preparações à base de tubérculos ou farináceos: massas (lasanha, talharim, espaguete, rondeli, ravioli, nhoque, panqueca, etc.), polenta, quirera, purê de batatas, aipim, batata doce e outros.	(preparação pronta)
Prato principal	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de carne; - 1 opção vegetariana. <i>Obs.: o usuário deverá escolher entre uma ou outra opção.</i> <u>Frequência das carnes:</u> a) <i>Carne bovina: pelo menos 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos; e 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos.</i> <i>Obs.: Cortes de 1ª pelo menos 1 vez por semana; Cortes de 2ª e carne moída poderão ser servidos somente 1 vez por semana.</i> b) <i>Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 2 a 5 dias letivos;</i> c) <i>Suínos: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 3 a 5 dias letivos;</i> d) <i>Pescados: pelo menos 1 vez a cada 15 dias.</i>	- Carne bovina (cortes “de primeira”): coxão mole, patinho, filé, alcatra, etc. - Carne bovina (cortes “de segunda”): costela, chuleta, paleta, carne de panela, etc. - Aves: filé de peito, sassami, coxa e sobrecoxa. Não servir como prato principal: asa, pescoço, pés, coração, moela e correlatos. - Suínos: bisteca, costela, lombo, medalhão, pernil. - Pescados: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova. (Corte: em filés, sem espinhas). - Opções vegetarianas: proteína texturizada de soja; almôndega de grão-de-bico, soja ou lentilha; empadão de soja; nhoque de ricota com molho de queijo; suflê de ricota; hambúrguer de lentilha ou grão-de-bico; omelete; ervilha refogada; preparações com ovos ou cogumelos; estrogonofe vegetariano, dentre outras preparações proteicas.	Carnes: porcionadas conforme per capita da Tabela 2 Opção vegetariana: : per capita mínimo de 100g (preparação pronta)
Fruta	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de fruta. <i>Obs.: A mesma opção de fruta não pode ser servida mais de 2 vezes na semana.</i>	- Frutas inteiras: caqui, goiaba, maçã, laranja, morangos, pêra, tangerina, etc. - Frutas porcionadas: salada de frutas (sem adição de açúcar), abacaxi, mamão, manga, melão, melancia, etc.	Per capita mínimo de 100g



1.1. Considerações sobre as carnes (prato principal):

1.1.1. A **frequência de servimento** de cada tipo de carne está definida na **Tabela 1**.

1.1.2. Os **per capita**s das carnes estão detalhados na tabela a seguir (**Tabela 2**).

1.1.2.1. A título de ilustração, na última coluna da Tabela 2, apresenta-se uma estimativa de incidência mensal dos cortes, para a qual foram considerados 20 dias letivos no mês (4 semanas com 5 dias letivos).

Tabela 2: Per capita das carnes

Cortes		Porção (per capita)	Incidência mensal
Bovinos	Cortes “de primeira” - Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cortes “de primeira” - Cubos ou Iscas	120 g	mínimo 2 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Cubos ou Iscas	120 g	até 2 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Chuleta ou Costela	200 g	até 1 vez/mês
	Carne moída	130 g	até 1 vez/mês
Aves	Filé de peito de frango ou sassami	100 g	2 vezes/mês
	Coxa e/ou sobrecoxa	180 g	2 vezes/mês
Suínos	Bisteca	160 g	1 vez/mês
	Costela	180 g	1 vez/mês
	Pernil, Lombo ou Medalhão (sem osso)	100 g	2 vezes/mês
Pescados	Filé de peixe	100 g	2 vezes/mês

1.1.3. A porção (per capita) detalhada na Tabela 2 se refere ao alimento pronto.

1.1.3.1. Mesmo compondo preparações, a porção (*per capita*) mínima de carne deve ser respeitada (demais ingredientes da preparação, como molho e vegetais, não devem ser contabilizados no per capita das carnes).

1.1.4. Não será aceito como prato principal: hambúrguer, empanados e outros produtos cárneos industrializados; embutidos; miúdos; vísceras; e correlatos.

1.1.5. Em decorrência da variação do número de dias letivos das semanas, os cortes poderão ser servidos em maior ou menor incidência mensal, **respeitando-se sempre a frequência das carnes definida na Tabela 1**.

1.1.6. Os tipos de corte e as formas de preparo das carnes devem ser variados durante a semana e a cada semana, de forma a garantir a diversificação das preparações ao longo do mês.

1.1.7. Deverão ser ofertadas duas opções diferentes de peixe no mês.

1.1.8. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

1.1.9. Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro em conformidade com a legislação vigente, contendo selo de inspeção pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), pelo Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou pelo Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



1.2. Considerações sobre o cardápio mínimo para almoço:

1.2.1. A **Tabela 1** apresenta o cardápio mínimo para o almoço, ou seja, a composição mínima que deverá ser ofertada em cada refeição. A composição está apresentada de forma genérica, sem a marcação de dias, indicando apenas a frequência e as quantidades a serem ofertadas.

1.2.2. A composição dos cardápios a serem executados e a forma de preparo das respectivas preparações devem ser estabelecidas por Nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA, respeitando o cardápio mínimo. Os cardápios mensais deverão conter **preparações variadas**, de modo a garantir boa aceitabilidade pelos usuários.

1.2.2.1. Os itens do cardápio (saladas, acompanhamentos, guarnições, prato principal e frutas) e suas formas de preparo devem ser variados durante a semana (diariamente), e a cada semana, a fim de garantir a diversificação das preparações ao longo do mês.

1.2.2.2. Alternar os dias da semana em que os alimentos e preparações são servidos, promovendo variação destes entre as semanas.

1.2.3. A CONTRATADA deverá incluir no cardápio **alimentos fonte de vitamina A** pelo menos 3 dias por semana. A vitamina A é encontrada em alimentos de origem animal e vegetal. São exemplos de alimentos fonte: vísceras (principalmente fígado); gema de ovos; leite integral e seus derivados (manteiga e queijo); frutas e legumes amarelos e alaranjados (manga, mamão, goiaba vermelha, abóbora, cenoura); e vegetais verde-escuros (espinafre, chicória, couve, salsa, acelga, etc). Alguns frutos de palmeira e seus óleos também são ricos em vitamina A (dendê, buriti, pequi, pupunha, tucumã).

1.2.4. A oferta de preparações de alimentos por imersão em óleo (frituras) deverá ser limitada a até 2 (duas) vezes na semana.

1.2.5. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pela refeição e nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio mínimo.

1.2.6. Os componentes do cardápio do dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a qualidade e a quantidade adequada a todos.

1.2.7. A CONTRATANTE poderá solicitar a execução de cardápios diferenciados ou a oferta de pratos típicos em datas festivas, respeitando-se o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.2.8. A CONTRATANTE poderá solicitar cardápios especiais para o atendimento a estudantes que possuem necessidades alimentares específicas (comprovadas mediante apresentação de atestado ou laudo médico), respeitando-se o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.2.9. Quando necessário, a CONTRATADA deverá adequar as opções do cardápio de forma a atender aos vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal, respeitando o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.2.10. As saladas devem ser servidas sem a adição de temperos (vinagre, sal, azeite e outros).

1.2.11. **Adicionalmente** ao cardápio mínimo, a CONTRATADA deverá disponibilizar no **buffet**, diariamente, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários, os seguintes itens:

- a) Sal iodado em sachê;
- b) Azeite de oliva extravirgem (na embalagem original, contendo as informações do produto);
- c) Vinagre (na embalagem original, contendo as informações do produto);
- d) Limão partido ou espremido (fonte de vitamina C, atua como facilitador da absorção do ferro disponível nos alimentos fonte de ferro não heme).



2. RECOMENDAÇÕES PARA O SERVIÇO DE REFEIÇÕES:

- 2.1. As refeições devem ser distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme a especificidade das preparações. Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada pela CONTRATADA, durante toda etapa de distribuição.
- 2.2. Durante a distribuição, a CONTRATADA deverá realizar a aferição da temperatura dos alimentos expostos ao consumo, através de termômetros apropriados.
- 2.3. As preparações devem ser acondicionadas adequadamente nos balcões de distribuição, acompanhadas dos talheres de servir, em inox (garfos, colheres, conchas, etc.).
- 2.4. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *buffet*, sem exceção. Indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar na preparação.
- 2.5. Nos balcões de distribuição das refeições deverão ser disponibilizados aos usuários, em quantidade suficiente e em local apropriado e protegido: recipientes para servimento (pratos de vidro ou porcelana, cumbucas, copos, etc.), talheres em inox (garfos, colheres e facas) e guardanapos de papel (de preferência, embalados individualmente).
- 2.6. Frutas, legumes e verduras devem ser higienizados antes do preparo/distribuição.
- 2.7. Deve ser evitado o uso de maionese nas preparações do cardápio. Caso venha a ser utilizada maionese, é vedada a utilização de ovos crus em sua preparação.
- 2.8. As preparações devem ser servidas em condições sadias, com ótima apresentação e com sabor e aroma agradáveis; devendo ser preparadas utilizando técnicas culinárias e respeitando as exigências higiênico-sanitárias em todas as etapas do processo.
- 2.9. A CONTRATADA não poderá fazer o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 2.10. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios e ingredientes de primeira qualidade, observando o devido registro destes em conformidade com a legislação vigente dada pelos órgãos competentes, como Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 2.11. É vedada a utilização de produtos vencidos ou que possuam alteração de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.
- 2.12. Os produtos saneantes utilizados para a higienização devem ser obrigatoriamente regularizados pelo Ministério da Saúde (MS), registrados ou notificados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e conter no rótulo as instruções, a forma de utilização e a categoria de uso, conforme normativas vigentes. Devem ser usados dentro do prazo de validade e apenas para as finalidades indicadas pelo fabricante. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- 2.13. A CONTRATADA deverá executar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em todo espaço sob concessão, sendo responsável pela realização de desinsetização, dedetização, desratização e outros procedimentos necessários, por meio de empresa especializada, conforme legislação específica.
- 2.14. Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme



estabelece Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:

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

2.14.1. Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias.

2.15. A CONTRATADA deverá manter no restaurante do *campus*, **nutricionista responsável técnico comprovadamente registrado em seu quadro funcional**, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação, englobando planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inciso II, e art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991). O responsável técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções, de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

2.15.1. A CONTRATADA deverá apresentar certidão de registro e/ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

2.15.2. A CONTRATADA deverá apresentar atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida pelo CRN de Santa Catarina em nome do nutricionista responsável técnico.

2.15.3. Eventual alteração do responsável técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da documentação de registro e/ou inscrição do novo responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

2.16. A CONTRATADA deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em "Boas Práticas para Serviços de Alimentação" antes do início de suas atividades no restaurante.

2.17. A CONTRATADA deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC.

2.18. A CONTRATADA deve ter pleno conhecimento e cumprir o disposto nas normativas aplicáveis aos serviços de alimentação, com especial atenção às determinações da Vigilância Sanitária local e às disposições da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, inclusive aquelas que venham a substituí-las ou complementá-las.



ANEXO III - CARDÁPIO MÍNIMO CANTINA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025
(Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 1.1. A empresa licitante que ofertar a melhor proposta, pelo critério do Menor Preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da Cantina, em anexo ao Refeitório.
- 1.2. A empresa deverá ofertar e disponibilizar o **Cardápio Mínimo**, proposto pelo Campus, garantindo que tenham valores **inferiores ou iguais ao estipulado no Edital**;
- 1.3. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, deverá ser afixada em local visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões ou gorjetas, nos preços da tabela, nem sua cobrança à parte.
- 1.4. Os produtos que compõe o Cardápio Mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos;
- 1.5. Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados, caso haja interesse da CONTRATADA, desde que previamente apreciados e aprovados pela Direção-Geral do Campus. Nesses casos, a CONTRATADA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, que passarão a integrar o Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Deverá também apresentar a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.
- 1.6. Para inclusão dos itens no Cardápio Complementar, caso a Administração não aceite os valores e/ou orçamentos apresentados pela CONTRATADA para composição dos preços, poderá realizar pesquisa própria no mercado local sobre o item a ser ofertado, a fim de determinar o preço médio de venda.
- 1.7. Não será aceita a inclusão, no Cardápio Complementar, de itens similares aos do Cardápio Mínimo. Contudo, é permitido a comercialização de outros sabores aos exigidos, ao mesmo valor.
- 1.8. Caso alguns dos itens constantes na cesta de Cardápio Mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da CESSIONÁRIA e anuência do Fiscalização do Contrato/Comissão de Alimentação e Nutrição, desde que não gere alteração do objeto.
- 1.9. O IFC – Campus Brusque poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem institucional.
- 1.10. O reajuste dos preços dos produtos que compõem o Cardápio Mínimo poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Reajuste em prazo inferior somente dar-se-á em situações excepcionais e de forma justificada, com prévia anuência da Administração. Os valores serão reajustados aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE.
- 1.11. Recomenda-se a leitura completa do Termo de Referência para ciência da demais obrigações relacionadas à exploração do espaço da Cantina.



Tabela 1 - BEBIDAS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	VLR. UNITÁRIO
1	Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml	R\$ 4,67
2	Água mineral	Com gás.	500 ml	R\$ 3,56
3	Água mineral	Sem gás.	500 ml	R\$ 3,16
4	Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	180 a 200 ml	R\$ 4,74
5	Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	180 a 200 ml	R\$ 4,34
6	Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	180 a 200 ml	R\$ 8,50
7	Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml / 180ml	R\$ 4,25
8	logurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g	R\$ 4,22
9	Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	180 a 200 ml	R\$ 5,06
10	Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 7,94
11	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml	R\$ 7,12
12	Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml	R\$ 10,00

Tabela 2 - DOCES

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	VLR. UNITÁRIO
1	Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g	R\$ 4,00
2	Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)	R\$ 5,16
3	Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequilhos; etc.).	200 a 350g Embalagem individual	R\$ 6,25

Tabela 3 – FRUTAS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	VLR. UNITÁRIO
-----	-------	-------------------------------------	---	------------------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

1	Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). Opcionais - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, cereais sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)	R\$ 8,08
---	------------------	--	----------------------	----------

Tabela 4 - SALGADOS

ID#	ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO	VLR. UNITÁRIO
1	Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gergelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado; grissinis assados; etc.).	60g Embalagem individual	R\$ 5,00
2	Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g	R\$ 6,69
3	Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g	R\$ 7,60
4	Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g	R\$ 8,00
5	Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g	R\$ 12,00
6	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g	R\$ 15,45
7	Pão de batata assado	Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g	R\$ 7,56
8	Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	Mín. 80 g	R\$ 3,65
9	Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Strogonoff de carne ou frango; Tomate com manjerição; etc.	100 g	R\$ 7,84
10	Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g	R\$ 5,00
11	Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g	R\$ 9,00
12	Sanduíches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Pão com queijo (na chapa/torradeira); Pão com ovos mexidos;	100 g	R\$ 7,94
13	Sanduíches quentes e frios	Bauru (pão, queijo e presunto e tomate);	100 g	R\$ 7,95
14	Sanduíches natural/vegetariano	Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface); Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva), etc.	100 g	R\$ 8,23



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

15	Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g	R\$ 5,87
----	--------------------------	---	-------	-----------------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025

(Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

IDENTIFICAÇÃO		
RAZÃO SOCIAL		
ENDEREÇO		
	CEP	UF:
TELEFONE		
E-MAIL		
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS		

Apresenta a sua proposta de preço para a contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m², conforme condições, quantidades, exigências e especificações discriminadas no Termo de Referência e demais documentos anexos a este Edital, nos seguintes termos:

Item	Especificação	Catser	Und	Qtd. Anual	Valor Unitário	Valor Total Anual
1	Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m ² .	3697	Und	60.000	R\$ _____	R\$ _____

PREÇO GLOBAL: R\$ _____

PREÇO POR EXTENSO: _____



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

Declara que CONSIDEROU, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS:

- a) o valor do produto;
- b) o fornecimento na forma exigida;
- c) os tributos (impostos, taxas, contribuições);
- d) fretes;
- e) seguros;
- f) os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes; e
- g) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado

XXXXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2025.

Nome representante:
Nome da empresa:
CNPJ:

ATENÇÃO: VERIFIQUE A ATUALIZAÇÃO DAS FÓRMULAS AO INCLUIR E EXCLUIR LINHAS NA PLANILHA. CAMPOS EM BRANCO PODEM SER PREENCHIDOS.

MÓDULO 1 - CUSTOS DE MÃO DE OBRA

MÓDULO 1.1: MÃO DE OBRA SEM INCIDÊNCIA DE ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Descrever os cargos dos profissionais que realizarão os serviços, quantidades de pessoas e valores e quantidades das horas trabalhadas)	Quantidade de Profissionais	Custo da Hora Trabalhada (Por Profissional)	Quantidade Diária de Horas Trabalhadas (Por Profissional, SE Jornada de 40h. Adaptar conforme jornada do profissional) ¹	Custo Diário das Horas Trabalhadas	Custo Mensal das Horas Trabalhadas
Cozinheiras			6,6666666666667	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Auxiliar de Cozinha			6,6666666666667	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Nutricionista				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Serviços Gerais				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)				R\$ 0,00	R\$ 0,00
Total do Módulo 1.1: Mão de Obra (Sem Encargos Previdenciários e FGTS)	Valor Diário	R\$ 0,00	Valor Mensal	R\$ 0,00	
MÓDULO 1.2: ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa)	Alíquota	Valor Diário	Valor Mensal	Obs: Especificar nesse local os demais encargos previdenciários	
INSS	20,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Demais Encargos Previdenciários	10,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
FGTS	8,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Total Módulo 1.2: Encargos Previdenciários e FGTS	38,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
TOTAL DO MÓDULO 1: CUSTOS DE MÃO DE OBRA (INCLUI ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS)	VALOR DIÁRIO	R\$ 0,00	VALOR MENSAL	R\$ 0,00	

MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS²

MÓDULO 2.1: Insumos Alimentares Para Preparo das Refeições (De acordo com o Tabela 01 e 02 do Termo de Referência)	Quantidade Mensal	Unidade	Valor Médio Por Unidade (R\$)	Valor Mensal Unitário (R\$)
Carne Bovina: Cortes “de primeira” – Bife (100g) - mínimo 4 vezes/mês		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina: Cortes “de primeira” - Cubos ou Iscas (120g) - mínimo 2 vezes/mês		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina: Cortes “de segunda” - Cubos ou Iscas (120g) - até 2 vezes/mês		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina: Cortes “de segunda” - Chuleta ou Costela (200g) - até 1 vez/mês		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina: Carne moída (130g) - até 1 vez/mês		Kg		R\$ 0,00
Ave: Filé de peito de frango ou sassami (100g) - 2 vezes/mês.		kg		R\$ 0,00
Ave: Coxa e/ou sobrecoxa (180g) - 2 vezes/mês.		Kg		R\$ 0,00
Suíno: Bisteca (160g) - 1 vez/mês.		Kg		R\$ 0,00
Suíno: Costela (180g) - 1 vez/mês.		Kg		R\$ 0,00
Suíno: Pernil, Lombo ou Medalhão (sem osso) (100g) – 2 vezes/mês.		Kg		R\$ 0,00
Pescado: Filé de peixe (100g) - 2 vezes/mês.		Kg		R\$ 0,00
Feijoada (75g linguiça calabreza, 100g carne suína; 125g Feijão): 300g - 1 vez/mês.		Kg		R\$ 0,00
Opção vegetariana : Ovo (frito ou cozido): 2 unidades ou 100g; Proteína em Grãos (Soja, Grão de bico, lentilha e feijão fradinho): 150g; Proteína com legumes (farofa com legumes, bolinho0, etc): 200g.		Kg		R\$ 0,00
Guarnição - Preparações à base de vegetais e tubérculos ou farináceos (Per capita mínima de 80g / preparação pronta)		Kg		R\$ 0,00
Salada: Folhas; Grãos (Consumo livre)		Kg		R\$ 0,00
Arroz TIPO 1, longo e polido (simples ou composto) ; Arroz integral TIPO 1, parboilizado: 150g .		Kg		R\$ 0,00
Feijão Carioca cozido, TIPO 1 :150g ; Feijão Carioca TUTU: 200g (sendo 25g delinguiça calabreza, 25g de torresmo, 10g de ovo; Feijão Carioca Tropeiro: 200g(sendo 30g de linguiça calabreza, 30g de torresmo, 10g de ovo)		Kg		R\$ 0,00
Sobremesa Fruta 1 unidade ou 100g (sem considerar as partes não comestíveis)		Kg/Un		R\$ 0,00
Sal refinado iodado sachê - 1g		Unidade		R\$ 0,00
Adoçante sachê: 1g		Unidade		R\$ 0,00
Vinagre: 4ml		ML		R\$ 0,00
Molho de Pimenta: 4ml		ML		R\$ 0,00
Óleo para preparo das refeições		L		R\$ 0,00
Sal para preparo das refeições		KG		R\$ 0,00
Temperos diversos para preparo das refeições (cebola, alho, cheiro verde, entre outros temperos)		KG		R\$ 0,00
Farináceos		KG		R\$ 0,00
Total do Módulo 2.1: Insumos alimentares			Valor Mensal	R\$ 0,00

MÓDULO 2.2: Custos fixos e outros materiais e serviços	Quantidade mensal	Preço Unitário	Valor Mensal
Cessão Onerosa do Espaço Físico (valor fixado conf. TR)	1	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
Vigilância Humana (valor fixado conf. TR)	1	R\$ 132,90	R\$ 132,90
Água e esgoto (valor estimado)	1		R\$ 0,00
Energia Elétrica (valor estimado)	1		R\$ 0,00
Gás GLP	1		R\$ 0,00
Materiais de limpeza	1		R\$ 0,00
Transporte	1		R\$ 0,00
Coleta e descarte de lixo	1		R\$ 0,00
Internet	1		R\$ 0,00
Outros custos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições (especificar)	1		R\$ 0,00
Total do Módulo 2.2: Custos Fixos e Outros Materiais E Serviços		Valor Mensal	R\$ 3.632,90
TOTAL DO MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS		VALOR MENSAL	R\$ 3.632,90

MÓDULO 3: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCROS³			
Informar percentuais conforme enquadramento legal e condizente com os documentos contábeis da empresa. Na elaboração, observar se há limites máximos estabelecidos ou recomendados.	Percentuais Estimados	BASE DE CÁLCULO C.I.T.L. Mensal	
Tributos Incidentes: informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa.		R\$ 3.632,90	
Simplex Nacional			
Tributos federais (PIS E COFINS)			
Tributos estaduais (especificar)			
Tributos municipais (especificar)			
Total Tributos Incidentes (Soma automática)	0,00%		
Custos Indiretos⁴	3,00%		
Lucro			
TOTAL MÓDULO 3: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTAÇÃO E LUCROS	3,00%	VALOR MENSAL	R\$ 108,99

QUADRO-RESUMO – VALOR FINAL DA PROPOSTA				
VALOR DOS MÓDULOS		VALOR MENSAL (R\$)	VALOR POR REFEIÇÃO (R\$)	
MÓDULO 1 (MÃO DE OBRA)		R\$ 0,00	VALOR MENSAL TOTAL	R\$ 3.741,89
MÓDULO 2 (INSUMOS E SERVIÇOS)		R\$ 3.632,90	REFEIÇÕES MENSAIS (QTD. FIXADA CONF.TR)	6.000
MÓDULO 3 (CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTAÇÃO E LUCROS)		R\$ 108,99	VALOR ANUAL DA PROPOSTA	R\$ 37.418,87
VALOR DA PROPOSTA	VALOR MENSAL TOTAL	R\$ 3.741,89	VALOR POR REFEIÇÃO	R\$ 0,62

Local e Data	Assinatura do Responsável
--------------	---------------------------

Notas Explicativas
1. Considerada a jornada de 40 horas semanais (200h mensais), equivalente a 6,6666... horas diárias. 2. O licitante deverá considerar as quantidades médias das porções e o número de refeições a serem servidos durante um mês. Os insumos e serviços a serem informados no Módulo 2 são aqueles diretamente relacionados à prestação do serviço de fornecimento de refeições. 3. No cálculo do C.I.T.L é utilizado o método por dentro, onde os tributos fazem parte da base de cálculo, através da fórmula CITL = (1 + % Custos Indiretos)/((1 - % Lucro - % Tributos) - 1). O licitante deverá adotar as alíquotas de tributos e encargos trabalhistas e previdenciários de acordo com o seu enquadramento fiscal. 4. O índice de custos indiretos deve refletir a realidade da empresa, abrangendo as despesas administrativas que o licitante terá ao gerenciar o contrato. 5. O pregoeiro poderá, através de diligências, solicitar informações e documentos complementares para verificar a consistência e a exequibilidade da planilha de formação de custos. 6. A adoção do presente modelo é facultativa aos licitantes, podendo os mesmos adaptarem a planilha. Porém, recomenda-se a adoção deste ou de outro modelo que contenha informações detalhadas sobre os custos da prestação dos serviços.



ANEXO V – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025 (Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

1. DA DEFINIÇÃO

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

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital XX/2026 e de seus demais anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de quatro indicadores de qualidade:

- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
- b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da Contratante;
- c) Higienização do Ambiente;
- d) Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;
- e) Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1. Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.2.2. A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registradas no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque

Observações	A avaliação da pontualidade compreenderá o horário estabelecido pela Administração (Ex: das 11h30min às 13h00min). Caso a empresa ofereça o serviço por período superior ao pactuado, este não será considerado na avaliação.
-------------	---

INDICADOR 2 - Tempo de resposta às solicitações eventuais da Contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que o prestador atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 24 horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela contratante.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail) e registro no sistema de controle (SIPAC).
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registradas no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 24 horas para o atendimento = 20 Pontos Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas = 15 Pontos Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas = 10 Pontos Entre 72 horas ou mais de atraso = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 3 – Higienização do Ambiente	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização dos ambientes onde estão sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílio com resíduos alimentares antes do almoço e até 4 horas após o término do horário de almoço.)
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir os padrões de qualidade, higiene e segurança aos servidores da contratada e qualidade dos serviços prestados aos usuários.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque

Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 5 - Qualidade dos serviços prestados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Quanto maior melhor
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico
Forma de acompanhamento	Aplicação mensal de pesquisa de satisfação
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados – Alimentação Escolar
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 20 Pontos conforme resultados da pesquisa
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Os quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário abaixo

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS LIMPEZA E CONSERVAÇÃO		
Órgão/Unidade: Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque		
Nº Contrato: xxx/20xx		
Gestor/Responsável: xxxx		
Contratada:xx	Mês de referência: xxxx	
Legenda do Grau de Satisfação: O = Ótimo B = Bom R = Regular I = Insatisfatório N = Não se aplica/Não sei responder		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
Higiene e Comportamento		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	
Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.	
Comportamento	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos, não comem ou fumam dentro da área de manipulação/preparação de alimentos	
Qualidade no atendimento		



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque

Colaboradores prestativos	Colaboradores da Contratada ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas			
Agilidade no atendimento	Colaboradores da Contratada são ágeis no atendimento.			
Qualidade da Alimentação				
Divulgação do Cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais em ambiente externo ao refeitório			
Cumprimento do Cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido			
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.			
Horário de Atendimento				
Refeitório	O refeitório encontra-se aberto e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.			
Cantina	A cantina encontra-se aberta e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.			
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.				
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação	O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/ Não sei responder)				
C – Índice de Avaliação, por quesito (*)	O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].				
D – Pontuação Total (**)				
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]				

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.



3.1.1. A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

$$\text{Pontuação total do serviço} = \text{Pontos "Indicador 1"} + \text{Pontos "Indicador 2"} + \text{Pontos "Indicador 3"} + \text{Pontos "Indicador 4"} + \text{Pontos "Indicador 5"}.$$

3.2. Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de Ajuste de nível de serviço
De 91 a 100 pontos	0% da sobretaxa	0,00
De 81 a 90 pontos	20% da sobretaxa	0,20
De 71 a 80 pontos	40% da sobretaxa	0,40
De 61 a 70 pontos	60% da sobretaxa	0,60
De 51 a 60 pontos	80% da sobretaxa	0,80
Abaixo de 51 pontos	100% da sobretaxa mais multa	1,00 + verificar possibilidade de multa contratual após o devido processo administrativo

$$\text{Valor devido Mensal} = [(20\% \text{ do Valor Locação Mensal}) \times (\text{Fator de ajuste de nível de serviço})]$$

3.3 A avaliação Abaixo de 51 pontos por três vezes motivarão a rescisão do contrato.

4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	Sem ocorrências	20	
	1 dia de atraso	16	
	2 dias de atraso	12	
	3 dias de atraso	8	
	4 dias de atraso	4	
	5 ou mais dias de atraso	0	
2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;	Até 24 horas para o atendimento	20	
	Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas	15	
	Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas	10	
	72 horas ou mais de atraso	0	
3 – Higienização do Ambiente;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)	Conforme resultado da pesquisa	0 - 20	
Pontuação Total do Serviço			



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque

Assinatura Preposto(a)	Assinatura Fiscal do Contrato
------------------------	-------------------------------



ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA / NÃO VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025

(Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO E INDIVIDUAL PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº XX/2026 – UASG 158125, que a empresa (xxxxxxxxxxxxxxxx), inscrita no CNPJ nº (xxxxxxxxxxxxxxxx), sediada na (xxxxxxxxxxxxxxxx), representada pelo Sr. (xxxxxxxxxxxxxxxx), vistoriou as áreas do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

(XXXXXXXXXXXXXXXX), em (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXX) de (XXXX)

SERVIDOR DO ÓRGÃO

Declaro que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXX)

CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXX)

(XXXXXXXXXXXXXXXX), EM (XX) DE (XXXXXXXXXXXXXXXX) DE (XXXX)



DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa XXXXXXXXXX, CNPJ nº 00.000.000/0000-00, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços, objeto do Pregão Eletrônico XX/2026 – UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e todas as demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), em (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de (XXXX)

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque

ANEXO VII - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90610/2025

(Processo Administrativo n.º 23514.001344/2025-16)

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (**identificar o Contratado**) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital, no Termo de Referência** e nos demais anexos a que se refere o **Pregão nº 90610/2025**, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS BRUSQUE**
(Processo Administrativo nº 23514.001344/2025-16)CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
.....E

A *Autarquia INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS BRUSQUE*, ente autárquico, com sede na Av. Hugo Schlosser, 605 – Jd Maluche, Brusque/SC – CEP: 88.354-300 inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0013-10, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23514.001344/2025-16 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *Pregão Eletrônico nº 90610/2025*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de *de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 103,96 m²*, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches c/ fornecimento de todo o matl, equip. e serviços necessários p/ atender a demanda do Inst. Federal Catarinense – Campus Brusque por meio de Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, c/ área total de 103,96 m².	3697	Und	60.000	R\$ ____	R\$ ____

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
- 1.5.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - 1.5.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 1.5.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - 1.5.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
 - 1.5.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
 - 1.5.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).
- 1.6. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 1.7. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 1.8. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 1.9. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 1.10. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 1.11. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 1.12. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**
- 1.13. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 1.14. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

- 1.15. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 1.16. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 1.17. O valor do aluguel, bem como o valor das refeições e lanches serão reajustados pelo índice **IPCA/IBGE**.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 1.18. São obrigações do CONTRATANTE:
- 1.18.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - 1.18.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 1.18.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
 - 1.18.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
 - 1.18.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 1.18.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
 - 1.18.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
 - 1.18.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:
 - 1.18.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
 - 1.18.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
 - 1.18.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

- 1.18.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
 - 1.18.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
 - 1.18.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 1.18.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 1.18.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 1.18.10.1. A Administração terá o prazo de *15 (quinze) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 1.18.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- 1.18.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- 1.18.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.19. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 1.20. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 1.21. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 1.22. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 1.23. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 1.24. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- 1.24.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 1.24.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

- 1.24.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 1.24.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 1.24.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 1.25. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 1.26. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 1.27. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 1.28. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 1.29. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 1.30. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 1.31. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 1.32. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 1.33. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 1.34. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 1.35. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 1.36. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 1.37. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 1.38. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

- 1.39. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 1.40. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 1.41. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 1.42. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 1.43. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 1.44. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
 - 1.44.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 1.45. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 1.46. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 1.47. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 1.48. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 1.49. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 1.50. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 1.51. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 1.52. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 1.53. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

REFERENTE ÀS TAXAS MENSAIS DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO:

- 1.54. Serão devidas pela CESSIONÁRIA as seguintes Taxas de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório delas:
- 1.54.1. **Taxa mensal de ocupação do espaço: R\$3.500,00 (Três mil e quinhentos reais).**
- 1.54.2. **Consumo de energia elétrica e de água/esgoto:** conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados no Refeitório/Cantina.
- 1.54.2.1. Atualmente a cobrança de esgoto pelo SAMAE é feita junto com a tarifa de água. Caso, em um futuro momento, haja diferenciação quanto a taxa de esgoto na fatura da água, a mesma será repassada à Contratante.
- 1.54.2.2. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores/ou assunção da titularidade do respectivo contrato de fornecimento, pelo contratado, individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.
- 1.54.3. **Taxa mensal ref. à Vigilância Humana: R\$ 132,90 (Cento e trinta e dois reais e noventa centavos)**
- 1.54.4. **Taxa anual de recolhimento de lixo: R\$ 2,82 (Dois reais e oitenta e dois centavos).**
- 1.54.4.1. A taxa anual de recolhimento de lixo será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à Contratada. O valor registrado em 2025 corresponde a R\$ 2,82 (fração ideal de 0,52% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).
- 1.54.4.2 Em havendo prorrogações contratuais, a taxa de recolhimento de lixo será sempre incluída na primeira GRU posterior à prorrogação contratual, e corresponderá a fração ideal do último pagamento realizado pela Administração para essa taxa.
- 1.55. Os valores das referidas taxas serão cobrados Mensalmente (exceto a taxa de recolhimento de lixo, que será cobrada anualmente) pela CONTRATANTE mediante a COMPENSAÇÃO com os valores devidos na Nota Fiscal mensal de prestação de serviços, emitida pela CESSIONÁRIA.
- 1.56. As taxas serão recolhidas por meio de GRU Eletrônica no sistema INTRA SIAFI, sendo geradas duas GRUs, conforme os respectivos códigos: 28808-0 (ref. à taxa de ocupação do espaço) e código 28852-7 (ref. às demais taxas), as quais serão emitidas pela própria Contratante e integrarão o processo de liquidação e pagamento, operacionalizado no SIAFI.
- 1.57. Não será cobrado aluguel da CESSIONÁRIA durante o período de suspensão das atividades letivas. Assim, no mês de Janeiro, período de férias escolares integrais, será concedida isenção total, correspondente a 100% (cem por cento) do valor do aluguel. No recesso de Julho, correspondente a aproximadamente duas semanas, será concedido desconto de 50% (cinquenta por cento) no valor do aluguel e no mês de Dezembro, onde ocorre o baixo movimento em função do término do ano letivo, a cobrança será correspondente a 50% do valor do aluguel.
- 1.58. Em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento.
- 1.59. As demais despesas: energia elétrica e água continuarão sendo cobradas normalmente, mesmo nos períodos de férias e recesso.
- 1.60. As alterações decorrentes de reajustes contratuais serão formalizadas por meio de apostilamento.

- 1.61. As taxas de consumo de energia elétrica e de água serão reajustadas com base nos aumentos praticados pelas concessionárias dos respectivos serviços públicos.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 1.62. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 1.63. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 1.64. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 1.65. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.
- 1.66. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 1.67. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 1.68. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 1.69. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 1.70. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 1.71. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 1.71.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 1.72. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 1.73. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 1.74. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 1.75. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 1.76. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*
- 1.77. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*
- 1.78. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 1.79. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 1.80. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 1.81. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 1.82. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 1.82.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 1.82.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 1.82.3. Das indenizações e multas.
- 1.83. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 1.84. O CONTRATANTE poderá ainda:
- 1.84.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
 - 1.84.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.
- 1.85. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

- 1.86. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.87. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

- 1.88. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 1.89. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 1.90. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 1.91. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- I) Gestão/unidade: [...];
 - II) Fonte de recursos: [...];
 - III) Programa de trabalho: [...];
 - IV) Elemento de despesa: [...]; e
 - V) Plano interno: [...]; e
 - VI) Nota de empenho: [...];
- 1.92. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

- 1.93. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- 1.94. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

- 1.95. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Brusque*, Seção Judiciária de *Brusque* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Brusque, xx de xxxxxxx de 20xx

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-