

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2026-000

1 - Itens da Licitação

1 - Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Descrição Detalhada:** Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte/CE

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 1

**Critério de Julgamento:** Maior Desconto                      **Critério de Valor:** Valor Estimado

**Valor Total (R\$):** 184,91

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Intervalo Mínimo entre Lances (%):** 0,50

**Local de Entrega (Quantidade):** Juazeiro do Norte/CE (1)

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

## Edital 1/2026

### Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	158316-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE	ANTONIO MARCOS GOMES DE OLIVEIRA	05/05/2026 11:41 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

### Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	49/2026	23261.000441/2026-83

### 1. DO OBJETO

# PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2026

### CONTRATANTE (UASG)

158316

### OBJETO

Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte localizada na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Bairro Planalto - Juazeiro do Norte/CE - CEP: 63.040-540

### VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

**R\$ 184,91**

## **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia **26/05/2026** às 8h (horário de Brasília)

## **Critério de Julgamento:**

maior desconto por item

## **Modo de disputa:**

aberto e fechado

## **TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS**

**SIM**

## **MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM**

**NÃO**

### ***ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA***

**PREGÃO ELETRÔNICO] Nº 90001/2026**

(Processo Administrativo nº **23261.000441/2026-83**)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - campus Juazeiro do Norte, UASG 158316, por meio da Central de Compras Cariri, sediado na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, bairro Planalto em Juazeiro do Norte/CE, realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, 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 Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte localizada na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Bairro Planalto - Juazeiro do Norte/CE - CEP: 63.040-540, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

Não aplicável a esta contratação por não se tratar de pregão por sistema de registro de preços.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. 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](http://www.gov.br/compras)).

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

3.3. 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, excluindo 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.

3.4. 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.

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

3.6. Para o item **01**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.7. 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.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:



3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.4. 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;

3.9.5. . 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;

3.9.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. 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;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9 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;

3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

3.15. 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.

3.16. A vedação de que trata o item 3.9 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.

## **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

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

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

5.2. 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.

5.3. 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.

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

5.4.1. 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;

5.4.2. 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;

5.4.3. 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;

5.4.4. 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.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. 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.

5.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.8.2. 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.

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

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

5.9.3. 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;

5.9.4. 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;

5.9.5. 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;

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

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. 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;

5.9.9. 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;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

5.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. 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:

5.15.1. 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

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

5.16. 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:

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

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

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 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.

5.18. 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.

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

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. desconto no valor unitário do item;

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.5.1. 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[A2] .

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

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

6.9. 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.

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.13. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.14. 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.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. 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.

7.2. 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.

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

7.4. 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.

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

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. 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 0,5% (meio por cento).

7.9. 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 inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. 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.

7.11.4. 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.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. 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.

7.13.4. 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.

7.13.5. 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 final de classificação.

7.13.6. 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.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. 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.

7.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20.2. 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.

7.20.3. 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 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4. 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.

7.20.5. 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.

7.21. 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.

7.22. 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:

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

7.22.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.22.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.22.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

7.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.23.1. empresas brasileiras;

7.23.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.25.1. 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.

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

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

7.25.4. 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.



7.25.5. 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.

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

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1. 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:

8.1.1. SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

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

8.2.1. A consulta no CEIS 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.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. 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.

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

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

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

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. 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.

8.6.1. 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.

8.7. 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.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

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

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

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

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

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade 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.

8.12. 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.

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

9.1. 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.

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

9.2 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.

9.3. 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. 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.

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do telefone (88) 2101.5300 ou pelo email [ccompras.cariri@ifce.edu.br](mailto:ccompras.cariri@ifce.edu.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2. 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.

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

9.11.1. 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.

9.12. 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.

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

9.13. 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.

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (DUAS HORAS), prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

9.14.1. 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.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, 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:

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

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

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

9.15.4. 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.

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

9.17. 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.

9.18. 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 9.13.1.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.21. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** 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.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

10.6. 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.

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

## **11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Não aplicável a esta contratação por não se tratar de pregão por sistema de registro de preços.

## **12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

Não aplicável a esta contratação por não se tratar de pregão por sistema de registro de preços.

## **13. DOS RECURSOS**

13.1. 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.

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

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

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

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

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

13.3.4. 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.

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

13.5. 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.

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

13.6. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Sistema Eletrônico de Informações (SEI) em <https://portal.ifce.edu.br/sei/>, no campo “Pesquisa Pública”, sob o nº 23261.000441/2026-83.

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

14.1.1. 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;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.4. 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;

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

14.2. 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:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **15 (quinze)** dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, 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.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 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.

14.9. 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 14.1.4, 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.

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

14.15. 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.

14.15.1. 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.

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

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

15.3.1. Através do email [ccompras.cariri@ifce.edu.br](mailto:ccompras.cariri@ifce.edu.br);

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

15.5. 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.

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

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.



16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico Sistema Eletrônico de Informações (SEI) em <https://portal.ifce.edu.br/sei/>, no campo “Pesquisa Pública”, sob o nº 23261.000441/2026-83.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

## 17. 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](#).

**ALEX JUSSILENO VIANA BEZERRA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 11:41:30.*

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

Contrato 1/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	158316-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE	ANTONIO MARCOS GOMES DE OLIVEIRA	05/05/2026 11:40 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	49/2026	23261.000441/2026-83

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

(Processo Administrativo nº 23261.000441/2026-83)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) .....  
E .....

A [União] **OU** [Autarquia XXXXX] **OU** [Fundação XXXXXX] , por intermédio do(a) [órgão contratante], com sede no(a) [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], 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 xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx 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 XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte localizada na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Bairro Planalto - Juazeiro do Norte/CE - CEP: 63.040-540, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR TOTAL

1	Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte	19356	Serviço	1	R\$ 184,91	X %	R\$ ....
---	--	-------	---------	---	------------	-----	----------

1.2.1. O percentual de desconto de "x %" da tabela acima será aplicado sobre o cardápio básico comercializado pela contratada nos termos do subitem 4.1 do Estudo Técnico Preliminar, Anexo I do Termo de Referência.

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.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.3. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do período de vigência a ser informado na assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. 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:

2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.4.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.4.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin ).

2.5. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. 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.

2.8. 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.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. 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.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1 As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor mensal do aluguel é de R\$ 683,40 (seiscentos e oitenta e três reais e quarenta centavos).

5.1.1. O preço estimado dos produtos comercializados na cantina pela contratada é de R\$ 184,91 (cento e oitenta e quatro reais e noventa e um centavos) sobre o qual incidirá o percentual de desconto de XX,XX%, resultando no valor comercializado para o público usuário de R\$ xx,xx (por extenso). O desconto aplicado deverá estar de acordo com o disposto no subitem 4.1 do Estudo Técnico Preliminar, Anexo I do Termo de Referência.

5.1.2. O valor mensal fixo da energia elétrica da Cantina do IFCE – campus Juazeiro do Norte é de R\$ 618,22 (seiscentos e dezoito reais e vinte e dois centavos), a ser pago por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Concedente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da concessão do espaço físico. O valor referente ao primeiro mês será cobrado de forma proporcional aos dias de vigência do contrato, enquanto, nos meses subsequentes, será cobrado o valor integral estabelecido, salvo nos casos em que é permitido o desconto.

5.2. O valor mensal da contratação, devido pela contratada, é de R\$ 1.301,62 (Mil, trezentos e um reais e sessenta e dois centavos) compreendendo o valor do aluguel e o valor fixo mensal da energia elétrica.

### **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

Item não pertinente ao objeto desta contratação por tratar-se de contrato de receita com aluguel de espaço (cantina).

### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. 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;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. 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;

8.1.6. 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;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. . indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. ixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4.. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. 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;

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 1 (um) mês;

8.1.12, Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.1.13. 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.

8.2. 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.

8.3. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

## **9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. 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:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. 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;

9.4. 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;

9.5. 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:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. 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;

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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;

9.10. 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;

9.11. 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;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

- 9.13. 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;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. 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;
- 9.18. 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;
- 9.19. 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;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22.. 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;
- 9.23. 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;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. 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.
- 9.26. 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;
- 9.27. 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;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. 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;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. 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;

9.35. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.36. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização /compensação, sob qualquer título

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A2]

10.9. 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.



10.10. 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.

10.10.1. 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.

10.11. 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.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional. [A3]

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. 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.

13.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.3. 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.

13.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.5.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3. Das indenizações e multas.

13.6. 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.

13.7. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.7.2. 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.

13.8. 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.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. 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.

14.5. 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.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Item não pertinente ao objeto desta contratação por tratar-se de contrato de receita com aluguel de espaço (cantina).

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. 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.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. 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.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal Subseção Judiciária de Juazeiro do Norte Seção Judiciária do Ceará 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.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 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](#).

ALEX JUSSILENO VIANA BEZERRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 11:40:58.

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

Termo de Referência 1/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	158316-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE	ANTONIO MARCOS GOMES DE OLIVEIRA	05/05/2026 11:09 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	49/2026	23261.000441/2026-83

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23261.000441/2026-83)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte localizada na Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646, Bairro Planalto - Juazeiro do Norte /CE - CEP: 63.040-540, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento .

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO
1	Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Juazeiro do Norte	19356	Serviço	1	R\$ 184,91	R\$ 184,91

## **Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade**

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como **comum**, 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 a necessidade de duração prolongada do contrato, posto que sua interrupção poderá causar transtornos à instituição, comprometendo, assim, o fornecimento de lanches à comunidade usuária deste Instituto, 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 **data de início informada na cláusula de vigência do contrato**, 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 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000005/2026;
- II. Data de publicação no PNCP: 16/04/2025;
- III. Id do item no PCA: 1270;
- IV. Classe/Grupo: 721 - SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO;
- V. Identificador da Futura Contratação: 158316-49/2026;

## **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 e conforme as diretrizes de sustentabilidade motivadas no Estudo Técnico Preliminar , a Contratada deverá observar as seguintes obrigações operacionais:

**4.1.1. Conformidade Sanitária e Ambiental:** A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216 /2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como toda a legislação e normas dos órgãos de vigilância sanitária e de proteção ambiental nas esferas federal, estadual e municipal.

**4.1.2. Eficiência de Recursos e Equipamentos:** A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental previstas na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, priorizando:

**4.1.2.1.** O uso de equipamentos (refrigeradores, fornos, estufas) de menor impacto ambiental e com alta eficiência energética (Selo Procel A ou equivalente);

**4.1.2.2.** A utilização de equipamentos que gerem menor nível de ruído em seu funcionamento, em observância à Resolução CONAMA nº 20/1994.

**4.1.3. Gestão de Resíduos e Efluentes:** A contratada deverá implementar plano de gestão de resíduos focado na redução e destinação adequada:

**4.1.3.1.** Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e sua destinação a associações e cooperativas de catadores, nos termos do **Decreto nº 10.936/2022**;

**4.1.3.2.** Proibir o descarte de óleos e gorduras vegetais na rede pública de esgoto, devendo armazená-los e entregá-los a empresas especializadas em reciclagem, mediante comprovação;

**4.1.3.3.** Adotar medidas para a redução progressiva de plásticos de uso único (canudos, copos descartáveis e sachês), priorizando materiais reutilizáveis ou biodegradáveis;

**4.1.3.4.** Destinar de forma ambientalmente adequada todos os insumos, materiais e equipamentos obsoletos utilizados na prestação do serviço.

**4.1.4. Responsabilidade Social e Direitos Humanos:** A contratada deverá comprovar, sob pena de rescisão contratual:

**4.1.4.1.** Inexistência de inscrição no cadastro de empregadores que tenham explorado trabalhadores em condições análogas às de escravo (Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 4/2016);

**4.1.4.2.** Inexistência de condenações por infração às leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo (Artigos 1º e 170 da CF/88 e Protocolo de Palermo);

**4.1.4.3.** Priorização de mão de obra, insumos e matérias-primas de origem local, fomentando o desenvolvimento regional e reduzindo a pegada de carbono logística.

**4.1.5. Capacitação e Cultura Organizacional:** A contratada deverá realizar, nos três primeiros meses de execução e periodicamente a cada semestre:

**4.1.5.1.** Treinamento dos empregados sobre prevenção de riscos ocupacionais (NR-06 do MTP) e práticas de economia de energia e água;

**4.1.5.2.** Ações de conscientização para a redução do desperdício de alimentos no ambiente de preparo e consumo.

## **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 **9** 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. Caso a empresa opte por realizar a vistoria, a mesma deverá apresentar o modelo do Anexo II preenchido.

4.7 Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal (conforme modelo apresentado no Anexo III) 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: data de início informada na cláusula de vigência do contrato .

5.1.2. A celebração do contrato com o(a) concessionário(a) é de natureza continuada sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

5.1.3. A presente contratação terá item único que corresponde a concessão de uso, a título oneroso, do espaço da cantina.

5.1.4. O critério de julgamento será maior desconto por item.

5.1.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, a execução ficará a cargo exclusivo da empresa vencedora.

### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Planalto, Juazeiro do Norte/CE

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: das 07:30 às 20:30, em dias letivos, incluindo sábados, quando aplicável, conforme o calendário acadêmico do IFCE campus Juazeiro do Norte, ou conforme acordado com a administração.

### **Rotinas a serem cumpridas**

5.4 A execução contratual observará as rotinas descritas no Estudo Técnico Preliminar (item 4.2, 4.3 e 4.4).

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

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

5.5.1. Alunos, servidores, funcionários terceirizados e visitantes totalizam aproximadamente 1.819 pessoas; e

5.5.2. Esse quantitativo de público usuário potencial está distribuído nos turnos da manhã, da tarde e da noite.

### **Especificação da garantia do serviço**

5.6. O prazo de garantia 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**

5.7. 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. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de concessão do espaço físico.

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.

### **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 contrato, 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 da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. Conferência do Cardápio: Verificar se o cardápio oferecido pela contratada está em conformidade com o mínimo especificado. Isso inclui a qualidade, variedade e quantidade dos alimentos, bem como a observância descritas no Estudo Técnico Preliminar;

6.17. 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.

6.18. 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**

6.19. 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.

6.20. 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**

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1 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.

6.21.2. 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.

6.21.3. 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.

6.21.4. 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.

6.21.5. 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.

6.21.6. 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.

6.21.7. 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.

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.21.8.2. 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.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará para aferição da qualidade da prestação dos serviços, as informações dispostas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência em especial ao contido no itens 4 (requisitos da contratação) e 5 (modelo de execução do objeto).

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.

### **Recebimento**

7.3. 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.

7.3.1. Para fins de recebimento provisório, será considerada a entrega, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao da prestação, do relatório mensal de atividades (conforme Anexo IV) contendo a comprovação do cumprimento do cardápio ofertado e o respectivo comprovante de quitação do valor mensal devido à Administração (aluguel), cujo vencimento ocorre no 5º (quinto) dia útil.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

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

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

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

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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:

7.14.1 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.

7.14.2 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;

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

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

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

7.15. 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.

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

7.17 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.

## **Prazo de pagamento**

7.18. O pagamento será efetuado pela Concessionária no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU) pelo fiscal ou gestor do Contrato, nos termos previsto no item 4.7 do Estudo Técnico Preliminar.

## **Forma de pagamento**

7.19. O pagamento será realizado pela Concessionária por meio de GRU emitida pela Concedente ou por aquele que ela indicar.

## **Reajuste**

7.20. A cada intervalo de um ano, o valor do aluguel deverá ser reajustado com base no indicador do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

7.21. A cada intervalo de um ano, o valor mensal fixo da energia elétrica deverá ser reajustado com base no indicador divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL), ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

7.22. A cada intervalo de um ano, independentemente de pedido da Concessionária, os preços iniciais do cardápio básico do Estudo Técnico Preliminar serão reajustados mediante a aplicação, pela Concedente, do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) ou de outro que venha a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

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

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **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 **2% (dois por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20 (vinte)** 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 **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta 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 **25% (vinte e cinco 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 **1% (um por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **20% (vinte 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 MAIOR DESCONTO.

### **Regime de Execução**

9.2. O regime de execução do objeto será de concessão onerosa de uso de bem público.

### **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. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

9.18. 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;

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

9.20. 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.

9.21. 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.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

9.22. 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;

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

### **Qualificação Técnica**

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

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

### **Qualificação Técnico-Operacional**

9.25. 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.

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

9.25.1.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.25.1.2 Serão aceitos documentos de comprovação para estabelecimentos que realizem atividades-fim que incluam a preparação, comercialização e fornecimento de lanches, bebidas e, ainda, pequenas refeições ou refeições completas.

9.25.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.25.4. 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.

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

9.26. 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.

9.27. 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.

### **Disposições gerais sobre habilitação**



9.28 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.

9.29. 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.

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

9.31. 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.

9.32. 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.

### **Documentação complementar para cooperativas**

9.33. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.33.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.33.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

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

9.33.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.33.6.1. ata de fundação;

9.33.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.33.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.33.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.33.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.33.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.33.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 184,91** (cento e oitenta e quatro reais e noventa e um centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não aplicável ao objeto desta contratação por tratar-se de celebração de contrato para **concessão de uso onerosa** de espaço destinado ao funcionamento de cantina/lanchonete.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

## 13. ANEXO I

Não aplicável ao objeto desta contratação pois é previsto a celebração contratual.

## 14. ANEXO II

Não aplicável ao objeto desta contratação pois é previsto a celebração contratual.

## 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](#).

Despacho: PORTARIA Nº 0959/GAB-JUA/DG-JUA/JUAZEIRO, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2026

**ERICA MARIANNE BALDINO NUNES RUSSO**

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 08:39:49.

Despacho: PORTARIA Nº 0959/GAB-JUA/DG-JUA/JUAZEIRO, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2026

**MISELANE DA SILVA ARAUJO**

Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 10:43:51.

**FABRICIA KEILLA OLIVEIRA LEITE**

Integrante Requisitante



*Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 11:09:24.*

## 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 - Anexo I do TR - Estudo Tecnico Preliminar.pdf (8.48 MB)
- Anexo II - Anexo II do TR - Termo de Vistoria.pdf (28.53 KB)
- Anexo III - Anexo III do TR - Termo de nao realizacao de Vistoria.pdf (29.25 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Relatorio de Acompanhamento da Execucao Contratual (2).pdf (229.91 KB)

## INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

# Estudo Técnico Preliminar 1/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23261.000441/2026-83

## 2. Descrição da necessidade

2.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE *campus* Juazeiro do Norte vem executando um conjunto de políticas e ações que asseguram, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco no pleno desenvolvimento. Nessa perspectiva, a presente concessão de uso justifica-se em razão da demanda da comunidade acadêmica por uma cantina/lanchonete apta a suprir as necessidades de acesso a alimentos de qualidade e com preços acessíveis.

2.2. Destaca-se que os serviços pleiteados destinam-se ao preparo de lanches e bebidas para alunos, servidores e colaboradores terceirizados, bem como ao público externo que utiliza as instalações do *campus*, com o intuito de favorecer o desempenho acadêmico e o desenvolvimento institucional por meio do acesso à alimentação de qualidade. Estima-se que a demanda do órgão tem como base um público de aproximadamente 1.819 pessoas.

2.3. As atividades deste instituto compreendem a oferta de diversos cursos de nível médio integrado ao técnico, cursos técnicos subsequentes, cursos superiores e pós graduação, os quais são oferecidos nos três turnos.

2.4. Assim, considerando a necessidade de infraestrutura para o atendimento a esse público, vislumbra-se o funcionamento de cantina — dotada de espaço físico adequado, produtos de qualidade e cardápio diversificado — como de extrema importância para a realização das atividades institucionais. Para que tais serviços sejam executados será utilizada a concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lanchonete/cantina).

2.5. Ressalta-se que a concessão de uso da Cantina pode ser considerada como serviço comum, pois se enquadra na classificação do Inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, uma vez que pode “ser objetivamente definida por meio de edital e especificações usuais de mercado”, segundo entendimento contido no Acórdão nº 653/2007, de lavra do Relator Ministro Benjamin Zymler.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Assuntos Estudantis	FABRÍCIA KEILLA OLIVEIRA LEITE

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1 Objeto e Condições Gerais:

4.1.1 A celebração do contrato com o(a) concessionário(a) é de natureza continuada — **sem** fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva —, havendo necessidade de duração prolongada, posto que sua interrupção poderá causar transtornos à instituição, comprometendo, assim, o fornecimento de lanches à comunidade usuária deste Instituto.

4.1.2 Sua duração será de 12 (doze) meses contados da data de início informada na cláusula de vigência do contrato, podendo ser prorrogada por igual período, até o limite de 10 anos, nos termos da Lei nº 14.133 de 01/04/2021.

4.1.3 A presente contratação terá item único que corresponde a concessão de uso, a título oneroso, do espaço da cantina.

4.1.4 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, a execução ficará a cargo exclusivo da empresa vencedora.

4.1.5. A demanda do órgão tem como base um público estimado de aproximadamente 1.819 (estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes), distribuído nos turnos da manhã, da tarde e da noite.

4.1.6 O critério de julgamento será maior desconto sobre o valor estimado.

4.1.7 O valor de R\$ 184,91 (cento e oitenta e quatro reais e noventa e um centavos), representa o valor estimado resultante do somatório dos preços para uma unidade de cada item que compõe o cardápio mínimo obrigatório descrito no subitem 4.1.9.

4.1.8. O percentual de desconto final do licitante vencedor será aplicado linearmente sobre o valor unitário estimado de cada item da tabela constante em 4.1.9, que compõe o cardápio básico a ser comercializado para os usuários finais.

4.1.9. O cardápio mínimo obrigatório (ou cardápio básico) é o seguinte:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÉDIO ESTIMADO
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	R\$ 1,92
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	R\$ 2,90
3	Suco de Frutas - 300 ml	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	R\$ 4,66
4	Suco Natural de Laranja - 300ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, servido em copo de 300ml	R\$ 6,71
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de fruta à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) batido com leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) com variação em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	R\$ 6,28
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e xarope de guaraná, servida em copo de 500ml	R\$ 10,00
7	Água mineral - 500ml	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml	R\$ 2,73
8	Água mineral com Gás - 500ml	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml	R\$ 3,60
9	Pão na Chapa com Manteiga 50g	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga	R\$2,48
10	Pão com Ovo	Pão tipo francês (50g) ou hambúrguer (50g) servido com 1 ovo (50g) mexido	R\$ 4,20
11	Pão com Queijo	Pão tipo francês (50g) ou em pão de forma (2 fatias) com pelo menos 50g de queijo mussarela	R\$ 5,03
12	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga	R\$ 3,86
13	Tapioca 18cm com Ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com ovo mexido (50g)	R\$ 5,58
14	Tapioca 18cm com Queijo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho ou mussarela (50g)	R\$ 6,65
15	Tapioca 18cm com Carne Moída	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	R\$ 7,93
16	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média e ovo mexido (50g)	R\$ 9,32
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga	R\$ 4,16
18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	R\$ 7,90
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	R\$ 6,74
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	R\$ 7,64
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	R\$ 5,61

22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	R\$ 5,84
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	R\$ 8,19
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	R\$ 7,29
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	R\$ 7,66
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	R\$ 8,62
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	R\$ 8,46
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	R\$ 4,40
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	R\$ 5,96
30	Salgados diversos	<b>Salgados de forno</b> diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	R\$ 5,79
31	Sanduíche Natural	Sanduíche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	R\$ 6,78
Total			<b>R\$ 184,91</b>

4.1.10. A modelagem deste serviço fundamenta-se na indivisibilidade do objeto, uma vez que a execução ocorrerá em espaço físico único e exclusivo no IFCE Campus Juazeiro do Norte, o que inviabiliza o fracionamento da exploração entre diferentes prestadores.

4.1.10.1. A escolha do critério de julgamento pelo maior desconto sobre o preço global do cardápio mínimo visa garantir o caráter social da concessão, assegurando à comunidade acadêmica o acesso a alimentos com preços moderados e previamente controlados pela Administração.

4.1.10.2. Diante da unicidade da infraestrutura disponível, a licitante vencedora obriga-se à execução da totalidade dos itens previstos no subitem 4.1.9, sendo vedada a oferta parcial de produtos ou a exclusão de itens do cardápio que possuam menor margem de lucratividade, sob pena de rescisão contratual e sanções administrativas.

4.1.10.3. A indivisibilidade assegura a padronização do atendimento, a responsabilidade única sobre as normas sanitárias e a eficiência na fiscalização técnica e administrativa pelo IFCE.

## 4.2 Normas de Atendimento e Comercialização de Alimentos:

### 4.2.1 Preços:

4.2.1.1 Os preços por itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.

4.2.1.2 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

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

### 4.2.2 Mobiliário:

4.2.2.1 É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete, bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

4.2.2.1.2 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia– ENCE, na(s) classe(s) A e B, nos termos da Portaria INMETRO nº 234/2020, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade– RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.2.2.2 A concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta, autorização e supervisão do IFCE *campus* Juazeiro do Norte.

### 4.2.3 Padrão e execução do Cardápio:

4.2.3.1 Comercializar, no mínimo, os itens da cesta de cardápio básico, conforme tabela constante do item 4.1.9 do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos, ou que estejam dentro do grupo de alimentos restritos conforme item 4.2.4, e, que se adequem à atividade de cantina/lanchonete.

4.2.3.2 Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.

4.2.3.3 Ofertar opções vegetarianas, produtos com baixo teor de gordura/açúcar e alimentos frescos (preferencialmente oriundos da agricultura familiar).

4.2.3.4 O preparo e fornecimento dos lanches devem observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

4.2.3.4.1. oferta variada e predominante de alimentos minimamente processados e preparações culinárias que contemplem diferentes grupos alimentares;

4.2.3.4.2. adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados e evitar ultraprocessados;

4.2.3.4.3. a utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

4.2.3.4.4. comercializar alimentos que atendam as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light.

4.2.3.5 Todos os alimentos devem ser preparados sem o uso de gordura vegetal hidrogenada (trans). Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C. O óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer umas das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico químico (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc). Podem ser utilizados testes físico-químicos comerciais rápidos, desde que comprovada a sua qualidade e eficácia. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais.

4.2.3.6 O serviço de lanchonete deverá dispor de sachês individuais de açúcar, adoçante (sucralose/aspartame) e molhos. Oferecer a opção de adoçante à base de sucralose, aspartame e/ou acessulfame K. Não utilizar sacarina e ciclamato.

4.2.3.7 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

4.2.3.8 A lanchonete deverá disponibilizar aos comensais a lista de ingredientes das preparações, quando assim solicitado.

4.2.3.9 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.

4.2.3.10 Os recebimentos dos produtos utilizados na lanchonete deverão ser programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, não podendo ser aceitos alimentos sem data de validade ou com a mesma vencida, embalagens violadas, alterações sensoriais ou outras alterações que comprometam a qualidade do produto.

#### 4.2.4. Proibição da oferta de ultraprocessados previstos pela Legislação:

4.2.4.1 De acordo com a **Lei estadual nº 19.455/2025 do Ceará**, o cardápio ofertado pelas cantinas que funcionam dentro das escolas da **Educação Básica (públicas e privadas)** deve seguir princípios de **promoção da alimentação saudável**, com prioridade para alimentos **in natura ou minimamente processados** e **restrição/eliminação de ultraprocessados e produtos açucarados**. Esses produtos são considerados inadequados para o ambiente escolar por apresentarem **alto teor de açúcar, gordura, sódio e aditivos**, associados ao aumento de obesidade e outras doenças.

4.2.4.2 A legislação determina a **eliminação total de ultraprocessados até 2027**, alinhando-se às recomendações de saúde pública e ao Guia Alimentar brasileiro. A implementação da lei para a retirada gradual dos ultraprocessados ocorre em etapas:

- **2026:** ultraprocessados limitados a **até 10%** do que é oferecido;
- **2027: eliminação total** desses alimentos no ambiente escolar.

4.2.4.3 A lei **proíbe, além do fornecimento, também, a comercialização e a publicidade** desses produtos dentro das escolas.

4.2.4.4 Conforme a classificação do **Guia Alimentar para a População Brasileira**, os principais itens considerados **ultraprocessados que devem** ser excluídos ou progressivamente retirados são, por exemplo:

- refrigerantes
- salgadinhos de pacote
- biscoitos recheados
- balas, caramelos e doces industrializados
- chocolates industrializados



- bebidas artificiais açucaradas (sucos industrializados, refrescos feitos a partir de misturas em pó, energéticos, bebidas lácteas etc.)
- produtos prontos altamente industrializados
- Outros alimentos ultraprocessados semelhantes

**4.2.4.5 Alimentos preparados artesanalmente na cantina** também devem respeitar a regra e não podem ser ultraprocessados. A preparação **não pode se enquadrar como ultraprocessado, portanto**, deve utilizar **ingredientes naturais ou minimamente processados**, evitando:

- grande quantidade de açúcar
- gorduras vegetais hidrogenadas
- misturas industriais prontas (exemplo: bolo feito com mistura industrial pronta ultraprocessada)
- aditivos artificiais (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor)
- bases industrializadas típicas de ultraprocessados (exemplo: sobremesas com grandes quantidades de coberturas industrializadas, ou ainda, que utilize em sua composição: biscoitos recheados, chocolates industriais etc.)

#### **4.2.5 Rastreabilidade:**

4.2.5.1 Todos os produtos devem conter etiqueta com nome, data de fabricação, validade e lote. Os rótulos e identificações devem estar de acordo com as exigências da legislação vigente.

#### **4.2.6 Restrições sobre a comercialização de itens diversos:**

4.2.6.1. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, produtos inflamáveis ou jogos de azar, ficando a concessionária passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.

4.2.6.2 Não será permitida a comercialização de qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos.

#### **4.2.7 Quanto a Qualificação técnica:**

4.2.7.1 Será solicitada ao fornecedor a 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. Serão aceitos documentos de comprovação para estabelecimentos que realizem atividades-fim que incluam a preparação, comercialização e fornecimento de lanches, bebidas e, ainda, pequenas refeições ou refeições completas.

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

4.2.7.2.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

4.2.7.3 A exigência de experiência mínima de 1 ano para a contratação de fornecedores em concessão onerosa de espaços para cantinas (especialmente em escolas, hospitais ou órgãos públicos) é uma medida de **qualificação técnica** amparada pela Lei nº 14.133/2021 (Art. 67, § 5º).

4.2.7.4 A exigência de comprovação de experiência para a execução do objeto ao qual se destina este estudo se justifica principalmente com o objetivo de garantir a segurança alimentar, a qualidade do serviço e a estabilidade da operação.

- **Segurança Alimentar e Vigilância Sanitária:** Operar uma cantina exige conhecimento de manipulação de alimentos, higiene e normas da ANVISA. Um fornecedor com experiência prévia (1 ano ou mais) já demonstra ter passado por avaliações de qualidade e boas práticas de fabricação.
- **Qualificação Técnica Operacional:** Comprovar experiência anterior (geralmente por atestado de capacidade técnica) garante que a empresa já gerenciou um negócio semelhante, lidando com fluxo de clientes, controle de estoque e fornecedores.
- **Estabilidade da Operação:** Cantinas em locais públicos ou de grande fluxo não podem fechar subitamente. A experiência reduz o risco de rescisões contratuais prematuras por incapacidade de gestão ou falência, garantindo a continuidade do serviço.

#### **4.3 Higiene e Conservação:**

4.3.1 Utilizar as instalações fornecidas pelo IFCE *campus* Juazeiro do Norte, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda, a limpeza e a manutenção da área física disponibilizada, mantendo todo o espaço no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

4.3.2 Fazer registro dos procedimentos de limpeza e desinfecção do ambiente e deixar afixado em local visível dentro da cantina.

4.3.3 Promover diariamente e sempre que necessário, sem ônus para o IFCE *campus* Juazeiro do Norte, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso. Os coletores de resíduos deverão possuir tampas com acionamento não manual e deverão ser esvaziadas diariamente e sempre que necessário. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.

4.3.4 Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar a dedetização e desratização completa do espaço objeto da concessão administrativa de uso, de forma contínua, em frequência suficiente para evitar a presença de pragas (RDC nº 216/2004), devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Administração.

4.3.5 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.

4.3.6 A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado.

4.3.7 Garantir que todos os mantimentos, frutas, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados.

4.3.8 A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

4.3.8.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados.

4.3.8.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida ou que não estejam embalados adequadamente.

4.3.8.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas de acordo com a legislação vigente para serviços de alimentação.

4.3.8.4 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências próprias, rigorosamente isoladas dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

4.3.8.5 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a higienização adequada de frutas, verduras e legumes em solução clorada aprovada pelo Ministério da Saúde de acordo com a legislação vigente.

4.3.8.6 A empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados.

4.3.8.7 É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.

4.3.8.8 Não será permitida a guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

#### **4.4 Pessoal, Segurança no Trabalho e Vigilância:**

4.4.1 Respeitar as normas e procedimentos do IFCE *campus* Juazeiro do Norte, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências da cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

4.4.2 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFCE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato.

4.4.3 Fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho (calçados antiderrapantes, uniforme, gorro, jaleco, etc.).

4.4.4 Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

4.4.5 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas no manuseio dos alimentos.

4.4.6 Manter atualizadas as informações acerca das condições de saúde dos seus empregados os quais por ventura prestem serviço no âmbito deste Contrato. Poderá a fiscalização solicitar em qualquer uma das prestações de contas a apresentação de informações acerca das condições de saúde dos seus empregados, sob pena de dissolução unilateral do contrato. A solicitação será efetuada com antecedência mínima de 15(quinze) dias úteis para a apresentação das informações.

4.4.7 Deverá ter quadro de pessoal rotativo destinado a substituir ausência de pessoal fixo por falta justificada ou não justificada para não haver prejuízo de continuidade.

4.4.8 Embora a CONCEDENTE mantenha contrato de vigilância patrimonial, esta não se responsabiliza pela vigilância da área concedida, bem como, dos equipamentos. A guarda e segurança da área é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IFCE *campus* Juazeiro do Norte, qualquer ressarcimento por furtos ou danos.

#### **4.5 Critérios de Sustentabilidade:**

4.5.1. A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais;

4.5.2. A Contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 10, de 12/11/2012 e Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006.

4.5.3. A contratada deverá:

4.5.3.1. Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;

4.5.3.2. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.5.3.3. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

4.5.3.4. Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;

4.5.3.5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTP, de 22/10/2020;

4.5.3.6. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;

4.5.3.7. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936/2022;

4.5.3.8. Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e durante a vigência contratual, sob pena de rescisão contratual, o atendimento das seguintes condições:

4.5.3.9. Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 4, de 11 de maio de 2016.

4.5.3.10. Não ter sido condenada nem seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nºs 29 e 105.

4.5.3.11. Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços.

4.5.4. Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental da empresa, acerca de:

4.5.4.1. Normas de segurança do trabalho;

4.5.4.2. Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;

4.5.4.3. Gestão dos resíduos sólidos no ambiente onde se prestar o serviço;

4.5.4.4. Demais assuntos pertinentes, a serem definidos pela contratante.

4.5.4.5. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

#### **4.6 Horário, local e dias de funcionamento da cantina:**

4.6.1. Local: Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Planalto, Juazeiro do Norte/CE .

4.6.2. Horário: Das 07:30 às 20:30, ou conforme acordado com a administração.

4.6.3. Os serviços serão realizados em dias letivos, incluindo sábados, quando aplicável, conforme o calendário acadêmico do IFCE *campus* Juazeiro do Norte.

#### **4.7 Valores, pagamentos e reajustes:**

4.7.1. A concessão de uso do espaço físico será onerosa, onde a CONCESSIONÁRIA deverá pagar à CONCEDENTE um valor mensal fixo. O aluguel mensal será no valor de **R\$ 683,00 (seiscentos e oitenta e três reais)**, a ser pago por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Concedente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da concessão do espaço físico. O valor referente ao primeiro mês será cobrado de forma proporcional aos dias de vigência do contrato, enquanto, nos meses subsequentes, será cobrado o valor integral estabelecido, salvo nos casos em que é permitido o desconto.

4.7.1.1. O valor da retribuição mensal pelo uso do indicado espaço físico foi estabelecido com base no LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO (8486779 /Sei), anexo a este ETP, que utilizou como base a área total do espaço cedido, ou seja, 40,20m², e o valor do m² do aluguel do terreno na região.

4.7.2. Do valor do aluguel, será descontado proporcionalmente os dias em que houver interrupção das atividades decorrentes de férias ou recessos escolares firmadas no calendário acadêmico, de greves ou de paralisações ou ainda diante de fatos em que o IFCE *campus* Juazeiro do Norte entenda que poderá trazer prejuízos a concessionária.

4.7.2.1. Para o cálculo do valor do aluguel com desconto, será considerado um mês comercial de 30 (trinta) dias, onde cada dia de interrupção resultará em um desconto proporcional de 1/30 (um trinta avos) sobre o valor atualizado do aluguel.

4.7.3 A cada intervalo de um ano, o valor do aluguel deverá ser reajustado com base no indicador do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

4.7.4 No valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos gastos com consumo de energia elétrica, durante o mês de referência, não sendo permitida a concessão de “subsídios indevidos” aos ocupantes do espaço.

4.7.5 O valor mensal fixo da energia elétrica da Cantina do IFCE – *campus* Juazeiro do Norte é de **R\$ 618,22 (seiscentos e dezoito reais e vinte e dois centavos)**, a ser pago por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Concedente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da concessão do espaço físico. O valor referente ao primeiro mês será cobrado de forma proporcional aos dias de vigência do contrato, enquanto, nos meses subsequentes, será cobrado o valor integral estabelecido, salvo nos casos em que é permitido o desconto.

4.7.5.1 O valor da retribuição mensal pelo uso da energia elétrica foi estabelecido com base na Avaliação (8552824/SEI), anexa a este ETP.

4.7.6 Durante os períodos de férias acadêmicas/recessos escolares firmados no calendário acadêmico, paralisações, dentre outros, haverá recolhimento referente ao valor mensal fixo de energia elétrica, salvo nos casos de suspensão formal do contrato, caso fortuito ou de força maior.

4.7.7 A cada intervalo de um ano, o valor mensal fixo da energia elétrica deverá ser reajustado com base no indicador do Índice de Reajuste Tarifário, divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL), ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

4.7.8 A cada intervalo de um ano, independentemente de pedido da Concessionária, os preços iniciais do cardápio básico do ETP serão reajustados mediante a aplicação, pela Concedente, do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) ou de outro que venha a substituí-lo, a partir da data de aniversário do início da vigência do contrato ou do termo aditivo.

#### 4.8 Manutenção, Reparo e Estrutura Física:

4.8.1 As manutenções/reparos de cunho estrutural na estrutura física cedida serão de responsabilidade da concedente. Esse tipo de manutenção abrange, por exemplo:

- Patologias na estrutura do prédio (rachaduras);
- Manutenção da rede elétrica;
- Manutenção da rede hidráulica e de esgoto;
- Dentre outros.

4.8.2 Já as manutenções/reparos provenientes do desgaste por uso e consumo serão de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os padrões de materiais e acabamentos. Estas abrangem, por exemplo:

- No que diz respeito à energia: substituição de lâmpadas, reatores, interruptores;
- No que diz respeito ao gás: válvulas, conexões, etc.
- Substituição de azulejos, pisos e vidros;
- Pintura;
- Substituição de torneiras;
- Substituição de maçanetas;
- Reparos em bancadas de granito;
- Dentre outros.

4.8.3 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar manutenção preventiva programada e corretiva, com fornecimento integral de peças, por empresa autorizada, de todos os equipamentos de cozinha, respeitados os critérios e prazos de garantia de fábrica dos equipamentos.

4.8.4 Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados para as funções a desempenhar.

4.8.5 Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar sem nenhum prejuízo à adequada prestação do serviço contratado.

4.8.6 Para a instalação de qualquer equipamento no local concedido, a CONCESSIONÁRIA deverá solicitar autorização à CONCEDENTE e verificar as condições da rede elétrica. Qualquer dano causado em função de má instalação será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.8.7 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias somente mediante autorização do IFCE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

4.8.8. A concessionária deve entregar o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu.

#### **4.9 Garantia da Contratação:**

4.9.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão da natureza da contratação ser um contrato de receita tendo a empresa a obrigação de comercializar produtos dentro do prazo de validade e cumprir normas de segurança alimentar e da qualidade dos produtos conforme disposto ao longo do ETP.

#### **4.10 Vistoria:**

4.10.1 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 09:00 horas às 16:00 horas.

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

4.10.3 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.

4.10.4 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.

4.10.5 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.

#### **4.11 Disposições Gerais:**

4.11.1 Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

4.11.2 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

4.11.3 O contrato da cantina não é de exclusividade; excepcionalmente, em eventos institucionais realizados pelo campus e/ou em eventos externos autorizados pela Administração, é permitida a comercialização de produtos, de acordo com as normas do regimento interno.

4.11.4 Amparada pela Política Municipal de Proteção Animal (Lei nº 5.549/2023), não compete a instituição qualquer ação que impeça a livre circulação de animais comunitários no campus.

4.11.5 Não será permitido à CONCESSIONÁRIA a utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos.

4.11.6 Não haverá concessão para utilização do espaço da cantina/lanchonete para a produção de refeições por/para outras empresas, instituições ou de interesse particular.

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1. Sem prejuízo às exigências previstas nos requisitos de contratação do item 4 deste estudo, o levantamento de mercado foi realizado com base em dois critérios: (I) pesquisa no portal de compras governamentais sobre a prática adotada por outras instituições federais de ensino com perfil semelhante ao do IFCE campus Juazeiro do Norte; e (II) diretrizes da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021 (Anexo III).

5.2. Quanto ao primeiro critério, considerando contratações similares, foi identificado no portal de compras governamentais o seguinte processo licitatório com perfil semelhante ao do IFCE campus Juazeiro do Norte:

- Pregão Eletrônico 90004.2025, UASG 158319.

5.3. Esse processo indica que a empresa vencedora será aquela que apresentar o maior percentual de desconto para o cardápio mínimo obrigatório destinado ao público usuário. Esse precedente fundamenta a escolha do critério de julgamento adotado nos subitens 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 e 4.1.10 deste estudo técnico preliminar.

5.4. Quanto ao segundo critério e dada a característica única do cardápio básico do subitem 4.1.9, a pesquisa de preços se deu de forma direta e mediante solicitação de cotação de preços para 04 (quatro) fornecedores. Um dos fornecedores respondeu por e-mail e os outros três entregaram a cotação diretamente ao servidor que requereu os orçamentos.

5.5. A síntese do levantamento de mercado está descrita nos itens acima e, portanto, é possível afirmar que este levantamento está em conformidade com as expectativas da Administração para a contratação.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Firmar contrato administrativo, realizado por meio do Pregão Eletrônico, visando a Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE *campus* Juazeiro do Norte.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. De acordo com o levantamento feito por esta Equipe de Planejamento e considerando a contratação atual, será necessário o serviço descrito no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO
1	Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA	1	R\$ 184,91

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 184,91

8.1. O valor estimado do cardápio mínimo obrigatório será de R\$ 184,91 (cento e oitenta e quatro reais e noventa e um centavos) que é o valor que norteará a seleção do fornecedor na fase de disputa do pregão.

8.2. Ao licitante vencedor, será cobrado mensalmente pela concessão de uso da Cantina do IFCE *campus* Juazeiro do Norte o valor de R\$ 683,00 (seiscentos e oitenta e três reais).

8.2.1. Ao valor do aluguel será acrescido o valor do consumo de energia elétrica, R\$ 618,22 (seiscentos e dezoito reais e vinte e dois centavos).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não se aplica o parcelamento ao caso concreto deste objeto.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependente pertinentes ao objeto da contratação.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 do Instituto Federal do Ceará (IFCE) estabelece como um de seus principais objetivos estratégicos a melhoria dos indicadores de eficiência acadêmica, com foco na redução da evasão e retenção de alunos. Nesse contexto, a contratação de serviços de cantina para comercialização de produtos alimentícios nos campi da Rede IFCE surge como uma iniciativa alinhada às metas institucionais, contribuindo diretamente para a permanência e o êxito dos estudantes. Assim sendo, tem-se abaixo algumas correlações que demonstram o alinhamento desta contratação ao planejamento estratégico do IFCE:

i) Promoção do Bem-Estar e Qualidade de Vida - A oferta de alimentos de qualidade, a preços acessíveis é essencial para garantir o bem-estar dos estudantes. A disponibilidade de refeições balanceadas e nutritivas no ambiente acadêmico contribui para a saúde física e mental dos alunos, fatores fundamentais para sua permanência e desempenho acadêmico. Conforme destacado no PDI, a assistência estudantil é um tema transversal prioritário, e a alimentação adequada é um dos pilares dessa política.

ii) Redução da Evasão por Fatores Logísticos - Muitos estudantes enfrentam dificuldades logísticas para se alimentar durante o período em que estão no IFCE campus Juazeiro do Norte, especialmente aqueles que residem em áreas distantes ou que têm jornadas extensas de estudo. A presença de cantinas bem estruturadas e com horários de funcionamento alinhados às necessidades dos alunos reduz a necessidade de deslocamentos externos, minimizando um dos fatores que podem levar à evasão. Essa iniciativa está em consonância com o objetivo estratégico de fortalecer os programas de apoio ao discente, visando melhorar a permanência e o êxito dos estudantes.

iii) Integração com a Comunidade e Desenvolvimento Local - A contratação de serviços de cantina também pode ser uma oportunidade para fortalecer as relações com a comunidade local, ao priorizar a compra de produtos regionais e a contratação de mão de obra local. Essa prática contribui para o desenvolvimento socioeconômico regional, um dos temas estratégicos do PDI, ao mesmo tempo em que promove a sustentabilidade e a valorização da cultura local.

iv) Ambiente Acadêmico Atraente e Confortável - A presença de cantinas bem equipadas e com uma variedade de opções alimentares torna o ambiente acadêmico mais atrativo e confortável para os estudantes. Isso pode aumentar a satisfação dos alunos com a instituição, contribuindo para a retenção e o engajamento nas atividades acadêmicas. Além disso, espaços de convivência associados às cantinas podem ser utilizados para promover a integração entre os estudantes, fortalecendo o senso de pertencimento à comunidade acadêmica; e

v) Alinhamento com Indicadores de Desempenho - O PDI estabelece indicadores de desempenho relacionados à eficiência acadêmica, como a taxa de retenção e evasão de alunos. A implementação de serviços de cantina de qualidade pode impactar positivamente esses indicadores, ao proporcionar condições adequadas para a permanência dos estudantes no campus. Além disso, a oferta de alimentação saudável e acessível pode contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, refletindo-se em indicadores como a taxa de conclusão de cursos.

11.2. Diante das considerações acima, a contratação de serviços de cantina para o IFCE campus Juazeiro do Norte é uma iniciativa estratégica que se alinha perfeitamente aos objetivos e metas estabelecidos no PDI 2024-2028. Ao garantir alimentação de qualidade, acessível e inclusiva, a instituição não apenas promove o bem-estar e a saúde dos estudantes, mas também fortalece sua permanência e sucesso acadêmico. Essa ação contribui diretamente para a redução da evasão e retenção de alunos, além de fomentar o desenvolvimento local e a integração comunitária, reforçando o compromisso do IFCE com uma educação de excelência e socialmente responsável.

11.3. A contratação, além de encontrar-se vinculada ao Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026, conforme Documentos SEI 8419018 e 8419020, pela sua essencialidade, alinha-se com o planejamento estratégico do IFCE constante no Plano de Desenvolvimento Institucional (2024- 2028), com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFCE (2024- 2028) e com as finalidades estabelecidas na Lei nº 11.892 /2008.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

UASG 158316 - INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE:

I) ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000005/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 16/04/2025;

III) Id do item no PCA: 1270;

IV) Classe/Grupo: 721 - SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO;

V) Identificador da Futura Contratação: 158316-49/2026;

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Em apertada síntese, espera-se alcançar os seguintes resultados com a contratação:

12.1.1. Preço Acessível: Garantia de um cardápio mínimo obrigatório com valores populares, facilitando o acesso dos estudantes a refeições e lanches nutritivos;

12.1.2. Redução da Evasão: Minimização da necessidade de deslocamento para comprar alimentos, contribuindo para a permanência dos alunos no campus;

12.1.3. Maior Conveniência: Oferta de alimentação dentro da instituição, especialmente para estudantes com jornadas extensas ou que residem longe;

12.1.4. Bem-Estar e Desempenho: Promoção da saúde física e mental dos alunos por meio de refeições equilibradas acessíveis; e

12.1.5. Ambiente Acadêmico Atraente: Criação de espaços de convivência que favorecem a integração e o engajamento dos estudantes.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Durante vistoria realizada pela equipe de planejamento ao espaço destinado à concessão da cantina, constatou-se a necessidade de algumas adequações no ambiente, considerando as atividades a serem desenvolvidas no local. Esclarece-se que tais intervenções serão executadas pela Concedente, conforme descrito a seguir:

- Abertura na parede para passagem da mangueira do gás para o ambiente externo;
- Verificação da necessidade de manutenção da rede elétrica;
- Conserto das rachaduras e trincas nas paredes;
- Substituição de azulejos quebrados;
- Instalação de telas nas janelas;
- Instalação de lâmpadas extras;
- Manutenção das portas de enrolar;
- Conserto das dobradiças da porta de madeira;

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O licitante vencedor, contratado, deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº01/2010 (Compras Sustentáveis) e subitem 4.5 deste documento.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado por esta Equipe de Planejamento, declara-se que é viável a contratação proposta pela unidade requisitante.

## 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](#).

Despacho: PORTARIA Nº 0959/GAB-JUA/DG-JUA/JUAZEIRO, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2026

**ERICA MARIANNE BALDINO NUNES RUSSO**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/04/2026 às 16:34:29.



**MISELANE DA SILVA ARAUJO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/04/2026 às 16:36:29.*

**FABRICIA KEILLA OLIVEIRA LEITE**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/04/2026 às 16:40:53.*

## 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 - Laudo\_de\_Avaliacao\_Juazeiro\_do\_Norte\_LOCACAO\_cantina\_2026.pdf (337.79 KB)
- Anexo II - Laudo de Avaliação - Consumo de energia.pdf (302.71 KB)
- Anexo III - Relatorio\_de\_Pesquisa\_de\_Precos\_e\_Anexos\_de\_Cotacoesassinado.pdf (7.7 MB)

# LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

**Unidade:** *Cantina - Campus Juazeiro do Norte*

**Localização:** *Av. Plácido Aderaldo Castelo nº 1.646, Bairro Planalto CEP: 63040-540*

**Finalidade:** *Avaliação de parte do bem para determinação de valor de mercado do aluguel*

Março

2026

## SUMÁRIO

	Pág.
I – OBJETO AVALIADO _____	03
II – OBJETIVO _____	03
III– FONTES DE INFORMAÇÕES _____	03
IV – FUNDAMENTAÇÃO E PRECISÃO _____	03
V– CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL _____	03
V.1 – Situação _____	03
VI – DA AVALIAÇÃO _____	03
VI. 1 – Avaliação do Terreno/Metodologia _____	03
VII.1.7- Valor do aluguel _____	04
VIII - RESUMO FINAL _____	04
IX- ENCERRAMENTO _____	04

## **I – OBJETO AVALIADO:**

A unidade avaliada, *Campus Juazeiro do Norte*, está situada à Av. Plácido Aderaldo Castelo nº 1.646, Bairro Planalto CEP: 63040-540. O imóvel possui terreno e benfeitorias. O objeto da avaliação é a cantina que será Concessão de uso e exploração, a título oneroso, de espaço físico localizado no pátio interno do IFCE - *Campus Juazeiro do Norte* (Av. Plácido Aderaldo Castelo, nº 1646, Planalto, CEP 63.040-540, Juazeiro do Norte/CE), destinado à CANTINA/LANCHONETE com área total de 40,20m².

## **II – OBJETIVO:**

O Presente Laudo de avaliação tem como objetivo básico a determinação do valor locatício do bem avaliado, com vistas a determinar o valor real e justo de mercado do imóvel em questão, aplicando metodologia técnica científica, considerando-se as condições do mercado imobiliário local.

## **III – FONTES DE INFORMAÇÕES:**

Foi tomado como base para valor do m² do aluguel do terreno, o valor encontrado pela CEABI (Comissão Especial de Avaliação de Bens Imóveis) na avaliação bienal dos bens imóveis do IFCE.

## **IV – FUNDAMENTAÇÃO E PRECISÃO:**

Trata-se de uma avaliação que atingiu o nível de fundamentação e precisão, de grau I observadas todas as recomendações da NBR 14.653-1 e 14.653-2 da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

## **V – CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL:**

### **V.1– Situação:**

O imóvel avaliado encontra-se situado em área vocacionada residencial e industrial. Possui a seguinte infraestrutura urbana disponível: Energia Elétrica, Iluminação Pública, rede telefônica, rede de Água, transporte público, correio domiciliar, limpeza pública e estabelecimentos escolares.

## **VI – DA AVALIAÇÃO:**

### **VI-1 – Avaliação do aluguel/ Metodologia:**

O valor do m² de mercado encontrado na avaliação para locação de bem é de R\$17,00/m².

### **VII.1.7 – Valor do aluguel:**

$Va = St \times qunit.$

**Va** = Valor aluguel    **St** = Área da sala    **qunit.** = Preço unitário

**Va** = 40,20 x 17,00 = **Va = R\$ 683,40.**

## VIII - RESUMO FINAL

- Valor total do aluguel: R\$ 683,40

Arredondando o valor encontrado em até 1%, conforme preconiza a Norma 14.653-1:2001, item 7.7.1, temos:

**Importa a presente avaliação a quantia de R\$ 683,00 (seiscentos e oitenta e três reais)**

## IX - ENCERRAMENTO

O presente Laudo Técnico de Avaliação foi elaborado em 01 (uma) via impresso em uma única face com todas as páginas rubricadas.

Fortaleza-Ce, 02 de março de 2026.



**Janaína Pessanha Bomilcar**  
Engenheira Civil  
SIAPE - 1725761



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
rua jorge dumar, 1703 - Bairro jardim américa - CEP 60000-000 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## AVALIAÇÃO

Processo: 23261.000441/2026-83

Interessado: Campus Juazeiro do Norte do IFCE

Senhor Diretor de Infraestrutura e Engenharia,

Senhor Diretor,

1. Em atendimento ao Despacho de Encaminhamento (SEI nº 8471947) e com base no Ofício 1 (SEI nº 8461681), foi realizada a análise com o objetivo de estimar o valor da parcela da fatura de energia elétrica referente ao uso das instalações da cantina do IFCE *campus* Juazeiro do Norte.

1.1. A estimativa de consumo de energia elétrica mensal da cantina foi obtida a partir das potências dos aparelhos e sua estimativa de horas de utilização diária, conforme as informações repassadas no documento Ofício 1 (SEI nº 8461681).

1.2. Os equipamentos: Freezer vertical, freezer horizontal e geladeira ficam em funcionamento por 24 horas, dessa maneira estes entram no horário de ponta (das 18h às 21h), onde o valor cobrado por kWh é maior.

1.3. Foram obtidos os seguintes valores:

SETOR: CANTINA CAMPUS JUAZEIRO				TURNO DE FUNCIONAMENTO					CONSUMO DE ENERGIA (KWh)			
EQUIPAMENTO	QUANT.	POTÊNCIA(W)		DIAS POR SEMANA	HORÁRIO	INTERVALO (h)		FREQUÊNCIA DE USO DIÁRIO (%)	SEMANAL		MENSAL	
		UNITÁRIA	TOTAL			FORA PONTA	PONTA		FORA PONTA	PONTA	FORA PONTA	PONTA
Freezer vertical	1	300	300	7	24h	21	3	100	44,1000	6,3000	189,0000	27,0000
Freezer horizontal	1	500	500	7	24h	21	3	100	73,5000	10,5000	315,0000	45,0000
Geladeira simples	1	500	500	7	24h	21	3	100	73,5000	10,5000	315,0000	45,0000
Fogão elétrico de 4 bocas	1	6.000	6.000	5	07h30-20h30	13	0	2,5	9,7500	0,0000	41,7857	0,0000
Chapa de sanduíches	1	1.200	1.200	5	07h30-20h30	13	0	5	3,9000	0,0000	16,7143	0,0000
Liquidificador	1	200	200	5	07h30-20h30	13	0	3,33	0,4329	0,0000	1,8553	0,0000
Lâmpadas fluorescentes	4	32	128	5	07h30-20h30	13	0	40	3,3280	0,0000	14,2629	0,0000
Estufa Elétrica para alimentos	1	500	500	5	07h30-20h30	13	0	3,33	1,0823	0,0000	4,6382	0,0000
Microondas	1	1.100	1.100	5	07h30-20h30	13	0	3,33	2,3810	0,0000	10,2041	0,0000
									TOTAL		908,4604	117,0000

1.4. O consumo estimado obtido foi de **908,46 kWh/mês no horário fora ponta e 117 kWh/mês no horário ponta.**

1.5. O valor médio do kWh foi obtido a partir dos valores registrados nas faturas de energia elétrica do campus Juazeiro do Norte no período de julho de 2025 a janeiro de 2026.

1.6. Foram obtidos os seguintes valores:

CÁLCULO DA MÉDIA DE TARIFA ENEL				
Mês	F Ponta TE	F Ponta TUSD	Ponta TE	Ponta TUSD
janeiro-26	R\$ 0,30	R\$ 0,12	R\$ 0,49	R\$ 1,52
dezembro-25	R\$ 0,31	R\$ 0,12	R\$ 0,50	R\$ 1,56
novembro-25	R\$ 0,31	R\$ 0,12	R\$ 0,50	R\$ 1,55
outubro-25	R\$ 0,30	R\$ 0,11	R\$ 0,48	R\$ 1,51
setembro-25	R\$ 0,31	R\$ 0,12	R\$ 0,31	R\$ 1,53
agosto-25	R\$ 0,33	R\$ 0,10	R\$ 0,52	R\$ 1,51
julho-25	R\$ 0,30	R\$ 0,11	R\$ 0,48	R\$ 1,50
MÉDIA	R\$ 0,31	R\$ 0,11	R\$ 0,47	R\$ 1,52
ESTIMATIVA DE VALOR POR COMPOSIÇÃO	R\$ 281,05	R\$ 104,01	R\$ 54,74	R\$ 178,42
ESTIMATIVA DE VALOR PARA A FATURA MENSAL	R\$ 618,22			
Legenda:				
F Ponta	É o período onde a tarifa fica mais barata em relação ao período Ponta.			
Ponta	É um período de três horas consecutivas, com exceção para os sábados, domingos e feriados, definido pela concessionária local, onde a tarifa de energia chega a três vezes o valor da tarifa cobrada nas demais horas do dia.			
TE	Tarifa de Energia – TE, que é o valor da energia consumida mensalmente em R\$/kWh.			
TUSD	Tarifa de Uso do Sistema de Distribuição - TUSD, que é o valor em R\$/ kWh referente ao uso do sistema de distribuição de energia elétrica. Essa tarifa cobre os custos com os fios, os postes, transformadores e outros equipamentos utilizados.			

1.7. Com isso, a parcela da fatura de energia elétrica referente ao uso dos equipamentos da cantina do *campus* Juazeiro do Norte seria no valor de **R\$ 618,22.**

2. Encontro-me à disposição para eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

**José Ícaro Santiago Bastos**

Técnico em Eletrotécnica



Documento assinado eletronicamente por **Jose Icaro Santiago Bastos, Coordenador(a)**, em 16/03/2026, às 13:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **8552824** e o código CRC **24D6E63D**.

23261.000441/2026-83

8552824v3



# Relatório de pesquisa de preço

## Relatório Detalhado

### Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
3/2026	158316	Concluída	MISELANE DA SILVA ARAUJO

**Título:** Concessão onerosa de espaço para físico funcionamento de Cantina/Lanchonete

**Observações:** Nesta pesquisa consta o valor estimado resultante do somatório dos preços para uma unidade de cada item que compõe o cardápio mínimo obrigatório descrito no subitem 4.1.9 do ETP 01/2026 IFCE campus Juazeiro do Norte.

**Total de itens cotados:** 1 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 184,9080

### Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	<input checked="" type="radio"/> Média	Mediana
R\$ 169,0000	R\$ 184,9080	R\$ 187,0000
		Coeficiente de Variação: 4,9123%
		Desvio Padrão: 9,0833
		Maior Preço: R\$ 196,5000
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

**Período:** 12 Meses

**Modalidade(s):** Pregão

**UASG (Estado):** CE

**Esfera:** Federal

**Local de entrega (Estado):** CE

**Critério Julgamento Item:** Maior Desconto, Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	MARIA DAS GRAÇAS ARAÚJO SAMPAIO SANTANA - ME - Fornecedor	1		R\$ 169,0000	06/04/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

23.902.668/0001-20

Endereço Eletrônico

[23261.000441/2026-83](#)

Data da Cotação

06/04/2026

Hora da Cotação

15:41

Validade da Cotação

03/08/2026

Contato

Celular: (88) 99983-9702; E-mail:  
<lanchonetemano@outlook.com>

Informações Adicionais

Foi enviada solicitação de cotação para o e-mail: <lopesfernanda2014@gmail.com> no dia 26 /03/2026, porém o fornecedor entregou a cotação original impressa preenchida de forma manuscrita no dia 07/04/2026.

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE MARIA DAS GRAÇAS ARAUJO.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	57.127.332 BRUNA GOMES DE MORAES - MEI - Fornecedor	1		R\$ 196,5000	30/03/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

57.127.332/0001-59

Endereço Eletrônico

[23261.000441/2026-83](#)

Data da Cotação

30/03/2026

Hora da Cotação

14:39

Validade da Cotação

27/07/2026

Contato

Celular: (11)95459-5161 ; Email: brunagm2311@gmail.com

Informações Adicionais

Foi enviada solicitação de cotação para o e-mail: <brunagm2311@gmail.com> no dia 26/03 /2026, e o fornecedor entregou a cotação via e-mail no dia 30/03/2026.

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE SANTO REFRESCO.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	ANTÔNIO EPITÁCIO NETO - Fornecedor	1		R\$ 183,0000	31/03/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

18.550.330/0001-16

Endereço Eletrônico

[Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83](#)

Data da Cotação

31/03/2026

Hora da Cotação

14:58

Validade da Cotação

28/07/2026

Contato

Celular: (88) 99208-9964; Email:  
epitaciopitanga@gmail.com

Informações Adicionais

Foi realizada a visita no estabelecimento Recanto do Leão localizado na universidade Unileão do município de Juazeiro do Norte no dia 17/03/2026, para fazer a solicitação de cotação do cardápio ofertado. O fornecedor entregou a cotação original impressa preenchida de forma manuscrita no dia 31/03/2026.

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE SR EPITACIO.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	IV	MARIA OCEILMA SOUSA DE OLIVEIRA - ME - Fornecedor	1		R\$ 187,0000	17/03/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

23.598.000/0001-30

Endereço Eletrônico

[Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83](#)

Data da Cotação

17/03/2026

Hora da Cotação

15:37

Validade da Cotação

14/07/2026

Contato

Telefone: (88)99618-9643; E-mail: <manodpt@hotmail.com>

Informações Adicionais

Foi realizada a visita na Cantina FMJ localizada na Faculdade de Medicina Estácio Idomed - FMJ do município de Juazeiro do Norte no dia 17/03/2026, para fazer a solicitação de cotação do cardápio ofertado. Foi enviada solicitação de cotação para o e-mail: <manodpt@hotmail.com> no dia 26/03/2026, porém o fornecedor entregou a cotação original impressa preenchida de forma manuscrita no dia 31/03/2026.

Anexos

COTAÇÃO - CANTINA SRA OCEILMA.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	CHRISTIANE VIEIRA RODRIGUES LEAL LTDA - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 189,0400	18/06/2025	Sim

Data da Cotação

18/06/2025

Informações Adicionais

FOI FEITA UMA EXTRAÇÃO DOS PREÇOS DOS ITENS QUE TAMBÉM FORAM PREVISTOS NA PROPOSTA DO PREGÃO 90004\_2025 - UASG 158329 (IFCE CAMPUS MARACANAÚ) QUE ATENDEM PERFEITAMENTE A DESCRIÇÃO RESPECTIVA DOS ITENS SOLICITADOS NO CARDÁPIO MÍNIMO DO PROCESSO SEI Nº 23261.000441/2026-83 (UASG 158316 -IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE).

Hora da Cotação

16:44



Endereço Eletrônico

[PREGÃO 90004\\_2025 - PROCESSO SEI Nº 23259.005722/2024-18](#)

Anexos

COTAÇÃO ADAPTADA\_PROPOSTA PREGÃO 90004\_20225\_IFCE MARACANAÚ.pdf

Legenda:

-  Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
-  Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

NOTA TÉCNICA DE ANÁLISE CRÍTICA DE PESQUISA DE PREÇOS

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente é a concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Juazeiro do Norte.

II - FONTES CONSULTADAS

2.1. Para a definição do valor estimado da contratação foi priorizada a consulta aos sistemas oficiais de governo conforme os os parâmetros do artigo 5º, incisos [I e IV] da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

2.2. Em conformidade com o artigo 5º, inciso IV, da IN SEGES/ME nº 65/2021, foram consideradas cotações obtidas através de pesquisas diretas com fornecedores de estabelecimentos locais que comercializam os mesmos itens da cesta básica do cardápio mínimo previsto no documento de Estudo Técnico Preliminar do Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83 (UASG 158316 -IFCE *campus* Juazeiro do Norte) visando a atratividade do mercado e a mitigação de riscos.

2.2.1. Na consulta direta com fornecedores, foi realizada comunicação com às seguinte empresas:

<b>Fornecedor</b>	<b>Apresentou resposta?</b>	<b>Justificativa para escolha</b>
Maria Oceilma Sousa de Oliveira (Cantina FMJ) <manodpt@hotmail.com>	SIM	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
Bruna Gomes de Moraes (Lanchonete Santo Refresco) <brunagm2311@gmail.com>	SIM	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
Maria das Graças Araujo Sampaio Santana <lopesfernanda2014@gmail.com>	SIM	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
Antônio Eptácio Neto <antoniopitanga@gmail.com>	SIM	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
Cantina Cariri	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
<kameburguer@gmail.com>	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
<valcorreiamacedo@gmail.com>	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
<dmaiscomercioeservicos@gmail.com>	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
<lafiestamapmartins@gmail.com>	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.
<panificadoraeconfeitariamenino@gmail.com>	NÃO	Atua na mesma atividade comercial objeto desta pesquisa.

2.3. Para definição do valor da contratação foi realizada pesquisa de preços, considerou-se a **média** de Preços dos valores obtidos na Pesquisa de Preços, conforme os parâmetros constantes no Art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021 que estabelece que o preço estimado da contratação pode ser obtido utilizando média, mediana ou menor dos preços.

2.4. Para obtenção do preço estimado para a contratação, observou-se os termos do artigo 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

2.4.1 Todas as propostas foram consideradas válidas em conformidade com o artigo 5º, incisos I e IV da IN SEGES/ME nº 65/2021.

2.5. Além do cálculo da média estabelecido através da análise do preço global de cada proposta gerada pela Pesquisa de Preços pertencente a este instrumento, foi elaborada também tabela com as cinco cotações de preços coletadas e o cálculo da média de preços por item:

TABELA DE COTAÇÕES

Nº	Item/ Fornecedor	1* Valor (R\$)	2* Valor (R\$)	3* Valor (R\$)	4* Valor (R\$)	5* Valor (R\$)	Média
1	Café puro - 150 ml	2,00	2,00	1,50	2,00	2,08	1,92
2	Café com leite - 200 ml	3,00	3,00	2,00	3,00	3,52	2,90
3	Suco de Frutas - 300 ml	4,00	6,00	4,00	5,00	4,32	4,66
4	Suco Natural de Laranja - 300 ml	6,00	7,50	6,00	8,00	6,07	6,71
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	6,00	7,00	6,00	6,00	6,40	6,28
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300 ml	8,00	12,00	10,00	12,00	7,99	10,00
7	Água mineral - 500ml	3,00	2,50	2,00	2,50	3,67	2,73
8	Água mineral com gás - 500ml	3,50	3,50	3,50	4,00	3,52	3,60
9	Pão na Chapa com Manteiga	3,00	3,50	2,00	1,50	2,40	2,48
10	Pão com Ovo	4,50	4,50	4,00	4,00	4,00	4,20
11	Pão com Queijo	5,00	5,00	6,00	5,00	4,15	5,03
12	Tapioca Simples com Manteiga	4,00	3,00	4,00	4,00	4,32	3,86
13	Tapioca com Ovo	5,50	5,00	6,00	5,00	6,40	5,58
14	Tapioca com Queijo	6,00	7,00	8,00	6,00	6,24	6,65
15	Tapioca com Carne Moída	6,50	9,00	8,00	8,00	8,16	7,93
16	Tapioca com Ovo e Carne	8,00	9,00	10,00	10,00	9,60	9,32
17	Cuscuz Simples com Manteiga	4,00	4,00	4,00	4,00	4,80	4,16
18	Cuscuz com Frango	7,00	9,00	8,00	8,00	7,51	7,90
19	Cuscuz com Queijo	6,00	7,00	8,00	6,00	6,72	6,74
20	Cuscuz com Carne	6,50	8,00	8,00	8,00	7,68	7,64
21	Cuscuz com Ovo	5,50	5,00	6,00	5,00	6,55	5,61
22	Omelete com verduras	5,00	6,00	5,00	6,00	7,20	5,84
23	Omelete de Carne com verduras	6,50	9,00	7,00	9,00	9,43	8,19
24	Omelete de Queijo com verduras	7,00	6,00	7,00	8,00	8,47	7,29
25	Omelete de Frango com verduras	7,50	7,00	7,00	8,00	8,80	7,66
26	Crepioca de Carne com verduras	7,00	11,00	8,00	8,00	9,12	8,62
27	Crepioca de Frango com verduras	7,50	10,00	8,00	8,00	8,80	8,46
28	Bolo caseiro	4,50	4,00	4,00	5,00	4,48	4,40

29	Salada de Frutas	5,00	8,00	8,00	4,00	4,80	5,96
30	Salgados diversos	6,00	6,00	6,00	6,00	4,96	5,79
31	Sanduíche Natural	6,00	7,00	6,00	8,00	6,88	6,78
TOTAL R\$		169,00	196,50	183,00	187,00	189,04	<b>184,91</b>

Lista de Fornecedores: (1) Maria das Graças Araújo Sampaio Santana - ME; (2) 57.127.332 Bruna Gomes de Moraes - MEI; (3) Antônio Epitácio Neto; (4) Maria Oceilma Sousa de Oliveira -ME; (5) Christiane Vieira Rodrigues Leal LTDA.

2.6 Considerando o arredondamento para 02 casas decimais, obteve-se o mesmo valor médio total gerado na Pesquisa de Preços deste instrumento (R\$184,908) e o valor médio encontrado somando-se a média dos valores unitários de cada item descritos na tabela acima (R\$184,91).

### III - SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

3.1. A série de preços coletados está disponível na série 'Itens' cotados.

3.1.1. A obtenção dos preços foi feita conforme orientações da Instrução Normativa nº 65, de 07 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.

3.1.2. Com o objetivo de avaliar o valor de mercado para o objeto pretendido, os parâmetros empregados foram os incisos **I, II e IV**, do ART. 5º da IN 65/2021.

### IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO

4.1. A concessão onerosa de espaço para fins comerciais de cantina/lanchonete é um objeto muito específico, pois engloba variáveis que poderão interferir para o valor final. Os preços dos itens do cardápio aplicados na região, o município onde irá se localizar o empreendimento, como também, o quantitativo e o perfil do público-alvo do atendimento são exemplos dessas variáveis. Considerando as referências mencionadas acima, foram utilizados alguns filtros para a obtenção do preço estimado na Pesquisa de Preços de forma a buscar pesquisas mais semelhantes ao objeto alvo dessa pesquisa, e, ainda, minimizar as discrepâncias entre as pesquisas encontradas. Foram utilizados os seguintes filtros:

Filtro	Período	Modalidade	Esfera	Critério de Julgamento do Item	Local (UASG)	Local de Entrega
Opção	(x) 12 meses	(x) Pregão	(x) Federal	(x) Maior desconto	(x) Ceará	(x) Ceará

4.2. Após a aplicação dos filtros mencionados, a pesquisa não encontrou nenhum resultado compatível, conforme demonstrado nos autos da pesquisa.

4.3. A obtenção do preço da contratação deu-se com base na **média** dos valores obtidos na pesquisa de preços, com o objetivo de garantir a compatibilidade com o mercado local de forma que o preço final do item retrate um valor justo e vantajoso, evitando o sobrepreço.

4.4. Foram adicionadas as quatro (cotações) recebidas de fornecedores em conformidade com o **IV** da IN SEGES/ME nº 65/2021 conforme descrito no subtópico 2.2 desta Nota Técnica.

4.5. Foi adicionada também uma (01) cotação de uma contratação similar da rede IFCE, conforme o inciso **I** da IN SEGES/ME nº 65/2021. A justificativa para a inclusão desta cotação foi a similaridade da descrição do objeto, bem como esta cotação ter sido destinada ao atendimento de público semelhante (alunos, servidores e colaboradores terceirizados e visitantes de um campus da rede IFCE), cardápio contendo os mesmos itens e especificidades e data da pesquisa atender o período de "últimos 12 meses".

4.5.1. Considerando que o cardápio desta pesquisa que foi adicionada continha itens a mais que não estão presentes no cardápio mínimo da contratação pretendida, foi realizada a extração dos itens e respectivos preços somente daqueles que atendiam a relação de itens e descrição do cardápio mínimo presente no documento de Estudo Técnico Preliminar do Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83 (UASG 158316 - IFCE *campus* Juazeiro do Norte).

4.5.2. A equiparação dos cardápios e a elaboração da planilha contendo somente os itens participantes do cardápio mínimo proposto vinculado ao objeto desta pesquisa de preços foi realizada pela autora desta Nota Técnica, conforme anexo do item referido.

## **V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO**

5.1. O preço encontrado para o cardápio mínimo estabelecido foi de R\$ 184,91 (cento e oitenta e quatro reais e noventa e um centavos), conforme memória de cálculo constante neste relatório.

5.2. Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

## **VI - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇOS**

6.1. A presente pesquisa de preços foi conduzida por:

Mislane da Silva Araújo, matrícula 2115682.

---

Relatório emitido em 10/04/2026 16:32

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre  $(X-\mu)^2$ , onde  $\mu$  representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$

# ANEXOS - COTAÇÕES





Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

## Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina\_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

**Miselane da Silva Araujo** <miselane.araujo@ifce.edu.br>

26 de março de 2026 às 14:08

Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" &lt;brunagm2311@gmail.com&gt;, "lopesfernanda2014@gmail.com" &lt;lopesfernanda2014@gmail.com&gt;

Prezado(a),

Vimos através deste email solicitar cotação de preços para compor o preço médio dos itens do cardápio mínimo obrigatório referente ao Pregão Licitatório da Concessão onerosa de espaço para funcionamento de cantina/lanchonete que será realizado pelo IFCE Campus Juazeiro do Norte ainda este ano.

Por favor, preencher a proposta de preços conforme o Documento de Cotação de Preços em anexo com os dados de identificação da empresa e inserir a assinatura eletrônica do responsável ao final do documento. **A proposta deve ser válida por 120 dias.**

Pedimos, por gentileza, para enviar a relação de itens até próxima segunda-feira (30/03/2026) para que possamos dar continuidade ao processo.

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

Grata,

--

Miselane da Silva Araújo

Nutricionista - CRN-11 1682

Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte

**Documento\_de\_Cotacao\_de\_Precos\_Concessão Espaço Cantina.pdf**

172K

**Bruna Gomes** <brunagm2311@gmail.com>

30 de março de 2026 às 10:23

Para: Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,

Bruna Gomes

Cantina Santo Refresco

[Texto das mensagens anteriores oculto]

**cardapio\_cantina (1).xlsx**

11K



Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

---

## Pesquisa de Preços - Maria das Graças

1 mensagem

---

**Érica Marianne Baldino Nunes Russo** <erica.nunes@ifce.edu.br>

7 de abril de 2026 às 16:06

Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Boa tarde!

Segue o arquivo em anexo.

--

Atenciosamente,

**Érica Marianne Baldino Nunes Russo**  
**Administradora - IFCE *Campus* Juazeiro do Norte.**  
**Telefone: (88) 2101-5317.**



**IFCE - LANCHONETE MARIA DAS GRAÇAS ARAU-1.pdf**  
4324K





INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br)

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará — IFCE, Campus de Juazeiro do Norte, visando à Concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lanchonete/cantina), com itens obrigatórios mínimos abaixo especificados, solicita o envio de proposta orçamentária de acordo com as seguintes condições:

1. O prazo de validade da proposta de preços é de 120 dias corridos;
2. Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:
  - Valor mensal fixo do aluguel: R\$ 683,00.
  - Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
  - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R\$ 618,22.
  - Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
  - Área do imóvel: 40,20m²;
4. É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete, bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
5. Cardápio mínimo obrigatório:

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE			
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE			
Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:			
Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	2,00
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	3,00



3	Suco de Frutas - 300 ml	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	4,00
4	Suco Natural de Laranja - 300ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, servido em copo de 300ml	6,00
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de fruta à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) batido com leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) com variação em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	6,00
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e xarope de guaraná, servida em copo de 500ml	8,00
7	Água mineral - 500ml	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	3,00
8	Água mineral com Gás - 500ml	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	3,50
9	Pão na Chapa com Manteiga 50g	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga	<del>3,00</del> 3,00
10	Pão com Ovo	Pão tipo francês (50g) ou hambúrguer (50g) servido com 1 ovo (50g) mexido	4,50
11	Pão com Queijo	Pão tipo francês (50g) ou em pão de forma (2 fatias) com pelo menos 50g de queijo mussarela	5,00
12	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00
13	Tapioca 18cm com Ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com ovo mexido (50g)	5,50
14	Tapioca 18cm com Queijo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho ou mussarela (50g)	6,00
15	Tapioca 18cm com Carne Moída	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	6,50
16	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média e ovo mexido (50g)	8,00
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00



18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	7,00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	6,00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	6,50
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	5,50
22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	5,00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	6,50
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,00
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,50
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	7,00
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	7,50
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	4,50
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	5,00
30	Salgados diversos	Salgados de forno diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	6,00
31	Sanduíche Natural	Sanduíche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	6,00
VALOR TOTAL RS			569,0

#### Restrições:

- De acordo com a Lei estadual nº 19.455/2025 do Ceará, o cardápio ofertado pelas cantinas que



funcionam dentro das escolas da Educação Básica (públicas e privadas) deve seguir princípios de promoção da alimentação saudável, com prioridade para alimentos *in natura* ou minimamente processados e restrição/eliminação de ultraprocessados e produtos açucarados. Esses produtos são considerados inadequados para o ambiente escolar por apresentarem alto teor de açúcar, gordura, sódio e aditivos, associados ao aumento de obesidade e outras doenças.

- Em conformidade com esta Lei, os alimentos ultraprocessados devem ser limitados a até 10% do que é oferecido no ano de 2026, e, em 2027, deve ocorrer a eliminação total desses alimentos no ambiente escolar.
- Os principais itens considerados ultraprocessados que devem ser excluídos ou progressivamente retirados são: refrigerantes; salgadinhos de pacote; biscoitos recheados; balas, caramelos e doces industrializados; chocolates industrializados; bebidas artificiais açucaradas (sucos industrializados, refrescos feitos a partir de misturas em pó, energéticos, bebidas lácteas etc.); produtos prontos altamente industrializados; outros alimentos ultraprocessados semelhantes ou que contenham ingredientes ultraprocessados.

<b>DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:</b>
RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL:
MARIA DAS GRACAS ARAUJO SAMPAIO SANTANA - ME
CNPJ/CPF: 23.902.668/0001-20
TELEFONE(S): 88 9 9983-9702
ENDEREÇO:
E-MAIL: lanchonete mano@outlook.com
VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 169,00

Juazeiro do Norte/CE, 06 de Abril de 2026.

(assinatura preferencialmente eletrônica)

Maria das Gracas Araujo Sampaio

nome do responsável

CPF ou RG do responsável

444.066.063-00



Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

## Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina\_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

**Miselane da Silva Araujo** <miselane.araujo@ifce.edu.br>

26 de março de 2026 às 14:08

Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" &lt;brunagm2311@gmail.com&gt;, "lopesfernanda2014@gmail.com" &lt;lopesfernanda2014@gmail.com&gt;

Prezado(a),

Vimos através deste email solicitar cotação de preços para compor o preço médio dos itens do cardápio mínimo obrigatório referente ao Pregão Licitatório da Concessão onerosa de espaço para funcionamento de cantina/lanchonete que será realizado pelo IFCE Campus Juazeiro do Norte ainda este ano.

Por favor, preencher a proposta de preços conforme o Documento de Cotação de Preços em anexo com os dados de identificação da empresa e inserir a assinatura eletrônica do responsável ao final do documento. **A proposta deve ser válida por 120 dias.**

Pedimos, por gentileza, para enviar a relação de itens até próxima segunda-feira (30/03/2026) para que possamos dar continuidade ao processo.

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

Grata,

--

Miselane da Silva Araújo

Nutricionista - CRN-11 1682

Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte

**Documento\_de\_Cotacao\_de\_Precos\_Concessão Espaço Cantina.pdf**

172K

**Bruna Gomes** <brunagm2311@gmail.com>

30 de março de 2026 às 10:23

Para: Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,

Bruna Gomes

Cantina Santo Refresco

[Texto das mensagens anteriores oculto]

**cardapio\_cantina (1).xlsx**

11K

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	2,00
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade com leite (integral ou desnatado), servido na quantidade de 200ml	3,00
3	Suco de Frutas - 300 ml	Suco natural à base de polpa (mín. 20%), com no mínimo 5 sabores, 300ml	6,00
4	Suco Natural de Laranja - 300 ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, 300ml	7,50
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de polpa (mín. 20%) batido com leite UHT, mínimo 5 sabores, 300ml	7,00
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300 ml	Vitamina de açaí com banana, leite em pó e xarope de guaraná	12,00
7	Água mineral - 500ml	Água mineral sem gás, garrafa pet 500ml	2,50
8	Água mineral com gás - 500ml	Água mineral com gás, garrafa pet 500ml	3,50
9	Pão na Chapa com Manteiga	Pão francês 50g com pelo menos 10% de manteiga	3,50
10	Pão com Ovo	Pão francês ou hambúrguer (50g) com 1 ovo mexido (50g)	4,50
11	Pão com Queijo	Pão francês ou de forma com 50g de queijo mussarela	5,00
12	Tapioca Simples com Manteiga	Tapioca 18cm com pelo menos 10% de manteiga	3,00
13	Tapioca com Ovo	Tapioca 18cm com ovo mexido (50g)	5,00
14	Tapioca com Queijo	Tapioca 18cm com queijo (50g)	7,00
15	Tapioca com Carne Moída	Tapioca 18cm com 70g de carne moída	9,00
16	Tapioca com Ovo e Carne	Tapioca 18cm com carne moída (70g) + ovo	9,00
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz 150g com pelo menos 10% de manteiga	4,00
18	Cuscuz com Frango	Cuscuz 150g com 80g de frango ao molho	9,00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz 150g com 50g de queijo	7,00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz 150g com 70g de carne moída	8,00
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz 150g com ovos mexidos (50g)	5,00
22	Omelete com verduras	Omelete com ovos e verduras (100g)	6,00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete com carne e verduras (100g)	9,00
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete com queijo e verduras (100g)	6,00
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete com frango e verduras (100g)	7,00
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca com carne e verduras (120g)	11,00
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca com frango e verduras (120g)	10,00
28	Bolo caseiro	Bolo sabores variados, porção de 100g	4,00
29	Salada de Frutas	Frutas variadas com suco de laranja, 250ml	8,00
30	Salgados diversos	Salgados de forno (150g a 200g), sabores variados	6,00
31	Sanduíche Natural	Sanduíche frio, mínimo 140g, embalagem a vácuo	7,00
TOTAL R\$			196,50



LANCHONETE SANTO REFRESCO

DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:

RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL: Bruna Gomes de Moraes

CNPJ/ CPF: 57.127.332/0001-59

TELEFONE(S): 11954595161

ENDEREÇO: [Avenida Tenente Raimundo Rocha, 515 - Juazeiro do Norte - CE - 63048-080](#)

E-MAIL: [brunagm2311@gmail.com](mailto:brunagm2311@gmail.com)

**VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 196,50**



Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

---

## Pesquisa de Preços - Concessão da Cantina

2 mensagens

---

**Erica Marianne Baldino Nunes Russo** <erica.nunes@ifce.edu.br>  
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

1 de abril de 2026 às 14:47

Prezadas, boa tarde!

Encaminho, em anexo, a pesquisa de preços de Antônio Epitácio Neto.

--

Atenciosamente,

**Érica Marianne Baldino Nunes Russo**  
**Administradora - IFCE *Campus* Juazeiro do Norte.**  
**Telefone: (88) 2101-5317.**



**doc00271920260401174522.pdf**  
1089K

---

**Miselane da Silva Araujo** <miselane.araujo@ifce.edu.br>  
Para: Erica Marianne Baldino Nunes Russo <erica.nunes@ifce.edu.br>

1 de abril de 2026 às 16:44

Recebido.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Miselane da Silva Araújo  
Nutricionista - CRN-11 1682  
Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br)

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará — IFCE, Campus de Juazeiro do Norte, visando à **Concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lanchonete/cantina), com itens obrigatórios mínimos** abaixo especificados, solicita o envio de proposta orçamentária de acordo com as seguintes condições:

1. O prazo de validade da proposta de preços é de **120** dias corridos;
2. **Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;**
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:
  - Valor mensal fixo do aluguel: R\$ 683,00.  
Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
  - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R\$ 618,22.  
Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
  - Área do imóvel: 40,20m²;
4. É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete, bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
5. Cardápio mínimo **obrigatório**:

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE			
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE			
Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:			
Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	1,50
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	2,00

3	Suco de Frutas - 300 ml	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	4,00
4	Suco Natural de Laranja - 300ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, servido em copo de 300ml	6,00
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de fruta à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) batido com leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) com variação em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	6,00
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e xarope de guaraná, servida em copo de 500ml	10,00
7	Água mineral - 500ml	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	2,00
8	Água mineral com Gás - 500ml	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	3,50
9	Pão na Chapa com Manteiga 50g	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga	2,00
10	Pão com Ovo	Pão tipo francês (50g) ou hambúrguer (50g) servido com 1 ovo (50g) mexido	4,00
11	Pão com Queijo	Pão tipo francês (50g) ou em pão de forma (2 fatias) com pelo menos 50g de queijo mussarela	6,00
12	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00
13	Tapioca 18cm com Ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com ovo mexido (50g)	6,00
14	Tapioca 18cm com Queijo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho ou mussarela (50g)	8,00
15	Tapioca 18cm com Carne Moída	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8,00
16	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média e ovo mexido (50g)	10,00
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00



18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	8,00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	8,00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8,00
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	6,00
22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	5,00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,00
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,00
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,00
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8,00
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8,00
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	4,00
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	8,00
30	Salgados diversos	Salgados de forno diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	6,00
31	Sanduíche Natural	Sanduíche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	6,00
VALOR TOTAL R\$			183,00

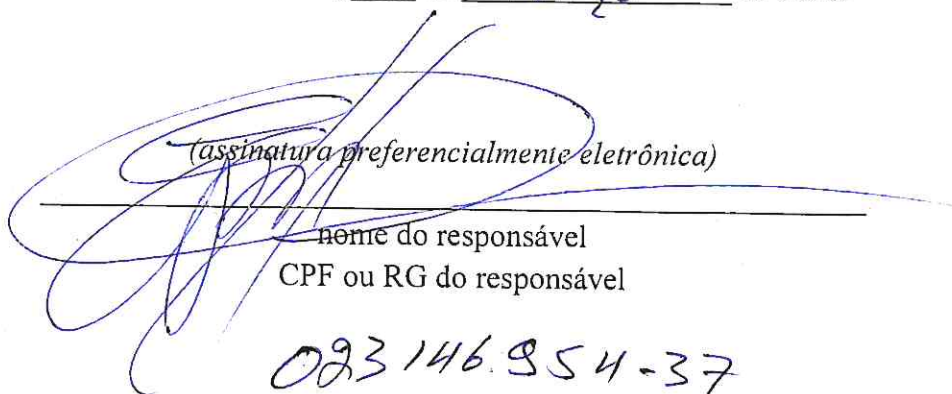
#### Restrições:

- De acordo com a Lei estadual nº 19.455/2025 do Ceará, o cardápio ofertado pelas cantinas que

- funcionam dentro das escolas da Educação Básica (públicas e privadas) deve seguir princípios de promoção da alimentação saudável, com prioridade para alimentos *in natura* ou minimamente processados e restrição/eliminação de ultraprocessados e produtos açucarados. Esses produtos são considerados inadequados para o ambiente escolar por apresentarem alto teor de açúcar, gordura, sódio e aditivos, associados ao aumento de obesidade e outras doenças.
- Em conformidade com esta Lei, os alimentos ultraprocessados **devem ser limitados a até 10%** do que é oferecido no ano de **2026**, e, em **2027**, **deve ocorrer a eliminação total** desses alimentos no ambiente escolar.
  - Os principais itens considerados ultraprocessados que devem ser excluídos ou progressivamente retirados são: refrigerantes; salgadinhos de pacote; biscoitos recheados; balas, caramelos e doces industrializados; chocolates industrializados; bebidas artificiais açucaradas (sucos industrializados, refrescos feitos a partir de misturas em pó, energéticos, bebidas lácteas etc.); produtos prontos altamente industrializados; outros alimentos ultraprocessados semelhantes ou que contenham ingredientes ultraprocessados.

<b>DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:</b>
RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL: <u>ANTONIO EPITÁCIO NETO</u>
CNPJ/ CPF: <u>18.550.330/0001-16</u>
TELEFONE(S): <u>(88) 99208/9964</u>
ENDEREÇO: <u>AV. MARIA LÉITIA LÊITE PEREIRA, LAGOA SECA, JUAZEIRO</u>
E-MAIL: <u>EPITACIO PITANGA@GMAIL.COM</u>
VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: <u>183,00</u>

Juazeiro do Norte/CE, 31 de MARÇO de 2026.

  
(assinatura preferencialmente eletrônica)  
\_\_\_\_\_  
nome do responsável  
CPF ou RG do responsável  
023146954-37



Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

## Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina\_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

**Miselane da Silva Araujo** <miselane.araujo@ifce.edu.br>

26 de março de 2026 às 14:08

Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" &lt;brunagm2311@gmail.com&gt;, "lopesfernanda2014@gmail.com" &lt;lopesfernanda2014@gmail.com&gt;

Prezado(a),

Vimos através deste email solicitar cotação de preços para compor o preço médio dos itens do cardápio mínimo obrigatório referente ao Pregão Licitatório da Concessão onerosa de espaço para funcionamento de cantina/lanchonete que será realizado pelo IFCE Campus Juazeiro do Norte ainda este ano.

Por favor, preencher a proposta de preços conforme o Documento de Cotação de Preços em anexo com os dados de identificação da empresa e inserir a assinatura eletrônica do responsável ao final do documento. **A proposta deve ser válida por 120 dias.**

Pedimos, por gentileza, para enviar a relação de itens até próxima segunda-feira (30/03/2026) para que possamos dar continuidade ao processo.

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

Grata,

--

Miselane da Silva Araújo

Nutricionista - CRN-11 1682

Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte

**Documento\_de\_Cotacao\_de\_Precos\_Concessão Espaço Cantina.pdf**

172K

**Bruna Gomes** <brunagm2311@gmail.com>

30 de março de 2026 às 10:23

Para: Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,

Bruna Gomes

Cantina Santo Refresco

[Texto das mensagens anteriores oculto]

**cardapio\_cantina (1).xlsx**

11K



Miselane da Silva Araujo &lt;miselane.araujo@ifce.edu.br&gt;

---

**Pesquisa de Preços - Concessão da Cantina**

3 mensagens

---

**Erica Marianne Baldino Nunes Russo** <erica.nunes@ifce.edu.br> 31 de março de 2026 às 15:38  
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>, Fabricia Keilla Oliveira Leite <fabricia.oliveira@ifce.edu.br>  
Cc: "dap.jua - IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE" <dap.jua@ifce.edu.br>, Antonio Marcos Gomes de Oliveira <marcosgomes@ifce.edu.br>

Prezadas, boa tarde!


Encaminho, em anexo, a pesquisa de preços de Maria Oceilma Sousa de Oliveira.

--  
Atenciosamente,

**Érica Marianne Baldino Nunes Russo**  
**Administradora - IFCE *Campus Juazeiro do Norte*.**  
**Telefone: (88) 2101-5317.**



---

 **doc00271220260331183616.pdf**  
1099K

---

**Miselane da Silva Araujo** <miselane.araujo@ifce.edu.br> 31 de março de 2026 às 15:45  
Para: Erica Marianne Baldino Nunes Russo <erica.nunes@ifce.edu.br>  
Cc: Fabricia Keilla Oliveira Leite <fabricia.oliveira@ifce.edu.br>, "dap.jua - IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE" <dap.jua@ifce.edu.br>, Antonio Marcos Gomes de Oliveira <marcosgomes@ifce.edu.br>

RECEBIDO.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--  
**Miselane da Silva Araújo**  
**Nutricionista - CRN-11 1682**  
**Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte**

---

**Fabricia Keilla Oliveira Leite** <fabricia.oliveira@ifce.edu.br> 31 de março de 2026 às 16:09  
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Recebido.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--  
**Fabrcia K. Oliveira Leite**  
**Psicóloga (CRP - 11/8209), Mestre e Doutora em Educação.**  
**IFCE - Campus Juazeiro do Norte**





INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - [www.ifce.edu.br](http://www.ifce.edu.br)

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará — IFCE, Campus de Juazeiro do Norte, visando à **Concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lanchonete/cantina), com itens obrigatórios mínimos** abaixo especificados, solicita o envio de proposta orçamentária de acordo com as seguintes condições:

1. O prazo de validade da proposta de preços é de **120** dias corridos;
2. **Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;**
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:
  - Valor mensal fixo do aluguel: R\$ 683,00.  
Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
  - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R\$ 618,22.  
Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
  - Área do imóvel: 40,20m²;
4. É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete, bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
5. Cardápio mínimo **obrigatório**:

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE			
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE			
Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:			
Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	2,00 <del>2,90</del>
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	3,00

3	Suco de Frutas - 300 ml	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	CATA 5,00 AJU ACEROLA GOIABA	MORANG MARACUJA GRACIOLA 6,00
4	Suco Natural de Laranja - 300ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, servido em copo de 300ml	8,00	
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de fruta à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) batido com leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) com variação em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	6,00	7,00
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e xarope de guaraná, servida em copo de 500ml	12,00	
7	Água mineral - 500ml	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	2,50	
8	Água mineral com Gás - 500ml	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml	4,00	
9	Pão na Chapa com Manteiga 50g	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga	1,50	
10	Pão com Ovo	Pão tipo francês (50g) ou hambúrguer (50g) servido com 1 ovo (50g) mexido	4,00	
11	Pão com Queijo	Pão tipo francês (50g) ou em pão de forma (2 fatias) com pelo menos 50g de queijo mussarela	5,00	
12	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00	
13	Tapioca 18cm com Ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com ovo mexido (50g)	5,00	
14	Tapioca 18cm com Queijo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho ou mussarela (50g)	6,00	
15	Tapioca 18cm com Carne Moída	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8,00	
16	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média e ovo mexido (50g)	10,00	
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga	4,00	



18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	8.00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	6.00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8.00
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	5.00
22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	6.00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	9.00
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	8.00
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	8.00
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8.00
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8.00
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	5.00
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	4.00
30	Salgados diversos	Salgados de forno diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	6.00
31	Sanduíche Natural	Sanduíche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	8.00
VALOR TOTAL R\$			187.00

#### Restrições:

- De acordo com a Lei estadual nº 19.455/2025 do Ceará, o cardápio ofertado pelas cantinas que

funcionam dentro das escolas da Educação Básica (públicas e privadas) deve seguir princípios de promoção da alimentação saudável, com prioridade para alimentos *in natura* ou minimamente processados e restrição/eliminação de ultraprocessados e produtos açucarados. Esses produtos são considerados inadequados para o ambiente escolar por apresentarem alto teor de açúcar, gordura, sódio e aditivos, associados ao aumento de obesidade e outras doenças.

- Em conformidade com esta Lei, os alimentos ultraprocessados **devem ser limitados a até 10%** do que é oferecido no ano de **2026**, e, em **2027**, **deve ocorrer a eliminação total** desses alimentos no ambiente escolar.
- Os principais itens considerados ultraprocessados que devem ser excluídos ou progressivamente retirados são: refrigerantes; salgadinhos de pacote; biscoitos recheados; balas, caramelos e doces industrializados; chocolates industrializados; bebidas artificiais açucaradas (sucos industrializados, refrescos feitos a partir de misturas em pó, energéticos, bebidas lácteas etc.); produtos prontos altamente industrializados; outros alimentos ultraprocessados semelhantes ou que contenham ingredientes ultraprocessados.

<b>DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:</b>	
RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL:	
MARIA OCEILMA SOUSA DE OLIVEIRA	
CNPJ/ CPF:	23590000/0007-30
TELEFONE(S):	88-9-96189643 (MAUO)
ENDEREÇO:	AV. TENENTE RAIMUNDO ROCHA N: 515
E-MAIL:	MAUOPT@HOTMAIL.COM
VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 187.00	

Juazeiro do Norte/CE, 17 de MARÇO de 2026.

(assinatura preferencialmente eletrônica)  
JOSE FRANCISCO DE OLIVEIRA  
nome do responsável  
CPF ou RG do responsável  
556293773-57  
(MAUO)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO CEARÁ/CAMPUS MARACANAÚ  
Edital 03/2025 Pregão Eletrônico Nº 90004/2025  
PROCESSO SEI nº 23259.005722/2024-18

COTAÇÃO DE ITENS EXTRAÍDA DA PROPOSTA  
(Documento SEI Nº 7554061):

CHRISTIANE VIEIRA RODRIGUES LEAL LTDA  
CNPJ: 09.149.100/0001-59 INSC. ESTADUAL: 06.216.681-6  
INSC. MUNIC.:229280-7 Rua G 660 Parque Montenegro II – José  
Walter – Fortaleza – Ce Fone: (85) 3473-7442 85 98699-7442  
[www.multieventosce.com.br](http://www.multieventosce.com.br)  
[Multieventosce@hotmail.com](mailto:Multieventosce@hotmail.com)

TABELA DE PREÇOS

Nº	ITEM	VALOR (R\$)
1	Café puro - 150 ml	2,08
2	Café com leite - 200 ml	3,52
3	Suco de Frutas - 300 ml	4,32
4	Suco Natural de Laranja - 300 ml	6,07
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	6,40
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300 ml	7,99
7	Água mineral - 500ml	3,67
8	Água mineral com gás - 500ml	3,52
9	Pão na Chapa com Manteiga	2,40
10	Pão com Ovo	4,00
11	Pão com Queijo	4,15
12	Tapioca Simples com Manteiga	4,32
13	Tapioca com Ovo	6,40
14	Tapioca com Queijo	6,24
15	Tapioca com Carne Moída	8,16
16	Tapioca com Ovo e Carne	9,60
17	Cuscuz Simples com Manteiga	4,80
18	Cuscuz com Frango	7,51
19	Cuscuz com Queijo	6,72
20	Cuscuz com Carne	7,68
21	Cuscuz com Ovo	6,55
22	Omelete com verduras	7,20
23	Omelete de Carne com verduras	9,43
24	Omelete de Queijo com verduras	8,47
25	Omelete de Frango com verduras	8,80
26	Crepio de Carne com verduras	9,12
27	Crepio de Frango com verduras	8,80
28	Bolo caseiro	4,48
29	Salada de Frutas	4,80
30	Salgados diversos	4,96
31	Sanduíche Natural	6,88
	TOTAL R\$	189,04





CHRISTIANE VIEIRA RODRIGUES LEAL LTDA

CNPJ: 09.149.100/0001-59 INSC. ESTADUAL: 06.216.681-6 INSC. MUNIC.:229280-7

Rua G 660 Parque Montenegro II – José Walter – Fortaleza – Ce

Fone: (85) 3473-7442 85 98699-7442

[www.multieventosce.com.br](http://www.multieventosce.com.br)

[multieventosce@hotmail.com](mailto:multieventosce@hotmail.com)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ/CAMPUS MARACANAÚ

Edital 3/2025

Pregão Eletrônico Nº 90004/2025,

SR. PREGOEIRO,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V. S. nossa Proposta de Preços relativa ao Pregão Eletrônico Nº 90004/2025, que trata do objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA do IFCE campus Maracanaú localizada na Av. Vice-Presidente José Alencar, S/N, Bairro Jereissati I - Maracanaú/CE - CEP: 61.939- 140.

#### PROPOSTA DE PREÇO

Nº	DESCRIÇÃO	MÉDIA	DESCONTO	VALOR TOTAL C/ DESCONTO R\$
1	Café puro - 150 ml	R\$ 2,17	4,05%	R\$ 2,08
2	Café com leite - 200 ml	R\$ 3,67	4,05%	R\$ 3,52
3	Suco de Frutas - 300 ml	R\$ 4,50	4,05%	R\$ 4,32
4	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	R\$ 6,67	4,05%	R\$ 6,40
5	Leite com Achocolatado - 250ml	R\$ 5,33	4,05%	R\$ 5,11
6	Bebida Láctea de Chocolate - 200ml	R\$ 3,67	4,05%	R\$ 3,52
7	Água mineral - 500ml	R\$ 3,83	4,05%	R\$ 3,67
8	Água mineral com Gás - 500ml	R\$ 3,67	4,05%	R\$ 3,52
9	Refrigerante lata - 350ml	R\$ 6,00	4,05%	R\$ 5,76
10	Refrigerante lata - 250ml	R\$ 4,50	4,05%	R\$ 4,32
11	Refrigerante - 600ml	R\$ 7,83	4,05%	R\$ 7,51
12	Suco Natural de Laranja - 300ml	R\$ 6,33	4,05%	R\$ 6,07
13	Suco de Caixinha - 200ml	R\$ 3,83	4,05%	R\$ 3,67
14	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	R\$ 8,33	4,05%	R\$ 7,99
15	Pão na Chapa com Manteiga 50g	R\$ 2,50	4,05%	R\$ 2,40
16	Pão com Ovo	R\$ 4,17	4,05%	R\$ 4,00
17	Pão com Queijo	R\$ 4,33	4,05%	R\$ 4,15
18	Pão com Queijo e Presunto	R\$ 6,00	4,05%	R\$ 5,76
19	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	R\$ 4,50	4,05%	R\$ 4,32
20	Tapioca 18cm com Ovo	R\$ 6,67	4,05%	R\$ 6,40
21	Tapioca 18cm com Queijo	R\$ 6,50	4,05%	R\$ 6,24
22	Tapioca 18cm com Ovo e Queijo	R\$ 8,33	4,05%	R\$ 7,99
23	Tapioca 18cm com Carne Moída	R\$ 8,50	4,05%	R\$ 8,16
24	Tapioca 18cm com Queijo e Carne	R\$ 9,83	4,05%	R\$ 9,43
25	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	R\$ 10,00	4,05%	R\$ 9,60
26	Cuscuz Simples com Manteiga	R\$ 5,00	4,05%	R\$ 4,80
27	Cuscuz com Frango	R\$ 7,83	4,05%	R\$ 7,51
28	Cuscuz com Queijo	R\$ 7,00	4,05%	R\$ 6,72
29	Cuscuz com Carne	R\$ 8,00	4,05%	R\$ 7,68
30	Cuscuz com Ovo	R\$ 6,83	4,05%	R\$ 6,55
31	Omelete com verduras	R\$ 7,50	4,05%	R\$ 7,20
32	Omelete de Carne com verduras	R\$ 9,83	4,05%	R\$ 9,43
33	Omelete de Queijo com verduras	R\$ 8,83	4,05%	R\$ 8,47

34	Omelete de Frango com verduras	R\$ 9,17	4,05%	R\$ 8,80
35	Crepio de Carne com verduras	R\$ 9,50	4,05%	R\$ 9,12
36	Crepio de Frango com verduras	R\$ 9,17	4,05%	R\$ 8,80
37	Bolo	R\$ 4,67	4,05%	R\$ 4,48
38	Salada de Fruta	R\$ 5,00	4,05%	R\$ 4,80
39	Salgados diversos	R\$ 5,17	4,05%	R\$ 4,96
40	Sanduíche Natural	R\$ 7,17	4,05%	R\$ 6,88
41	Hambúrguer (pão, hambúrguer, alface e tomate)	R\$ 7,33	4,05%	R\$ 7,03
42	Cheeseburger (pão, hambúrguer, queijo, alface e tomate)	R\$ 8,67	4,05%	R\$ 8,32
43	Cheesefrango (pão, frango, queijo, alface e tomate)	R\$ 8,33	4,05%	R\$ 7,99
44	Cheeseeggs (pão, ovo, queijo, alface e tomate)	R\$ 9,16	4,05%	R\$ 8,79
45	Americano (pão, ovo, queijo, presunto, alface e tomate)	R\$ 9,67	4,05%	R\$ 9,28
(duzentos e oitenta e três reais e cinquenta e dois reais) R\$				283,52

4.7. Do valor da concessão do espaço físico para exploração de atividade econômica de cantina e das despesas de energia elétrica, água e esgoto:

4.7.1. O aluguel será no valor de R\$ 357,00 (trezentos e cinquenta e sete reais).

4.7.5. O valor da energia elétrica e água/esgoto serão calculados a partir do consumo da concessionária que será aferido a partir de medidores específicos das respectivas companhias prestadoras daqueles serviços.

Declaramos que em nossos preços unitários estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para perfeita execução dos serviços, inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, segurança em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Social Trabalhista, Previdenciária, da Infortúnica do Trabalho e Responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa dos serviços civis e complementares, bem como nosso lucro, conforme especificações constantes do Edital e seus anexos, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao IFCE.

O prazo de validade desta proposta é de 90 (noventa) dias consecutivos, a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas.

Acompanham a nossa Proposta de Preço, os documentos previstos no Edital e seus anexos, bem como todos os demais julgados oportunos para perfeita compreensão e avaliação da proposta.

Na execução do serviço, observaremos rigorosamente as especificações das normas técnicas brasileiras ou qualquer outra norma que garanta a qualidade igual ou superior, bem como as recomendações e instruções da fiscalização do IFCE, assumindo, desde já a

Fortaleza, 18 de junho de 2025



Christiane Vieira Rodrigues Leal – Administradora Geral



Documento assinado digitalmente  
**MISELANE DA SILVA ARAUJO**  
 Data: 10/04/2026 16:38:09-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

## ANEXO II

(Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante)

### MODELO DE TERMO DE VISTORIA (FACULTATIVA)

Eu,

\_\_\_\_ (Representante Legal devidamente qualificado)  
\_\_\_\_, CPF/CNPJ  
Nº \_\_\_\_\_, sediada no  
endereço \_\_\_\_\_,

DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Juazeiro do Norte**, local onde serão prestados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

DECLARO que estou ciente de que o preço proposto está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

(LOCAL E DATA)

(assinatura)  
REPRESENTANTE LEGAL  
CPF nº:  
RG nº:

(assinatura)  
Servidor do IFCE  
SIAPE nº:



### ANEXO III

(Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante)

#### MODELO DE TERMO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA (OBRIGATÓRIA SE NÃO REALIZAR VISTORIA)

Eu,

\_\_\_\_ (Representante Legal devidamente qualificado)  
\_\_\_\_, CPF/CNPJ  
Nº \_\_\_\_\_, sediada no  
endereço \_\_\_\_\_,

DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei as dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Juazeiro do Norte**, local onde serão prestados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

DECLARO que estou ciente de que o preço proposto está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

(LOCAL E DATA)

(assinatura)  
REPRESENTANTE LEGAL  
CPF nº:  
RG nº:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Plácido Aderaldo Castelo, 1646 - Bairro Planalto - CEP 63040-540 - Juazeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

## RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Processo:

Interessado:

<b>Contratada:</b> ...	
<b>Objeto do Contrato:</b> ...	
<b>Representante Legal:</b> ...	
<b>Mês/Ano da Avaliação:</b> ...	
<b>Número do Contrato:</b> ...	<b>Vigência do Contrato:</b> ...

<b>1. Da natureza continuada do serviço:</b>

<b>2. Da execução contratual:</b>

<b>3. Das providências:</b>

<b>4. Dos resultados:</b>

<b>5. Responsável pela fiscalização:</b>	
<b>Nome do responsável pela fiscalização</b>	<b>Matrícula SIAPE</b>

