INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

Termo de Referência 1/2026

Informações Básicas

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

Status

ASSINADO

Outras informações

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

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23261.000441/2026-83)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

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

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a necessidade de duração prolongada do contrato, posto que sua interrupção poderá causar transtornos à instituição, comprometendo, assim, o fornecimento de lanches à comunidade usuária deste Instituto, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **data de início informada na cláusula de vigência do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e conforme as diretrizes de sustentabilidade motivadas no Estudo Técnico Preliminar , a Contratada deverá observar as seguintes obrigações operacionais:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.4 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **9** horas às **16** horas.

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

4.6 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria. Caso a empresa opte por realizar a vistoria, a mesma deverá apresentar o modelo do Anexo II preenchido.

4.7 Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal (conforme modelo apresentado no Anexo III) assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: data de início informada na cláusula de vigência do contrato .

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

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

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

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

Local e horário da prestação dos serviços

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

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

Rotinas a serem cumpridas

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

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

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

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

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

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

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

Recebimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

Forma de pagamento

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

Reajuste

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

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

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

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

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

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

7.26. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **2**% (**dois** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20** (**vinte**) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **15**% (**quinze** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.

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

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **5**% (**cinco** por cento) a **25**% (**vinte e cinco** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1**% (**um** por cento) a **15**% (**quinze** por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

Qualificação Técnica

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

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.33.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

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

14. ANEXO II

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

15. Responsáveis

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

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

ERICA MARIANNE BALDINO NUNES RUSSO

Integrante Administrativo

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

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

MISELANE DA SILVA ARAUJO

Integrante Técnico

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

FABRICIA KEILLA OLIVEIRA LEITE

Integrante Requisitante

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

Lista de Anexos

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

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

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23261.000441/2026-83

2. Descrição da necessidade

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

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

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

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

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

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Assuntos Estudantis	FABRÍCIA KEILLA OLIVEIRA LEITE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 **Objeto e Condições Gerais**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Normas de Atendimento e Comercialização de Alimentos:

4.2.1 Preços:

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

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

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

4.2.2 Mobiliário:

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

> 4.2.2.1.2 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia– ENCE, na(s) classe(s) A e B, nos termos da Portaria INMETRO n° 234/2020, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade– RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

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

4.2.3 Padrão e execução do Cardápio:

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

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

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

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

4.2.3.4.1. oferta variada e predominante de alimentos minimamente processados e preparações culinárias que contemplem diferentes grupos alimentares;
4.2.3.4.2. adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados e evitar ultraprocessados;
4.2.3.4.3. a utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;
4.2.3.4.4. comercializar alimentos que atendam as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light.

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

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

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

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

4.2.3.9 Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

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

4.2.4. Proibição da oferta de ultraprocessados previstos pela Legislação:

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

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

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

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

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

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

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

4.2.4.**5 Alimentos preparados artesanalmente na cantina** também devem respeitar a regra e não podem ser ultraprocessados. A preparação **não pode se enquadrar como ultraprocessado, portanto,** deve utilizar **ingredientes naturais ou minimamente processados**, evitando:

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

4.2.5 Rastreabilidade:

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

4.2.6 Restrições sobre a comercialização de itens diversos:

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

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

4.2.7 Quanto a Qualificação técnica:

4.2.7.1 Será solicitada ao fornecedor a comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação ou do item pertinente. Serão aceitos documentos de comprovação para estabelecimentos que realizem atividades-fim que incluam a preparação, comercialização e fornecimento de lanches, bebidas e, ainda, pequenas refeições ou refeições completas.

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

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

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

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

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

4.3 Higiene e Conservação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4 Pessoal, Segurança no Trabalho e Vigilância:

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5 **Critérios de Sustentabilidade**:

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

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

4.5.3. A contratada deverá:

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

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

4.5.3.3. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

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

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

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

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

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

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

4.5.3.10. Não ter sido condenada nem seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1° e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto n° 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nºs 29 e 105.

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

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

4.5.4.1. Normas de segurança do trabalho;

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7 **Valores, pagamentos e reajustes**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9 Garantia da Contratação:

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

4.10 Vistoria:

4.10.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 horas às 16:00 horas.

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

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

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

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

4.11 Disposições Gerais:

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

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

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

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

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

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

5. Levantamento de Mercado

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

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

- Pregão Eletrônico 90004.2025, UASG 158319.

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

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

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

6. Descrição da solução como um todo

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 184,91

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

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

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III) Id do item no PCA: 1270;

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

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

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

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

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

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

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

13. Providências a serem Adotadas

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

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O licitante vencedor, contratado, deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6° da IN n°01 /2010 (Compras Sustentáveis) e subitem 4.5 deste documento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. Responsáveis

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

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

ERICA MARIANNE BALDINO NUNES RUSSO

Membro da comissão de contratação

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

MISELANE DA SILVA ARAUJO

Membro da comissão de contratação

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

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

FABRICIA KEILLA OLIVEIRA LEITE

Membro da comissão de contratação

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

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Laudo_de_Avaliacao_Juazeiro_do_Norte_LOCACAO_cantina_2026.pdf (337.79 KB)
- Anexo II - Laudo de Avaliação - Consumo de energia.pdf (302.71 KB)
- Anexo III - Relatorio_de_Pesquisa_de_Precos_e_Anexos_de_Cotacoes_assinado.pdf (7.7 MB)

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARÁ

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

Unidade: *Cantina - Campus Juazeiro do Norte*

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

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

Março

2026

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARÁ

S U M Á R I O

Pág.

I – OBJETO AVALIADO_____ 03
II – OBJETIVO_____ 03
III– FONTES DE INFORMAÇÕES_____03
IV – FUNDAMENTAÇÃO E PRECISÃO_____ 03
V– CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL_____ 03
V.1 – Situação_____ 03
VI – DA AVALIAÇÃO_____ 03
VI. 1 – Avaliação do Terreno/Metodologia _____ 03
VII.1.7- Valor do aluguel_____ 04
VIII - RESUMO FINAL_____ 04
IX- ENCERRAMENTO _____ 04

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARÁ

I – OBJETO AVALIADO:

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

II – OBJETIVO:

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

III – FONTES DE INFORMAÇÕES:

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

IV – FUNDAMENTAÇÃO E PRECISÃO:

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

V – CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL:

V.1– Situação:

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

VI – DA AVALIAÇÃO:

VI-1 – Avaliação do aluguel/ Metodologia:

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

VII.1.7 – Valor do aluguel:

Va = St x qunit.

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

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

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARÁ

VIII - RESUMO FINAL

- Valor total do aluguel: R$ 683,40

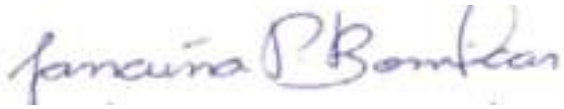
Arredondando o valor encontrado em até 1%, conforme preconiza a Norma 14.653-1:2001, item 7.7.1, temos:

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

IX - ENCERRAMENTO

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

Fortaleza-Ce, 02 de março de 2026.



Janaína Pessanha Bomílcar
Engenheira Civil
SIAPE - 1725761

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

AVALIAÇÃO

Processo: 23261.000441/2026-83

Interessado: Campus Juazeiro do Norte do IFCE

Senhor Diretor de Infraestrutura e Engenharia,

Senhor Diretor,

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

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

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

1.3. Foram obtidos os seguintes valores:

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

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

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

1.6. Foram obtidos os seguintes valores:

CÁLCULO DA MÉDIA DE TARIFA ENEL				
Mês	F Ponta TE	F Ponta TUSD	Ponta TE	Ponta TUSD
janeiro-26	R$ 0,30	R$ 0,12	R$ 0,49	R$ 1,52
dezembro-25	R$ 0,31	R$ 0,12	R$ 0,50	R$ 1,56
novembro-25	R$ 0,31	R$ 0,12	R$ 0,50	R$ 1,55
outubro-25	R$ 0,30	R$ 0,11	R$ 0,48	R$ 1,51
setembro-25	R$ 0,31	R$ 0,12	R$ 0,31	R$ 1,53
agosto-25	R$ 0,33	R$ 0,10	R$ 0,52	R$ 1,51
julho-25	R$ 0,30	R$ 0,11	R$ 0,48	R$ 1,50
MÉDIA	R$ 0,31	R$ 0,11	R$ 0,47	R$ 1,52
ESTIMATIVA DE VALOR POR COMPOSIÇÃO	R$ 281,05	R$ 104,01	R$ 54,74	R$ 178,42
ESTIMATIVA DE VALOR PARA A FATURA MENSAL	R$ 618,22			

Legenda:	
F Ponta	É o período onde a tarifa fica mais barata em relação ao período Ponta.
Ponta	É um período de três horas consecutivas, com exceção para os sábados, domingos e feriados, definido pela concessionária local, onde a tarifa de energia chega a três vezes o valor da tarifa cobrada nas demais horas do dia.
TE	Tarifa de Energia – TE, que é o valor da energia consumida mensalmente em R$/kWh.
TUSD	Tarifa de Uso do Sistema de Distribuição - TUSD, que é o valor em R$/kWh referente ao uso do sistema de distribuição de energia elétrica. Essa tarifa cobre os custos com os fios, os postes, transformadores e outros equipamentos utilizados.

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

2. Encontro-me à disposição para eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

José Ícaro Santiago Bastos

Técnico em Eletrotécnica

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

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **8552824** e o código CRC **24D6E63D**.

23261.000441/2026-83 8552824v3

Compras.gov.br

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Informações básicas

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

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

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

Total de itens cotados: 1

Valor total da pesquisa de preços: R$ 184,9080

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	UNIDADE	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	
R$ 169,0000	R$ 184,9080	R$ 187,0000	Coeficiente de Variação: 4,9123% Desvio Padrão: 9,0833 Maior Preço: R$ 196,5000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses
Modalidade(s): Pregão
UASG (Estado): CE
Esfera: Federal
Local de entrega (Estado): CE
Critério Julgamento Item: Maior Desconto, Menor Preço

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

Identificação do Fornecedor

23.902.668/0001-20

Endereço Eletrônico

23261.000441/2026-83

Data da Cotação

06/04/2026

Hora da Cotação

15:41

Validade da Cotação

03/08/2026

Contato

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

Informacões Adicionais

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

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE MARIA DAS GRAÇAS ARAUJO.pdf

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

Identificação do Fornecedor

57.127.332/0001-59

Endereço Eletrônico

23261.000441/2026-83

Data da Cotação

30/03/2026

Hora da Cotação

14:39

Validade da Cotação

27/07/2026

Contato

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

Informacões Adicionais

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

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE SANTO REFRESCO.pdf

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

Identificação do Fornecedor

18.550.330/0001-16

Endereço Eletrônico

Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83

Data da Cotação

31/03/2026

Hora da Cotação

14:58

Validade da Cotação

28/07/2026

Contato

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

Informacões Adicionais

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

Anexos

COTAÇÃO - LANCHONETE SR EPITACIO.pdf

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

Identificação do Fornecedor

23.598.000/0001-30

Endereço Eletrônico

Processo SEI Nº 23261.000441/2026-83

Data da Cotação

17/03/2026

Hora da Cotação

15:37

Validade da Cotação

14/07/2026

Contato

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

Informacões Adicionais

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

Anexos

COTAÇÃO - CANTINA SRA OCEILMA.pdf

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

Data da Cotação

18/06/2025

Informações Adicionais

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

Hora da Cotação

16:44

Endereço Eletrônico

PREGÃO 90004_2025 - PROCESSO SEI Nº 23259.005722/2024-18

Anexos

COTAÇÃO ADAPTADA_PROPOSTA PREGÃO 90004_20225_IFCE MARACANAÚ.pdf

Legenda:
⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

NOTA TÉCNICA DE ANÁLISE CRÍTICA DE PESQUISA DE PREÇOS

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

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

II - FONTES CONSULTADAS

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

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

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

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

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

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

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

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

TABELA DE COTAÇÕES

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

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

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

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

III - SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

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

3.1.1. A obtenção dos preços foi feita conforme orientações da Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração Pública Federal direta, Autárquica e Fundacional.

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

IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO

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

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

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

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

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

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

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

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

V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

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

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

VI - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇOS

6.1. A presente pesquisa de preços foi conduzida por:

Miselane da Silva Araújo, matrícula 2115682.

Relatório emitido em 10/04/2026 16:32

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):
- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

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

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

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

ANEXOS - COTAÇÕES

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br> 26 de março de 2026 às 14:08
Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" <brunagm2311@gmail.com>, "lopesfernanda2014@gmail.com" <lopesfernanda2014@gmail.com>

Prezado(a),

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

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

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

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

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

Documento_de_Cotacao_de_Precos_Concessão Espaço Cantina.pdf
172K

Bruna Gomes <brunagm2311@gmail.com> 30 de março de 2026 às 10:23
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,
Bruna Gomes
Cantina Santo Refresco
[Texto das mensagens anteriores oculto]

cardapio_cantina (1).xlsx
11K

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Pesquisa de Preços - Maria das Graças

1 mensagem

Erica Marianne Baldino Nunes Russo <erica.nunes@ifce.edu.br> 7 de abril de 2026 às 16:06
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Boa tarde!

Segue o arquivo em anexo.

--
Atenciosamente,

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



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

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

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

1. O prazo de validade da proposta de preços é de **120** dias corridos;
2. **Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;**
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5° (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:

   - Valor mensal fixo do aluguel: R$ 683,00.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
   - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R$ 618,22.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
   - Área do imóvel: 40,20m²;

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

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE

Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	2,00
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	3,00

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

18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	7,00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	6,00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	6,50
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	5,50
22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	5,00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	6,50
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,00
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	7,50
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	7,00
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	7,50
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	4,50
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	5,00
30	Salgados diversos	**Salgados de forno** diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	6,00
31	Sanduíche Natural	Sanduíche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	6,00
VALOR TOTAL R$			369,0

Restrições:

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

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

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

DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:
RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL:
MARIA DAS GRAÇAS ARAUJO SAMPAIO SANTANA - ME
CNPJ/ CPF: 23.902.668/0001-20
TELEFONE(S): 88 99983-9702
ENDEREÇO:
E-MAIL: lanchonetemano@outlook.com
VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 169,00

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

(assinatura preferencialmente eletrônica)

Maria das Graças Araújo Sampaio

nome do responsável

CPF ou RG do responsável

444.066.063-00

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br> 26 de março de 2026 às 14:08
Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" <brunagm2311@gmail.com>, "lopesfernanda2014@gmail.com" <lopesfernanda2014@gmail.com>

Prezado(a),

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

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

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

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

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

Documento_de_Cotacao_de_Precos_Concessão Espaço Cantina.pdf
172K

Bruna Gomes <brunagm2311@gmail.com> 30 de março de 2026 às 10:23
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,
Bruna Gomes
Cantina Santo Refresco
[Texto das mensagens anteriores oculto]

cardapio_cantina (1).xlsx
11K

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

LANCHONETE SANTO REFRESCO

DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:

RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL:	Bruna Gomes de Moraes
CNPJ/ CPF:	57.127.332/0001-59
TELEFONE(S):	11954595161
ENDEREÇO:	Avenida Tenente Raimundo Rocha, 515 - Juazeiro do Norte - CE - 63048-080
E-MAIL:	brunagm2311@gmail.com

VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 196,50

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Pesquisa de Preços - Concessão da Cantina

2 mensagens

Erica Marianne Baldino Nunes Russo <erica.nunes@ifce.edu.br> 1 de abril de 2026 às 14:47
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Prezadas, boa tarde!

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

--
Atenciosamente,

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



doc00271920260401174522.pdf
1089K

Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br> 1 de abril de 2026 às 16:44
Para: Erica Marianne Baldino Nunes Russo <erica.nunes@ifce.edu.br>

Recebido.
[Texto das mensagens anteriores oculto]
--
Miselane da Silva Araújo
Nutricionista - CRN-11 1682
Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte

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

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

1. O prazo de validade da proposta de preços é de **120** dias corridos;
2. **Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;**
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:

   - Valor mensal fixo do aluguel: R$ 683,00.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
   - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R$ 618,22.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
   - Área do imóvel: 40,20m²;

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

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE

Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	1,50
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	2,00

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

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

Restrições:

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

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

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

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

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

(assinatura preferencialmente eletrônica)

nome do responsável

CPF ou RG do responsável

093146.954-37

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Solicitação de Cotação de Preços Concessão de Espaço para Cantina_IFCE Juazeiro do Norte

2 mensagens

Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br> 26 de março de 2026 às 14:08
Cco: manodpt@hotmail.com, "brunagm2311@gmail.com" <brunagm2311@gmail.com>, "lopesfernanda2014@gmail.com" <lopesfernanda2014@gmail.com>

Prezado(a),

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

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

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

Estou à disposição para quaisquer dúvidas.

Desde já agradeço antecipadamente a colaboração!

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

Documento_de_Cotacao_de_Precos_Concessão Espaço Cantina.pdf
172K

Bruna Gomes <brunagm2311@gmail.com> 30 de março de 2026 às 10:23
Para: Miselane da Silva Araujo <miselane.araujo@ifce.edu.br>

Olá, bom dia!

Segue anexo com valores e dados solicitados.

Atenciosamente,
Bruna Gomes
Cantina Santo Refresco
[Texto das mensagens anteriores oculto]

cardapio_cantina (1).xlsx
11K

INSTITUTO FEDERAL
Ceará

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

Pesquisa de Preços - Concessão da Cantina

3 mensagens

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

Prezadas, boa tarde!

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

--
Atenciosamente,

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



doc00271220260331183616.pdf
1099K

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

RECEBIDO.
[Texto das mensagens anteriores oculto]
--
Miselane da Silva Araújo
Nutricionista - CRN-11 1682
Restaurante Acadêmico - IFCE/Juazeiro do Norte

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

Recebido.
[Texto das mensagens anteriores oculto]
--
Fabrícia K. Oliveira Leite
Psicóloga (CRP - 11/8209), Mestre e Doutora em Educação.
IFCE - Campus Juazeiro do Norte

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

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

1. O prazo de validade da proposta de preços é de **120** dias corridos;
2. **Incluir todas as despesas, diretas e indiretas: impostos, tributos, despesas salariais, encargos sociais, fiscais, comerciais e qualquer outro relativo ao serviço;**
3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês da concessão do espaço físico, conforme valores e índices descritos abaixo:

   - Valor mensal fixo do aluguel: R$ 683,00.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M);
   - Valor mensal fixo do consumo de energia elétrica: R$ 618,22.
     Reajuste a cada 12 meses, conforme o Índice de Reajuste Tarifário divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).
   - Área do imóvel: 40,20m²;

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

IFCE CAMPUS JUAZEIRO DO NORTE
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: AV. PLÁCIDO ADERALDO CASTELO, 1646 – BAIRRO PLANALTO - CEP 63040-540 – JUAZEIRO DO NORTE/CE

Cardápio com itens obrigatórios a serem ofertados:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$
1	Café puro - 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml	2,00 2,00
2	Café com leite - 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído com leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml	3,00

3	Suco de Frutas - 300 ml	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	CAJA 5,00 CAJU ACEROLA GOIABA	MORANGO MARACUJA GRAVIOLA 6,00
4	Suco Natural de Laranja - 300ml	Suco natural de laranja feito na hora, sem adição de água, servido em copo de 300ml	8.00	
5	Suco de Frutas com leite (vitamina) - 300 ml	Suco de fruta à base de polpa de fruta (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) batido com leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) com variação em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml	6.00	7.00
6	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e xarope de guaraná, servida em copo de 500ml	12.00	
7	Água mineral - 500ml	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml	2,50	
8	Água mineral com Gás - 500ml	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml	4,00	
9	Pão na Chapa com Manteiga 50g	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga	3.50	
10	Pão com Ovo	Pão tipo francês (50g) ou hambúrguer (50g) servido com 1 ovo (50g) mexido	4.00	
11	Pão com Queijo	Pão tipo francês (50g) ou em pão de forma (2 fatias) com pelo menos 50g de queijo mussarela	5.00	
12	Tapioca Simples 18cm com Manteiga	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga	4.00	
13	Tapioca 18cm com Ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com ovo mexido (50g)	5.00	
14	Tapioca 18cm com Queijo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho ou mussarela (50g)	6.00	
15	Tapioca 18cm com Carne Moída	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8.00	
16	Tapioca 18cm com Ovo e Carne	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média e ovo mexido (50g)	10.00	
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga	4.00	

18	Cuscuz com Frango	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 80g de frango ao molho cozido, equivalente a uma concha média	8.00
19	Cuscuz com Queijo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela 50g	6.00
20	Cuscuz com Carne	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com no mínimo 70g carne moída cozida de primeira qualidade equivalente a uma concha média	8.50
21	Cuscuz com Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servido com ovos mexidos (50g)	5.50
22	Omelete com verduras	Omelete feito com ovos e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	6.00
23	Omelete de Carne com verduras	Omelete feito com ovos, carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	9.50
24	Omelete de Queijo com verduras	Omelete feito com ovos, queijo e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	8.50
25	Omelete de Frango com verduras	Omelete feito com ovos, frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 100g	8.50
26	Crepioca de Carne com verduras	Crepioca tradicional recheada com carne e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8.50
27	Crepioca de Frango com verduras	Crepioca tradicional recheada com frango e verduras (cebola, tomate, pimentão, etc.) na porção de 120g	8.50
28	Bolo CASEIRO	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes Mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g	5.50
29	Salada de Frutas	Salada de frutas contendo mamão, abacaxi, goiaba, abacate, uva e suco de laranja, servido em copo de 250ml	4.50
30	Salgados diversos	**Salgados de forno** diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas: tipo Croissant, Folheado, Trouxinha, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, carne, frango, etc.)	6.50
31	Sanduiche Natural	Sanduiche natural frio, sabores diversos (frango com requeijão, frango com milho, atum, etc.) em embalagem a vácuo com dados de validade, lote, fabricante, ingredientes e peso, servido na porção mínima de 140g.	8.50
VALOR TOTAL R$			187,00

Restrições:

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

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

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

DADOS DO FORNECEDOR DA PROPOSTA:
RAZÃO SOCIAL ou NOME DO RESPONSÁVEL:
MARIA OCEILMA SOUSA DE OLIVEIRA
CNPJ/ CPF: 23590000/0001-30
TELEFONE(S): 88-9.96189643 (MAUO)
ENDEREÇO: AV. TENENTE RAIMUNDO ROCHA N: 515
E-MAIL: MAUOPT@HOTMAL.COM
VALOR TOTAL DO CARDÁPIO: 18700

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

(assinatura preferencialmente eletrônica)

JOSE FRANCISCO DE OLIVEIRA

nome do responsável

CPF ou RG do responsável

556293 773-57

(MAUO)

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

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

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

TABELA DE PREÇOS

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

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ/CAMPUS MARACANAÚ
Edital 3/2025
Pregão Eletrônico Nº 90004/2025,

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

PROPOSTA DE PREÇO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fortaleza, 18 de junho de 2025



Christiane Vieira Rodrigues Leal – Administradora Geral

gov.br Documento assinado digitalmente
MISELANE DA SILVA ARAUJO
Data: 18/06/2026 16:38:09-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANEXO II

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

MODELO DE TERMO DE VISTORIA (FACULTATIVA)

Eu, _____ __ (Representante Legal devidamente qualificado) _____, CPF/CNPJ Nº_____, sediada no endereço_____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Juazeiro do Norte**, local onde serão prestados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº ___/20__, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

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

(LOCAL E DATA)

(assinatura)
REPRESENTANTE LEGAL
CPF nº:
RG nº:

(assinatura)
Servidor do IFCE
SIAPE nº:

ANEXO III

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

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

Eu, _____ __ (Representante Legal devidamente qualificado) _____, CPF/CNPJ Nº_____, sediada no endereço_____, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei as dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Juazeiro do Norte**, local onde serão prestados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº ___/20__, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

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

(LOCAL E DATA)

(assinatura)
REPRESENTANTE LEGAL
CPF nº:
RG nº:

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

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Processo:

Interessado:

Contratada: …	
Objeto do Contrato: …	
Representante Legal: …	
Mês/Ano da Avaliação: …	
Número do Contrato: …	**Vigência do Contrato:** …

1. Da natureza continuada do serviço:

2. Da execução contratual:

3. Das providências:

4. Dos resultados:

5. Responsável pela fiscalização:	
Nome do responsável pela fiscalização	**Matrícula SIAPE**