

ANEXO A - MEMORIAL DESCRITIVO

Além deste Memorial Descritivo, deverão ser respeitados todos os itens deste Edital, anexos e demais documentos que o compõem, bem como as solicitações do fiscal do contrato.

1. DO OBJETO

1.1 CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - LANCHONETE - NO CEAVI/UDESC-IBIRAMA

1.2 Endereço: Rua Dr. Getúlio Vargas, 2822, Bela Vista, Ibirama/SC. CEP: 89140-000.

1.3 O espaço físico tem 51,84m² de área interna com pontos de luz.

1.4 Valor mínimo do aluguel: R\$ 1.125,00 (mil cento e vinte e cinco reais). Este valor baseia-se em avaliação realizada por profissional da engenharia de avaliações, que foi homologada pela Gerência de Bens Imóveis (GEIMO) da Secretaria de Estado da Administração (SEA), conforme Lei Ordinária SC 18305/2021 e Instrução Normativa SEA Nº 18/2020.

1.4.1. Ao valor do aluguel será acrescido **R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais)** referente à média de consumo de energia elétrica mensal, obtida com medição realizada pelo eletricitista contratado pela Udesc, conforme relatório anexo ao processo.

1.5 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o objeto, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma permitir a terceiros o uso deste, ainda que tenha a mesma finalidade.

2. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será de 12 meses a contar de sua assinatura digital, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

3 DAS BENFEITORIAS

3.1 A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do Fiscal. As alterações, os bens móveis e as benfeitorias, assim constituídas pelo resultado de eventuais trabalhos de adaptação do espaço feitas pela CONCESSIONÁRIA não serão indenizáveis, mesmo em caso de sinistro. Todavia, sofrerão retenção por parte da UDESC em caso de falta de pagamento das parcelas não adimplidas, podendo, ainda, o CONCESSOR exigir da CONCESSIONÁRIA a reposição do espaço objeto dessa Concessão na situação anterior.

3.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados ou fixados e destinados ao uso do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso deverão ser de propriedade da CONCESSIONÁRIA, ou de seu uso. Os documentos comprobatórios deverão estar à disposição da UDESC para verificação.

3.2.1 Todos os itens citados acima permanecerão em propriedade da CONCESSIONÁRIA, que indicará, precisamente, todos esses bens móveis de seu uso em relação a ser apresentada à UDESC e visada pelo fiscal de contrato. Somente os bens assim relacionados poderão ser removidos pela CONCESSIONÁRIA, mediante prévia e expressa autorização da UDESC.

3.3 A CONCESSIONÁRIA deverá solicitar acompanhamento da Coordenadoria de Obras quando da instalação de máquinas que não são de uso comum, haja vista a necessidade de dimensionamento da rede elétrica e esgoto.

3.4 A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as determinações da IN 02/08 UDESC, que trata do uso apropriado dos recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação –TIC.

3.4.1 O uso de equipamentos de TIC da CONCESSIONÁRIA nas dependências da UDESC depende de autorização prévia da SETIC.

3.4.2 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a legalidade dos softwares eventualmente utilizados em seus equipamentos de informática, devendo possuir, no mínimo, software de proteção, com atualizações automáticas e em tempo real, contra o mau uso da internet nos termos do art. 35 da IN 02/08 UDESC.

4 DA ORGANIZAÇÃO

4.1 O início da prestação do serviço se dará por ato formal do fiscal do termo de concessão de uso, com um mínimo de 07 dias úteis prorrogáveis uma vez por igual período.

4.2 No recebimento do espaço, a CONCESSIONÁRIA assinará um TERMO DE RECEBIMENTO, contendo detalhamento da área e suas benfeitorias (pintura, piso, etc.) tendo ciência das condições físicas em que está sendo concedido o espaço e ficando a partir de então, responsável pelos mesmos, devendo entregá-lo no final do Termo de Concessão de Uso nas mesmas condições recebidas.

4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Concessão.

4.3.1. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

4.3.2. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.

4.4 Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser credenciados (nome, identidade, cargo e escala de serviço) junto à UDESC, para terem a entrada permitida.

4.5 Todos os funcionários da concessionária deverão estar devidamente uniformizados e portando crachás de identificação.

4.6 É de total responsabilidade da empresa o fornecimento de equipamentos de segurança de proteção individual -EPI e de proteção coletiva -EPC.

4.7 Deverá ser providenciado o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência Pública, não cabendo à UDESC qualquer responsabilidade na condução, manutenção, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

5 DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

5.1 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do OBJETO serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.2 A Concessionária deverá seguir as normas de separação e destinação dos resíduos sólidos do [Programa Vale Reciclar](#), ou outro que vier a ser implementado pelo município de Ibirama/SC. O acondicionamento do lixo proveniente dos serviços prestados na área locada são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser feito em recipientes apropriados, distribuídos em dois resíduos: **reciclável** (embalagem amarela fornecida pela prefeitura) e **rejeitos/orgânico**. O acondicionamento de perfuro cortante (vidros, garrafas quebradas e outros) deverá ser feito com a devida proteção, a fim de evitar acidentes na coleta e no transporte.

5.2.1. A CONCESSIONÁRIA deve envidar esforços para a conscientização dos usuários do serviço de lanchonete sobre a importância da destinação correta de seus resíduos, solicitando a estes por meio de recursos visuais (por exemplo: display informativo de mesa em acrílico cristal em formato “T” ou “prisma” sobre as mesas) para utilizarem as lixeiras corretamente.

5.3 A conservação dos contentores utilizados na parte interna da lanchonete, assim como a limpeza necessária após cada coleta, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.4 Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar a dedetização e desinfecção completa do espaço interno objeto da Concessão Onerosa de Uso a cada 6 (seis) meses, devendo a execução deste serviço ser previamente informada ao fiscal para aprovação.

5.4.1 A Empresa deverá realizar a dedetização no período de férias escolares, salvo quando o gestor de execução verificar necessidade de antecipação desses serviços.

5.4.2 Conforme Resolução -RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, deverá ser apresentado certificado de conclusão de curso pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1 Apresentar ao Fiscal do Contrato para análise e aprovação, em tempo hábil, o Projeto de Adaptação do Espaço da “Lanchonete”, bem como memorial descritivo dos materiais, mobiliário e equipamentos que serão alocados para funcionamento da cantina.

6.2 Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar e mercadorias que comercializar.

6.3 O valor devido pela Cessão Onerosa de Uso deverá ser depositado mensalmente na conta arrecadação da UDESC até o 10º (décimo) dia útil de cada mês. Os dados bancários para depósito deverão ser obtidos pela CONCESSIONÁRIA junto ao Fiscal de Contrato.

§ 1º - No mês de Janeiro não haverá cobrança do valor mensal da concessão (caso a concessionária opte por abrir a cantina neste mês, haverá a cobrança de 50% do valor mensal da concessão).

§ 2º - Nos dias de recesso escolar, pré-definidos no calendário acadêmico da Udesc, e nos dias de suspensão das aulas por motivos de força maior, a abertura da cantina fica a critério da Concessionária e o valor do aluguel será proporcional aos dias de atendimento.

§ 3º Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento do aluguel, os valores serão corrigidos com base no IGPM, sendo remetido os autos à Proplan para verificação do valor a ser cobrado.

§ 4º Após a realização do depósito, a Concessionária deverá apresentar cópia do pagamento ao fiscal de contrato, juntamente com a cópia de recolhimento dos seguintes pagamentos do mês anterior:

- I – guia de recolhimento do INSS;
- II – guia de recolhimento do FGTS;
- III – guia de recolhimento do ISS; e
- IV – folha de pagamento do pessoal.

§ 5º A não apresentação dos documentos enunciados nesta cláusula implica suspensão do objeto desta licitação, não sendo exigível, neste caso, nenhuma forma de indenização por eventuais danos advindos.

6.4 O consumo de água do OBJETO será assumido pela UDESC por não haver disponibilização de medidor individual para o espaço da cantina, estando interligado ao hidrômetro dos banheiros e vestiários que são de uso comum para a comunidade acadêmica. O consumo de água da cantina se concentrará no preparo de alimentos e na higienização de utensílios e ambiente interno, o que será irrisório se comparado ao uso dos banheiros e chuveiros.

6.5 Manter o espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem.

6.6 Cooperar com a UDESC visando o bom funcionamento do OBJETO, de acordo com os objetivos para os quais o mesmo foi criado.

6.7 Solicitar prévia autorização, por escrito, ao fiscal, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida.

6.8 A realização dos trabalhos de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências da UDESC.

6.9 Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere ao objeto, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativa à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias (salários; seguros de acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte; e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo), respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

6.10 Deverá assumir integral e exclusivamente as responsabilidades para com seus funcionários com relação a registros, salários, alimentação, acidentes de trabalho em que sejam vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, seguros e demais obrigações de ordem social ou trabalhistas, que em hipótese alguma terão vínculo com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC.

6.11 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a registrar todos os funcionários em funções compatíveis com a CBO emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

6.12 Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será o PREPOSTO/representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual.

6.13 Zelar para que seus funcionários que lidam diretamente com o público consumidor sejam educados, uniformizados e de boa apresentação pessoal, a fim de que seja mantida imagem favorável à UDESC, tendo esta o direito de solicitar o afastamento de qualquer preposto ou empregado cuja permanência for julgada inconveniente.

6.14 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer com que os seus fornecedores, quando estiverem entregando, bem como as firmas contratadas como prestadoras de serviço, empregados, prepostos e demais pessoas envolvidas com a Concessão Onerosa de Uso observem o que foi contratado, fazendo valer as normas de disciplina, obrigações e restrições estabelecidas neste Regulamento que lhe são aplicáveis.

6.15 Não fazer uso de alto falante ou rádio, ou de outro meio de difusão de som, salvo por expressa autorização do fiscal.

6.16 Sujeitar-se ao controle e disciplina, cumprindo normas, regulamentos, circulares e ordens de serviço emanadas da UDESC, no que se refere às dependências e instalações, de qualquer natureza.

6.17 Caso a capacidade de carga elétrica necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada à UDESC uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade. Caso seja aceita a solicitação, os custos dessa ampliação deverão ser pagos integralmente pela CONCESSIONÁRIA.

6.18 Não colocar nenhum toldo, cartaz, letreiro luminoso, faixa, bandeira, estandarte, ou elemento promocional na fachada do prédio, salvo com autorização escrita do fiscal.

6.19 Armazenar, estocar ou guardar no OBJETO, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente.

6.20 Não estocar nas dependências do objeto qualquer material combustível e/ou explosivo, corrosivo, tóxico ou de forte odor.

6.21 Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONCESSIONÁRIA, seus empregados ou prepostos.

6.22 Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem à UDESC ou a terceiros.

6.23 Não comercializar produtos eróticos, pornográficos e/ou outros que possam denegrir a

imagem da UDESC.

6.24 Não comercializar cigarros e afins, nem bebidas alcoólicas, bem como quaisquer drogas, lícitas ou ilícitas.

6.25 Encaminhar à Recepção do CEA VI – UDESC/Ibirama eventuais interessados em obter conhecimento e informações sobre a UDESC.

7 DOS SERVIÇOS

7.1 Utilizar, na preparação dos lanches, bem como seus complementos, obrigatoriamente ingredientes de primeira qualidade conforme definido pela ANVISA, devendo ser servidos em perfeitas condições de conservação, de higiene e de apresentação.

7.2 Todos os serviços prestados deverão atender as exigências estabelecidas no Regulamento Técnico de boas práticas para o serviço de alimentação, definidos na [Resolução -RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA](#), que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, além de eventuais disposições Estaduais e Municipais ligadas à prestação de serviço de Cafeteria e Lanchonete.

E, ainda, para os locais que realizarem manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, deverão obedecer ao disposto na [RESOLUÇÃO RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005 DA ANVISA](#). Ademais a empresa deverá atender a todas as determinações Federais, Estaduais e Municipais, referentes ao objeto desta licitação.

7.3. Para um melhor acompanhamento do contrato pelos gestores de execução, a empresa vencedora terá que disponibilizar, em local visível ao público, um quadro com os preços de todos os produtos servidos na lanchonete do CEA VI.

8 DO ENCERRAMENTO DA CESSÃO ONEROSA DE USO

8.1 Considerando o exposto no item 4.2, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar o espaço nas mesmas condições recebidas. Caso necessite de reparos, estes devem ser providenciados num prazo máximo de 30 dias, sob pena de não cumprir as obrigações e estando sujeita as penalidades legais.

9 DA SEGURANÇA

9.1 A segurança do ESPAÇO OBJETO DO CONTRATO é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.2 Os funcionários de empresa de segurança contratada pela UDESC não podem atuar como segurança do ESPAÇO OBJETO DO CONTRATO.

9.3 A vigilância 24 horas existente nos prédios da UDESC não transfere a responsabilidade para a contratante da guarda de todos os equipamentos, máquinas, materiais ou outros pertencentes à CONCESSIONÁRIA, não cabendo assim, qualquer ressarcimento pela UDESC pela perda, roubo, afetação por efeito climático, fogo ou qualquer outro sinistro.

10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a preservar e promover a UDESC em todas as oportunidades e por todos os meios ao seu alcance.

10.2 Será aberto pela UDESC um Documento Digital de Ocorrências no SGP-e (Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos), onde constarão anotações relacionadas com o funcionamento do “OBJETO”. Após cada registro, o representante da CONCESSIONÁRIA tomará conhecimento do relatado e assinará digitalmente. O Documento Digital de Ocorrências vigorará até o término do período de Concessão Onerosa de Uso.

10.3 A execução dos serviços de Lanchonete, vinculadas à Concessão, será norteadada pela boa técnica, sendo direito da Udesc realizar notificações de adequação imediata caso os serviços e produtos prestados estejam sendo mau executados ou de qualidade duvidosa.

10.4 Durante a execução dos serviços, todos os objetos atingidos ou danificados deverão ser recuperados, utilizando-se material idêntico ao existente no local. Todos e quaisquer danos causados às instalações da UDESC ou demais, utilizadas para realização dos serviços, por elementos ou funcionários da Contratada, deverão ser reparados sem ônus para UDESC.

11 DOS PREÇOS

11.1 Os preços devem respeitar os máximos definidos na planilha. Em caso de verificação de cobranças abusivas, a UDESC se reserva o direito de realizar pesquisa de mercado, visando alteração nos preços. Caso a empresa permaneça com a cobrança abusiva a UDESC poderá rescindir a Cessão Onerosa de Uso.

11.1.1 PARA TABELA GERAL DE PREÇOS:

11.1.1.1 O valor da tabela de preços poderá ser reajustado, desde que solicitado formalmente pela contratada, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data-limite para apresentação da proposta.

I - O índice de reajuste será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou índice que vier a substituí-lo;

II - Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta;

III – Os reajustes a que o contratado fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou o encerramento do contrato.

11.2.2 PARA CONCESSÃO DE USO REMUNERADO DE ESPAÇO PÚBLICO:

11.2.2.1 O valor da concessão de uso do espaço público será reajustado, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data-limite para apresentação da proposta.

I – O índice de reajuste será o Índice Geral de Preços de Mercado - IGP-M/FGV, ou índice que vier a substituí-lo;

II – Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta.

11.3 Os reajustes a que o Contratado fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura de prorrogação contratual ou o encerramento do contrato.

12 - NORMAS PARA CONCORRER, ALÉM DAS PREVISTAS EM LEGISLAÇÃO

12.1 Fica vedada a contratação externa de serviços de terceiros para atendimento nas dependências da UDESC, sob pena de cancelamento do contrato, exceto para os casos de técnico em nutrição e segurança.

12.2 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar talheres de inox, copos de vidro e louça de porcelana/cerâmica branca, xícaras, canecas, pires e pratos.

12.3 O Critério de Julgamento será o maior valor pago mensalmente pela concessão onerosa de uso;

12.4 O horário de funcionamento obrigatório será de segunda a sexta-feira das 12h às 21h30min.

É opcional o funcionamento no turno matutino, de segunda a sexta-feira. Aos sábados, domingos, feriados e nos dias em que não houver aulas presenciais no CEAVI, a abertura da cantina também fica a critério da CONCESSIONÁRIA. Poderá funcionar em dias de eventos no CEAVI e, quando houver programação noturna, o seu funcionamento poderá se estender até as 24h, a critério da CONCESSIONÁRIA. O horário estipulado poderá sofrer alterações mediante acordo entre as partes. No período de recesso escolar (de acordo com o calendário acadêmico da Udesc), poderá haver redução do horário de atendimento, desde que previamente autorizado pelo fiscal de contrato. A CONCESSIONÁRIA terá tolerância de 10 (dez) minutos para a abertura da cantina e 45 (quarenta e cinco) minutos para a limpeza e o fechamento do caixa, após o horário estabelecido. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.

12.5 Carga e descarga deverão ser realizada na rua Dr. Getúlio Vargas, 2822, Bela Vista, Ibirama/SC. CEP: 89140-000, das 8h às 18h, exceto aos sábados e domingos, salvo autorização tácita ou expressa do fiscal do contrato e, na ausência deste, do Diretor Administrativo do CEAVI.

12.6 A CONCESSIONÁRIA deverá possuir todos os equipamentos, aparelhos e utensílios necessários para o perfeito andamento e boa execução dos serviços.

12.7 A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos variados, tais como:

TIPOS DE CARDÁPIO, PREÇOS E FORMAS DE ATENDIMENTO				
Salgados fritos				
ITEM	Descrição dos Produtos	Peso	Valor Máximo Aceito	Forma de Atendimento
1	Pastel de carne	100g.	R\$ 4,82	Pronto para consumo
2	Pastel de palmito	100g.	R\$ 4,72	
3	Pastel de frango	100g.	R\$ 4,82	
4	Risoles de carne	100g.	R\$ 4,73	
5	Risoles de palmito	100g.	R\$ 4,68	
6	Risoles de frango	100g.	R\$ 4,44	
7	Coxinha de frango	100g.	R\$ 4,69	

Salgados Assados e Outros				
ITEM	Descrição dos Produtos	Peso	Valor Máximo Aceito	Forma de Atendimento
8	Fatia (1/4) de pizza ou mini-pizza – qualquer sabor	100g	R\$ 5,98	Pronto para consumo
9	Fatia de torta salgada – qualquer sabor	100g	R\$ 4,75	
10	Pão de batata recheado	100g	R\$ 4,58	
11	Pão de queijo	100g	R\$ 5,09	
12	Calzone – qualquer recheio	100g	R\$ 5,03	
13	Folheado – qualquer sabor	100g	R\$ 5,36	
14	Pastel de forno de carne	100g	R\$ 5,23	
15	Pastel de forno de palmito	100g	R\$ 5,03	
16	Pastel de forno de frango	100g	R\$ 5,30	
17	Pastel de forno de calabresa	100g	R\$ 5,16	
18	Esfirra de frango	100g	R\$ 5,01	
19	Esfirra de carne	100g	R\$ 5,01	
20	Outros salgados assados	100g.	R\$ 5,18	
21	Cachorro quente – pão grande (20cm) com, no mínimo, 01 salsicha, molho de tomate com cebola e batata palha. Milho, ervilha e queijo ralado a gosto do cliente.	01 unidade	R\$ 7,00	Por demanda
22	X salada	01 unidade	R\$ 20,00	
23	X bacon	01 unidade	R\$ 22,00	
24	X egg	01 unidade	R\$ 22,00	
25	X frango	01 unidade	R\$ 20,64	
26	X búrguer	01 unidade	R\$ 16,00	
27	Misto frio – pão fatiado (mínimo 30g. de queijo, 30g. de presunto, alface e tomate)	01 unidade	R\$ 7,41	
28	Misto quente – pão fatiado (mínimo 30g. de queijo, 30g. de presunto e tomate)	01 unidade	R\$ 8,00	
29	Bauru – pão fatiado (mínimo 30g. de queijo, 30g. de presunto, ovo e tomate)	01 unidade	R\$ 12,00	
30	Panqueca salgada – recheio de frango	100g	R\$ 6,11	
31	Panqueca salgada – recheio de carne	100g	R\$ 6,11	
32	Panqueca salgada – recheio de pizza (queijo, presunto e tomate)	100g	R\$ 6,11	
Doces				
ITEM	Descrição dos Produtos	Peso	Valor Máximo Aceito	Forma de Atendimento
33	Fatia de torta doce – qualquer recheio	100g	R\$ 5,70	Pronto para consumo
34	Fatia de bolo doce – qualquer sabor	100g	R\$ 4,54	
35	Sonho recheado assado – qualquer sabor	100g	R\$ 3,35	
36	Rosca de leite de coco	100g	Sem cotação	
37	Orelha de gato	100g	R\$ 3,21	
38	Chocolate branco – barra ou bombom	100g	R\$ 12,12	
39	Chocolate preto – barra ou bombom	100g	R\$ 12,12	

40	Chocolate 70% cacau – barra ou bombom	100g	R\$ 10,00	Por demanda
41	Waffle caseiro sem recheio	100g	R\$ 4,28	
42	Waffle caseiro com recheio de banana	100g	R\$ 3,88	
43	Panqueca doce – qualquer recheio	100g	R\$ 8,00	
Linha Fitness				
ITEM	Descrição dos Produtos	Peso	Valor Máximo Aceito	Forma de Atendimento
44	Sopa/caldo – diversos sabores	350ml	Sem cotação	Pronto para consumo
45	Sanduíche natural de peito de peru e ricota	100g	R\$ 4,50	
46	Sanduíche natural de frango	100g	R\$ 3,91	
47	Sanduíche natural com pão 100% integral – qualquer recheio	100g	R\$ 3,91	
48	Sanduíche natural sem glúten - qualquer recheio	100g	R\$ 3,64	
49	Sanduíche natural zero lactose – qualquer recheio	100g	R\$ 3,87	
50	Marmita congelada de comida salgada (com, no mínimo, uma fonte de proteína e uma fonte de carboidrato)	100g	Sem cotação	
51	Pacote de salgadinho assado/snack, sem aditivos químicos, tipo: linha Mãe Terra, Fit Food, Belive e outros similares.	01 pacote de 45g	Sem cotação	
52	Pacote de rosquinha de polvilho sem glúten e sem lactose	01 pacote de 60g	R\$ 5,00	
53	Barrinha de proteína – qualquer sabor	30g	R\$ 2,00	
54	Barrinha de proteína vegana – qualquer sabor	30g	Sem cotação	
55	Salada de frutas (com, no mínimo, 3 variações de fruta)	100g	R\$ 5,71	Por demanda
56	Panqueca de aveia – qualquer recheio – sem leite de origem animal e sem glúten	100g	Sem cotação	
57	Crepioca – qualquer recheio – sem leite de origem animal e sem glúten	100g	Sem cotação	
58	Tapioca – recheios diversos	100g	Sem cotação	
59	Peito de frango grelhado com salada	100g	Sem cotação	
Bebidas				
ITEM	Descrição dos Produtos	Peso/ml	Valor Máximo Aceito	Forma de Atendimento
60	Refrigerante (inclusive diet e light)	350ml.	R\$ 5,64	Pronto para consumo
61	Refrigerante caçulinha	237ml.	R\$ 3,00	
62	Água mineral com gás	500ml.	R\$ 3,28	
63	Água mineral sem gás	500ml.	R\$ 3,25	
64	Suco integral de laranja	300ml.	R\$ 7,50	
65	Suco integral de uva	300ml	R\$ 8,33	
66	Bebida achocolatada pronta, tipo	200ml	R\$ 3,75	

	"Nescau ou Toddynho"			
67	Yogurte tradicional	200ml	R\$ 3,50	
68	Yogurte zero adição de açúcares e zero lactose	200ml	R\$ 4,50	
69	Bebida Láctea UHT protéica – zero adição de açúcares e zero lactose	250ml	R\$ 4,75	
70	Chá – qualquer sabor	300ml.	R\$ 4,50	Por demanda
71	Suco natural de laranja (feito na hora)	300ml	R\$ 8,00	
72	Outros sucos naturais (feito na hora)	300ml.	R\$ 8,00	
73	Suco de polpa – qualquer sabor	300ml	R\$ 7,00	
74	Café sem leite	200ml	R\$ 5,25	
75	Café com leite integral de origem animal	200ml	R\$ 5,25	
76	Café com leite de origem vegetal ou zero lactose	200ml	R\$ 6,00	
77	Chocolate quente	200ml	R\$ 7,50	

DISPOSIÇÕES GERAIS:

1. **DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO:** durante o período letivo, no mínimo, 02 itens diferentes de cada tipo de cardápio classificado como “pronto para consumo” deverão estar sempre disponíveis em balcão de vidro para escolha dos consumidores. Por exemplo: 02 tipos de salgados fritos + 02 tipos de salgado assado e outros + 02 tipos de doces + 02 tipos da linha fitness. O quantitativo de cada tipo pode ser ajustado pela CONCESSIONÁRIA de acordo com a demanda de cada turno/horário. Não há impeditivo para que a CONCESSIONÁRIA ofereça outros produtos alimentícios que não constem nessa lista, desde que sejam praticados os preços de mercado para a região do município de Ibirama/SC, previamente aprovados pelo fiscal de contrato.
2. **ATENDIMENTO POR DEMANDA:** Os itens desse grupo deverão ser atendidos por demanda de balcão, ou seja, sempre que forem solicitados no local.
3. **DOS VALORES:** Os valores dos produtos acima listados foram balizados a partir de pesquisa de mercado e devem ser seguidos de acordo com o peso ou mililitro do produto, ou seja, se um pastel de 100g ficou cotado em R\$ 5,00 a CONCESSIONÁRIA poderá vender um pastel de 150g por R\$ 7,50. Da mesma forma, o preço deve ser proporcionalmente diminuído caso o produto vendido tenha menos peso/mililitros em relação ao que está disposto na tabela da cláusula 12.7. O fiscal de contrato poderá verificar os pesos dos produtos e os valores praticados a qualquer momento e exigir o reajuste do preço praticado caso esteja em desacordo com este edital.
4. **DOS PRODUTOS PARA INTOLERANTES À LACTOSE OU CELÍACOS:** Será obrigatório à CONCESSIONÁRIA oferecer produtos sem leite e/ou sem glúten para atender ao número crescente de pessoas intolerantes à lactose ou celíacas.
5. **DOS COMBOS DIÁRIOS OU SEMANAIS:** Semanalmente ou diariamente, a critério da CONCESSIONÁRIA, deverá ser ofertado um combo incluindo um alimento + uma bebida com preço menor do que se fossem vendidos separadamente.

6. **DA QUALIDADE DO CAFÉ:** Deverá ser comercializado café classificado com, no mínimo, selo “superior” (nota de 6 a 7,2) da Abic – Associação Brasileira da Indústria de Café.
7. **COMPLEMENTOS PARA CAFÉ E CHÁ:** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, ao menos, açúcar e adoçantes de sucralose e 100% stévia para escolha dos usuários.
8. **AVALIAÇÃO SEMESTRAL:** Os serviços prestados, assim como a qualidade dos produtos vendidos, passará por avaliação dos usuários semestralmente, organizada pelo fiscal de contrato, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a atender as diligências apontadas.