

# PREGÃO ELETRÔNICO

92119/2025

## CONTRATANTE (UASG)

(158516)

## OBJETO

O objeto da presente contratação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

**R\$ 94,47**

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

**Dia 23/02/2026 às 09h (horário de Brasília)**

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Maior desconto global

## MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

## TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

**SIM**



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

## Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. <i>DO ORÇAMENTO ESTIMADO</i> .....	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	12
9. DO TERMO DE CONTRATO.....	14
10. DOS RECURSOS.....	15
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	15
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	17
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	18

**MODELO DE EDITAL****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 92119/2025**  
(Processo Administrativo nº 23292.043744/2025-42)

Torna-se público que o Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC - Campus Araranguá, por meio da Coordenação de Materiais e Finanças, sediado na Avenida XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto CEP 88905-112 – Araranguá – SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item, que se refere ao Cardápio Mínimo que a concessionária deve oferecer. O Cardápio Mínimo é composto por subitens, conforme detalhado no Termo de Referência.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

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

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

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

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

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

2.6. 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.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.7.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

2.7.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

2.7.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

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

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

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.12. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

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

### **3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4. 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.

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

4.5.1 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;

4.5.2 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.

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

4.6.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

4.6.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

4.6.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3. ou 4.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Percentual de desconto;

5.1.2 Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

5.12. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5 (meio por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexistente.

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

6.11. 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.

6.11.1 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.

6.11.2 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.

6.11.3 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.

6.11.4 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.

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

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

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

6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.17.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

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

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

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

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

6.19.2 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;

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

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

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

6.20.1 empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 Sicaf;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1 conter vícios insanáveis;
- 7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. 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.

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

- 7.9.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.9.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10. 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.

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

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

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

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

## 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados pelo e-mail [compras.arangua@ifsc.edu.br](mailto:compras.arangua@ifsc.edu.br)

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

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

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

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

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

8.7.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail [compras.ararangua@ifsc.edu.br](mailto:compras.ararangua@ifsc.edu.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

8.8. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

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

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

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

8.10. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.10.1 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.

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

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

8.11.2 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.

8.12. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.10.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a

complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

- 8.12.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 8.12.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.12.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 8.12.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

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

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

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.10.1.

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

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

## 9. DO TERMO DE CONTRATO

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

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (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.

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

- a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (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 05 (cinco) dias úteis; ou
- c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. Os prazos dos itens 9.2. e 9.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

## 10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://sig.ifsc.edu.br/public/listaEditais.do?tipo=1&aba=p-comunicados>

## 11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

11.1.6 fraudar a licitação;

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

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

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

11.2.1 advertência;

11.2.2 multa;

11.2.3 impedimento de licitar e contratar e

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

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: [compras.ararangua@ifsc.edu.br](mailto:compras.ararangua@ifsc.edu.br)

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

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

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

### 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://sipac.ifsc.edu.br/public/listaEditais.do?tipo=1&aba=p-comunicados>

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

- 13.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
- 13.11.1.1. Apêndice I do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 13.11.1.2. Apêndice II do Anexo I – Matriz de Riscos;
- 13.11.1.3. Apêndice III do Anexo I – Pesquisa de Preços;
- 13.11.1.4. Apêndice IV do Anexo I – Nota Técnica da Pesquisa de Preços do Cardápio.
- 13.11.2 Anexo II – Quadro de Especificações Mínimas;
- 13.11.3 Anexo III – Termo de Vistoria;
- 13.11.4 Anexo IV – Minuta de Termo de Contrato;

- 13.11.5 Anexo V – IMR (Instrumento de Medição de Resultados);
- 13.11.6 Anexo VI – Dados para cadastramento da empresa.

Araranguá, 04 de Dezembro de 2025.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUC.CIENC.E TEC.DE SC

Termo de Referência 336/2025

Informações Básicas

Número do artefato

UASG

Status

CONCLUIDO

Editado por

DANIEL DE LIMA CICHELLA

Atualizado em

02/02/2026 14:49 (v 0.7)

336/2025

158516-INSTITUTO FEDERAL DE EDUC.CIENC.E TEC.DE SC

Outras informações

Categoria

IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos

Número da Contratação

23292.043744/2025-42

Processo Administrativo

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto da presente contratação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada para apenas 1 (um) item, que se refere ao CARDÁPIO MÍNIMO que a concessionária deve oferecer. O cardápio mínimo é composto por subitens descritos na especificação do “item 1”, que obrigatoriamente deverão ser comercializados pela concessionária.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CARDÁPIO MÍNIMO	19356	UNDADE	1	R\$ 94,47	R\$ 94,47
					TOTAL	94,47

\* A concessão do uso de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel será dada para aquele que apresentar proposta de maior desconto no cardápio mínimo.

\*\* O valor unitário e total é o somatório dos itens do cardápio mínimo diário.

1.2.1 Especificação dos Itens da Cesta de Produtos

1.2.1.1. Item 1 - Cardápio Mínimo:

VALORES DE REFERÊNCIA PARA O CARDÁPIO MÍNIMO (APÓS DESCONTO DE 2,43%)		
Item	Descrição	Valor de Referência

CAFÉ	COPO DE 180ML.	R\$ 3,33
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	R\$ 3,38
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	R\$ 4,94
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	R\$ 4,40
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	R\$ 6,16
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G), QUEIJO (20G)	R\$ 6,44
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	R\$ 6,78
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	R\$ 6,95
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	R\$ 3,96
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	R\$ 6,96
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	R\$ 6,83
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	R\$ 5,54
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	R\$ 6,34
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	R\$ 4,54
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	R\$ 4,46

VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	R\$ 6,68
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 94,47</b>

1.2.1.2. O Cardápio Mínimo deverá ser disponibilizado à comunidade estudantil com a qualidade descrita neste Termo de Referência e pelo valor consignado no contrato de Concessão da Cantina. Valor esse que é oriundo da proposta apresentada no processo licitatório.

1.2.1.3. A cessionária terá liberdade de ofertar à comunidade estudantil e de precificar itens adicionais não previstos no Cardápio Mínimo, desde que os itens sejam aprovados pelo gestor do Contrato e/ou nutricionista do Campus. O preço desses itens não será objeto de regulação ou fiscalização.

1.2.1.4. Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como sensíveis/intolerantes ao glúten, diabetes, doença celíaca, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente.

1.2.1.5. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo(a) próprio(a) Cantineiro(a). O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo ao encontro das diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica.

1.2.1.6. A prestação dos serviços de cantina deverá observar integralmente o dever de informação ao consumidor, assegurando clareza, transparência e adequação das informações prestadas, nos termos da Constituição Federal, da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e demais normas aplicáveis.

1.2.1.7. A comunicação visual e os materiais promocionais utilizados no ambiente da cantina deverão estar alinhados às diretrizes de promoção da alimentação saudável, sendo vedada a publicidade, promoção ou exposição destacada de alimentos ultraprocessados, bem como a utilização de materiais de marketing de marcas desses produtos.

1.2.1.8. O quantitativo de alimentos deve ser suficiente para atender a demanda da comunidade escolar, nos três turnos de atividade da Instituição, observados os históricos de consumo diário da Cantina.

1.2.1.9. O Câmpus poderá receber eventos com público externo, além da comunidade acadêmica, o que pode gerar aumento de demanda pontual do consumo na cantina.

1.2.1.10. O critério de julgamento adotado neste Pregão Eletrônico será o maior desconto global da cesta de produtos(cardápio mínimo), observadas as exigências contidas neste Termo de referência quanto às especificações do objeto.

1.2.1.11. O percentual de desconto sobre o valor médio do cardápio mínimo foi definido a partir da seguinte metodologia:

Valor projetado de receita = atendimento/mês) [(1/4 do total de alunos) + ( 1/4 do total de servidores e colaboradores terceirizados)] x preço médio unitário dos Itens do cardápio mínimo (conforme apurado na pesquisa de mercado) = Resultado x 22 dias (dias de atendimento/mês).

Diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel:

$$\begin{aligned}
 &(275+35) \times \text{R\$ } 5,38 = \text{R\$ } 1.667,80 \\
 &\text{R\$ } 1.667,80 \times 22 = \text{R\$ } 36.691,60 \\
 &\text{R\$ } 36.691,60 \text{ (Valor projetado de receita bruta mensal)} = 100\% \\
 &\text{R\$ } 890,25 \text{ (valor de mercado do aluguel)} = X \\
 &X = 2,43\% \text{ de desconto para os itens da Cesta de Produtos(cardápio mínimo)}
 \end{aligned}$$

1.2.2 O percentual de desconto de 2,43% foi aplicado sobre o custo médio do item da licitação, o qual será o preço estimado referencial, unitário e total, estimado para a contratação com a finalidade de gerar benefício financeiro, através de desconto, aos usuários do serviço de cantina, em decorrência da desoneração do aluguel.

1.2.2.1. Será cobrado o valor módico de aluguel de R\$ 100,00 (cem reais) em contrapartida a valores reduzidos dos itens da cesta de produtos(cardápio mínimo).

1.2.2.2. A metodologia empregada para definição do valor dos itens que compõem o Cardápio Mínimo foi a pesquisa de preços com análise crítica, realizada com seis orçamentos, sendo dois provenientes de contratos vigentes de outros campi e quatro obtidos junto a fornecedores locais, adotando-se a média ou a mediana dos valores de cada item, conforme o coeficiente de variação apurado.

1.2.2.3. O valor do Cardápio Mínimo é o somatório dos valores unitários dos itens conforme item 1.2.1.1.

1.2.2.4. A Concessão dos espaços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

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

1.3. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar

#### **Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.4. O serviço é enquadrado como continuado, devido à necessidade permanente e ininterrupta de prover a oferta de lanches acessível aos alunos durante o período letivo.

#### **Prazo de vigência**

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

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: 11402887000160-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 18/06/2025;
- III) Id do item no PCA: 11384;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158516-95/2026;

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

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 inseridos em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 Com base na Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), Lei nº 14.675/2009 (Código Estadual de Meio Ambiente de Santa Catarina), Lei Complementar Municipal nº 113/2003 (Apresentação dos Resíduos Sólidos para a Coleta), Lei nº 10.501/2019 (obrigatoriedade reciclagem resíduos orgânicos) e Resolução Consup nº 28/2018 (Política de Sustentabilidade IFSC), e demais regulamentações, devem ser adotados os seguintes critérios e medidas de sustentabilidade;

#### **Gerenciamento de resíduos:**

4.1.2 Proceder a triagem e destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados nas atividades de funcionamento da Cantina.

4.1.3 Os resíduos devem ser corretamente separados em recicláveis, orgânicos e rejeitos, em coletores devidamente identificados, além de dimensionados e distribuídos de acordo com o volume de resíduos produzidos.

4.1.4 Os materiais recicláveis (papel, metal, vidro e plástico) devem estar limpos, acondicionados em lixeiras com pedal e sacos plásticos próprios para

este fim, removidos diariamente, dispostos em coletores maiores e destinados periodicamente a coleta seletiva realizada pela empresa responsável em Araranguá ou por cooperativa de catadores devidamente credenciada, respeitando o calendário de coleta publicizado.

4.1.5 O resíduo orgânico advindo da cantina deverá ser depositado em bombona específica posicionada na área externa e destinado a compostagem realizada no Câmpus, mediante contrapartida a ser definida com a Gestão de Resíduos do Câmpus, ou por empresa contratada para este fim pela concessionária.

4.1.6 O rejeito deverá ser destinado à coleta convencional pela empresa responsável pela coleta convencional de lixo em Araranguá, respeitando o calendário de coleta publicizado.

4.1.7 A remoção dos resíduos deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.1.8 O óleo de cozinha usado deve ser acondicionado em bombona específica e encaminhado a algum serviço de coleta de óleo usado prestado por empresa, associação ou cooperativa devidamente credenciado para tal fim.

4.1.9 Separar pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes em coletores próprios devidamente sinalizados e encaminhar a estabelecimentos que comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada para a coleta pelas respectivas indústrias (logística reversa), conforme disposto na legislação vigente, ficando proibido o descarte deste material para o serviço de coleta municipal.

### **Utensílios e embalagens:**

4.1.10. Nos serviços de consumo na área da cantina deverão ser empregados utensílios de uso permanente como pratos de louça, talheres de metal, xícaras de louça e copos de vidro ou inox.

4.1.11. Não deverá ser ofertado canudinho.

4.1.12 No serviço para consumo de alimentos fora da cantina deverá ser incentivado o uso de utensílios duráveis trazidos pelo próprio consumidor ou, não sendo possível, poderão ser disponibilizados recipientes descartáveis (copos, pratos, embalagens) desde que OBRIGATORIAMENTE de papel /papelão ou isopor.

4.1.13. Temperos (açúcar, sal, azeite, etc.) e palitos deverão ser disponibilizados em galheteiros, evitando assim o uso de sachês e a geração de resíduos desnecessários. Eficiência energética, hídrica e otimização de insumos:

4.1.14 Optar por lâmpadas mais econômicas, preferencialmente LED.

4.1.15 Utilizar equipamentos ou eletrodomésticos com selo PROCEL ou CONPET de categoria A, preferencialmente.

4.1.16 Instalar obrigatoriamente redutores de vazão e arejadores nas torneiras da cozinha e bocais com chuveirinhos dispersantes nas torneiras dos locais de higienização de frutas e verduras.

4.1.17 Adotar medidas de planejamento e produção de refeições que otimizem o uso dos insumos e reduzam o desperdício de alimentos.

4.1.18 Destinar as sobras de produtos e insumos para bancos de alimentos que atuam na região, respeitando as exigências da vigilância sanitária e critérios do respectivo programa.

### **Materiais de limpeza e substâncias tóxicas/poluidoras**

4.1.19 Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

4.1.20 Evitar o uso de substâncias tóxicas e poluentes ou substituir por outras atóxicas ou de menor toxicidade/poluição.

### **Capacitação e sinalização**

4.1.21 Capacitar e sensibilizar periodicamente toda a equipe de funcionários para a aplicação das medidas de sustentabilidade aqui descritas, sob a colaboração da Gestão de Resíduos do Câmpus Araranguá.

4.1.22 Sinalizar o ambiente da cantina e cozinha sobre as medidas de sustentabilidade adotadas (consumo responsável da energia elétrica e água, gerenciamento adequado dos resíduos sólidos, otimização no uso de insumos e alimentos etc.).

4.1.23 O descumprimento de normas ambientais constatado será comunicado ao fiscal de contrato que advertirá à concessionária para pronta correção, não eximindo das sanções legais estabelecidas pela legislação ambiental vigente.

### **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, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina.

### **Vistoria**

4.2. 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 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, devendo o agendamento ser solicitado previamente ao e-mail [compras.ararangua@ifsc.edu.br](mailto:compras.ararangua@ifsc.edu.br)

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

4.4. 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.

4.5. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.6. 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.

4.7. 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: 10 (dez) dias da assinatura do contrato.

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

5.1.3 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, no mínimo, os itens constantes na Cesta de Produtos(cardápio mínimo) constante deste Termo de Referência, respeitando o valor máximo ofertado para cada item na licitação.

5.1.4 Fica proibida a venda ou exposição, por parte da CONCESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco, no âmbito da Instituição, sob pena de rescisão contratual.

5.1.5 Deverá colocar à disposição do usuário, sem cobrança adicional: açúcar, adoçante, maionese e ketchup, guardanapos, embalagens descartáveis para lanche, copo e talheres respeitando os critérios de sustentabilidade.

5.1.6 Como forma de estimular o consumo por alimentos mais saudáveis poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de outros gêneros alimentícios, além daqueles estimulados na cesta mínima de produtos, mediante solicitação institucional. Neste caso, os critérios de valor seguirão a mesma lógica utilizada no decorrer do processo, considerando o valor ofertado na fase de disputa.

5.1.7 Caso algum dos itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da concessionária e anuência do Fiscal do Contrato.

5.1.8 Cronograma de realização dos serviços: O prazo para CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades na cantina é de até 10 (dez) dias, contados da assinatura do Contrato.

### Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFSC Câmpus Araranguá, Avenida XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto CEP 88905-112 – Araranguá – SC;

5.3. Os serviços serão prestados de segunda a sexta-feira, com horário mínimo de funcionamento das 09h00 às 12h00 e das 13h30 às 21h00.

5.4. A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer os serviços em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do IFSC.

5.5. Havendo necessidade institucional, a Administração poderá solicitar a abertura aos sábados, bem como a alteração do horário mínimo de funcionamento, com antecedência mínima de 7 dias.

5.6. A cantina será instalada no espaço destinado especificamente para essa finalidade, localizado no piso térreo do Bloco B do IFSC Câmpus Araranguá. O local possui medidor de energia elétrica e de água, para que seja realizada apuração mensal sobre o consumo, bem como demais instalações necessárias à viabilização dos serviços. A cantina não possui e não permite o uso de gás. Esse ambiente conta com uma área interna de 25,7 m², adequada para a preparação e comercialização de lanches. Em paralelo, a área de circulação em frente a Cantina será compartilhada para ser usada como espaço de convivência, onde deverão ser disponibilizadas mesas e cadeiras pela CONCESSIONÁRIA, proporcionando conforto e funcionalidade para que alunos, servidores e visitantes possam realizar suas refeições.

5.7. Será permitida a interrupção das atividades pela concessionária durante, no máximo, 30 dias ao longo do ano, desde que coincidentes com os períodos de férias letivas e em comum acordo com a Direção do Câmpus. Qualquer fato superveniente que impeça ou afete o estabelecido anteriormente, será discutido e acordado entre as partes.

### Rotinas a serem cumpridas.

5.8. A execução contratual observará as rotinas conforme as condições de execução descritas acima descritas. Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de lanches e refeições aos estudantes, servidores e todo contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC.

### Materiais a serem disponibilizados

5.9. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, tais como: refrigerador, freezer, armários, mesas, cadeiras, estufa para os alimentos, forno elétrico, micro-ondas, liquidificador, utensílios para o preparo e consumo de alimentos (travessas, pratos e talheres, disponíveis também em embalagens individuais descartáveis) e demais itens auxiliares ao consumo de alimentos (xícaras, copos, guardanapos), dentre outros itens que se fizerem necessários para o pleno funcionamento do serviço, em qualidade e quantidade suficientes para garantir o atendimento dos usuários, sustentabilidade ambiental e segurança alimentar.

### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.10. A demanda do órgão tem como base as seguintes características: O Câmpus Araranguá possui atualmente um contrato vigente referente à Concessão de Espaço para Cantina. Porém, o mesmo encerra-se em Dezembro de 2025, devido ao seu limite de prorrogação. Portanto, dada a essencialidade deste serviço, a presente licitação visa a concessão de espaço para alocação de cantina, a fim de garantir a continuidade do fornecimento de alimentos para os usuários.

5.11. O objeto da presente licitação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores,

colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

5.12. A instituição não conta com estabelecimentos externos que comercializem lanches na sua vizinhança. Embora exista um Refeitório Estudantil institucional no bloco D, voltado a oferta gratuita de alimentação via PNAE aos alunos, o mesmo possui suas limitações e como o Campus funciona nos períodos matutino, vespertino e noturno, além de ofertar aulas em períodos de contraturno, muitos alunos precisam permanecer o dia todo na instituição, vindos inclusive de outras cidades, fator que torna essencial que estes tenham acesso a uma Cantina com fornecimento de lanches dentro da própria instituição a preços reduzidos, o que permite, também, que os mesmos não precisem se deslocar para outros locais a fim de realizar suas refeições. Além disso, muitos servidores também realizam suas refeições na instituição e os alunos dos cursos noturnos se deslocam diretamente de seus trabalhos para as aulas, o que evidencia a importância da disponibilização de lanches no espaço de Cantina no bloco B.

5.13. O Câmpus Araranguá recebe diariamente cerca de 1100 alunos, 120 servidores e 19 colaboradores terceirizados, além de visitantes. A implementação de uma cantina justifica-se pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado para oferecer lanches e refeições, com qualidade e saudáveis durante os turnos de funcionamento dos Câmpus (matutino, vespertino e noturno).

#### **Do uso do espaço público objeto da concessão**

5.14. O uso do espaço físico se dará na forma de concessão, atrelada ao pagamento de aluguel no valor módico mensal de R\$ 100,00 (cem reais) correspondente à área exclusiva destinada ao uso de terceiro para os serviços de cantina, sendo o pagamento realizado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

5.15. Considerando que o objetivo principal da contratação é o interesse público e a prestação dos serviços de cantina para atender a comunidade usuária da instituição, a Administração decidiu por desonerar a contratada do custo total, aplicando um valor módico de aluguel, de forma que a diferença entre o valor efetivo e o valor cobrado seja revertido, percentualmente, em desconto sobre o preço médio dos itens da cesta de produtos (cardápio mínimo) comercializados ao público usuário. Dessa forma, o valor final dos itens, detalhados na tabela de preços, foi definido aplicando-se o percentual de desconto prévio sobre o preço médio de mercado.

5.15.1 Havendo situações que paralise integralmente as atividades no Câmpus Araranguá do IFSC pelo período superior a 15 dias (greve, por exemplo), será cobrado 50% do valor relativo ao aluguel no referido mês.

5.16. Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V do Edital), será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o valor correspondente à(s) ocorrência(s) em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.

5.17. Os custos com a alocação e instalação da cantina, incluindo-se insumos que se fizerem necessários à prestação do serviço, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.18. Os custos com manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações (ex: caixas de gordura) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, exaustão, etc...), bem como da estrutura física (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

5.19. Os custos com serviço e materiais de higiene e limpeza da área de produção e restante da área interna (ex.: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. A limpeza da área de circulação em frente a Cantina será compartilhada, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA manter as mesas, cadeiras e demais mobiliários limpos, recolher lixo, louças e demais materiais provenientes do funcionamento da cantina e realizar uma limpeza diária no ambiente (incluindo chão). Os horários das limpezas devem ser combinados entre as partes.

5.20. Os serviços deverão ser prestados com todos os recursos materiais e recursos humanos necessários para garantir excelência de qualidade na apresentação dos alimentos e no atendimento ao público.

5.21. Entendem-se como recursos materiais que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA os pratos, talheres, copos, travessas, mesas, cadeiras e demais elementos para completo atendimento da demanda.

5.22. Entendem-se como recursos humanos a equipe para elaboração e atendimento ao público;

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

5.24. Será realizada vistoria prévia, antes da ocupação do espaço pela concessionária, para que sejam registradas as condições que o imóvel será entregue para uso, bem como será procedida nova vistoria quando da finalização do contrato. O imóvel deve ser devolvido à administração nas mesmas condições em que foi entregue, aceitando-se as melhorias e reparos realizados, autorizados pela Administração.

#### **Das instalações, móveis, equipamentos e utensílios:**

5.25. Os guardanapos, talheres e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos usuários.

5.26. As mesas e cadeiras deverão apresentar-se sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua disponibilização responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.27. A área destinada a disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização do contrato diretamente a CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

5.28. As geladeiras e freezers devem ser mantidas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação.

5.29. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

#### **Da higienização**

5.30. Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.31. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermífida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.32. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

- 5.33. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.
- 5.34. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos.
- 5.35. Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências da cantina.
- 5.36. Não é permitido nos procedimentos de higiene: a) Varrer a seco nas áreas de manipulação; b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.
- 5.37. A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 5.38. A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deve ser feita, no mínimo, semestralmente, ou conforme necessidade, como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço.
- 5.39. Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização.
- 5.40. Em situações específicas, como durante uma pandemia, a empresa deve seguir as orientações das autoridades de saúde, adotando, por exemplo, práticas rigorosas de higienização e manipulação de alimentos, utilizar álcool 70° para limpar o ambiente, móveis e utensílios e exigir o uso de máscaras por todos os usuários do espaço cedido.
- 5.41. A empresa deverá colocar à disposição no balcão de atendimento, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos.

#### **Dos funcionários**

- 5.42. A CONCESSIONÁRIA deverá manter número adequado de funcionários para realização das atividades previstas;
- 5.43. A CONCEDENTE poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos e materiais, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.
- 5.44. Os funcionários devem ser devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços.
- 5.45. Caberá à CONCESSIONÁRIA se responsabilizar por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, capacitações e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- 5.46. A Concessão dos espaços não gera vínculo empregatício entre os funcionários da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 5.47. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde ou cópia do laudo de exames admissionais, periódicos e demissionais, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina do IFSC Câmpus Araranguá, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.
- 5.48. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e sem barba; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais, apresentando-se diariamente com uniformes completos, preferencialmente de cor clara (calça e blusa), bem como calçado de segurança, avental, touca/rede e luvas descartáveis (quando necessária) para manipulação, limpeza, além de equipamentos de proteção individual (EPI's) considerando as particularidades de cada função.
- 5.49. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos colaboradores;
- 5.50. Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;
- 5.51. Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades.
- 5.52. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Se necessário manipular alimento, deve, o funcionário, realizar previamente adequada higienização das mãos.
- 5.53. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pelo IFSC e, independente de justificativa por parte desta, qualquer funcionário ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;
- 5.54. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir o funcionário, sem qualquer ônus para o IFSC, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFSC quando constatar que o número de funcionários esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 5.55. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer treinamento à equipe antes do início das atividades e no decorrer do contrato, ao menos um a cada ano, ou sempre que houver substituição de colaboradores, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA., Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e demais legislações sanitárias federais, estaduais e municipais vigentes.
- 5.56. O treinamento previsto no item anterior deve ser realizado por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, ou por Instituição reconhecida (Universidades, Instituições Particulares ou Públicas que oferecem curso na área, ANVISA, Plataformas EAD de Cursos de manipulação de alimentos) devendo ser registrado e com cópia entregue à fiscalização para sua comprovação, conforme legislação vigente.
- 5.57. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus funcionários quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.
- 5.58. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, o controle integrado de vetores e pragas urbanas quando a CONCEDENTE não dispor de contrato vigente para a realização deste serviço. Nesse caso, o serviço deverá ser realizado de acordo com a legislação vigente e a comprovação deve ser apresentada ao fiscal do contrato.

5.59. A prestação dos serviços de cantina deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, em especial à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como às demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

#### **Das matérias-primas, preparação dos alimentos e exposição ao consumo**

5.60. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade;

5.61. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

5.62. As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços. Toda a matéria-prima não perecível deverá ser colocada em estrados apropriados ou prateleiras. É vedado manter matéria-prima diretamente no chão, mesmo que em sacos. Matérias-primas com prazo de validade expirado devem ser descartadas.

5.63. A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser própria para o consumo;

5.64. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite de oliva não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. É vedado o uso de gordura vegetal hidrogenada.

5.65. A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente;

5.66. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.66. 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;

5.68. Os alimentos comercializados no IFSC Câmpus Araranguá, previamente manipulados pela CONCESSIONÁRIA em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento;

5.69. Para que não falte nenhum dos itens da cesta de cardápio mínimo diário, a CONCESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;

5.70. Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimentos futuros;

5.71. Os alimentos, preparados pela concessionária, pré-embalados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade e ingredientes.

5.72. Deverão ser ofertados 100% dos itens da cesta de produtos(cardápio mínimo) de segunda a sexta-feira, no horário compreendido entre as 09h00 às 12h00 e das 13h30 às 21h00.

5.73. Sempre que possível, as matérias primas pertinentes às preparações de lanches adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser adquiridas diretamente da agricultura familiar e/ou orgânica.

5.74. O IFSC poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar. Poderá solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos testes se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

#### **Responsabilidade**

5.76. A CONCESSIONÁRIA será única e exclusivamente responsável por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que causar à CONCEDENTE, a bens, propriedades ou pessoas de terceiros, e especialmente ao meio ambiente, em decorrência da execução do objeto do contrato ou de comportamentos inadequados de seus empregados e prestadores de serviços, durante o serviço. Todos os custos relacionados a ressarcimentos ou indenizações decorrentes desses danos ou prejuízos serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE

#### **Uniformes**

5.77. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.77.1 O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.77.2 Calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados e limpos.

5.77.3 Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição.

5.77.4 A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.77.5 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.77.6 Nos meses de verão, devido às altas temperaturas registradas nesta época do ano, deverá ser fornecido aos empregados roupas de material leve, arejado e de cor clara com o intuito de preservar a saúde e o bem-estar dos colaboradores da empresa e consequentemente a qualidade dos serviços prestados.

5.77.7 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

## **Do Local da Concessão**

- 5.77.8 A Cantina deverá ser instalada em espaço localizado no IFSC Câmpus Araranguá, Avenida XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto CEP 88905-112 – Araranguá – SC
- 5.77.9 A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, não sendo permitidas alterações estruturais no prédio.
- 5.77.10 As benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA realizar no ambiente desta concessão, serão incorporadas ao imóvel, sem que a mesma tenha direito à retenção ou indenização sob qualquer título.
- 5.77.11 Também são de responsabilidade da concessionária as adequações exigidas pelos órgãos de fiscalização (Vigilância Sanitária, Bombeiros etc.)
- 5.77.12 Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:
- 5.77.13 As despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
- 5.77.14 As adequações e benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa do IFSC.

## **Dos preços dos produtos e forma de pagamento**

- 5.77.15 O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, pix ou outras formas de pagamento. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente. Caso não tenha o troco exato, o valor a cobrar deverá ser arredondado para menos.
- 5.77.16 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.
- 5.77.17 É de responsabilidade da concessionária a aquisição de internet para o funcionamento das máquinas de cartão ou qualquer outro dispositivo que faça uso desta tecnologia de comunicação.
- 5.77.18 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados.
- 5.77.19 É vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte independente de compra em dinheiro ou cartão. É vedada a cobrança de valor mínimo de compra.
- 5.77.20 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar ao IFSC relatório de faturamento sempre que solicitado.

## **Da cobrança de aluguel**

- 5.77.21 A CONCESSIONÁRIA, a título de contraprestação pela utilização do espaço físico destinado à alocação e instalação de Cantina no Campus Araranguá, área total ocupada, pagará ao IFSC aluguel no valor mensal de R\$ 100,00 (Cem reais). Este valor deverá ser recolhido mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União que será emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA.
- 5.77.22 Havendo situações que paralise integralmente as atividades no Câmpus Araranguá do IFSC pelo período superior a 15 dias (greve, por exemplo), será cobrado 50% do valor relativo ao aluguel no referido mês.
- 5.77.23 Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V), será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o percentual relativo à ocorrência em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.
- 5.77.24 O comprovante de pagamento mensal referente ao aluguel deverá ser enviado pela CONCESSIONÁRIA via e-mail para o fiscal do contrato até o décimo dia do mês subsequente ao vencido.

## **Do ressarcimento do consumo de energia elétrica e de água**

- 5.77.25 A CONCESSIONÁRIA deverá, ressarcir o IFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, das despesas com energia elétrica e água, aferidas mensalmente por meio de medidores específicos.
- 5.77.26 ENERGIA ELÉTRICA: O consumo de energia elétrica para o abastecimento da cantina deverá ser apurado por medição individualizada mensal (em kW/h), obedecendo os mesmos parâmetros de cobrança estabelecidos na relação contratual entre o IFSC e a concessionária de energia elétrica que atende o Campus Araranguá, inclusive considerando a bandeira tarifária e o percentual de ICMS vigentes.
- 5.77.27 ÁGUA: O consumo de água potável e tratamento de esgoto para a cantina deverão ser apurados por medição individualizada mensal (em metros cúbicos), obedecendo os mesmos parâmetros de cobrança estabelecidos na relação contratual entre o IFSC e a concessionária de água e esgoto que atende o Campus Araranguá.
- 5.77.28 Para efetuar o cálculo, a CONCEDENTE fará a leitura mensal dos medidores de energia e de água da Cantina, conforme cronograma a ser repassado pelo fiscal do contrato no início da execução do serviço.
- 5.77.29 O comprovante de pagamento mensal referente ao consumo de energia elétrica e água deverá ser enviado pela CONCESSIONÁRIA via e-mail para o fiscal do contrato até o décimo dia do mês subsequente ao vencido.
- 5.77.30 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que as concessionárias de água ou energia não tenham concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 20% (vinte por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$I = (TX/100)/365 \text{ EM} = I \times N \times VP$ ,  
onde: I = Índice de atualização financeira;  
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;  
EM = Encargos moratórios;  
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;  
VP = Valor da parcela em atraso.  
I = Índice de compensação financeira = 0,000547945, assim apurado:  
 $I = (TX) I = (6 / 100) / 365$

#### **Do reajuste**

- 5.78. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/10/2025.
- 5.79. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais (referentes ao aluguel e ao cardápio mínimo) serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 5.80. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 5.81. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante notificará a Contratada para que esta efetue o pagamento da importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 5.82. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 5.83. 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.
- 5.84. 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.
- 5.85. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 5.86. Para a presente contratação, está prevista a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com o art. 124, II, "d", da Lei 14.133/21.

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

- 5.87. 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 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**

- 6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

#### **Fiscalização Técnica**

- 6.9. 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.
- 6.10. 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.
- 6.11. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.12. 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.
- 6.13. 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.
- 6.14. 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.

6.15. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.15.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 e 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.15.2 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, conforme modelo previsto em ANEXOS V, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

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

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

6.15.5 A utilização do Instrumento de Medição de Resultado não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

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

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

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

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

6.15.10 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores constantes do Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V), além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

6.15.12 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as rotinas discriminadas no Instrumento de Medição de Resultado, (ANEXO V) deste Termo de Referência.

6.15.13 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21, de 2021.

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

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

#### **Fiscalização Administrativa**

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

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

#### **Gestor do Contrato**

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

6.20.7 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de cobrança e recebimento, com a indicação expressa de que o valor devido mensalmente pela concessionária (aluguel e ressarcimento de água/energia) confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8 Receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato,

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR)], conforme previsto no [Anexo V].
- 7.2. Será indicado o acréscimo no valor de aluguel devido proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:
- 7.2.1 não produziu os resultados acordados,
- 7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 7.2.3 deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios descritos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR (ANEXO V) e terão como base este Termo de Referência.

### Recebimento

- 7.5. O cumprimento das obrigações da Concessionária será objeto de fiscalização mensal e recebimento provisório, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 7.6. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento pela fiscalização de comprovantes de pagamento (GRU) oriundos da Concessionária com a comprovação do adimplemento das obrigações financeiras (aluguel e consumo de água e energia) e da regularidade da prestação do serviço (operação da cantina).
- 7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e a regularidade dos valores de consumo (água/energia) apurados.
- 7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo e financeiro (pagamento de GRU's).
- 7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.10. Para efeito de recebimento provisório, (atesto de cumprimento de obrigações), será considerado para fins de apuração das obrigações o período mensal, conforme cronograma de leitura dos medidores e datas de vencimento de aluguel/consumo.
- 7.11. Ao final de cada período/evento de apuração mensal:
- 7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar na aplicação de penalidades e no redimensionamento de valores devidos pela Concessionária, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 7.11.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetivação dos pagamentos devidos pela Concessionária (aluguel, consumo), emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório (atesto de cumprimento de obrigações) com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a regularidade das obrigações e proceder com abertura de processo para penalização caso não sejam sanadas, nos prazos determinados, todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.14. A fiscalização não efetuará o ateste de cumprimento de obrigações até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.15. Os serviços (operação da cantina) e as obrigações 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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 aos seguintes procedimentos:
- 7.18. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e 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.
- 7.19. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam o atesto de cumprimento de obrigações, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;
- 7.20. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados e da quitação das obrigações, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- 7.21. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade das obrigações cumpridas, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, cabendo à Administração decidir sobre a regularidade da execução e o ateste de regularidade.
- 7.22. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no cumprimento das obrigações financeiras (pagamentos devidos).
- 7.23. 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.

7.24. Havendo atraso no pagamento ou erro/inconsistência na Guia de Recolhimento da União (GRU) ou documento de cobrança emitido pela Administração que impeça o recebimento da receita, o processo de cobrança ficará sobrestado até que o Contratado (ou a Administração, conforme a falha) providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação.

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

7.26. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.26.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

7.28. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado.

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

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

## 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 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 4% (quatro por cento) a 7% (sete por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 4% (quatro por cento) a 7% (sete 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 30 (trinta) 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.

8.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.14. 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.

8.15. 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 GLOBAL.

### Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário (cesta de cardápio mínimo).

### Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Valor unitário do CARDÁPIO MÍNIMO diário, de acordo com percentual de desconto ofertado na licitação.

9.4. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços do CARDÁPIO MÍNIMO apresentada na Proposta da Licitante, sendo que o desconto percentual deve ser linear, de igual forma em todos os itens.

9.5. O critério de julgamento da proposta é o maior desconto para o cardápio mínimo.

9.6. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no Edital.

### Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.8. 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;

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

9.10. 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>;

9.11. 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;

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

9.13. 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;

9.14. 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.

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

9.16. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente, ou declarar que será apresentada até o momento da assinatura do contrato.

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

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

9.18. 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.

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

9.20. 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;

9.21. 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;

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

9.23. 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.

9.24. 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 Técnica**

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

9.25.1 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**

9.26. 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.

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

9.26.2 Comprovação de experiência mínima de 6 (seis) meses na prestação de serviços de alimentação, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

9.26.3 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.

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

9.26.5 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.

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

### **Documentação complementar para cooperativas**

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

9.27.1 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;

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

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

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

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

9.27.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.27.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

9.27.6.7. 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

**Valor (R\$): 94,47**

10.1. Para fins de julgamento das propostas e composição do critério de disputa, adotase como parâmetro de referência o valor da cesta de cardápio mínimo diário de R\$ 94,47 (noventa e quatro reais e quarenta e sete centavos); o lance vencedor será o maior percentual de desconto sobre esse valor de referência.

10.2. Quanto ao valor estimado referente a cobrança módica de aluguel mensal multiplicado pelos 24 meses de contratação é de R\$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais).

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Natureza orçamentária: a presente contratação tem natureza de receita para a Administração, constituída pelo aluguel fixo e pelos reembolsos de consumo via GRU, não gerando despesa orçamentária direta ao órgão concedente.

11.2. Dotação e registro: a receita estimada de aluguel será inscrita na classificação contábil apropriada para receitas de concessão de uso de bens públicos, observando os códigos e procedimentos internos do órgão.

11.3. Transparência e controle: todos os registros orçamentários e contábeis serão mantidos nos autos do processo administrativo, com disponibilização para fiscalização interna e órgãos de controle conforme normas vigentes.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Araranguá-SC, 08 de Dezembro de 2025.

## 13. 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](#).

**GISLAINE PEREIRA CANDIDO**

Equipe de apoio

**MICHELE DA SILVA DEOLINDO**

Agente de contratação

**DANIEL DE LIMA CICHELLA**



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUC.CIENC.E TEC.DE SC

**Estudo Técnico Preliminar 209/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23292.043744/2025-42

**2. Descrição da necessidade**

O Câmpus Araranguá possui atualmente um contrato vigente referente à Concessão de Espaço para Cantina. Contrato nº 078/2018. Porém, o mesmo encerra-se em Dezembro de 2025, devido ao seu limite de prorrogação. Portanto, dada a essencialidade deste serviço, a presente licitação visa a concessão de espaço para alocação de cantina, a fim de garantir a continuidade do fornecimento de alimentos para os usuários.

O objeto da presente licitação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

A instituição não conta com estabelecimentos externos que comercializem lanches na sua vizinhança. Embora exista um Refeitório Estudantil institucional no bloco D, voltado a oferta gratuita de alimentação via PNAE aos alunos, o mesmo possui suas limitações e como o Campus funciona nos períodos matutino, vespertino e noturno, além de ofertar aulas em períodos de contraturno, muitos alunos precisam permanecer o dia todo na instituição, vindos inclusive de outras cidades, fator que torna essencial que estes tenham acesso a uma Cantina com fornecimento de lanches dentro da própria instituição a preços reduzidos, o que permite, também, que os mesmos não precisem se deslocar para outros locais a fim de realizar suas refeições, inclusive, a maior parte dos alunos do integrado é menor de idade e não pode sair do Campus no período de aula. Além disso, muitos servidores também realizam suas refeições na instituição e os alunos dos cursos noturnos se deslocam diretamente de seus trabalhos para as aulas, o que evidencia a importância da disponibilização de lanches no espaço de Cantina no bloco B.

O Câmpus Araranguá recebe diariamente cerca de 1100 alunos, 120 servidores e 19 colaboradores terceirizados, além de visitantes. A implementação de uma cantina justifica-se pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado para oferecer lanches e refeições, com qualidade e saudáveis durante os turnos de funcionamento dos Câmpus (matutino, vespertino e noturno). Sabe-se que a incidência das doenças causadas pela má alimentação vem aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada e com alto consumo de alimentos ultraprocessados, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais variados, com opções saudáveis e ricas em nutrientes protetores e essenciais ao organismo. A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na sua saúde.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
DIREÇÃO GERAL CAMPUS ARARANGUÁ	FABIANA SANTOS FERNANDES

## **4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem 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)).

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

4.3. 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.

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

4.5. 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 n.º 8.538, de 2015.

4.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

4.6.2. 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;

4.6.3. 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;

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

4.6.5. 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; 4.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.6.7. 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;

4.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

4.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição; 4.6.10. 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.

4.7. O impedimento de que trata o item 6.4. 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.

4.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 6.2. e 6.3. 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.

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

4.10. O disposto nos itens 6.2. e 6.3. 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.

4.11. 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 14.133/2021.

4.12. A vedação de que trata o item 6.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.13. Devido a natureza do objeto da presente contratação, não será exigida a garantia de contratação prevista nos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de contrato de baixo risco financeiro e operacional para a Administração, conforme os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

4.14. Quanto à garantia dos serviços, conforme previsto no art. 40, §1º, III da Lei nº 14.133/2021, será adotado o prazo de garantia contratual estabelecido na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), aplicável à prestação de serviços de alimentação, com vistas à proteção dos usuários e à manutenção da qualidade dos serviços ofertados.

## **5. Levantamento de Mercado**

A equipe de planejamento do Campus Araranguá analisou as alternativas para atender à demanda da Administração quanto à oferta de lanches à comunidade acadêmica, diante da iminente expiração do atual contrato de Cantina vigente. Após avaliação, foram descartadas as seguintes opções, conforme justificativas abaixo:

a) Deslocar a atividade de venda de lanches atualmente feita no Bloco B por uma Cantina e passar para o Bloco D, onde atualmente funciona o Refeitório Estudantil, que oferta alimentação gratuita via PNAE aos estudantes, de forma a unificar estas duas atividades distintas num só contrato e num só local, num formato semelhante ao que começa a ser testado em alguns outros Campus do IFSC. Alternativa descartada pelo Campus Araranguá, porque implicaria rompimento de contratos vigentes no seu Refeitório Estudantil, que até então é tido na rede IFSC como um modelo de referência e, portanto, o campus avalia que eventuais alterações no mesmo demandariam mais tempo para amplos estudos e muita cautela.

b) Os próprios alunos e servidores trazerem seus lanches: Nem todos possuem tempo ou condições para preparar e transportar suas refeições. Além disso, essa opção exigiria a ampliação de espaços físicos e a disponibilização de eletrodomésticos para armazenamento e aquecimento dos alimentos, o que não é viável no momento.

c) Permissão de acesso a vendedores autônomos, ambulantes ou empresas externas: O ingresso de pessoas alheias ao ambiente escolar pode gerar riscos à segurança e à integridade da comunidade, além de dificultar o controle sobre a procedência e qualidade dos produtos ofertados. Também não há garantia de que a demanda diária seria plenamente atendida, o que poderia acarretar prejuízos à Administração Pública.

Diante desse cenário, considerando que o Campus Araranguá possui um espaço físico destinado à preparação e oferta de lanches no bloco B (embora limitado e não equipado) e que não dispõe de servidores habilitados para a manipulação de alimentos, a solução mais adequada encontrada foi a concessão do referido espaço público para instalação de uma Cantina. Essa medida visa garantir o fornecimento regular de lanches aos alunos, servidores e demais visitantes da instituição, a preços reduzidos.

6. Descrição da solução como um todo

Concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

A cantina será instalada no espaço destinado especificamente para essa finalidade, localizado no piso térreo do Bloco B do IFSC Câmpus Araranguá. Esse ambiente conta com uma área interna de 25,7 m², adequada para a preparação e comercialização de lanches.

Em paralelo, a área de circulação em frente a Cantina será compartilhada para ser usada como espaço de convivência, onde serão disponibilizadas mesas e cadeiras pela contratada, proporcionando conforto e funcionalidade para que alunos, servidores e visitantes possam realizar suas refeições.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades previstas para contratação na concessão do espaço público edificado correspondem ao cardápio mínimo diário que deverá ser fornecido pela empresa responsável pelos serviços de cantina.

A seleção dos itens foi realizada com base no histórico de contratações anteriores, em experiências similares em outros campi do IFSC, no alinhamento com diretrizes e regulamentações aplicáveis às unidades educacionais, bem como na supervisão da nutricionista do campus, considerando os lanches e refeições que serão comercializados diariamente, conforme descrito a seguir:

CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO DIÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO
CAFÉ	COPO DE 180ML.
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML

ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA, LIMÃO, ETC.
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G), QUEIJO (20G)
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SEND0 50G DE RECHEIO)
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML

Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos público com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente. As preparações que contenham leite, açúcar e

/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo de encontro com as diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica. O quantitativo do cardápio mínimo deve ser suficiente para atender a demanda da comunidade escolar, nos três turnos de atividade da Instituição.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 94,47

A estimativa do valor do cardápio mínimo foi preparada em conformidade com o disposto no artigo 23, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e com as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. A pesquisa de preços foi conduzida de forma combinada, utilizando diferentes parâmetros previstos na legislação, de modo a garantir a obtenção de um valor justo e representativo do mercado.

Parâmetros da Pesquisa de Preços:

Seguindo a ordem de prioridade definida na IN 65/2021, a pesquisa de preços do cardápio mínimo foi realizada com base nos seguintes parâmetros:

- Contratos similares vigentes em outros entes públicos:
  - Considerando a ausência de registros compatíveis no Painel de Preços do Governo Federal para o objeto pretendido, foram aproveitados como referência de preços dois contratos vigentes de cantinas em outros campi do IFSC.
- Referências utilizadas:
  - Contrato nº 60/2025 do IFSC Campus Chapecó, firmado em 27/02/2025.
  - Contrato nº 81/2025 do IFSC Campus São Miguel do Oeste, firmado em 28/04/2025.

Ambos os contratos possuem cláusula de reajuste que estabelece que os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses. Isso garante que os valores praticados atualmente permanecem válidos e atualizados, dispensando a aplicação de índices de correção monetária. Dessa forma, os preços constantes nesses contratos refletem com fidelidade os valores praticados em Santa Catarina, em contratações muito similares, pela Administração Pública no presente momento.

Para fins de estimativa, foi aproveitado o preço de referência (de mercado) constante nos referidos contratos, e não o valor final contratado com desconto. Essa escolha se justifica pelo fato de que o valor final poderia estar artificialmente abaixo do mercado em razão de estratégias comerciais específicas relacionadas à disputa daquelas licitações, o que não refletiria o custo real estimado para a nova contratação.

- Pesquisa direta com fornecedores:
  - Foram solicitados orçamentos por e-mail a estabelecimentos locais (cantinas, lanchonetes e padarias) da cidade de Araranguá, para obter cotações complementares e representar o mercado local.
  - Procedimento: Foram contatadas 8 (oito) empresas via e-mail, das quais 4 (quatro) nos responderam com orçamentos que foram recebidos e analisados. Os 4 (quatro) e-mails que não obtiveram resposta também foram devidamente registrados no processo.

- **Objetivo:** Essa medida teve como objetivo alcançar uma base comparativa que garantisse plena representatividade dos preços praticados no mercado regional, contribuindo para uma estimativa mais fidedigna e alinhada à realidade local e institucional.
- **Painel de Preços:**
  - A consulta ao Painel de Preços para orçar o cardápio mínimo foi considerada tecnicamente inviável pela equipe do Campus, devido a impossibilidade de encontrar referências compatíveis ou específicas para a concessão de uso de espaço público para cantina no formato e nas condições que estamos contratando. A natureza do objeto e a especificidade do serviço limitaram a utilidade desta ferramenta neste caso.

#### Metodologia de Cálculo: Média Saneada

A metodologia utilizada para definir o valor dos itens que compõem o Cardápio Mínimo seguiu os parâmetros da média saneada, conforme previsto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. Essa técnica envolve:

- Cálculo da mediana, média aritmética, desvio padrão, coeficiente de variação (CV) e dos limites inferior e superior;
- Utilização da média aritmética simples quando o CV for inferior a 25%;
- Utilização da mediana nos casos com o CV superior a 25%, por ser menos sensível a valores extremos.

Dessa forma, a composição da pesquisa de preços do cardápio mínimo contou com análise crítica e foi realizada com seis orçamentos, sendo dois provenientes de contratos vigentes de outros campi e quatro obtidos junto a fornecedores locais, adotando-se a média ou a mediana dos valores de cada item, conforme o coeficiente de variação apurado.

A combinação de contratos similares de outros campi do IFSC com cotações de mercado local permitiu a obtenção de uma estimativa de valor confiável e robusta. A utilização da metodologia da média saneada assegura ainda mais a fidedignidade dos preços de referência, proporcionando uma estimativa sólida para a futura licitação e contribuindo para a transparência e economicidade do processo.

O valor médio de mercado dos itens do cardápio mínimo é formado com base nas fontes de pesquisa e nos cálculos apresentados nas tabelas abaixo:

Tabela 1.

FORNECEDORES E REFERÊNCIAS DE PREÇOS CONSULTADAS		
Código	Nome	CNPJ
1	Cantina do Tio	29.077.553/0001-24
2	X Point Cantina	46.694.631/0001-59
3	Panificadora Antunes	55.767.985/0001-77
4	Bar Central	73.243.677/0001-24
5	Contrato Vigente IFSC nº 60/2025 Cantina Campus Chapecó – Riva Confeitaria e Panificadora	04.453.004/0001-86

6	Contrato Vigente IFSC nº 81/2025 Cantina Campus São Miguel do Oeste - Lidia Cristina Colibaba dal Berto	55.795.212/0001-02
---	---	--------------------

Tabela 2.

APURAÇÃO DO PREÇO MÉDIO DE MERCADO DOS ITENS DO CARDÁPIO MÍNIMO													
Item	Descrição	Orçam. Fornec. Cód.1	Orçam. Fornec. Cód.2	Orçam. Fornec. Cód.3	Orçam. Fornec. Cód.4	Orçam. Contrato Cód.5	Orçam. Contrato Cód.6	Media	Mediana	Desvio Padrão	CV(%)	Método Usado	Preço Médio Apurado
café	copo de 180ml.	3,00	3,75	3,50	3,00	3,80	3,41	R\$ 3,41	R\$ 3,46	R\$ 0,35	(10)	Média	R\$ 3,41
café com leite	copo de 180ml (com leite semidesnatado).	3,00	3,75	3,50	3,00	3,80	3,72	R\$ 3,46	R\$ 3,61	R\$ 0,37	(11)	Média	R\$ 3,46
chocolate quente	copo de 180ml.	4,50	6,75	3,50	5,00		5,58	R\$ 5,07	R\$ 5,00	R\$ 1,21	(24)	Média	R\$ 5,07
água mineral com gás	garrafa pet 500ml	4,00	3,50	3,00	4,00	3,27	3,10	R\$ 3,48	R\$ 3,39	R\$ 0,44	(13)	Média	R\$ 3,48
água mineral sem gás	garrafa pet 500ml	4,00	3,50	3,00	4,00	3,27	3,10	R\$ 3,48	R\$ 3,39	R\$ 0,44	(13)	Média	R\$ 3,48
água de côco	caixinha 200ml	5,00	4,00	4,50	5,00		4,03	R\$ 4,51	R\$ 4,50	R\$ 0,49	(11)	Média	R\$ 4,51
suco natural de frutas	copo de 300ml. opções variadas, como laranja, uva limão, etc.	7,00	4,50	5,00	8,00	6,54	6,83	R\$ 6,31	R\$ 6,69	R\$ 1,32	(21)	Média	R\$ 6,31
misto quente	pão de forma tradicional(50g), presunto (20g), queijo (20g)	9,00	7,00	5,00	18,00	6,07	6,21	R\$ 8,55	R\$ 6,61	R\$ 4,82	(56)	Mediana	R\$ 6,61
sanduíche natural	pão de forma tradicional(50g), frango desfiado ou atum (20g), queijo (20g), alface (15g), tomate (20g)	7,00	7,00	6,90	15,00	6,38	6,52	R\$ 8,13	R\$ 6,95	R\$ 3,37	(41)	Mediana	R\$ 6,95
empanado	massa assada, opções variadas, com recheio de frango, carne, pizza ou legumes,	8,00	6,00	6,50	8,00			R\$ 7,13	R\$ 7,25	R\$ 1,03	(14)	Média	R\$ 7,13

	com requeijão (recheio mínimo de 60g)												
pão de queijo	(mínimo 80g)	4,25	4,00	4,00	4,00		4,03	R\$ 4,06	R\$ 4,00	R\$ 0,11	(3)	Média	R\$ 4,06
pão de batata	pão de batata com recheio de frango com catupiry (mínimo 100g, sendo 50g de recheio)	6,90		6,50	8,00			R\$ 7,13	R\$ 6,90	R\$ 0,78	(11)	Média	R\$ 7,13
empadinha de frango	massa de empada (80g),recheio de frango desfiado e palmito (70g)	8,00		5,00	8,00			R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 1,73	(25)	Média	R\$ 7,00
salada de fruta 300ml	frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maça e abacaxi. sem adição de açúcar (copo 300ml)	6,75	5,00	4,50	10,00	6,08	5,27	R\$ 6,27	R\$ 5,68	R\$ 2,00	(32)	Mediana	R\$ 5,68
bolo integral	fatia de 100g, nas opções de banana, maçã, cenoura ou cacau.	6,90	6,50	4,00	8,00	4,23		R\$ 5,93	R\$ 6,50	R\$ 1,74	(29)	Mediana	R\$ 6,50
biscoito sequilhos	biscoito sequilhos (feito de amido de milho, sem gluten e leite) embalagem com tamanho mínimo de 200g			3,50		7,95	4,65	R\$ 5,37	R\$ 4,65	R\$ 2,31	(43)	Mediana	R\$ 4,65
iogurte natural	frasco com tamanho mínimo de 160g.		4,50	5,00		4,30	4,50	R\$ 4,58	R\$ 4,50	R\$ 0,30	(7)	Média	R\$ 4,58
vitamina de frutas	opções mínimas: banana ou mamão, copo de 300ml	10,00	6,00	5,00	10,00	6,85		R\$ 7,57	R\$ 6,85	R\$ 2,31	(31)	Mediana	R\$ 6,85
Preço Médio dos Itens												R\$ 5,38	

O detalhamento completo de todas as tratativas relacionadas a estimativa dos valores dos itens acima consta no Apêndice\_IV\_do\_Anexo\_I\_NOTA TÉCNICA DA PESQUISA DE PREÇOS CARDÁPIO.

O critério de julgamento adotado neste Pregão Eletrônico será o maior desconto global da cesta de produtos (cardápio mínimo), observadas as exigências contidas no Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

Para estimar o custo relativo ao aluguel, as buscas no Painel de Preços e buscas por eventuais contratações similares pela administração pública foram consideradas inviáveis pela equipe do Câmpus, pela impossibilidade de encontrar referências compatíveis com a concessão de uso de espaço público para cantina, especificamente na cidade de Araranguá e no formato que estamos contratando. A natureza do objeto e a localização precisa do serviço limitaram a utilidade destas ferramentas no caso da precificação do aluguel.

Então, foi solicitado ao Engenheiro Civil do IFSC que atende ao Campus Araranguá, um parecer quanto ao parâmetro/referência de valor de aluguel para a área destinada à Cantina. O levantamento considerou diversos dados técnicos, bem como 15 cotações obtidas em sites especializados de imobiliárias locais para salas e imóveis comerciais, contou com análise crítica realizada pelo engenheiro, o qual isolou as discrepâncias e fez uma série de comparações técnicas entre os resultados das médias e medianas apuradas, concluindo ao final que o custo médio do aluguel por metro quadrado na área em que o Campus está localizado se apresentou no montante de R\$ 34,64/m². Dessa forma, considerando a Cantina possui uma área de 25,7m² a ser concedida para uso operacional exclusivo do vencedor do certame, tem-se que o custo efetivo do aluguel para o ambiente objeto da concessão seria de R\$ 890,25 (oitocentos e noventa reais e vinte e cinco centavos).

O detalhamento completo do levantamento do valor de referência para o aluguel consta no PARECER DE PRECIFICAÇÃO DO ESPAÇO DA CANTINA – Engenharia, anexado ao processo.

Ocorre que este valor se mostra relativamente elevado para os objetivos da contratação, que possui regras específicas, com espaço reduzido e condições operacionais restritas e público limitado (não abrangente), além de localização determinada dentro do Câmpus Araranguá, com acesso restrito e controlado. Tem-se o estabelecido no art. 5º da Lei nº 6.120/74, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais e dá outras providências: “em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.” “Os institutos da alienação, permuta, hipoteca, locação, doação e cessão gratuita estão devidamente regulamentados pela Lei nº 6.120/1974, que tem aplicação específica aos IFE, sendo tal norma vigente e eficaz. E sobre a doação e a cessão gratuita, temos que estas hipóteses foram expressamente vedadas pela referida lei. Destaca-se, ainda, o disposto na Instrução Normativa 87 de 01 de Setembro de 2020, art. 5º “Na hipótese de destinação à execução de empreendimentos com fins lucrativos, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei.” Diante desses aspectos, ou seja, a impossibilidade da concessão do espaço dar-se de forma gratuita e, em contrapartida, das limitações que envolvem a contratação e execução do serviço, julgou-se prudente desonerar a contratada do pagamento integral do valor do aluguel, estabelecendo valor módico e simbólico para ocupação do espaço público, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária. Nesse sentido, o valor módico estabelecido para aluguel será de R\$ 100,00 estabelecido pela Gestão do Câmpus Araranguá, valor adotado em outros campus do IFSC em contratos similares, que já funcionam de forma bem sucedida. Portanto, a diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel, conforme cálculo abaixo, será aplicado sobre o preço médio dos produtos, na forma de desconto, para que a desoneração de aluguel proporcionada à contratada se reverta em retorno financeiro ao público da cantina.

Esse percentual de desconto foi definido a partir da seguinte metodologia:

Valor projetado de receita = atendimento/mês) [(1/4 do total de alunos) + ( 1/4 do total de servidores e colaboradores terceirizados)] x preço médio unitário dos Itens do cardápio mínimo (conforme apurado na pesquisa de mercado) = Resultado x 22 dias (dias de atendimento/mês).

Diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel:

$$(275+35) \times R\$ 5,38 = R\$ 1.667,80$$

$$R\$ 1.667,80 \times 22 = R\$ 36.691,60$$

$$R\$ 36.691,60 \text{ (Valor projetado de receita bruta mensal)} = 100\%$$

$$R\$ 890,25 \text{ (valor de mercado do aluguel)} = X$$

$$X = 2,43\%$$

\*Como não há dados precisos sobre o consumo diário na Cantina do IFSC Araranguá, a metodologia estimou que um quarto dos alunos e um quarto dos servidores e terceirizados consoma, por dia, pelo menos um item.

\*\*O valor médio dos 18 itens listados no cardápio mínimo é de R\$ 5,38, conforme apurado na pesquisa de mercado.

\*\*\* O valor desonerado não considera o valor de R\$ 100,00 que será efetivamente pago pela concessionária.

O percentual de desconto de 2,43% foi aplicado sobre o custo médio de todos os itens da tabela de pesquisa de preços, apresentada acima, gerando os valores finais da tabela abaixo, os quais serão os preços referenciais, unitários e total, estimados para a contratação, com a finalidade de gerar benefício financeiro, através de desconto, aos usuários do serviço de cantina, em decorrência da desoneração do aluguel.

Tabela 3.

VALORES FINAIS DE REFERÊNCIA PARA O CARDÁPIO MÍNIMO (APÓS DESCONTO DE 2,43%)		
Item	Descrição	Valor de Referência
CAFÉ	COPO DE 180ML.	R\$ 3,33
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	R\$ 3,38
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	R\$ 4,94
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	R\$ 4,40
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	R\$ 6,16
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G), QUEIJO (20G)	R\$ 6,44

SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	R\$ 6,78
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	R\$ 6,95
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	R\$ 3,96
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G, SENDO 50G DE RECHEIO)	R\$ 6,96
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G), RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	R\$ 6,83
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	R\$ 5,54
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	R\$ 6,34
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	R\$ 4,54
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	R\$ 4,46
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	R\$ 6,68
TOTAL		R\$ 94,47

A CONCESSIONÁRIA deverá, ainda, ressarcir o IFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, das despesas com energia elétrica e água, aferidas mensalmente por meio de medidores específicos.

**\* ENERGIA ELÉTRICA:** O consumo de energia elétrica para o abastecimento da cantina deverá ser apurado por medição individualizada mensal (em kW/h), obedecendo os mesmos parâmetros de cobrança estabelecidos na relação contratual entre o IFSC e a concessionária de energia elétrica que atende o Campus Araranguá, inclusive considerando a bandeira tarifária e o percentual de ICMS vigentes.

**\* ÁGUA:** O consumo de água potável e tratamento de esgoto para a cantina deverão ser apurados por medição individualizada mensal (em metros cúbicos), obedecendo os mesmos parâmetros de cobrança estabelecidos na relação contratual entre o IFSC e a concessionária de água e esgoto que atende o Campus Araranguá.

Para efetuar o cálculo, a CONCEDENTE fará a leitura mensal dos medidores de energia e de água da Cantina, conforme cronograma a ser repassado pelo fiscal do contrato no início da execução do serviço.

Os comprovantes de pagamento mensal referentes ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser enviados pela CONCESSIONÁRIA via e-mail para o fiscal do contrato até o décimo dia do mês subsequente ao vencido.

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

A contratação detalhada no presente estudo deve ser indivisível, constituindo-se de um único item, com a obrigatoriedade de oferta do cardápio mínimo estabelecido pela Administração. Dessa forma, haverá uma única empresa adjudicatária, que prestará serviço de Cantina de acordo com as regras estabelecidas. Esta aquisição diz respeito a serviços de natureza indivisível, ficando justificado o não parcelamento da solução.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A cadeia de valor é um instrumento básico da Gestão de Processos da Instituição, e se incorpora ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) alinhada com a Estratégia Organizacional, pois foi desenvolvida levando em consideração os documentos norteadores do IFSC como: Lei 11.892/2008, Estatuto, Regimento Geral, Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Política de Comunicação e demais documentos estratégicos da Instituição. É uma representação lógica dos diversos processos com uma visão integrada, cuja finalidade é agregar e entregar valor ao público-alvo. No documento de Cadeia de Valor do IFSC, revisado e aprovado pela Portaria 605/2020, consta no item 3 os "Processos de Suporte", que existem para entregar valor aos processos finalísticos ou processos gerenciais da instituição. Especificamente no item 3, encontra-se o macroprocesso Gestão da Infraestrutura Física que, no item 3.5.3, refere-se ao gerenciamento dos serviços operacionais, os quais embora não gerem valor diretamente a alunos e sociedade, são fundamentais e estratégicos por estarem diretamente relacionados à gestão de recursos necessários ao desenvolvimento de todos os processos da Instituição.

Dessa forma, a concessão de espaço para Cantina está vinculada aos processos rotineiros da instituição, não sendo definida como um projeto que gera um produto final, no entanto, serve de suporte para as atividades que a Instituição desenvolve a fim de entregar educação e serviços correlatos de qualidade aos cidadãos.

Todas as iniciativas e objetivos do IFSC, previstos em seus documentos nomeadores, para a constante melhoria dos serviços ofertados pela instituição, sustentam-se em ações que visam as melhores condições para a comunidade acadêmica. Neste contexto, a concessão de espaço físico para cantina faz parte do planejamento do Câmpus Araranguá, com o DFD 2106/2025 vinculado à contratação no PCA. Todavia, cabe ressaltar que trata-se de um contrato de "receita", não gerando nenhum dispêndio financeiro por parte da Administração Pública.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Antes de tudo, cabe observar que esta licitação visa dar continuidade, com um formato melhorado e atualizado, a uma concessão que já funciona de forma imprescindível há anos no Câmpus e que, por estar se aproximando do seu respectivo limite de tempo de vigência contratual, requer este novo processo de contratação.

Os principais resultados esperados com essa contratação dizem respeito aos seguintes aspectos:

- Possibilitar o atendimento à demanda de alimentação da comunidade acadêmica e demais usuários que acessam diariamente o Câmpus Araranguá;
- Disponibilizar lanches e refeições saudáveis, ricos em nutrientes a fim de contribuir para uma alimentação equilibrada e redução da incidência de obesidade e outras doenças crônicas e degenerativa;
- Proporcionar um ambiente agradável e em perfeitas condições, com conforto e comodidade, para o consumo de lanches e refeições pelos alunos e servidores;
- Consolidar o compromisso social da cantina escolar na saúde da comunidade na qual se insere;
- Otimizar o tempo e recursos, além de garantir a segurança dos alunos e servidores, que não precisarão se deslocar para outros estabelecimentos, fora do ambiente escolar.
- A contratação será vantajosa para a instituição, uma vez que não envolverá custos.
- Demais benefícios amplamente detalhados neste documento, no item anterior nº 2.

### **13. Providências a serem Adotadas**

Após a realização do certame, será assinado um termo de concessão e o serviço será devidamente fiscalizado tecnicamente e administrativamente por servidores nomeados pela Administração. Não há necessidade de adequação do espaço físico, pelo IFSC, destinado à concessão de uso para funcionamento da cantina, pois o espaço já era destinado, anteriormente, a esta atividade. O prestador de serviço deverá providenciar todos os equipamentos e utensílios necessários para equipar o espaço. O local já possui o medidor de energia elétrica e de água, para que seja realizada apuração mensal sobre o consumo, bem como demais instalações necessárias à viabilização dos serviços. O local não possui e não permite o uso de gás.

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

Embora o IFSC não possua atualmente um Plano de Logística Sustentável (PLS) vigente, foram estabelecidas exigências contratuais para mitigar os impactos ambientais decorrentes da concessão onerosa de espaço público para instalação de cantina escolar, as quais estão detalhadas no Termo de Referência.

A concessionária deverá:

- Utilizar obrigatoriamente utensílios reutilizáveis para consumo no local e, para consumo externo, descartáveis de papel/papelão ou isopor.
- Realizar o manejo e a destinação adequada dos resíduos gerados, seguindo as diretrizes específicas do TR para triagem (recicláveis, orgânicos e rejeitos), compostagem, logística reversa e horários de coleta.
- Adotar boas práticas de sustentabilidade, conforme a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, atualizada pela RDC nº 52/2014, além da legislação sanitária vigente em âmbito federal, estadual e municipal.
- Responsabilizar-se por eventuais danos ao espaço público, conforme previsto em edital e contrato, incluindo reparos, conservação e devolução do imóvel nas condições originais.

Todos os critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2020, especialmente nos artigos 5º e 6º, no que couber, e aqueles descritos no Termo de Referência, devem ser integralmente observados. Especificamente, a contratada deve:

- Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes, priorizando alternativas menos agressivas e utilizando produtos de limpeza em conformidade com a ANVISA.
- [Remover a linha redundante sobre produtos de limpeza]
- Reduzir o consumo de energia elétrica e água, inclusive por meio da instalação obrigatória de redutores de vazão e uso de equipamentos eficientes (selo PROCEL/CONPET A).
- Promover treinamentos periódicos sobre práticas sustentáveis, com foco na redução de consumo de recursos e na correta destinação de resíduos, em colaboração com a Gestão de Resíduos do Câmpus.
- Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994 quanto ao uso de equipamentos que gerem ruído.
- Adotar procedimentos para descarte seguro de materiais potencialmente poluentes, conforme legislação vigente e as regras de logística reversa descritas no TR.
- Observar, no que couber, as orientações do Decreto nº 4.074/2002 e da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais legislações citadas no Termo de Referência.

O descumprimento das normas ambientais sujeitará a concessionária às sanções previstas em contrato, no Termo de Referência e será comunicado pelo IFSC aos órgãos fiscalizadores competentes, em âmbito municipal, estadual ou federal.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Este estudo preliminar demonstra a viabilidade e a importância dessa contratação, visto que possui o objetivo primário de apoiar o IFSC Câmpus Araranguá no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade.

A existência de um contrato anterior semelhante, que aproxima-se do seu limite de tempo de vigência, reforça a viabilidade da concessão do espaço a ser destinado à alocação e instalação de cantina para a exploração comercial, por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor. Ademais, considerando que grande parte do público-alvo da cantina é enquadrado em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito da oferta de gêneros alimentícios saudáveis a um valor acessível ao referido público. Justifica-se, portanto, a viabilidade da concessão administrativa de uso a preço módico de aluguel, mediante oferta de cardápio mínimo a preço reduzido.

## 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](#).

**GISLAINE PEREIRA CANDIDO**

Equipe de apoio

**MICHELE DA SILVA DEOLINDO**

Agente de contratação

**DANIEL DE LIMA CICHELLA**

Agente de contratação

Matriz de Gerenciamento de Riscos 166/2025

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
166/2025	DANIEL DE LIMA CICHELLA	09/12/2025 13:59
Objeto da Matriz de Riscos		
Concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina Campus Araranguá do IFSC		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Orçamentos discrepantes com o mercado, acarretando desinteresse pelos licitantes	Lapso de tempo entre pesquisa de preços entre pesquisa de preços e a sessão do pregão.	Planejamento	Administração	Alto	
	Impactos					
	1	Licitação deserta ou fracassada.				
	Ações Preventivas					
P-01	Agilidade entre a orçamentação e processo até a sessão do Pregão.			Responsáveis: DANIEL DE LIMA CICHELLA, GISLAINE PEREIRA CANDIDO, MICHELE DA SILVA DEOLINDO		
Ações de Contingência						
C-01	Realizar novo pregão.			Responsáveis: DANIEL DE LIMA CICHELLA, GISLAINE PEREIRA CANDIDO, MICHELE DA SILVA DEOLINDO		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Restrição da Competitividade, impugnação do Edital	Problemas na elaboração do edital e seus anexos. Documentos licitatórios em desacordo com legislação ou mercado fornecedor.	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
	Impactos					
	1	Atraso ou anulação da licitação. Custos à Administração.				
	Ações Preventivas					
P-01	Submissão do processo a análise da Procuradoria Jurídica. Verificar a existência de cláusulas nulas e/ou restritivas.			Responsáveis: EVERALDO SILVA DE OLIVEIRA, PATRICK DE EMERIM LUCHTEMBERG		
Ações de Contingência						
C-01	Readequação do edital com retirada de cláusulas nulas e/ou restritivas.			Responsáveis: GISLAINE PEREIRA CANDIDO, DANIEL DE LIMA CICHELLA, MICHELE DA SILVA DEOLINDO		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Empresa vencedora não assinar o contrato	Desistência da empresa em assumir o objeto; Problemas fortuitos com a empresa	Seleção do Fornecedor	Administração	Baixo	
	Impactos					
	1	Ausência de prestação de serviço de cantina.				
	Ações Preventivas					
P-01	Deixar claro as sanções no caso de recusa de assinatura de contrato, bem como o prazo no momento de habilitação da proposta.			Responsáveis: PATRICK DE EMERIM LUCHTEMBERG, EVERALDO SILVA DE OLIVEIRA		
Ações de Contingência						
C-01	Convocação da próxima empresa classificada.			Responsáveis: EVERALDO SILVA DE OLIVEIRA, PATRICK DE EMERIM LUCHTEMBERG		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Entrega, pela contratada, de cardápio mínimo inferior ou em desacordo com indicado no Termo de Referencia	Descumprimento das cláusulas contratuais	Gestão de Contrato	Administração	Médio	
Impactos						
1	Insatisfação e descontentamento com os lanches e refeições ao IFSC, seus estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em Edital					
Ações Preventivas						
P-01	Fiscalização constante e pesquisa para medir o nível de satisfação dos usuários.			Responsáveis: PATRICK DE EMERIM LUCHTEMBERG, EVERALDO SILVA DE OLIVEIRA, GIULIANA FRASSETTO CARDOSO		
Ações de Contingência						
C-01	Diálogo e acompanhamento constante entre contratante e contratada, bem como notificação e penalização caso persista a pendência			Responsáveis: GIULIANA FRASSETTO CARDOSO, EVERALDO SILVA DE OLIVEIRA, PATRICK DE EMERIM LUCHTEMBERG		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Nenhum responsável assinante incluído.

**De:** Daniel de Lima Cichella <[daniellima@ifsc.edu.br](mailto:daniellima@ifsc.edu.br)>

**Enviado:** quinta-feira, 9 de outubro de 2025

**Para:** [augustomeister@hotmail.com](mailto:augustomeister@hotmail.com) <[augustomeister@hotmail.com](mailto:augustomeister@hotmail.com)>

**Assunto:** Pedido de orçamento para IFSC.

Boa tarde!

O IFSC Campus Araranguá prepara um edital de concessão de espaço para uma Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos, sem compromisso, a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas, agradecemos a atenção e despedimo-nos cordialmente.

At.te.

Daniel de Lima Cichella

Departamento de Administração e Manutenção

Câmpus Araranguá

**Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Araranguá**

Av. XV de Novembro, 61, Bairro Aeroporto, Araranguá / SC - CEP: 88.905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

**Pedido de orçamento para IFSC .**

**augusto meister da silva** <augustomeister@hotmail.com>  
Para: Daniel de Lima Cichella <daniellima@ifsc.edu.br>

9 de outubro de 2025 às 15:56

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 180ML.	3,00
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	3,00
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	4,50
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	4,00
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	4,00
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	5,00
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	7,00
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	9,00
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	7,00
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	8,00
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	4,25
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	6,90
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	8,00

SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	6,75
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	6,90
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	10,00

DADOS DO FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL	AUGUSTO MEISTER DA SILVA LTDA
NOME FANTASIA	Cantina do Tio
CNPJ	29.077.553/0001-24
PESSOA DE CONTATO	Augusto Meister da Silva
NUMERO TELEFONE	48 - 99131.8563
BAIRRO/CIDADE	Araranguá - SC



Daniel de Lima Cichella &lt;daniellima@ifsc.edu.br&gt;

---

**Fwd: Pedido de orçamento cardápio**

1 mensagem

---

**Giuliana Frassetto Cardoso** <giuliana@ifsc.edu.br>  
Para: Daniel de Lima Cichella <daniellima@ifsc.edu.br>

13 de outubro de 2025 às 16:53

Boa tarde, Daniel

Tudo bem? Estou repassando o orçamento que recebi da cantina do Colégio Extensão X.

**Atenciosamente,****Giuliana Frassetto Cardoso**Assistente em Administração  
Setor de Biblioteca  
IFSC - Câmpus Araranguá  
Fone: (48) 3311-5019 e 3311-5029Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC  
Câmpus [Araranguá](#)  
[Avenida XV de Novembro, 61](#) - Aeroporto - CEP 88905-112  
<https://www.ifsc.edu.br/web/campus-ararangua>

----- Forwarded message -----

De: **Marcell Severo Machado** <marcellseverom1999@gmail.com>  
Date: seg., 13 de out. de 2025 às 16:49  
Subject: Re: Pedido de orçamento cardápio  
To: Giuliana Frassetto Cardoso <giuliana@ifsc.edu.br>

Boa tarde, Giuliana!

Segue em anexo o orçamento preenchido como solicitado, com os valores praticados pela nossa empresa hoje!  
Caso haja alguma dúvida ficamos a disposição para ajudar! 😊Atenciosamente,  
Marcell Severo MachadoEm seg., 13 de out. de 2025 às 16:31, Giuliana Frassetto Cardoso <giuliana@ifsc.edu.br> escreveu:  
Boa tarde, Marcell!Tudo bem? Conforme conversamos ao telefone, queria te pedir a gentileza de nos passar um orçamento com os preços do cardápio da cantina. Pois o campus precisa das informações para o processo de licitação para concessão do espaço da cantina em dezembro.  
Muito obrigada!**Atenciosamente,****Giuliana Frassetto Cardoso**Assistente em Administração  
Setor de Biblioteca  
IFSC - Câmpus Araranguá  
Fone: (48) 3311-5019 e 3311-5029Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC  
Câmpus [Araranguá](#)  
[Avenida XV de Novembro, 61](#) - Aeroporto - CEP 88905-112  
<https://www.ifsc.edu.br/web/campus-ararangua>



**Pedido de orçamento cardápio.docx**

21K

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
 DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E MANUTENÇÃO  
 CAMPUS ARARANGUÁ

**SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO**

O IFSC Campus Araranguá, visando levantar preço de mercado, vem solicitar orçamento para os itens descritos abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 240ML.	5,00
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 240ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	5,00
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 240ML.	9,00
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3,50
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3,50
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	4,00
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	4,50
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	7,00
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	7,00
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	6,00
PÃO DE QUEIJO	50g/ 90g	3,00/ 4,50
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	5,00
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	6,00 à 7,00
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	4,50
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	6,00

DADOS DO FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL	Marcell Severo Machado - Cantina
NOME FANTASIA	X Point Cantina
CNPJ	46.694.631/0001-59
PESSOA DE CONTATO	Marcell Severo Machado
NUMERO TELEFONE	(48) 99198-5146
BAIRRO/CIDADE	Urussanguinha/ Araranguá - SC

### Nota do Agente de Contratação:

Este fornecedor acabou cotando 5 itens em padrões um pouco diferentes daqueles solicitados pelo campus, o que não comprometeu a informação, já que o Campus fez as conversões, detalhadas abaixo, para trazer ao padrão desejado.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR INFORMADO PELO FORNECEDOR NO PADRÃO DELE, DE <b>240ML</b>	VALOR PROPORCIONAL POR ML	VALOR PROPORCIONAL CONVERTIDO PELO CAMPUS PARA O PADRÃO DESEJADO, DE <b>180ML</b>
CAFÉ	COPO DE <b>180ML.</b>	R\$ 5,00	R\$ 0,020833	<b>R\$ 3,75</b>
CAFÉ COM LEITE	COPO DE <b>180ML</b> (COM LEITE SEMIDESNATADO).	R\$ 5,00	R\$ 0,020833	<b>R\$ 3,75</b>
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE <b>180ML.</b>	R\$ 9,00	R\$ 0,0375	<b>R\$ 6,75</b>

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR INFORMADO PELO FORNECEDOR NO PADRÃO DELE, DE <b>90G</b>	VALOR PROPORCIONAL POR Grama	VALOR PROPORCIONAL CONVERTIDO PELO CAMPUS PARA O PADRÃO DESEJADO, DE <b>80G</b>
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO <b>80G</b> )	R\$ 4,50	R\$ 0,05	<b>R\$ 4,00</b>

ITEM	DESCRIÇÃO	VALORES INFORMADOS PELO FORNECEDOR	VALOR CONVERTIDO PELO CAMPUS USANDO A MÉDIA
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	R\$ 6,00 a R\$ 7,00	<b>R\$ 6,50</b>

### Orçamento Considerado, depois das devidas conversões:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE <b>180ML.</b>	<b>3,75</b>
CAFÉ COM LEITE	COPO DE <b>180ML</b> (COM LEITE SEMIDESNATADO).	<b>3,75</b>
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE <b>180ML.</b>	<b>6,75</b>
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3,50
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3,50
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	4,00
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	4,50

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E MANUTENÇÃO

CAMPUS ARARANGUÁ

MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	7,00
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	7,00
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	6,00
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO <b>80G</b> )	<b>4,00</b>
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	5,00
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	<b>6,50</b>
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	4,50
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	6,00

## Pedido de orçamento para IFSC .

**Murilo Antunes** <murilo\_antunes2012@hotmail.com>  
Para: Daniel de Lima Cichella <daniellima@ifsc.edu.br>

14 de outubro de 2025 às 08:17

Obter o [Outlook para Android](#)

**De:** Daniel de Lima Cichella <daniellima@ifsc.edu.br>

**Enviado:** quinta-feira, outubro 9, 2025 3:24:45 PM

**Para:** murilo\_antunes2012@hotmail.com <murilo\_antunes2012@hotmail.com>

**Assunto:** Pedido de orçamento para IFSC .

Boa tarde!

O IFSC Campus Araranguá prepara um edital de concessão de espaço para uma Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos, sem compromisso, a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas, agradecemos a atenção e despedimo-nos cordialmente.

At.te.

Daniel de Lima Cichella

Departamento de Administração e Manutenção

Câmpus Araranguá

**Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Araranguá**

Av. XV de Novembro, 61, Bairro Aeroporto, Araranguá / SC - CEP: 88.905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 180ML.	3.50
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	3.50
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	3.50
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3.00
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	3.00

ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	4.50
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	5.00
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	5.00
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	6.90
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	6.50
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	4.00
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	6.50
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	5.00
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	4.50
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	4.00
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	3.50
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	5.00
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	5.00

DADOS DO FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL	Murilo Viscardi Antunes
NOME FANTASIA	Panificadora Antunes

CNPJ	55.767.985/0001-77
PESSOA DE CONTATO	Murilo
NUMERO TELEFONE	48996209491
BAIRRO/CIDADE	Ararangua/Divineia

## Poderias nos responder, por gentileza? Solicitação de cotação de valor da lanchonete

5 mensagens

**Alexandre Rocha** <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

13 de outubro de 2025 às 20:07

Para: bar\_central@hotmail.com

Boa noite, Luiz!

O IFSC - câmpus Araranguá, prepara um edital de concessão de espaço para a sua Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas e agradecemos.

Podes responder ao lado de cada item:

CAFÉ - COPO DE 180ML:

CAFÉ COM LEITE - COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO):

CHOCOLATE QUENTE - COPO DE 180ML:

ÁGUA MINERAL COM GÁS - GARRAFA PET 500ML:

ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARRAFA PET 500ML:

ÁGUA DE CÔCO - CAIXINHA 200ML:

SUCO NATURAL DE FRUTAS - COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC:

MISTO QUENTE - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G):

SANDUÍCHE NATURAL - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G):

EMPANADO - MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G):

PÃO DE QUEIJO - (MÍNIMO 80G):

PÃO DE BATATA - PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SEND0 50G DE RECHEIO):

EMPADINHA DE FRANGO -MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G):

SALADA DE FRUTA 300ML - FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML):

BOLO INTEGRAL - FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU:

BISCOITO SEQUILHOS - BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G:

IOGURTE NATURAL - FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G:

VITAMINA DE FRUTAS - OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML:

DADOS DO FORNECEDOR:

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ:

PESSOA DE CONTATO:

NUMERO TELEFONE:

BAIRRO/CIDADE:

Grato!

Alexandre Rocha

Departamento de Administração e Manutenção

(48) 3311-5007

**Instituto Federal de Santa Catarina - Araranguá**

Rua XV de Novembro, 61, Araranguá / SC - CEP: 88905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

---

**Damaris Cardoso de Souza** <bar\_central@hotmail.com>  
Para: Alexandre Rocha <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

14 de outubro de 2025 às 14:46

DADOS DO FORNECEDOR: Alimentação.

RAZÃO SOCIAL: Lanchonete Costa Luiz.

NOME FANTASIA: Bar Central.

CNPJ: 73.243.677.0001-24

PESSOA DE CONTATO: Luiz Gonzaga De Souza.

NUMERO TELEFONE: 48 991546401

BAIRRO/CIDADE: Centro, Araranguá.

Obter o [Outlook para Android](#)

---

**From:** Alexandre Rocha <[alexandrerocha@ifsc.edu.br](mailto:alexandrerocha@ifsc.edu.br)>

**Sent:** Monday, October 13, 2025 8:07:15 PM

**To:** [bar\\_central@hotmail.com](mailto:bar_central@hotmail.com) <[bar\\_central@hotmail.com](mailto:bar_central@hotmail.com)>

**Subject:** Poderias nos responder, por gentileza? Solicitação de cotação de valor da lanchonete

[Texto das mensagens anteriores oculto]

---

**Damaris Cardoso de Souza** <bar\_central@hotmail.com>  
Para: Alexandre Rocha <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

14 de outubro de 2025 às 14:50

CAFÉ - COPO DE 180ML: 3,00

CAFÉ COM LEITE - COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO): 3,00

CHOCOLATE QUENTE - COPO DE 180ML: 5,00

ÁGUA MINERAL COM GÁS - GARRAFA PET 500ML: 4,00

ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARRAFA PET 500ML: 4,00

ÁGUA DE CÔCO - CAIXINHA 200ML: 5,00

SUCO NATURAL DE FRUTAS - COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC:8,00

MISTO QUENTE - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G): 18,00

SANDUÍCHE NATURAL - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G): 15,00

EMPANADO - MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G): 8,00

PÃO DE QUEIJO - (MÍNIMO 80G): 4,00

PÃO DE BATATA - PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO): 8,00

EMPADINHA DE FRANGO -MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G): 8,00

SALADA DE FRUTA 300ML - FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML): 10,00

BOLO INTEGRAL - FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU: 8,00

BISCOITO SEQUILHOS - BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G: /

IOGURTE NATURAL - FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G: /

VITAMINA DE FRUTAS - OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML: 10,00

[Obter o Outlook para Android](#)

---

**From:** Damaris Cardoso de Souza <[bar\\_central@hotmail.com](mailto:bar_central@hotmail.com)>

**Sent:** Tuesday, October 14, 2025 2:46:01 PM

**To:** Alexandre Rocha <[alexandrerocha@ifsc.edu.br](mailto:alexandrerocha@ifsc.edu.br)>

**Subject:** Re: Poderias nos responder, por gentileza? Solicitação de cotação de valor da lanchonete

[Texto das mensagens anteriores oculto]

---

**Alexandre Rocha** <[alexandrerocha@ifsc.edu.br](mailto:alexandrerocha@ifsc.edu.br)>  
Para: Daniel de Lima Cichella <[daniellima@ifsc.edu.br](mailto:daniellima@ifsc.edu.br)>

14 de outubro de 2025 às 14:56

Daniel, boa tarde!

Segue resposta de uma solicitação de cotação para produtos de lanchonete.

At.te

**Alexandre Rocha**

Departamento de Administração e Manutenção

(48) 3311-5007

**Instituto Federal de Santa Catarina - Araranguá**

Rua XV de Novembro, 61, Araranguá / SC - CEP: 88905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

----- Forwarded message -----

De: **Alexandre Rocha** <[alexandrerocha@ifsc.edu.br](mailto:alexandrerocha@ifsc.edu.br)>

Date: seg., 13 de out. de 2025 às 20:07

Subject: Poderias nos responder, por gentileza? Solicitação de cotação de valor da lanchonete

To: <[bar\\_central@hotmail.com](mailto:bar_central@hotmail.com)>

[Texto das mensagens anteriores oculto]

---

**Alexandre Rocha** <[alexandrerocha@ifsc.edu.br](mailto:alexandrerocha@ifsc.edu.br)>

14 de outubro de 2025 às 14:58

Para: Daniel de Lima Cichella <[daniellima@ifsc.edu.br](mailto:daniellima@ifsc.edu.br)>

Daniel, boa tarde!

Reenviando a mensagem completa, segue resposta de uma solicitação de cotação para produtos de lanchonete.

At.te

[Texto das mensagens anteriores oculto]



**CONTRATO Nº 060/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 92118/2024**  
**PROCESSO Nº 23292.040577/2024-05**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 060/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA E A EMPRESA RIVA CONFEITARIA E PANIFICADORA LTDA.**

**O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA**, com sede na Av. Nereu Ramos, 3450 D - Seminário, Chapecó - SC, 89813-000, inscrito no CNPJ Nº 11.402.887/0007-56, neste ato representado pelo Reitor, Maurício Gariba Júnior, nomeado pelo Decreto de 9 de Agosto de 2021, publicado no DOU de 10 de agosto de 2021, portador da Matrícula Funcional nº 0277933, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa **RIVA CONFEITARIA E PANIFICADORA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.453.004/0001-86, sediada na Rua Tapajós, 62 D, Bairro Universitário, Chapecó – SC, doravante designado CONTRATADA, neste ato representada por JANETE TERESINHA WENGENOVICZ conforme atos constitutivos da empresa tendo em vista o que consta no Processo nº 23292.040577/2024-05 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 d Pregão Eletrônico nº 92118/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel, em troca de oferecer cardápio mínimo e fornecer lanche a alunos em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Estudantil (PNAE) por um valor reduzido, além de comercializar lanches e refeições ao IFSC, seus estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Câmpus Chapecó do IFSC, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA NO CAMPUS CHAPECÓ DO IFSC	Mês	12	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00

**Tabela 1 – Cesta de lanches**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	PREÇO UNIT.	VALOR TOTAL (R\$)
01 - Bolo Integral	Fatia de 100g – Nas opções de banana, ou maçã, ou cenoura, ou cacau, outros	UNID	30.800	3,01	92.708,00
02 - Cardápio Mínimo	Cardápio Mínimo	CONC.	1	159,10	158,98

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60



03 – Empanado Integral	Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou carne, com requeijão (recheio mínimo de 60g).	UNID	5.500	5,99	32.945,00
04 - Combo 1	Suco Natural de Laranja ou Limão (300ml); Pão de Queijo (80g).	UNID	3.300	6,00	19.800,00
05 – Combo 2	Vitamina de banana ou mamão (300ml) não adoçada ou Café com Leite (180ml) - não adoçado; Bolo simples sem cobertura (milho, laranja, cenoura, banana, cacau).	UNID	3.300	6,00	19.800,00
06 – Pão de queijo	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite. Unidade de 80gr	UNID	30.800	4,00	123.200,00
07- Sanduiche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50 g), Frango desfiado ou atum (20g), Queijo (10 g), Alface (15g) e Tomate (20 g)	UNID	16.500	6,00	99.000,00
<b>TOTAL DO GRUPO 1</b>				<b>387.611,98</b>	
<b>TOTAL DO DESCONTO EM RELAÇÃO AO PREÇO DE REFERÊNCIA</b>				<b>26,70%</b>	

**Tabela 2 – Cardápio Mínimo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO
Combo 1	Suco Natural de Laranja ou Limão (300ml); Pão de Queijo (80g).	9,60
Combo 2	Vitamina de banana ou mamão (300ml) não adoçada ou Café com Leite (180ml) - não adoçado; Bolo simples sem cobertura (milho, laranja, cenoura, banana, cacau).	9,60
Combo 3	Suco natural de Abacaxi ou laranja (300ml), sanduíche natural (Pão de forma tradicional (50g), Frango desfiado ou atum, Alface (15g) e Tomate (20g)	11,85
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado.	3,80
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado.	5,67
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite). Observação: não adoçado.	3,80
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite). Observação: não adoçado.	5,67
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado	3,43
Água com gás	Garrafa Pet 500ml	3,27



Água sem gás	Garrafa Pet 500ml	3,27
Vitamina de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado.	6,85
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Alguns sabores: limão, uva, laranja, abacaxi, morango, etc	6,54
logurte natural	Frasco de 180ml	4,30
Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50 g), Frango desfiado ou atum (20g), Queijo(10g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,38
Quiche ou torta de legumes	Unidade de 100 g – Massa integral. Recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes.	8,10
Salada de Frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, sem adicional de açúcar. Copo de 300ml	6,08
Biscoito sequilhos	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten e leite) - embalagens de 100 g e até 150 g	7,95
Bolo integral	Fatia de 100 g – Nas opções de banana, ou maçã, ou cenoura, ou cacau, outros	4,23
Chocolate amargo ou com no mínimo 60% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 60% de cacau	5,98
Empanado integral	Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou carne, com requeijão (recheio mínimo de 60 g)	8,79
Panqueca	Unidade de 400 g – mínimo de 130 g de proteína.	18,39
Escondidinho	Unidade de 350 g – Mandioca (250g), Proteína bovina, frango ou vegetal (80g), queijo (20g).	15,43
<b>TOTAL DO CARDÁPIO MÍNIMO</b>		<b>158,98</b>
<b>TOTAL DO DESCONTO EM RELAÇÃO AO PREÇO DE REFERÊNCIA</b>		<b>6,53%</b>

**Tabela 3 - Cardápio complementar**

Item	Especificação	Média de mercado
Escondidinho	Unidade de 500g – Mandioca (350g), Proteína bovina, frango ou vegetal (130g), queijo (20g).	19,83
Sopa/caldo/creme	Unidade de 350ml a 500ml. Sopa de legumes (no mínimo 3 variedades), sopa de frango com legumes, canja de galinha, caldo verde, creme de abóbora, sopa de feijão, capeletti, sopa de abóbora com carne, sopa de lentilha, minestrone, entre outras.	19,83
Estrogonofe	Unidade de 400g – Arroz (200gr), Proteína bovina, frango ou vegetal (150g), creme de leite ou creme de leite vegetal (50g).	17,50



Fricassé	Unidade de 400g – Arroz (200g), Proteína de frango desfiada (150g), creme de leite ou creme de leite vegetal (30g), milho (20g).	17,50
Massa a bolonhesa	Unidade de 400g – Massa (250g), carne moída (150g).	17,50
Massa com almôndegas	Unidade de 400g – Massa (250g), almôndega de carne, frango, soja, ervilha, lentilha ao molho de tomate (150g).	19,50
Risotto/Carreteiro	Unidade de 400g – Arroz (250g), Proteína (150g).	17,00
Panqueca	Unidade de 400g – mínimo de 130g de proteína.	19,67
Tapioca	Unidade de 250g – Tapioca (100g), recheio de frango, carne moída, legumes, cogumelos (150g).	11,50
Crepio	Unidade de 300 g – Ovos (100 g), tapioca (50g), recheio de frango, carne moída, legumes, cogumelos (150g).	11,50
Omelete	Unidade de 250g – Ovos (200 g), queijo, tomate, orégano, manjerição (50 g).	11,50
Proteína com salada	Unidade de 300g – Bife de frango, bife bovino, chuleta, filé de peixe, hambúrguer vegano (150g), mix de verdes (70 g), tomate, cenoura, beterraba, pepino, alface, brócolis, dentre outros (80 g)	19,00
Almoço por Kg	<p>1) Arroz (arroz parboilizado ou branco, e arroz integral diariamente)</p> <p>2) Leguminosas (diariamente, servidos alternadamente, sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo, ou produto de origem animal: feijão branco, preto, vermelho, carioca, lentilha, ervilha ou grão de bico.</p> <p>3) Acompanhamento à base de farinhas, raízes e tubérculos: farofa, purê de batatas, massa, mandioca, batata-doce assada, polenta, inhame;</p> <p>4) Prato proteico, alternando-se nos dias, com as seguintes opções: 1ª opção – preparações com carne bovina;</p> <p>2ª opção – preparações com carnes de aves;</p> <p>3ª opção – preparações com pescados, sem espinha (filé de peixe); 4ª opção – preparações com carnes suínas;</p> <p>5ª opção – preparações com ovos</p> <p>Diariamente deverá haver uma opção de prato proteico vegetariano, alternando entre proteínas provenientes de ovos, soja, cogumelos (porção de 100g).</p> <p>5) 2 tipos de saladas variadas (folhosos verdes – rúcula, alface, couve, agrião, acelga, tomate, abóbora, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão-de-bico, milho, ervilha, dentre outros);</p> <p>1 tipo de refogado de legumes (abóbora, couve, brócolis, milho, ervilha, batata, abobrinha, berinjela ou repolho, dentre outros);</p> <p>Sobremesa (1 unidade/porção por pessoa): fruta cítrica (laranja ou vergamota), mamão, abacaxi ou salada de frutas;</p> <p>Sugere-se a utilização de alimentos com propriedades funcionais, tais como, azeite de oliva, vinagre de maçã, aceto balsâmico, linhaça, gergelim, quinoa, aveia, condimentos e temperos variados e a exclusão total de frituras.</p>	57,67
Marmitta (no modelo prato feito, com preço fixo)	Na marmitta deverá ter capacidade mínima de 500 mL com a seguinte composição mínima: 100 g de proteína, 50 g de guarnição, 100 g de feijão, 60 g de arroz, 50 g de refogado de legumes e 40 g de salada crua.	22,00



Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado e feito com fruta in natura. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, tangerina, abacaxi, manga, morango, etc.	6,67
Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado e feito com fruta in natura. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, tangerina, abacaxi, manga, morango, etc.	6,67
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50 g), Presunto (20g), Queijo (20g)	6,07
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g) e Tomate (20g)	7,07
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g) ou pão sírio (50g), Peito de peru (20g), Queijo (20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,90
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50 g), Queijo minas (20 g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva.	6,90
Quichê/Torta de Carne, queijo ou legumes	Fatia de 100 g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).	8,67
Salgado assado	Pastel, empanada ou esfiha assada – Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, queijo, legumes, palmito, etc.	7,23

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- O Termo de Referência;
- O Edital da Licitação;
- A Proposta da CONTRATADA;
- Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

1.1. **O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte quatro) meses, com início em 05/03/2025 e término em 05/03/2027, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.**

1.2. 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 a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- Haja manifestação expressa da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;
- Seja comprovado que a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação; e



f) Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5 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.

2.6 O contrato não poderá ser prorrogado quando a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA tiver sido penalizada nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

2.1. 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.

### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

2.1. O valor total do contrato, para a Concessão de Uso de espaço público aberto no Campus Chapecó do Instituto Federal de Santa Catarina, localizado na Rua Nereu Ramos, 3450-D, Seminário - Chapecó/SC, CEP 89813-000, visando a exploração de serviços de cantina, pelo período de 24 meses, do objeto do Pregão Eletrônico nº 92118/2024 é de **R\$ 387.611,98** (Trezentos e oitenta e sete mil e seiscentos e onze reais e noventa e oito centavos).

2.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2.4. Os lanches podem ter o dia da semana alternado, desde que respeitando as combinações do dia e o quantitativo proposto. Alterações deste cardápio somente com autorização da nutricionista do IFSC e/ou fiscais de contrato.

2.5. A aquisição pelo IFSC dos LANCHES junto à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA e o fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA aos estudantes do Campus Chapecó ficarão condicionados à disponibilidade de recursos orçamentários, constituindo-se em uma aquisição por demanda, ou seja, o IFSC informará à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA em tempo certo e momento oportuno, a quantidade de lanches deverá ser distribuída aos alunos. Conforme necessidade e conveniência, o IFSC poderá solicitar itens isolados do lanche, a depender da disposição orçamentária.

2.6. A aquisição dos LANCHES destinados aos estudantes será realizada pelo IFSC diretamente da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, ficando esta responsável por fornecer os LANCHES aos estudantes. Nesta condição a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA não poderá cobrar nenhum valor do estudante.

2.7. A estimativa do QUANTITATIVO diário de LANCHES a serem adquiridos pelo IFSC e distribuídos pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA aos estudantes do Campus Chapecó ficará limitado, além da disponibilidade orçamentária, ao número de estudantes interessados em receber o lanche.

2.8. O IFSC poderá adquirir da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, pelos valores consignados na proposta, itens isolados da composição do Lanche.



2.9. A contabilização dos lanches adquiridos pelo IFSC e entregues pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA aos alunos será quinzenal. Aprovada a contabilização pelo fiscal do Contrato a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA emitirá a respectiva nota fiscal para pagamento.

#### **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

2.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

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

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

2.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, 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 a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, 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 pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA;

8.1.5. Efetuar o pagamento à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA; do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA.

8.1.8. 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.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 60 dias;

8.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**

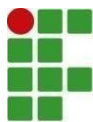
9.1 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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;

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010

Fone: (48) 3877-9000 | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br) | CNPJ 11.402.887/0001-60



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, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- A. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- B. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- C. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- D. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- E. 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;

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 da obra ou 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 a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.35 Atender aos requisitos de sustentabilidade descritos no Termo de Referência, anexo deste Contrato.
- 9.36 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do diretor do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.



9.37 Realizar, conforme o Termo de Referências, os pagamentos mensais relacionados ao aluguel do espaço físico, energia elétrica e consumo de água até o décimo dia do mês subsequente ao vencido, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

#### **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 pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA.

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 da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA 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.

10.9 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA 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 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.

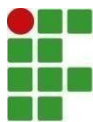
#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

12.1 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.

12.2 Serão aplicadas à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**12.2.1 Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

**12.2.2 Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

**12.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

**12.2.4 Multa:**

**12.2.4.1)** Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**12.2.4.2)** Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 13.1, de 10% a 50% do valor do Contrato.

**12.2.4.3)** Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 13.1, de 10% do valor do Contrato.

**12.2.4.4)** Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 20% do valor do Contrato.

**12.2.4.5)** Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% do valor do Contrato.

**12.2.4.6)** Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

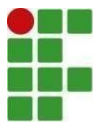
12.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 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.

12.6 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



12.7 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 (art. 159).

12.8 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.9 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10 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 14.133/21.

12.11 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.

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

13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5 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.

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

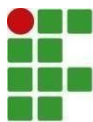
13.7 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

13.9 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- A. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- B. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- C. Das indenizações e multas.

13.10 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.



13.11 O CONTRATANTE poderá ainda:

(a) 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.

13.12 O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA 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 atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

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

14.2 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

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.

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

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/Unidade: 26438;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho: 231852;

IV) Elemento de Despesa: 339032;

V) Plano Interno: L20RLP01CTN; e

I) Gestão/Unidade: 26438;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho: 231852;

IV) Elemento de Despesa: 339032;

V) Plano Interno: L2994P2300N;

VI) Nota de empenho: 2025NE000464

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



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

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.

#### **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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Florianópolis 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.

Florianópolis/SC, 27 de fevereiro de 2025.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ALOISIO SILVA JUNIOR  
Data: 11/03/2025 13:23:52-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** JANETE TERESINHA WENGNOVICZ  
Data: 05/03/2025 23:14:12-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Documento assinado de acordo com  
Portaria do Reitor nº 1.452, de 19 de maio de 2021  
**MAURÍCIO GARIBA JÚNIOR**  
**REITOR DO IFSC**  
**CONTRATANTE**

---

**REPRESENTANTE LEGAL**  
**RIVA CONFEITARIA E PANIFICADORA LTDA**  
**CONTRATADA**



**CONTRATO Nº 081/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 92103/2025**  
**PROCESSO Nº 23292.003271/2025-41**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 081/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, E A EMPRESA LIDIA CRISTINA COLIBABA DAL BERTO.**

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA**, CNPJ 11.402.887/0014-85, com sede na Rua Vinte e Dois de Abril, 2440 - São Luiz, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000, neste ato representado pelo seu Reitor, MAURÍCIO GARIBA JÚNIOR, nomeado pelo Decreto de 9 de Agosto de 2021 do MEC, inscrito no CPF nº 464.505.729-49, portador da Carteira de Identidade nº 986.743 SSP/SC, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **EMPRESA LIDIA CRISTINA COLIBABA DAL BERTO**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 55.795.212/0001-02, sediada na RUA MARCILIO DIAS, JARDIM PEPERI, em SÃO MIGUEL DO OESTE – SC, CEP 899000-000, doravante designado **CONTRATADA**, neste ato representada por LIDIA CRISTINA COLIBABA DAL BERTO, RG: 82898600997 e CPF: 82898600997, tendo em vista o que consta no Processo nº 23292.003271/2025-41 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 Pregão Eletrônico nº 92103/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente é a a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA, COM COBRANÇA MÓDICA DE ALUGUEL, COM A EXIGÊNCIA DE OFERECER UM CARDÁPIO MÍNIMO COM VALOR REDUZIDO, ALÉM DE COMERCIALIZAR LANCHES E REFEIÇÕES SAUDÁVEIS E COM PREÇOS ACESSÍVEIS AOS ESTUDANTES, SERVIDORES, COLABORADORES TERCEIRIZADOS E AO CONTINGENTE DE PESSOAS QUE CIRCULAM PELO CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE DO IFSC**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

**Tabela 1 – Concessão administrativa onerosa**

DESCRIÇÃO	QTD	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
<b>Concessão Administrativa (onerosa) de Espaço Público Edificado para Alocação e instalação de Cantina para o Câmpus SÃO MIGUEL DO OESTE do IFSC</b> , com oferta de cardápio mínimo especificado no Termo de Referência e as seguintes características: a) Área total: 187,70. Área privativa a terceiros: 128,94 m²; (sendo 76,66 m² lanchonete; 30,84m² cozinha; 7,84m² Sala de lavador de pratos; 5,60m² sala de administração e 8,00 m² banheiro e lavanderia). Área comum: 50,24m² hall de entrada e 8,52m² circulação.	24	R\$ 100,00	R\$ 2.400,00

**Tabela 2 – Cardápio Mínimo**

ITEM	DESCRIÇÃO	MÉDIA UNITÁRIO COM DESCONTO MÍNIMO DE 6,92%	VALOR COM O DESCONTO DE 20,01%
Almoço Kg	Almoço por Kg a) Arroz com feijão (diariamente, servidos alternadamente, sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo, ou produto de origem animal: feijão-branco, preto, vermelho, carioca, lentilha, ervilha ou soja. Dispor do arroz branco e arroz integral);	R\$ 46,20	R\$ 36,96

**Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria**

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010  
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



	<p>b) Acompanhamento à base de farinhas e tubérculos: farofa, purê de batatas, massa, batata-doce assada, polenta, panqueca, etc;</p> <p>c) Prato proteico, alternando-se nos dias, com as seguintes opções: 1ª opção – preparações com carne bovina; 2ª opção – preparações com carnes de aves; 3ª opção – preparações com pescados; 4ª opção – preparações com carnes suínas; 5ª opção – Prato vegetariano, utilizando proteínas provenientes de ovos, soja, cogumelos (porção de 100g).</p> <p>d) 2 tipos ou mais de saladas variadas (folhosos verdes – rúcula, alface, couve e chicória, tomate, abóbora, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão-de-bico, milho, ervilha, soja, dentre outros);</p> <p>e) 1 tipo ou mais de refogado de legumes (abóbora, couve, brócolis, milho, ervilha, batata, abobrinha, berinjela ou repolho);</p> <p>f) Sobremesa: (1 unidade/porção por pessoa): fruta cítrica (laranja ou vergamota), mamão, abacaxi ou salada de frutas com canela. Outros tipos de sobremesa são autorizadas 02 vezes na semana, priorizando-se aquelas com pouca adição de açúcar;</p> <p>Servido no mínimo a partir das 11:30 horas.</p>		
Almoço Livre	<p>Almoço Livre</p> <p>a) Arroz com feijão (diariamente, servidos alternadamente, sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo, ou produto de origem animal: feijão-branco, preto, vermelho, carioca, lentilha, ervilha ou soja. Dispor do arroz branco e arroz integral);</p> <p>b) Acompanhamento à base de farinhas e tubérculos: farofa, purê de batatas, massa, batata-doce assada, polenta, panqueca, etc;</p> <p>c) Prato proteico, alternando-se nos dias, com as seguintes opções: 1ª opção – preparações com carne bovina; 2ª opção – preparações com carnes de aves; 3ª opção – preparações com pescados; 4ª opção – preparações com carnes suínas; 5ª opção – Prato vegetariano, utilizando proteínas provenientes de ovos, soja, cogumelos (porção de 100g).</p> <p>d) 2 tipos ou mais de saladas variadas (folhosos verdes – rúcula, alface, couve e chicória, tomate, abóbora, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão-de-bico, milho, ervilha, soja, dentre outros);</p> <p>e) 1 tipo ou mais de refogado de legumes (abóbora, couve, brócolis, milho, ervilha, batata, abobrinha, berinjela ou repolho);</p> <p>f) Sobremesa: (1 unidade/porção por pessoa): fruta cítrica (laranja ou vergamota), mamão, abacaxi ou salada de frutas com canela. Outros tipos de sobremesa são autorizadas 02 vezes na semana, priorizando-se aquelas com pouca adição de açúcar; Servido no mínimo a partir das 11:30 horas.</p> <p>Sugere-se a utilização de alimentos com propriedades funcionais, tais como, azeite de oliva, vinagre de maçã, aceto balsâmico, linhaça, gergelim, quinoa, aveia, condimentos e temperos variados e a exclusão total de frituras. Esses estabelecimentos deverão ter um Nutricionista, de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98, sendo responsável em orientar e capacitar os manipuladores, acompanhar a produção e elaborar/atualizar o cardápio do almoço/jantar da cantina.</p>	R\$ 26,06	R\$ 20,84
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 3,41	R\$ 2,73



Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 4,96	R\$ 3,97
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 3,72	R\$ 2,98
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 5,27	R\$ 4,22
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 2,64	R\$ 2,11
Chocolate quente	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 5,58	R\$ 4,46
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	R\$ 3,10	R\$ 2,48
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	R\$ 3,10	R\$ 2,48
Água de Coco	Caixinha 200ml	R\$ 4,03	R\$ 3,22
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, ... etc	R\$ 6,83	R\$ 5,46
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, ... etc.	R\$ 6,21	R\$ 4,97
Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	R\$ 4,50	R\$ 3,60
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	R\$ 6,21	R\$ 4,97
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	R\$ 7,45	R\$ 5,96
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	R\$ 6,52	R\$ 5,22
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	R\$ 7,29	R\$ 5,83
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	R\$ 7,60	R\$ 6,08
Pão de queijo	Unidade de 80g	R\$ 4,03	R\$ 3,22
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com Recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc). OBS: Obrigatório pelo menos três vezes na semana, nos três turnos.	R\$ 7,45	R\$ 5,96
Pastel ou esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.	R\$ 7,45	R\$ 5,96
Cachorro-quente	Pão (01 unidade média) com molho de tomate e salsicha	R\$ 5,27	R\$ 4,22
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml.	R\$ 5,27	R\$ 4,22
Biscoito sequinhos	Biscoitos sequinhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten e leite) - embalagens de 200g e até 350g.	R\$ 4,65	R\$ 3,72
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maçã com canela, etc.) pelo menos uma vez na semana.	R\$ 4,65	R\$ 3,72
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g	R\$ 2,95	R\$ 2,36
Chocolate amargo ou com	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau	R\$ 3,72	R\$ 2,97



no mínimo 43% de cacau			
Empanado integral	Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou carne, com requeijão (recheio mínimo de 60g)	R\$ 6,83	R\$ 5,46
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 228,80</b>	<b>R\$ 170,35</b>

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- (2.a) O Termo de Referência;
- (2.b) O Edital da Licitação;
- (2.c) A Proposta do CONTRATADO;
- (2.d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses, com início em 05/05/2025 e encerramento em 05/05/2027, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. 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.a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- (2.b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- (2.c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- (2.d) Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- (2.e) Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- (2.f) Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

2.5. 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.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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.



#### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. **O valor total do contrato, para a Concessão de Uso de espaço público aberto no Campus São Miguel do Oeste do Instituto Federal de Santa Catarina, localizado na Rua Vinte e Dois de Abril, 2440 - São Luiz, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000, visando a exploração de serviços de cantina, pelo período de 24 meses, do objeto do Pregão Eletrônico nº 92103/2025 é de R\$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais).**

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. Além do aluguel, a contratada será responsável pelo pagamento das despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água e esgoto, conforme especificado no Termo de Referência. O recolhimento mensal será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), disponibilizada pela gestão do contrato.

5.4. O valor total do cardápio mínimo, que foi utilizado como critério de adjudicação perfaz o montante de R\$ 170,35 (cento e setenta reais e trinta e cinco centavos).

5.5. O quantitativo de alimentos deve ser suficiente para atender a demanda da comunidade escolar, nos três turnos de atividade da Instituição, observados os históricos de consumo diário da Cantina.

5.6. O Câmpus poderá receber eventos com público externo, além da comunidade acadêmica, o que pode gerar aumento de demanda pontual do consumo na cantina.

#### **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados do aluguel e da cesta de cardápio mínimo são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **22/04/2025**.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. O reajuste de itens novos incluídos no cardápio (solicitados pela Administração) ao longo da vigência do contrato, poderá ser realizado somente depois de decorrido um ano de sua inclusão no contrato.

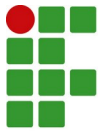
7.5. O reajuste será aplicado com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^o) / I^o$ , onde:

R = Valor do reajuste;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de preços correspondente à data fixada para entrega proposta na



licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

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

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

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

(1.a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

(1.b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

(1.c) Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

(1.d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

(1.e) Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

(1.f) Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.f.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.f.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.f.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

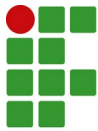
8.1.f.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.f.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.f.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

(1.h) 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.h.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

(1.i) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 60 dias;

(1.j) 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.

8.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADA/CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

(5.a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

(5.b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

(5.c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

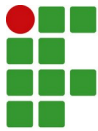
(5.d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

(5.e) 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;
- 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 da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

(25.a) 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 a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.35. Atender aos requisitos de sustentabilidade descritos no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

9.36. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do diretor do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

9.37. Realizar, conforme o Termo de Referências, os pagamentos mensais relacionados ao aluguel do espaço físico, energia elétrica e consumo de água até o décimo dia do mês subsequente ao vencido, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU

9.38. 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.

(38.a) Tal medida visa resguardar o erário em face de eventual inadimplemento do contratado, com fulcro no art. 45 da Lei n. 9.784, de 1999, arts. 89 e 139, IV, da Lei n.º 14.133, de 2021 e arts. 368 a 380 do Código Civil, além de evitar eventual necessidade de cobrança na via judicial, conferindo efetividade, celeridade, sem prejuízo da segurança jurídica.

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

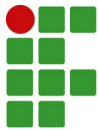
- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração 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 pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA.
- 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 da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA 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.
- 10.9. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA 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. 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.
- 10.11. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do diretor do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

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

- 11.1. **Não haverá exigência de garantia contratual da execução.**

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

- 12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- (1.a) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - (1.b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - (1.c) der causa à inexecução total do contrato;
  - (1.d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



- (1.e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- (1.f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- (1.g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- (1.h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**12.2.1 Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**12.2.2 Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**12.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**12.2.4 Multa:**

**12.2.4.1)** Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**12.2.4.2)** Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 13.1, de 10% a 50% do valor do Contrato.

**12.2.4.3)** Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 13.1, de 10% do valor do Contrato.

**12.2.4.4)** Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 20% do valor do Contrato.

**12.2.4.5)** Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% do valor do Contrato.

**12.2.4.6)** Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

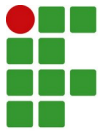
12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**12.4.1** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

**12.4.2** 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**12.4.3** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 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.

12.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7 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 (art. 159).

12.8 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.9 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10 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 14.133/21.

12.11 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.

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

13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5 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.



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

13.7 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.

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

13.9 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

(1.a) Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

(1.b) Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

(1.c) Das indenizações e multas.

13.10 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.

13.11 O CONTRATANTE poderá ainda:

(1.d) 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.

13.12 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 atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

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

14.2 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

14.5 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.

14.6 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.1 A contratação decorrente deste instrumento envolverá previsão de receita própria por parte do IFSC – Campus São Miguel do Oeste, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: **221501 / 158516.**

A receita mencionada acima decorre do ressarcimento do aluguel cobrado pelo uso, e ainda da taxa mínima de água e esgoto e energia elétrica utilizados no espaço.



**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.

**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.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Florianópolis 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.

Florianópolis/SC, 28 de abril de 2025.

Documento assinado de acordo com  
Portaria do Reitor nº 1.452, de 19 de maio de 2021

**MAURÍCIO GARIBA JÚNIOR**  
REITOR DO IFSC  
CONTRATANTE

**REPRESENTANTE LEGAL**  
**LIDIA CRISTINA COLIBABA DAL BERTO**  
CONTRATADA



## **MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)**

### **(Avaliação da qualidade dos serviços)**

Durante a vigência do contrato a Administração adotará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN SEGES/MP nº 05/2017 e suas alterações.

O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) contemplará 02 (dois) indicadores e as respectivas metas a cumprir, que serão acompanhados pela fiscalização e a gestão do contrato.

Os indicadores propostos implicam em variável que está sob controle da Administração e permite a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contratados.

A gestão e a fiscalização do contrato acompanharão o desempenho da contratada com base nos indicadores propostos e utilizarão formulários de controle dos serviços, conforme modelos constantes deste anexo.

Durante a execução dos serviços por parte da contratada, a fiscalização realizará vistoria aleatória no local de execução do serviço previsto para esta contratação.

A meta a ser atingida é de no mínimo 85%, isto é, espera-se que a CONCESSIONÁRIA obtenha o Fator de Qualidade = 0,8500 para que pague o valor do aluguel estabelecido neste Termo de Referência. Caso não haja possibilidade de avaliação em algum mês, não haverá acréscimo no valor do aluguel.

Incidirá acréscimo sobre o valor sugerido a título de aluguel quando houver descumprimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR). O valor do acréscimo está definido no campo "Faixa de Ajuste" do IMR.

O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao Gestor do Contrato a avaliação da execução do objeto levando em consideração o período do primeiro ao último dia do mês da prestação dos serviços.

O Gestor do Contrato encaminhará ao preposto o Relatório de Recebimento Definitivo, o Instrumento de Medição de Resultado e o Relatório de Recebimento Provisório.

O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

- 11.1.** O IMR poderá ser encaminhado, via correio eletrônico, em endereço válido, informado pela empresa e de inteira responsabilidade desta, devendo ser devolvido assinado, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar do envio deste, sendo aceito cópia do documento assinado, também por correio eletrônico.

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



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR	
Mecanismo de cálculo	$FQ = (FQFT + FQPC) / 2$ Onde: FQ = Fator de qualidade FQFT = FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO (Indicador 1) FQPC = FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR (Indicador 2) Observação: para o enquadramento na faixa de ajuste, é necessário transformar o fator em percentual, bastando multiplicar o fator por 100.
Faixa de ajuste no pagamento	$FAIXA\ DE\ AJUSTE = FQ * 100$ a) 85% a 100% dos serviços = não haverá acréscimo no valor do aluguel b) 75% a 84,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 200,00 no valor do aluguel c) 65% a 74,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 400,00 no valor do aluguel d) 60% a 64,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 600,00 no valor do aluguel
Sanções	Abaixo de 60% dos serviços – multa de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).
Observações	Para ajuste do pagamento não será necessário abertura de processo administrativo. Para aplicação da multa acima estabelecida, deverá ser instaurado processo administrativo, onde será garantida a ampla defesa e contraditório.

INDICADOR 1 - FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO (FQFT)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Avaliar o cumprimento das cláusulas contratuais por meio do Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico, conforme modelo deste Anexo.
Meta a cumprir	Fator mínimo 0,8500 = 85% do Fator de Qualidade.
Instrumento de medição	Plano de Apuração do Fator de Qualidade do Fiscal Técnico, conforme modelo deste anexo.
Forma de acompanhamento	Realização mensal de inspeção, por parte da fiscalização do contrato, da execução dos itens de avaliação especificados no Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico. Avaliação. A(s) inspeção(ões) pode(m) ser realizada(s) de forma aleatória em qualquer período do mês de avaliação.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Fator dos serviços considerados adequados executados dentro do mês de referência: $FQFT = B/A$ FQFT = FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO A = Quantidade de itens do Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico



B = Quantidade de itens considerados adequados  
C = Quantidade de itens considerados inadequados  
Obs1. Havendo casas decimais, arredondar para quatro casas, exemplo: 0,89478 = 0,8948  
Exemplo de cálculo:  
 $FQFT = B/A$   
Análise mensal:  
(A) Itens analisados = 12  
(B) Quantidade de itens considerados adequados = 10  
(C) Quantidade de itens considerados inadequados = 2  
 $FQFT = 10/12 = 0,8333333$  arredondando conforme critério 0,8333

**INDICADOR 1 - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO FISCAL TÉCNICO**

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS DE AVALIAÇÃO	ADEQUADO	INADEQUADO
1	Oferta de todos os itens do cardápio mínimo, diariamente.		
2	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.		
3	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos.		
4	Limpeza das mesas na área do refeitório.		
5	Atendimento com presteza, polidez e educação.		
6	Número de empregados suficientes para atender à demanda.		
7	Horário de funcionamento de acordo com o estabelecido pela fiscalização.		
8	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.		
9	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso a todo o público consumidor.		
10	Identificação de todos os alimentos armazenados no balcão, diferenciando os que contenham em sua preparação glúten, lactose ou açúcar.		
11	Disponibilidade de materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidade suficiente para o atendimento da demanda.		
12	Visita mensal da nutricionista.		



**INDICADOR 1 - PLANILHA DE APURAÇÃO DO FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO (FQFT)**

Quantidade de itens do Questionário de Avaliação (A)	Quantidade de itens considerados adequados (B)	Quantidade de itens considerados inadequados (C)	Fator de qualidade do fiscal técnico (FQFT)
12			FQFT = B/A



INDICADOR 2 - FATOR DE QUALIDADE PÚBLICO CONSUMIDOR (FQPC)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Avaliar a satisfação do público consumidor por meio Questionário de Avaliação do Público Consumidor Cantina, conforme modelo deste anexo.
Meta a cumprir	Fator 1 = 100% de satisfação conforme avaliação pelo público consumidor.
Instrumento de medição	Planilha de Apuração do Fator de Qualidade do Público Consumidor, conforme modelo deste anexo.
Forma de acompanhamento	Realização mensal de acompanhamento das respostas do Questionário de Avaliação da Cantina aplicado ao público consumidor, por meio de formulário eletrônico. Para que o cálculo deste indicador seja considerado, é necessário que tenham pelo menos 50 respostas no Questionário de Avaliação da Cantina. Não havendo a quantidade mínima de 50 respostas, o fator considerado será 1,0000.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	<p>Fator referente à média das avaliações do público consumidor dentro do mês de referência:</p> $FQPC = (E/D) / 10$ <p>FQPC= FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR</p> <p>A = Quantidade de avaliações B = Soma das notas das avaliações por item C = Média das notas por item D = Quantidade de itens de avaliação E = Soma das médias das notas por item</p> <p>Obs1. Havendo casas decimais, arredondar para quatro casas. Obs2. Não havendo o mínimo de 50 respostas do público consumidor, será considerado FQPC = 1,0000.</p> <p>Exemplo de cálculo:</p> $FQPC = (E/D) / 10$ <p>Análise mensal:</p> <p>(D) Quantidade de itens de avaliação = 7 (E) Soma das médias das notas por item = 56,1 <math>FQPC = (56,1/7) / 10 = 0,8014</math></p>
Início da vigência	Data de início da prestação dos serviços.



INDICADOR 2 - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO PÚBLICO CONSUMIDOR DA CANTINA											
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTA INDIVIDUAL DE AVALIAÇÃO									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	Qualidade dos alimentos (temperatura, data de validade, sabor etc).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos, e das mesas do refeitório.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	Atendimento com presteza, polidez e educação.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	Tempo de atendimento.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Observação:

Todos os itens são de respostas obrigatórias.

Como forma aprimorar a avaliação do público consumidor, o questionário poderá ser reformulado a qualquer momento e a CONCESSIONÁRIA será avisada com antecedência. A mudança no questionário não ensejará alteração no mecanismo de cálculo.



**INDICADOR 2 – PLANILHA DE APURAÇÃO DO FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR**

**CÁLCULO POR ITEM DE AVALIAÇÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO DAS PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO	QTDE. DE AVALIAÇÕES (A)	SOMA DAS NOTAS DAS AVALIAÇÕES POR ITEM (B)	MÉDIA DAS NOTAS POR ITEM (C) $C = B/A$
1	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.	50	435	
2	Qualidade dos alimentos (temperatura, data de validade, sabor etc).	50	400	
3	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.	50	380	
4	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso.	50	350	
5	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos, e das mesas do refeitório.	50	430	
6	Atendimento com presteza, polidez e educação.	50	380	
7	Tempo de atendimento.	50	430	
<b>SOMA DAS MÉDIAS DAS NOTAS POR ITEM</b>			56,1	

**CÁLCULO FINAL**

QTDE. DE ITENS DE AVALIAÇÃO (D)	SOMA DAS MÉDIAS DAS NOTAS POR ITEM (E)	FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR (FQPC) $FQPC = (E/D) / 10$
7	56,1	0,8014

As solicitações de orçamento não respondidas pelos fornecedores estão incluídas abaixo:

## Pedido de orçamento para o IFSC

1 mensagem

**Daniel de Lima Cichella** <daniellima@ifsc.edu.br>  
Para: jaimefelisbino@gmail.com

10 de outubro de 2025 às 17:56

Boa tarde!

O IFSC Campus Araranguá prepara um edital de concessão de espaço para uma Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos, sem compromisso, a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas, agradecemos a atenção e despedimo-nos cordialmente.

At.te.

Daniel de Lima Cichella

Departamento de Administração e Manutenção

Câmpus Araranguá - (48) 99958-0332

### Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Araranguá

Av. XV de Novembro, 61, Bairro Aeroporto, Araranguá / SC - CEP: 88.905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 180ML.	
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	

MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	

DADOS DO FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL	
NOME FANTASIA	
CNPJ	
PESSOA DE CONTATO	

NUMERO TELEFONE	
BAIRRO/CIDADE	

## Pedido de orçamento para o IFSC.

1 mensagem

**Daniel de Lima Cichella** <daniellima@ifsc.edu.br>

10 de outubro de 2025 às 16:59

Para: "sasasamuerocha@gmail.com" &lt;sasasamuerocha@gmail.com&gt;

Boa tarde!

O IFSC Campus Araranguá prepara um edital de concessão de espaço para uma Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos, sem compromisso, a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas, agradecemos a atenção e despedimo-nos cordialmente.

At.te.

**Daniel de Lima Cichella**

Departamento de Administração e Manutenção

Câmpus Araranguá - (48) 99958-0332

**Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Araranguá**

Av. XV de Novembro, 61, Bairro Aeroporto, Araranguá / SC - CEP: 88.905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 180ML.	
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	

MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO)	
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	

DADOS DO FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL	
NOME FANTASIA	
CNPJ	
PESSOA DE CONTATO	

NUMERO TELEFONE	
BAIRRO/CIDADE	

---

## Cotação de valores da lanchonete

1 mensagem

---

**Alexandre Rocha** <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

14 de outubro de 2025 às 16:35

Para: gil.cafebrasilaru@gmail.com

Boa tarde, Gil!

O IFSC - câmpus Araranguá, prepara um edital de concessão de espaço para a sua Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas e agradecemos.

Para responder, podes copiar os itens abaixo e colar no corpo do e.mail em resposta. Incluir também os dados da empresa, por favor.

CAFÉ - COPO DE 180ML:

CAFÉ COM LEITE - COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO):

CHOCOLATE QUENTE - COPO DE 180ML:

ÁGUA MINERAL COM GÁS - GARRAFA PET 500ML:

ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARRAFA PET 500ML:

ÁGUA DE CÔCO - CAIXINHA 200ML:

SUCO NATURAL DE FRUTAS - COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC:

MISTO QUENTE - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G):

SANDUÍCHE NATURAL - PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G):

EMPANADO - MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G):

PÃO DE QUEIJO - (MÍNIMO 80G):

PÃO DE BATATA - PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G,SENDO 50G DE RECHEIO):

EMPADINHA DE FRANGO -MASSA DE EMPADA (80G),RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G):

SALADA DE FRUTA 300ML - FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML):

BOLO INTEGRAL - FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU:

BISCOITO SEQUILHOS - BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G:

IOGURTE NATURAL - FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G:

VITAMINA DE FRUTAS - OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML:

DADOS DO FORNECEDOR:

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ:

PESSOA DE CONTATO:

NUMERO TELEFONE:

BAIRRO/CIDADE:

Muito obrigado!

Alexandre Rocha

Departamento de Administração e Manutenção

(48) 3311-5007

**Instituto Federal de Santa Catarina - Araranguá**

Rua XV de Novembro, 61, Araranguá / SC - CEP: 88905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

## Cotação de valor da lanchonete

2 mensagens

Alexandre Rocha <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

10 de outubro de 2025 às 11:41

Para: "restaurante.plaze@gmail.com" <restaurante.plaze@gmail.com>

Boa tarde, Juliano!

O IFSC - câmpus Araranguá, prepara um edital de concessão de espaço para a sua Cantina. Um dos passos é conhecer os preços de mercado do cardápio, através de orçamentos a serem obtidos com empresas que atuam na área de alimentação na cidade.

Nesse sentido, solicitamos a gentileza de nos responder, neste e-mail, preenchendo o orçamento descrito na tabela abaixo, inclusive, preenchendo também os dados da empresa.

No aguardo de seu retorno, colocamo-nos à disposição para esclarecer dúvidas e agradecemos.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
CAFÉ	COPO DE 180ML.	
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	
EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	

PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G, SENDO 50G DE RECHEIO)	
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G), RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (COPO 300ML)	
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	
<b>DADOS DO FORNECEDOR</b>		
RAZÃO SOCIAL		
NOME FANTASIA		
CNPJ		
PESSOA DE CONTATO		
NUMERO TELEFONE		
BAIRRO/CIDADE		

Grato.

At.te

Alexandre Rocha

Departamento de Administração e Manutenção

(48) 3311-5007

**Instituto Federal de Santa Catarina - Araranguá**

Rua XV de Novembro, 61, Araranguá / SC - CEP: 88905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

**Alexandre Rocha** <alexandrerocha@ifsc.edu.br>

Rascunho para: "restaurante.plaze@gmail.com" <restaurante.plaze@gmail.com>

14 de outubro de 2025 às 13:45

Alexandre Rocha

Departamento de Administração e Manutenção

(48) 3311-5007

**Instituto Federal de Santa Catarina - Araranguá**

Rua XV de Novembro, 61, Araranguá / SC - CEP: 88905-112

[www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

[Texto das mensagens anteriores oculto]

## NOTA TÉCNICA Nº 01/2025 - ARARANGUÁ

Processo Administrativo nº 23292.043744/2025-42 Pregão nº 92119/2025

### I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente contratação é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

### II - FONTES CONSULTADAS

A escolha das fontes de consulta para estimativa do valor de mercado do cardápio mínimo foi feita em conformidade com o disposto no artigo 23, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e com as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. A pesquisa de preços foi conduzida de forma combinada, utilizando diferentes parâmetros previstos na legislação, de modo a garantir a obtenção de um valor justo e representativo do mercado.

Parâmetros da Pesquisa de Preços:

Seguindo a ordem de prioridade definida na IN 65/2021, a pesquisa de preços do cardápio mínimo foi realizada com base nos seguintes parâmetros:

#### **Contratos similares vigentes em outros entes públicos:**

- Considerando a ausência de registros compatíveis no Painel de Preços do Governo Federal para o objeto pretendido, partimos para uma busca de contratações similares feitas pela Administração Pública, que se encontrassem em execução, e conseguimos identificar dois contratos vigentes de cantinas em outros campi do IFSC, compatíveis com nosso objeto e que aproveitamos como referência de preço de mercado.

- Referências de contratações similares utilizadas:

- Contrato nº 60/2025 do IFSC Campus Chapecó, firmado em 27/02/2025.

- Contrato nº 81/2025 do IFSC Campus São Miguel do Oeste, firmado em 28/04/2025.

Ambos os contratos de referência possuem cláusula de reajuste que estabelece que os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses. Isso garante que os valores praticados atualmente permanecem válidos e atualizados, dispensando a aplicação de índices de correção monetária. Dessa forma, os preços constantes nesses contratos refletem com fidelidade os valores praticados em Santa Catarina, em contratações muito similares, pela Administração Pública no presente momento.

Para fins de estimativa, foi aproveitado o preço de referência (de mercado) constante nos referidos contratos, e não o valor final contratado com desconto. Essa escolha se justifica pelo fato de que o valor final poderia estar artificialmente abaixo do mercado em razão de estratégias comerciais específicas relacionadas à disputa daquelas licitações, o que não refletiria o custo real estimado para a nova contratação.

CONTRATOS DA ADMINISTRAÇÃO APROVEITADOS PARA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS DE MERCADO		
Código	Nome	CNPJ do Fornecedor
5	Contrato Vigente IFSC nº 60/2025 Cantina Campus Chapecó – Riva Confeitaria e Panificadora	04.453.004/0001-86
6	Contrato Vigente IFSC nº 81/2025 Cantina Campus São Miguel do Oeste - Lidia Cristina Colibaba dal Berto	55.795.212/0001-02

Essa medida teve como objetivo alcançar uma base comparativa de preços de mercado utilizados em outros Campus do IFSC, contribuindo para uma estimativa fidedigna e vinculada à realidade institucional.

#### **Pesquisa direta com fornecedores:**

- Foram solicitados orçamentos por e-mail a estabelecimentos locais (cantinas, lanchonetes e padarias) da cidade de Araranguá, para obter cotações complementares e representar o mercado local.
- Procedimento: Foram contatadas 8 (oito) empresas via e-mail, das quais 4 (quatro) nos responderam com orçamentos que foram recebidos e analisados. Os 4 (quatro) e-mails que não obtiveram resposta também foram devidamente registrados no processo.



•Critérios adotados para a escolha das empresas consultadas diretamente: 1) Proximidade geográfica: A seleção de empresas localizadas nas imediações da instituição visa assegurar que os preços obtidos reflitam a realidade do mercado local, potencialmente estimulando a concorrência entre as empresas da área. 2) Ramo de atuação: Foram selecionadas empresas que operam em ramos diretamente relevantes para o objeto da concessão, proporcionando uma base sólida para a formação do preço de referência. 3) Viabilidade de contato formal e histórico de comunicação: O critério de viabilidade de contato por e-mail foi adotado por questões operacionais e de formalização do processo. As empresas consultadas foram aquelas se enquadravam nos critérios anteriores e que conseguimos obter os respectivos endereços de e-mail, permitindo a formalização do pedido de cotação, conforme exigido pela legislação.

•Abaixo segue listagem das fontes consultadas:

FORNECEDORES DA CIDADE CONSULTADOS DIRETAMENTE VIA E-MAIL				
Código	Nome	CNPJ	Localização	Apresentou Resposta?
1	Cantina do Tio	29.077.553/0001-24	Cidade Alta - Araranguá	sim
2	X Point Cantina	46.694.631/0001-59	Urussanguinha - Araranguá	sim
3	Panificadora Antunes	55.767.985/0001-77	Divineia - Araranguá	sim
4	Bar Central	73.243.677/0001-24	Centro - Araranguá	sim
N/A	Jaime Lanches	45.492.625/0001-56	Cidade Alta - Araranguá	não
N/A	Panificadora Coan	25.136.015/0001-02	Mato Alto - Araranguá	não
N/A	Lanchonete Café Brasil	06.947.440/0001-37	Centro - Araranguá	não
N/A	Lanchonete Plaza	04.042.945/0001-27	Centro - Araranguá	não

Essa medida teve como objetivo alcançar uma base comparativa que garantisse plena representatividade dos preços praticados no mercado local, contribuindo para uma estimativa mais fidedigna e alinhada à demanda institucional.

### **Painel de Preços:**

•A consulta ao Painel de Preços para orçar o cardápio mínimo foi considerada tecnicamente inviável pela equipe do Campus, devido a impossibilidade de encontrar referências compatíveis ou específicas para a concessão de uso de espaço público para cantina no formato e nas condições que estamos contratando. Além disso, a escolha pelo aproveitamento de contratos vigentes de cantinas em outros campi do IFSC e pela consulta direta aos fornecedores aqui da região, em vez da utilização do sistema oficial do governo "Painel de Preços", foi considerada a mais adequada porque os itens alimentícios listados no cardápio preparado pelo IFSC não possuem padronização de produção, peso e formulação. Assim, a natureza do objeto e a especificidade do serviço limitaram a utilidade desta ferramenta neste caso.

### **III - SÉRIE DOS PREÇOS COLETADOS**

Os preços coletados podem ser visualizados no item V desta Nota Técnica.

Os comprovantes dos orçamentos obtidos na consulta direta, as cópias dos dois contratos de outros Campus que utilizamos na composição dos preços de mercado, bem como os pedidos via e-mail não respondidos estão disponíveis no link do documento NUP 23292.045085/2025-89 :  
[https://sig.ifsc.edu.br/sipac/downloadArquivo?  
idArquivo=4425171&key=ef6ce458b4f675eef19f4964113ae7c8](https://sig.ifsc.edu.br/sipac/downloadArquivo?idArquivo=4425171&key=ef6ce458b4f675eef19f4964113ae7c8)

### **IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO**

A metodologia utilizada para definir o valor dos itens que compõem o Cardápio Mínimo seguiu os parâmetros da média saneada, conforme previsto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

Essa técnica envolve:

Cálculo da mediana, média aritmética, desvio padrão, coeficiente de variação (CV) e dos limites inferior e superior;

Utilização da média aritmética simples quando o CV for inferior a 25%;

Utilização da mediana nos casos com o CV superior a 25%, por ser menos sensível a valores extremos.

Dessa forma, a composição da pesquisa de preços do cardápio mínimo contou com análise crítica e foi realizada com seis orçamentos, sendo dois provenientes de contratos vigentes de outros campi e quatro obtidos junto a fornecedores locais, adotando-se a média ou a mediana dos valores de cada item, conforme o coeficiente de variação apurado.

A combinação de contratos similares de outros campi do IFSC com cotações de mercado local permitiu a obtenção de uma estimativa de valor confiável e robusta. A utilização da metodologia da média saneada assegura ainda mais a fidedignidade dos preços de referência, proporcionando uma estimativa sólida para a futura licitação e contribuindo para a transparência e economicidade do processo.

O preço de mercado para os itens do Cardápio Mínimo foi determinado com base no coeficiente de variação (CV) de seis fontes de referência, seguindo a seguinte metodologia:

- Para os itens 1 a 7, 10 a 13 e 17, que apresentaram um coeficiente de variação inferior a 25%, foi utilizada a **média** das amostras
- Para os itens 8, 9, 14 a 16 e 18, que apresentaram um coeficiente de variação superior a 25%, foi utilizada a **mediana** das amostras.

O critério de julgamento adotado neste Pregão Eletrônico será o maior desconto global da cesta de produtos, observadas as exigências contidas no Termo de referência quanto às especificações do objeto.

**O percentual de desconto sobre o valor dos itens do cardápio mínimo foi definido a partir da seguinte metodologia:**

Valor projetado de receita = atendimento/mês) [(1/4 do total de 1100 alunos) + ( 1/4 do total de 120 servidores e de 19 colaboradores terceirizados)] x preço médio unitário dos Itens do cardápio mínimo (conforme apurado na pesquisa de mercado) = Resultado x 22 dias (dias de atendimento/mês).

Diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel:

$$(275+35) \times R\$ 5,38 = R\$ 1.667,80$$

$$R\$ 1.667,80 \times 22 = R\$ 36.691,60$$

$$R\$ 36.691,60 \text{ (Valor projetado de receita bruta mensal)} = 100\%$$

$R\$ 890,25$  (valor de mercado do aluguel) = X

$X = 2,43\%$

Os valores para os itens que compõem o cardápio mínimo serão os valores especificados abaixo:

a) Desconto para os itens 2,43%.

b) Valor do Cardápio Mínimo com o desconto mínimo: R\$ 94,47 (soma dos valores unitários do cardápio mínimo) - 2,43% = 94,47

c) Valor estimado do cardápio mínimo: R\$ 94,47

Os valores considerados das amostras para a composição da média de mercado, não apresentaram discrepância superior a 25%. Não sendo, portanto, considerados inexecutáveis nem excessivamente elevados.

## V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

O preço estimado da contratação, considerando o somatório dos itens do Cardápio Mínimo x 1, aplicado o desconto de 2,43 % é de 94,47 (noventa e quatro reais e quarenta e sete centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

APURAÇÃO DO PREÇO MÉDIO DE MERCADO DOS ITENS DO CARDÁPIO MÍNIMO														
Nº do Item	Item	Descrição	Orçam. Fornec. Cód.1	Orçam. Fornec. Cód.2	Orçam. Fornec. Cód.3	Orçam. Fornec. Cód.4	Orçam. Contrato Cód.5	Orçam. Contrato Cód.6	Media	Mediana	Desvio Padrão	CV(%)	Método Usado	Preço Médio Apurado
1	café	copo de 180ml.	R\$ 3,00	R\$ 3,75	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,80	R\$ 3,41	R\$ 3,41	R\$ 3,46	R\$ 0,35	(10)	Média	R\$ 3,41
2	café com leite	copo de 180ml (com leite semidesnatado).	R\$ 3,00	R\$ 3,75	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,80	R\$ 3,72	R\$ 3,46	R\$ 3,61	R\$ 0,37	(11)	Média	R\$ 3,46
3	chocolate quente	copo de 180ml.	R\$ 4,50	R\$ 6,75	R\$ 3,50	R\$ 5,00		R\$ 5,58	R\$ 5,07	R\$ 5,00	R\$ 1,21	(24)	Média	R\$ 5,07
4	água mineral com gás	garrafa pet 500ml	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,27	R\$ 3,10	R\$ 3,48	R\$ 3,39	R\$ 0,44	(13)	Média	R\$ 3,48
5	água mineral sem gás	garrafa pet 500ml	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,27	R\$ 3,10	R\$ 3,48	R\$ 3,39	R\$ 0,44	(13)	Média	R\$ 3,48
6	água de côco	caixinha 200ml	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00		R\$ 4,03	R\$ 4,51	R\$ 4,50	R\$ 0,49	(11)	Média	R\$ 4,51
7	suco na-	copo de	R\$ 7,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 6,54	R\$ 6,83	R\$	R\$ 6,69	R\$ 1,32	(21)	Média	R\$ 6,31



	tural de frutas	300ml. opções variadas, como laranja, uva limão, etc.							6,31					
8	misto quente	pão de forma tradicional(50g), presunto (20g),queijo (20g)	R\$ 9,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 18,00	R\$ 6,07	R\$ 6,21	R\$ 8,55	R\$ 6,61	R\$ 4,82	(56)	Mediana	R\$ 6,61
9	sanduíche natural	pão de forma tradicional(50g), frango desfiado ou atum (20g), queijo (20g), alface (15g),tomate (20g)	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 6,90	R\$ 15,00	R\$ 6,38	R\$ 6,52	R\$ 8,13	R\$ 6,95	R\$ 3,37	(41)	Mediana	R\$ 6,95
10	empanado	massa assada, opções variadas, com recheio de frango, carne, pizza ou legumes, com requeijão (recheio mínimo de 60g)	R\$ 8,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 8,00			R\$ 7,13	R\$ 7,25	R\$ 1,03	(14)	Média	R\$ 7,13
11	pão de queijo	(mínimo 80g)	R\$ 4,25	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00		R\$ 4,03	R\$ 4,06	R\$ 4,00	R\$ 0,11	(3)	Média	R\$ 4,06
12	pão de batata	pão de batata com recheio de frango com catupiry (mínimo 100g,sendo 50g de recheio)	R\$ 6,90		R\$ 6,50	R\$ 8,00			R\$ 7,13	R\$ 6,90	R\$ 0,78	(11)	Média	R\$ 7,13
13	empadinha de frango	massa de empada (80g),recheio de frango desfiado e palmito (70g)	R\$ 8,00		R\$ 5,00	R\$ 8,00			R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 1,73	(25)	Média	R\$ 7,00
14	salada de fruta 300ml	frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e abacaxi. sem adição de açúcar (copo 300ml)	R\$ 6,75	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 10,00	R\$ 6,08	R\$ 5,27	R\$ 6,27	R\$ 5,68	R\$ 2,00	(32)	Mediana	R\$ 5,68
15	bolo integral	fatia de 100g, nas opções de banana,	R\$ 6,90	R\$ 6,50	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 4,23		R\$ 5,93	R\$ 6,50	R\$ 1,74	(29)	Mediana	R\$ 6,50



		maça, cenoura ou cacau.												
16	biscoito sequilhos	biscoito sequilhos (feito de amido de milho, sem glúten e leite) embalagem com tamanho mínimo de 200g			R\$ 3,50		R\$ 7,95	R\$ 4,65	R\$ 5,37	R\$ 4,65	R\$ 2,31	(43)	Mediana	R\$ 4,65
17	iogurte natural	frasco com tamanho mínimo de 160g.		R\$ 4,50	R\$ 5,00		R\$ 4,30	R\$ 4,50	R\$ 4,58	R\$ 4,50	R\$ 0,30	(7)	Média	R\$ 4,58
18	vitamina de frutas	opções mínimas: banana ou mamão, copo de 300ml	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 10,00	R\$ 6,85		R\$ 7,57	R\$ 6,85	R\$ 2,31	(31)	Mediana	R\$ 6,85
Preço Médio dos Itens													R\$ 5,38	

**VALORES FINAIS DE REFERÊNCIA PARA O CARDÁPIO MÍNIMO (APÓS DESCONTO DE 2,43%)**

Item	Descrição	Valor de Referência
CAFÉ	COPO DE 180ML.	R\$ 3,33
CAFÉ COM LEITE	COPO DE 180ML (COM LEITE SEMIDESNATADO).	R\$ 3,38
CHOCOLATE QUENTE	COPO DE 180ML.	R\$ 4,94
ÁGUA MINERAL COM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500ML	R\$ 3,39
ÁGUA DE CÔCO	CAIXINHA 200ML	R\$ 4,40
SUCO NATURAL DE FRUTAS	COPO DE 300ML. OPÇÕES VARIADAS, COMO LARANJA, UVA LIMÃO, ETC.	R\$ 6,16
MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G),PRESUNTO (20G),QUEIJO (20G)	R\$ 6,44
SANDUÍCHE NATURAL	PÃO DE FORMA TRADICIONAL(50G), FRANGO DESFIADO OU ATUM (20G), QUEIJO (20G), ALFACE (15G),TOMATE (20G)	R\$ 6,78



EMPANADO	MASSA ASSADA, OPÇÕES VARIADAS, COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, PIZZA OU LEGUMES, COM REQUEIJÃO (RECHEIO MÍNIMO DE 60G)	R\$ 6,95
PÃO DE QUEIJO	(MÍNIMO 80G)	R\$ 3,96
PÃO DE BATATA	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY (MÍNIMO 100G, SENDO 50G DE RECHEIO)	R\$ 6,96
EMPADINHA DE FRANGO	MASSA DE EMPADA (80G), RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E PALMITO (70G)	R\$ 6,83
SALADA DE FRUTA 300ML	FRUTAS DIVERSAS, MAS COM NO MÍNIMO: LARANJA, BANANA, MAMÃO, MAÇA E ABACAXI. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (COPO 300ML)	R\$ 5,54
BOLO INTEGRAL	FATIA DE 100G, NAS OPÇÕES DE BANANA, MAÇA, CENOURA OU CACAU.	R\$ 6,34
BISCOITO SEQUILHOS	BISCOITO SEQUILHOS (FEITO DE AMIDO DE MILHO, SEM GLUTEN E LEITE) EMBALAGEM COM TAMANHO MÍNIMO DE 200G	R\$ 4,54
IOGURTE NATURAL	FRASCO COM TAMANHO MÍNIMO DE 160G.	R\$ 4,46
VITAMINA DE FRUTAS	OPÇÕES MÍNIMAS: BANANA OU MAMÃO, COPO DE 300ML	R\$ 6,68
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 94,47</b>

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.

Vale observar que o serviço a ser licitado incide receita e não gera nenhum custo ao IFSC.

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

A presente pesquisa de preços foi conduzida pela equipe de planejamento:



**INSTITUTO FEDERAL**  
Santa Catarina

Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
**INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**

<p>Nome: Gislaine Pereira Candido Siape: 1757320 Função: Nutricionista</p>	<p>Nome: Daniel de Lima Cichella Siape: 1497371 Função: Assistente em Administração</p>
<p>Nome: Michele da Silva Deolindo Siape: 2420667 Função: Coordenadora de Materiais e Finanças</p>	



**INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E**  
**CONTRATOS**  
EMITIDO EM 03/12/2025 11:48

**QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS**

**Licitação:** 23292.043744/2025-42 - PE 92119/2025 - REI  
**Assunto:** CONCESSÃO ADMINISTRATIVA (ONEROSA) DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA, COM COBRANÇA MÓDICA DE ALUGUEL E OFERTA DE CARDÁPIO MÍNIMO PARA O CÂMPUS ARARANGUÁ DO IFSC.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
<b>NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO</b>					
1	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA (ONEROSA) DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA, COM COBRANÇA MÓDICA DE ALUGUEL E OFERTA DE CARDÁPIO MÍNIMO, COM OBJETIVO DE FORNECER LANCHES POR UM VALOR REDUZIDO AOS ESTUDANTES, SERVIDORES, COLABORADORES E CONTINGENTE DE PESSOAS QUE TRAFEGAM NO CÂMPUS ARARANGUÁ DO IFSC, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.	CONCESSÃO	1	-	-

**Valor Total do Processo: R\$ 0,00**



#### **ANEXO IV**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 92119/2025 – IFSC  
Processo nº 23292.043744/2025-42

#### **MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

Eu, ..... (Representante Legal) da Empresa  
..... declaro, para os devidos fins, que visitei o  
Câmpus Araranguá do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DE SANTA CATARINA, local que será objeto da concessão, e tomei conhecimento de todas as  
metragens, peculiaridades e características do local.

....., ..... de ..... de 20.....

---

Responsável Técnico da Empresa ou  
Representante Legal da Empresa  
**(Assinatura e Carimbo)**

---

Nome e assinatura do Servidor do IFSC

#### **Observações:**

- a) Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante;
- b) A licitante que não efetuar a vistoria deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o IFSC.

**MODELO DE TERMO DE CONTRATO**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**  
**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO**



**INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**

(Processo Administrativo nº 23292.043744/2025-42)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX, QUE FAZEM  
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO  
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
SANTA CATARINA E .....

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, com sede na Rua 14 de julho, 150, Coqueiros, na cidade de Florianópolis/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 11.402.887/0001-60, neste ato representado pelo Reitor Zízimo Moreira Filho, nomeado pelo Decreto de 6 de Agosto de 2025 do MEC, publicado no DOU de 11 de Agosto de 2025, portador da Matrícula Funcional nº 0278064, 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 23292.043744/2025-42 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 Pregão Eletrônico nº 92119/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão administrativa (onerosa) de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel e oferta de cardápio mínimo, com objetivo de fornecer lanches por um valor reduzido aos estudantes, servidores, colaboradores e contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Araranguá do IFSC, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CARDÁPIO MÍNIMO	19356	UNDADE	1	R\$ 94,47	R\$

						<b>94,47</b>
				<b>TOTAL</b>	<b>94,47</b>	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. 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:

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

2.5. 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.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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.

**CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

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

**CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação para a concessão de uso de espaço público edificado no Campus Araranguá do Instituto Federal de Santa Catarina, localizado na Avenida XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto CEP 88905-112 – Araranguá – SC, visando a exploração de serviços de cantina, pelo período de 24 meses, do objeto do Pregão Eletrônico nº 92119/2025 é de **R\$ xxxxxx (valor por extenso)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos recebidos pelo CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente comercializados, respeitado o preço final do cardápio mínimo.

5.4. O valor total do cardápio mínimo diário, que foi adotado como parâmetro de referência e utilizado como critério de adjudicação, perfaz o montante de **R\$ 94,47 (noventa e quatro reais e quarenta e sete centavos)** e seu detalhamento consta no Termo de Referência.

5.5. Quanto ao valor estimado referente a cobrança módica de aluguel mensal multiplicado pelos 24 meses de contratação é de R\$ 2.400,00 (dois mil e quatrocentos reais).

5.6. O quantitativo de alimentos ofertados deve ser suficiente para atender a demanda da comunidade escolar, nos três turnos de atividade da Instituição, observados os históricos de consumo diário da Cantina.

5.7. O Câmpus poderá receber eventos com público externo, além da comunidade acadêmica, o que pode gerar aumento de demanda pontual do consumo na cantina

**CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. As condições de pagamento dos lanches diretamente pelos usuários ao CONTRATADO, o recolhimento do aluguel, o ressarcimento das despesas de consumo de energia elétrica e água devidos pelo CONTRATADO ao IFSC e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

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

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

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

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

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

8.1.7.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

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

8.1.9. 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;

8.1.9.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 dias;

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.

## **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. Realizar, conforme o Termo de Referência, a comprovação dos pagamentos mensais relacionados ao aluguel do espaço físico, energia elétrica e consumo de água até o décimo dia do mês subsequente ao vencido, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

9.36. Elaborar o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, contendo a identificação de seu respectivo responsável técnico. Este documento visa atender aos requisitos da vigilância sanitária e servir de apoio às orientações aos empregados sobre os procedimentos corretos de manipulação de alimentos executados no estabelecimento, bem como a frequência dos procedimentos de limpeza, controle de pragas, treinamento de funcionários, dentre outros.

#### **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.

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.

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

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **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.

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

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

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

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

13.9.3. Das indenizações e multas.

13.10. 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.

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

13.11.2. 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.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

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.

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

15.1. A presente contratação tem natureza de receita para a Administração, constituída pelo aluguel fixo e pelos reembolsos de consumo via GRU, não gerando despesa orçamentária direta ao órgão concedente.

#### **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.

#### **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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Florianópolis 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-**

**ANEXO V**  
**CONTRATO XX/20XX**  
**MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)**  
**(Avaliação da qualidade dos serviços)**

1. Durante a vigência do contrato a Administração adotará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN SEGES/MP nº 05/2017 e suas alterações.
2. O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) contemplará 02 (dois) indicadores e as respectivas metas a cumprir, que serão acompanhados pela fiscalização e a gestão do contrato.
3. Os indicadores propostos implicam em variável que está sob controle da Administração e permite a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contratados.
4. A gestão e a fiscalização do contrato acompanharão o desempenho da contratada com base nos indicadores propostos e utilizarão formulários de controle dos serviços, conforme modelos constantes deste anexo.
5. Durante a execução dos serviços por parte da contratada, a fiscalização realizará vistoria aleatória no local de execução do serviço previsto para esta contratação.
6. A meta a ser atingida é de no mínimo 85%, isto é, espera-se que a CONCESSIONÁRIA obtenha o Fator de Qualidade = 0,8500 para que pague o valor do aluguel estabelecido neste Termo de Referência. Caso não haja possibilidade de avaliação em algum mês, não haverá acréscimo no valor do aluguel.
7. Incidirá acréscimo sobre o valor sugerido a título de aluguel quando houver descumprimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR). O valor do acréscimo está definido no campo "Faixa de Ajuste" do IMR.
8. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao Gestor do Contrato a avaliação da execução do objeto levando em consideração o período do primeiro ao último dia do mês da prestação dos serviços.
9. O Gestor do Contrato encaminhará ao preposto o Relatório de Recebimento Definitivo, o Instrumento de Medição de Resultado e o Relatório de Recebimento Provisório.
10. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
  - 10.1. O IMR poderá ser encaminhado, via correio eletrônico, em endereço válido, informado pela empresa e de inteira responsabilidade desta, devendo ser devolvido assinado, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar do envio deste, sendo aceito cópia do documento assinado, também por correio eletrônico.
11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.



<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR</b>	
Mecanismo de cálculo	$FQ = (FQFT + FQPC) / 2$ Onde: FQ = Fator de qualidade FQFT = FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO (Indicador 1) FQPC = FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR (Indicador 2) Observação: para o enquadramento na faixa de ajuste, é necessário transformar o fator em percentual, bastando multiplicar o fator por 100.
Faixa de ajuste no pagamento	$FAIXA\ DE\ AJUSTE = FQ * 100$ a) 85% a 100% dos serviços = não haverá acréscimo no valor do aluguel b) 75% a 84,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 200,00 no valor do aluguel c) 65% a 74,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 400,00 no valor do aluguel d) 60% a 64,99% dos serviços = acréscimo de R\$ 600,00 no valor do aluguel
Sanções	Abaixo de 60% dos serviços – multa de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).
Observações	a) Para ajuste do pagamento não será necessário abertura de processo administrativo. b) Para aplicação da multa acima estabelecida, deverá ser instaurado processo administrativo, onde será garantida a ampla defesa e contraditório.

<b>INDICADOR 1 - FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO (FQFT)</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Avaliar o cumprimento das cláusulas contratuais por meio do Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico, conforme modelo deste Anexo.
Meta a cumprir	Fator mínimo 0,8500 = 85% do Fator de Qualidade.
Instrumento de medição	Planilha de Apuração do Fator de Qualidade do Fiscal Técnico, conforme modelo deste anexo.
Forma de acompanhamento	Realização mensal de inspeção, por parte da fiscalização do contrato, da execução dos itens de avaliação especificados no Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico. Avaliação. A(s) inspeção(ões) pode(m) ser realizada(s) de forma aleatória em qualquer período do mês de avaliação.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Fator dos serviços considerados adequados executados dentro do mês de referência: $FQFT = B/A$ FQFT = FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL TÉCNICO A = Quantidade de itens do Questionário de Avaliação do Fiscal Técnico



B = Quantidade de itens considerados adequados  
C = Quantidade de itens considerados inadequados  
Obs1. Havendo casas decimais, arredondar para quatro casas, exemplo:  
0,89478 =  
0,8948  
Exemplo de cálculo:  
 $FQFT = B/A$   
Análise mensal:  
(A) Itens analisados = 12  
(B) Quantidade de itens considerados adequados = 10  
(C) Quantidade de itens considerados inadequados = 2  
 $FQFT = 10/12 = 0,8333333$  arredondando conforme critério 0,8333

**INDICADOR 1 - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO FISCAL TÉCNICO**

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS DE AVALIAÇÃO	ADEQUADO	INADEQUADO
1	Oferta de todos os itens do cardápio mínimo, diariamente.		
2	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.		
3	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos.		
4	Limpeza das mesas na área do refeitório.		
5	Atendimento com presteza, polidez e educação.		
6	Número de empregados suficientes para atender à demanda.		
7	Horário de funcionamento de acordo com o estabelecido pela fiscalização.		
8	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.		
9	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso a todo o público consumidor.		
10	Identificação de todos os alimentos armazenados no balcão, diferenciando os que contenham em sua preparação glúten, lactose ou açúcar.		
11	Disponibilidade de materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidade suficiente para o atendimento da demanda.		
12	Visita mensal da nutricionista.		



**INDICADOR 1 - PLANILHA DE APURAÇÃO DO FATOR DE QUALIDADE DO FISCAL  
TÉCNICO (FQFT)**

Quantidade de itens do Questionário de Avaliação (A)	Quantidade de itens considerados adequados (B)	Quantidade de itens considerados inadequados (C)	Fator de qualidade do fiscal técnico (FQFT)
12			FQFT = B/A



<b>INDICADOR 2 - FATOR DE QUALIDADE PÚBLICO CONSUMIDOR (FQPC)</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Avaliar a satisfação do público consumidor por meio Questionário de Avaliação do Público Consumidor Cantina, conforme modelo deste anexo.
Meta a cumprir	Fator 1 = 100% de satisfação conforme avaliação pelo público consumidor.
Instrumento de medição	Planilha de Apuração do Fator de Qualidade do Público Consumidor, conforme modelo deste anexo.
Forma de acompanhamento	Realização mensal de acompanhamento das respostas do Questionário de Avaliação da Cantina aplicado ao público consumidor, por meio de formulário eletrônico. Para que o cálculo deste indicador seja considerado, é necessário que tenham pelo menos 50 respostas no Questionário de Avaliação da Cantina. Não havendo a quantidade mínima de 50 respostas, o fator considerado será 1,0000.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	<p>Fator referente à média das avaliações do público consumidor dentro dentro do mês de referência:</p> $FQPC = (E/D) / 10$ <p>FQPC= FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR A = Quantidade de avaliações B = Soma das notas das avaliações por item C = Média das notas por item D = Quantidade de itens de avaliação E = Soma das médias das notas por item</p> <p>Obs1. Havendo casas decimais, arredondar para quatro casas. Obs2. Não havendo o mínimo de 50 respostas do público consumidor, será considerado FQPC = 1,0000.</p> <p>Exemplo de cálculo:</p> $FQPC = (E/D) / 10$ <p>Análise mensal:</p> <p>(D) Quantidade de itens de avaliação = 7 (E) Soma das médias das notas por item = 56,1 <math>FQPC = (56,1/7) / 10 = 0,8014</math></p>
Início da vigência	Data de início da prestação dos serviços.



INDICADOR 2 - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO PÚBLICO CONSUMIDOR DA CANTINA											
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTA INDIVIDUAL DE AVALIAÇÃO									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	Qualidade dos alimentos (temperatura, data de validade, sabor etc).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos, e das mesas do refeitório.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	Atendimento com presteza, polidez e educação.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	Tempo de atendimento.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Observação:

- 1) Todos os itens são de respostas obrigatórias.
- 2) Como forma aprimorar a avaliação do público consumidor, o questionário poderá ser reformulado a qualquer momento e a CONCESSIONÁRIA será avisada com antecedência. A mudança no questionário não ensejará alteração no mecanismo de cálculo.



**INDICADOR 2 – PLANILHA DE APURAÇÃO DO FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR**

**CÁLCULO POR ITEM DE AVALIAÇÃO**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DAS PERGUNTAS DO QUESTIONÁRIO</b>	<b>QTDE. DE AVALIAÇÕES (A)</b>	<b>SOMA DAS NOTAS DAS AVALIAÇÕES POR ITEM (B)</b>	<b>MÉDIA DAS NOTAS POR ITEM (C) C = B/A</b>
1	Quantidade de alimentos suficientes para atender a demanda.	50	435	8,7
2	Qualidade dos alimentos (temperatura, data de validade, sabor etc).	50	400	8,0
3	Cumprimento dos preços estabelecidos na tabela de preços.	50	380	7,6
4	Tabela de preços em local visível e de fácil acesso.	50	350	7,0
5	Higiene/limpeza e organização da área de exposição e de preparação dos alimentos, e das mesas do refeitório.	50	430	8,6
6	Atendimento com presteza, polidez e educação.	50	380	7,6
7	Tempo de atendimento.	50	430	8,6
<b>SOMA DAS MÉDIAS DAS NOTAS POR ITEM</b>				56,1

**CÁLCULO FINAL**

<b>QTDE. DE ITENS DE AVALIAÇÃO (D)</b>	<b>SOMA DAS MÉDIAS DAS NOTAS POR ITEM (E)</b>	<b>FATOR DE QUALIDADE DO PÚBLICO CONSUMIDOR (FQPC) FQPC = (E/D) / 10</b>
7	56,1	0,8014

## ANEXO VI

### DADOS PARA CADASTRAMENTO DA EMPRESA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 92119/2025 – IFSC  
Processo nº 23292.043744/2025-42

Confirmo que os dados abaixo relacionados, referentes à empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estão atualizados e podem ser utilizados pelo IFSC para cadastro da empresa em seu banco de dados. Assumo a responsabilidade de manter estes dados atualizados, junto ao Departamento de Contratos do IFSC, através do e-mail [coord.contratos@ifsc.edu.br](mailto:coord.contratos@ifsc.edu.br), no mínimo durante a vigência do referido contrato. Estou ciente que as comunicações e intimações serão feitas exclusivamente por endereço eletrônico.

Para tanto, no momento da licitação e em todo o período de contratação, deverei manter endereço eletrônico válido.

EMPRESA (Razão Social)	
CNPJ	
ENDEREÇO/CEP	
CIDADE/ESTADO	
TELEFONE/FAX	
REPRESENTANTE LEGAL	
CPF REPRESENTANTE	
RG REPRESENTANTE E ÓRGÃO EXPEDIDOR	
ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO (email)	

Cidade, **XX de XXXXXXXX de 20XX.**

Atenciosamente,

Representante da Empresa  
Cargo Ocupado