

IFES - CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

Edital 4/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2025	158886-IFES - CAMPUS BARRA DE São FRANCISCO	EZEQUIEL ALVES DE MORAIS	23/12/2025 11:07 (v 0.9)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	60/2025	23543.001392/2024-78

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90002/2025

CONTRATANTE (UASG)

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO (UASG 158886)

OBJETO

Concessão onerosa de uso de espaço físico para instalação e exploração comercial de restaurante e cantina, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Ifes Campus Barra de São Francisco.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

CONCESSÃO ONEROSA: R\$ 850,00 (VALOR MENSAL)

CESTA DE ALIMENTOS: R\$ 77,73 (ESTIMADO)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Maior Desconto por Grupo

MODO DE DISPUTA

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

Não

LINK:

<https://www.gov.br/compras/pt-br/>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025

(Processo Administrativo nº 23543.001392/2024-78)

Torna-se público que o Instituto Federal do Espírito Santo, Campus Barra de São Francisco, por meio da Coordenadoria de Licitações e Compras, sediado a Rodovia ES 320 – KM 118 – Três Vendas/Valão Fundo, Zona Rural, Barra de São Francisco - ES, CEP: 29800-000, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão onerosa de uso de espaço físico para instalação e exploração comercial de restaurante e cantina, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Ifes Campus Barra de São Francisco, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O objeto da proposta é a concessão onerosa do espaço físico para fins de atividade de restaurante/cantina, remunerada em forma de aluguel, no valor mensal de R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), no primeiro ano, estipulado em laudo técnico (Anexo I do ETP), conforme tabela abaixo:

Item	Valor Mensal	Valor Anual
Concessão do espaço da cantina	R\$ 850,00	R\$ 10.200,00

1.3. A licitação será realizada em grupo único, formado por 03 itens, conforme tabela abaixo e a constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta/lances de descontos (%) para todos os itens que o compõem.

Grupo	Item	Descrição	Valor Estimado (Máximo) - Unitário
1	1	Refeição padrão (Tipo "Prato Feito")	R\$ 21,33
	2	Lanche padrão	R\$ 5,33
	3	Refeição "Self Service" (Kg)	R\$51,07
VALOR MÁXIMO DO GRUPO			R\$ 77,73

1.3.1. Para fins de lançamento da proposta/lances no sistema Compras.gov.br, os fornecedores deverão utilizar a tabela acima como referência.

1.3.2. Para o correto preenchimento da planilha de custos (Anexo IV), o licitante deverá preencher os percentuais de desconto, conforme orientação constante na respectiva planilha.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Não se aplica a presente contratação.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.6. Para os itens que compõem o Grupo 1, haverá tratamento favorecido as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

3.9.3. sociedades cooperativas;

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

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

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

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

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

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

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

3.9.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.5 e 3.9.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.5 e 3.9.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

5.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Desconto em percentual (%) por item, conforme descrito no item 1.3.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,50% (zero vírgula cinquenta por cento)**.

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

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

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

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.21.1. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

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

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

9.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, desde que a cópia seja assinada por certificado digital pelo responsável pela operação das ações da licitante junto ao sistema Compras.gov, como forma de indicar a responsabilidade pela apresentação dos documentos.

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

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

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

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

9.10 Na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é facultativa para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado

9.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo email clc.bsfc@ifes.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada pelo seu responsável acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

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

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

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

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

9.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período a pedido do licitante, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

9.15 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado, para:

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

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

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

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

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

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

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

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

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

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 03 (três) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica a presente contratação.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica a presente contratação.

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://sipac.ifes.edu.br/public/jsp/processos/processo_detalhado.jsf?id=177633

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.3.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

Procedimento de apuração de responsabilidade e das dosimetrias da sanções

14.16. A aplicação e a dosimetria das sanções administrativas previstas nesta seção deverá ser realizada mediante instauração e instrução do Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidade (PAAR), nos termos fixados no regulamento interno deste Instituto Federal, conforme Portaria nº 1010, de 17 de abril de 2025 (disponível no link: <https://proad.ifes.edu.br/normativas/portarias-normativas>).

14.17. As aplicações das sanções administrativas, quando cabíveis, observarão as leis vigentes e as condições preestabelecidas nos instrumentos vinculantes, tais como editais, contratos, termos de compromisso e/ou outros documentos de natureza semelhante, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: email: clc.bsf@ifes.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no setor de protocolo do Ifes Campus Barra de São Francisco no endereço: Rodovia ES 320, KM 118, Valão Fundo/Três Vendas, Zona Rural, CEP 29800-000, Barra de São Francisco- ES.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://sipac.ifes.edu.br/public/jsp/processos/processo_detalhado.jsf?id=177633.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice I do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (ETP);

16.11.1.1.1. Anexo I - Laudo de Avaliação do Aluguel da Cantina;

16.11.1.1.2. Anexo II - Projeto Arquitetônico do Refeitório.

16.11.1.2. Apêndice II do Anexo I - Formulário de Pesquisa de Satisfação do Usuário.

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. Anexo III – Modelo de Proposta;

16.11.4. Anexo IV – Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços;

16.11.5. Anexo V – Modelo de Declaração de Atestado de Vistoria;

16.11.6. Anexo VI – Modelo de Declaração de Renúncia de Vistoria;

16.11.7. Anexo VII – Modelo de Declaração que não ultrapassou limite ME/EPP;

16.11.8. Anexo VIII - Modelo de Declaração de Nomeação de Preposto.

Barra de São Francisco, 23 de dezembro de 2025.

Conceição Regina Pinto de Oliveira
Diretora Geral Substituta

17. Responsáveis

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

CONCEICAO REGINA PINTO DE OLIVEIRA

Autoridade competente

IFES - CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

Termo de Referência 57/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
57/2025	158886-IFES - CAMPUS BARRA DE São FRANCISCO	EZEQUIEL ALVES DE MORAIS	22/12/2025 16:06 (v 0.13)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	60/2025	23543.001392/2024-78

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23543.001392/2024-78)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Concessão onerosa de uso de espaço físico para instalação e exploração comercial de restaurante e cantina, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do IFES Campus Barra de São Francisco, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. O objeto da proposta é a concessão de uso para fins comerciais do espaço físico, remunerada em forma de aluguel mensal no valor fixo de R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), conforme tabela:

ITEM	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
CONCESSÃO DO ESPAÇO DA CANTINA	R\$ 850,00	R\$ 10.200,00

1.2. Critério de Julgamento (Cesta de Itens): Considerando que o valor mensal do aluguel (item 1.1.1) é fixo, o critério de julgamento da proposta será pelo **MAIOR DESCONTO GLOBAL DO GRUPO DE ITENS**.

1.2.1. O desconto ofertado pela licitante incidirá sobre os valores máximos de referência (preços ao consumidor) da cesta de itens, e não sobre o valor da concessão.

1.2.2. Os valores máximos de referência para a cesta de itens (grupo), sobre o qual incidirá o desconto, consta na tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO (UNITÁRIO)
01	1	Refeição padrão (Tipo "Prato Feito")	R\$21,33
	2	Lanche padrão (Pão com manteiga + café)	R\$5,33
	3	Refeição "Self Service" (Kg)	R\$51,07

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que visa atender à necessidade permanente e contínua de alimentação da comunidade acadêmica, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

Prazo de vigência

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. 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

Da necessidade da contratação

2.1. A contratação justifica-se pela necessidade de oferecer um serviço contínuo e especializado no preparo e distribuição de refeições para atender à demanda da comunidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - Campus Barra de São Francisco. A instituição não dispõe, em seu quadro de servidores, de profissionais qualificados para executar os serviços, tornando a contratação essencial.

2.2. Trata-se de um serviço indispensável à comunidade acadêmica, especialmente para os alunos dos cursos integrados, que permanecem na instituição em período integral, o que dificulta ou impossibilita o deslocamento para refeições fora do campus. A oferta de alimentação visa garantir condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo para a saúde, o bem-estar e a permanência dos estudantes.

Da previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)

2.3. A presente contratação consta no Plano de Contratações Anual de 2025, sob o Nº 158886/000060/2025, em conformidade com o disposto no art. 12, VII, da Lei nº 14.133, de 2021.

Dos resultados a serem alcançados

2.4. Espera-se, com a contratação, alcançar os seguintes resultados:

2.4.1. Garantir o fornecimento de refeições a preços acessíveis e em condições higiênico-sanitárias adequadas para a comunidade do campus.

2.4.2. Contribuir para a saúde e o bem-estar de alunos, servidores e visitantes.

2.4.3. Atender às necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, tanto durante quanto nos intervalos das principais refeições, favorecendo a permanência e o sucesso escolar dos estudantes.

Do alinhamento com o Planejamento Estratégico

2.5. A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFES 2024-2028, especificamente ao **Objetivo Estratégico nº 11 - "Promover a qualidade de vida e a valorização dos servidores e estudantes"**, ao proporcionar uma infraestrutura de apoio essencial às atividades acadêmicas.

2.6. Do Interesse Público e da Acessibilidade de Preços: Ressalta-se que o objetivo principal desta concessão não é a geração de receita para a Administração a partir do uso do espaço, mas sim atender à necessidade essencial de alimentação da comunidade acadêmica, garantindo o fornecimento de refeições e lanches a preços justos e acessíveis. Nesse sentido, a modelagem da contratação, incluindo a definição do valor da concessão e o critério de julgamento, foi estruturada para minimizar os custos fixos da futura contratada, de modo a incentivar a oferta de preços finais mais baixos para os estudantes e servidores.

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, a CONTRATADA deverá atender aos seguintes requisitos:

4.1.1. Realizar a segregação e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados, em especial dos resíduos orgânicos e do óleo de cozinha utilizado, em conformidade com a legislação vigente e o Plano de Logística Sustentável (PLS) do IFES.

4.1.2. Adotar práticas para o uso racional de água e energia elétrica nas dependências da cantina.

4.1.3. Priorizar, sempre que possível, a aquisição de insumos e gêneros alimentícios de produtores locais, fomentando a economia da região.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não se aplica à presente contratação a indicação de marcas ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não se aplica à presente contratação a vedação de marcas ou produtos.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não se aplica à presente contratação a exigência de carta de solidariedade.

Subcontratação

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. 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

4.7. A vistoria ao local de execução dos serviços é facultativa, cabendo ao licitante avaliar a conveniência de sua realização para o pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado.

4.7.1. É assegurado aos interessados o direito de realização de vistoria prévia, acompanhada por servidor designado para esse fim, devendo o agendamento ser solicitado previamente por meio do e-mail: clc.bsf@ifes.edu.br.

4.7.2. A não realização da vistoria não poderá fundamentar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, das dificuldades ou das condições de execução dos serviços, devendo a licitante, caso opte por não vistoriar, apresentar declaração formal de que tem pleno conhecimento das condições locais.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a dinâmica abaixo, devendo observar rigorosamente as especificações técnicas, rotinas e métricas de qualidade definidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e neste Termo de Referência:

5.1.1. **Início da execução do objeto:** A execução dos serviços deverá ser iniciada em até 60 (sessenta) dias contados da assinatura do contrato. A CONTRATADA deverá ter instalado seus equipamentos e dispor das condições necessárias para iniciar a prestação dos serviços neste prazo.

5.1.2. **Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:** A execução dos serviços deverá observar o fluxo operacional de produção e distribuição de alimentos, pautado nas Boas Práticas de Fabricação (BPF), compreendendo:

- a) Planejamento e Aquisição: Planejamento diário com base na demanda, priorizando fornecedores locais.
- b) Recebimento e Armazenamento: Conferência qualitativa/quantitativa e armazenamento (PVPS/PEPS) em locais adequados.
- c) Pré-preparo e Preparo: Higienização e cocção seguindo padrões para evitar contaminação cruzada; uso de uniformes e EPIs.
- d) Distribuição: Manutenção de temperatura (quentes >60°C por máx. 6h; frios <5°C). Montagem do Prato Feito sob demanda.
- e) Atendimento: Cordialidade e agilidade para evitar filas.
- f) Higienização e Limpeza: Limpeza imediata de mesas; limpeza diária profunda de áreas de produção; limpeza periódica de coifas e desinsetização.
- g) Coleta de Amostras: Coleta diária de todas as preparações, mantidas por 72h refrigeradas.
- h) Resíduos: Segregação na fonte e destinação correta de óleo e resíduos.

Local e horário da prestação dos serviços

5.3. O horário de funcionamento da cantina será, no mínimo, de segunda a sexta-feira, das 07h às 21h, para atender aos turnos matutino, vespertino e noturno.

5.3.1. Nos sábados letivos, o funcionamento se restringirá ao horário de realização das aulas, conforme o calendário acadêmico divulgado pelo campus.

5.3.2. O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou ajustado pela Administração, mediante comunicação prévia de 48 horas, de acordo com a necessidade dos usuários.

5.3.3. O período mínimo para oferta do almoço (Prato Feito e Self-Service) deverá ser de 11h30min às 14h, de segunda a sexta, e aos sábados letivos (quando houver).

5.3.4. É facultada à concessionária ofertar almoço fora do período mencionado no subitem anterior.

5.3.5. É facultada à concessionária a oferta da janta.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas de fornecimento de refeições, lanches, deveres das partes, gestão de cardápio, controle de preços, segurança alimentar e cumprimento de normas sanitárias, conforme detalhado a seguir:

5.4.1. Especificações dos Itens e Cardápios: A CONTRATADA deverá fornecer os serviços de cantina e restaurante seguindo rigorosamente as especificações mínimas abaixo:

- a) Refeição padrão (Tipo "Prato Feito"): Deverá seguir a composição da tabela abaixo e ser acompanhada por 1 copo de suco natural de 200 ml (incluído no preço do PF).
- b) Lanche padrão: Composto por 1 pão francês com manteiga e 1 xícara de café preto ou café com leite.
- c) Refeição "Self Service": Servida em balcão térmico (quentes) e refrigerado (saladas), seguindo a composição mínima das tabelas abaixo.

- a) Refeição padrão (Tipo "Prato Feito"):** Deverá seguir a composição da tabela abaixo e ser acompanhada por 1 copo de suco natural de 200 ml (incluído no preço do PF).
- b) Lanche padrão:** Composto por 1 pão francês com manteiga e 1 xícara de café preto ou café com leite. (Demais itens de lanche conforme tabela 5.1.2.4).
- c) Refeição "Self Service":** Servida em balcão térmico (quentes) e refrigerado (saladas), seguindo a composição mínima das tabelas abaixo.

5.4.2. Composição Mínima do Almoço

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. BASE
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco	Porcionado	200 g
		Arroz integral	Porcionado	200 g
		Feijão (tradicional ou de cor)	Porcionado	100 g
	Prato principal	Carne (bovina/suína/pescado/frango)	Porcionado	130 g
		Prato a base de proteína de soja /ovos/omelete	Porcionado	100 g
	Guarnição	Guarnição: legumes, vegetais, massas, cereais	Porcionado	60 g
	Saladas	Saladas: 02 tipos (folhosos, legumes, grãos)	Opcional	60 g
	Sobremesa	Sobremesa: frutas	Porcionado	50 g
	Suco	In natura (Acompanha o "Prato Feito")	Porcionado	200 ml

5.4.3. Detalhamento do Prato Principal (Carnes) *(O per capita refere-se ao alimento cru. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.)*

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela	120 g	10 vezes/mês
	Contrafilé	Grelhado, frito	120 g	06 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole	120 g	04 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado	260 g	02 vezes/mês

FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	05 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260 g	05 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	120 g	02 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela	260 g	01 vez/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia	Grelhado, assado, frito	130 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	130 g	01 vez/mês
MISTO	Linguiça Toscana / comum / calabresa	Assado	180 g	03 vezes/mês

5.4.4. Composição Mínima do Lanche

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. BASE
Lanche	Acompanhamentos	Manteiga/margarina	Porcionado	10 g
		Queijo/ mortadela /apresentado	Porcionado	20 g
		Ricota/geleia	Porcionado	10 g
	Principal	Pães: francês / doce / de ervas /de fôrma / batata	Porcionado	50 g
		Bolos/biscoitos / roscas / bolachas / assados	Porcionado	40 g
	Bebidas	Leite (Puro / com café / com sabores)	Porcionado	150 ml
		Café (In natura)	Porcionado	50 ml
		Suco (In natura)	Porcionado	150 ml

5.4.5. Deveres do Contratante (IFES): Disponibilizar o espaço físico (27,3 m² de área principal + 10,34 m² de depósito) com os pontos de energia elétrica e hidráulica adequados ao funcionamento da cantina; designar fiscais para o contrato; notificar a CONTRATADA sobre irregularidades; e arcar com as despesas decorrentes do consumo de água e energia elétrica do espaço concedido, cujos custos já estão compreendidos no valor da concessão.

5.4.6. Deveres do Contratado: Manter o ambiente limpo e realizar o descarte adequado do lixo; responsabilizar-se por todas as despesas (pessoal, impostos, insumos); fornecer e instalar todos os equipamentos necessários (fogão, freezers, balcões, etc.); manter o ambiente limpo, realizar a segregação dos resíduos gerados na fonte e seu descarte nos contêineres disponibilizados pelo Ifes, em conformidade com o Plano de Logística Sustentável (PLS) da instituição; responsabilizar-se pelo consumo e instalação de GLP, internet e telefone;

manter a equipe uniformizada e identificada; responsabilizar-se pelos salários e direitos trabalhistas de seus funcionários; cumprir as normas sanitárias; efetuar o pagamento mensal da concessão; reparar danos causados ao patrimônio.

5.4.7. Responsabilidade Técnica e Cardápio: A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, com a periodicidade definida pela gestão do contrato, o cardápio semanal das refeições a serem servidas.

5.4.7.1. Responsável Técnico: A CONTRATADA deverá comprovar, no início da execução do contrato, o vínculo com profissional Nutricionista (Responsável Técnico), com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), o qual deverá assinar os cardápios e supervisionar as boas práticas.

5.4.7.2. A fiscalização poderá solicitar ajustes no cardápio para garantir a variedade, o balanceamento nutricional e o cumprimento das especificações deste Termo de Referência.

5.4.8. Do Arredondamento de Preços: Com o objetivo de facilitar as operações de troco, os preços finais dos produtos a serem praticados pela CONTRATADA, resultantes da aplicação do desconto ofertado na licitação, serão arredondados.

5.4.8.1. Os preços com frações de até R\$ 0,05 (cinco centavos) serão arredondados para baixo, para o decimo mais próximo. Os preços com frações a partir de R\$ 0,06 (seis centavos) serão arredondados para cima, para o décimo mais próximo. Exemplo: um item com preço calculado de R\$ 5,25 será vendido a R\$ 5,20. Um item com preço calculado de R\$ 5,26 será vendido a R\$ 5,30.

5.4.8.2. A tabela de preços final, com os valores já arredondados, deverá ser submetida à aprovação da fiscalização antes do início das atividades e afixada em local visível ao público.

5.4.9. A concessionária poderá manter produtos extras e pertinentes a cantina (que não constam no cardápio mínimo), sempre observando o valor médio de mercado.

5.4.10. Da Segurança Alimentar e Guarda de Amostras: A CONTRATADA deverá seguir rigorosamente as normas de vigilância sanitária. Como parte do controle de qualidade e segurança, fica obrigada a realizar a coleta e a guarda de amostras de todos os componentes das refeições preparadas e servidas (almoço e lanches principais), mantendo-as armazenadas por 72 (setenta e duas) horas após o preparo, em condições adequadas de refrigeração e identificação, conforme a legislação vigente. As amostras deverão estar disponíveis para análise pela fiscalização do contrato ou por autoridades sanitárias, sempre que solicitado.

5.4.11. A CONTRATADA deverá atender o que dispõe as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município de Barra de São Francisco ou outro código que venha a substituí-lo quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

5.4.12. Alvará e Licenças: A CONTRATADA deverá providenciar, sob sua inteira responsabilidade e custo, a emissão de Alvará Sanitário e demais licenças necessárias ao desempenho das atividades de lanchonete/restaurante junto aos órgãos competentes, devendo apresentá-los à fiscalização antes do início efetivo das atividades ou no prazo estipulado pela Administração, e mantê-los vigentes durante toda a execução do contrato.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários (fogão, frigorífico, balcões, mesas, cadeiras, pratos, talheres e etc.), em perfeito estado de conservação e funcionamento, sem qualquer ônus para o lfes.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. A remuneração da CONTRATADA provirá exclusivamente da venda dos produtos, não havendo garantia de consumo mínimo.

5.6.2. Projeção do potencial de público do campus:

Público	2026	2027	2028
Técnico Integrado (diurno)	315	385	420
Técnico (noturno)	35	70	70
Superior (noturno)	80	80	80

Servidores e terceirizados	70	76	80
Total	500	611	650

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser padronizados e em bom estado de conservação, incluindo identificação por meio de crachá.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá remover todos os seus equipamentos e pertences do local, entregando a área nas mesmas condições em que a recebeu, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

Futuras instalações - Refeitório e Cantina

5.10 Atualmente, o Instituto Federal do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco disponibiliza uma área total de 37,63 m² destinada à operação da cantina, composta por 14,33 m² de área de atendimento, 12,96 m² de área de preparo e 10.34 m² de depósito. Essa estrutura atende, no momento, às condições mínimas para o funcionamento da cantina e à prestação dos serviços dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

5.10.1. Entretanto, o campus possui projeto arquitetônico aprovado para construção de um novo refeitório, conforme documento anexo aos Estudos Técnicos Preliminares (Apêndice I deste Termo de Referência) com área total de 465,61 m², contemplando espaços ampliados. Após a conclusão das obras, a empresa vencedora do certame (concessionária) poderá, mediante termo aditivo, passar a explorar o novo espaço físico, respeitadas as condições contratuais e de funcionamento definidas pela administração.

5.10.2. Nessa ocasião, será elaborado novo laudo técnico de avaliação por profissional competente, com a finalidade de atualizar o valor do aluguel, em conformidade com as normas vigentes de avaliação imobiliária e os parâmetros de proporcionalidade de área e infraestrutura. Tal medida assegura o equilíbrio econômico-financeiro da concessão.

5.10.3. Destaca-se que ainda não há uma data prevista para início e nem conclusão das obras.

5.11. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá entregar o espaço nas mesmas condições em que o recebeu, desfazendo as alterações, salvo se o Ifes manifestar interesse em mantê-las, sem qualquer ônus para a Administração.

5.11.1. A instalação e a construção da estrutura para armazenamento de gás (GLP), conforme exigido no item 5.1.2.6, são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e consideradas parte dos investimentos necessários à operação, não se enquadrando como benfeitoria passível de ressarcimento ou desconto no valor da concessão.

5.12. É vedada a realização de qualquer intervenção predial sem a prévia autorização da fiscalização do contrato, não cabendo, em nenhuma hipótese, pedido posterior de ressarcimento ou desconto no valor da concessão por benfeitorias realizadas por iniciativa exclusiva da CONTRATADA.

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, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais e dos mecanismos de fiscalização.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente um preposto, antes do início da prestação dos serviços, que terá poderes para representá-lo em todos os atos relacionados à execução do contrato.

6.7. O Contratado deverá manter o preposto no local da execução do objeto durante todo o horário de funcionamento da cantina.

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 inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

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

6.16.1. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios e o preparo das refeições e lanches.

6.16.2. Inspeccionar as condições de higiene e limpeza da cozinha, dos equipamentos, dos utensílios e da área de atendimento ao público.

6.16.3. Aferir a compatibilidade dos preços praticados com a tabela de preços aprovada e afixada em local visível.

6.16.4. Zelar pelo bom atendimento e cordialidade dos funcionários da Contratada para com a comunidade acadêmica.

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 será o responsável pela gestão do contrato no que tange aos aspectos burocráticos e gerenciais, e deverá:

a) Acompanhar o prazo de vigência contratual e suas prorrogações, observando o limite legal do Art. 110 da Lei nº 14.133/2021.

b) Verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação do Concessionário durante toda a execução contratual.

c) Gerenciar a validade, a renovação e a eventual utilização da garantia contratual.

d) Atestar e controlar o recebimento mensal da taxa de concessão, verificando o adimplemento pontual do pagamento pelo Concessionário (GRU ou Vale-Refeição, se aplicável).

e) Aplicar as sanções e multas cabíveis por descumprimento das obrigações contratuais, conforme Seção 8, e gerenciar seu recolhimento.

f) Analisar e processar o reajuste anual da taxa de concessão e o reajuste dos preços máximos de venda dos produtos (Cesta de Referência).

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 adimplemento da receita e manutenção da garantia, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da execução 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.

6.21.7 Receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.21.7.2. 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 o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto em anexo a este Termo de Referência, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo considerar a satisfação dos usuários, a qualidade dos alimentos e o cumprimento das normas sanitárias.

7.2. Será indicada a aplicação de penalidade ou multa, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

Recebimento e Fiscalização dos Serviços

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo, com base nos relatórios de fiscalização e na avaliação da qualidade do serviço prestado à comunidade.

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 (qualidade das refeições, higiene, cumprimento do cardápio).

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 (comprovação do pagamento do aluguel, regularidade fiscal e trabalhista).

7.7. Ao final de cada período mensal de apuração:

7.7.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.8. 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 de materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a execução dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

Do Pagamento à Administração (Concessão Onerosa)

7.12. O valor mensal estabelecido para a concessão do espaço para a exploração de atividades de cantina/restaurante é de R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), compreendendo os custos relativos ao consumo de água e energia elétrica.

7.13. O pagamento do valor mensal devido à Administração, referente à concessão do espaço, deverá ser realizado mediante a entrega de vouchers de Vale-Refeição do tipo "Prato Feito", os quais deverão ser entregues à concedente no primeiro dia útil de cada mês.

7.13.1. No ato da entrega dos vouchers, será registrada a quitação do valor mensal devido pela concessionária.

7.13.2. À critério da Administração, a qualquer momento poderá ser retomado o pagamento do valor mensal em pecúnia via Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.14. A concessionária será responsável por elaborar a arte e imprimir os vouchers padronizados, com mecanismos que impeçam sua cópia ou falsificação, contendo o nome da concessionária.

7.15. . A quantidade de vouchers a ser entregue será definida dividindo-se o valor mensal devido pelo preço tabelado do "Prato Feito", que será estabelecido ao final da licitação, sem prejuízo de posteriores reajustes previstos neste instrumento.

7.15.1. Caso o resultado do cálculo previsto no item acima seja fracionado, ou seja, não resulte em um número inteiro de vouchers, fica a concessionária obrigada a conceder 01 (um) voucher a mais para completar a quitação total do pagamento mensal.

7.16. O número de vouchers poderá sofrer alterações nos períodos em que houver paralisações conforme previstos no subitem 7.20 deste tópico.

7.17. Caso o valor mensal devido pela concessionária seja inferior a 50% do valor fixo, o pagamento deverá ser feito via Guia de Recolhimento da União (GRU) a ser emitida pela Administração e encaminhada à Concessionária para quitação pecuniária por meio bancário.

7.18. Para todos os casos, o pagamento deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços.

7.19. O atraso no pagamento sujeitará a CONCESSIONÁRIA à incidência de multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados pro rata die (proporcional aos dias de atraso), sem prejuízo das demais sanções administrativas previstas.

7.20. Durante os períodos de recesso acadêmico, férias, greves ou outras paralisações formalmente comunicadas pela Direção do Campus que resultem na interrupção das atividades letivas, a CONCESSIONÁRIA poderá solicitar a redução do valor mensal referente a concessão, calculado de forma proporcional na razão de 1/30 (um trinta avos) do valor mensal por dia de efetiva paralisação.

7.21. Os vouchers serão repassados à Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar - CAM do Campus Barra de São Francisco para que sejam distribuídos aos alunos com maior vulnerabilidade social, através de critérios previamente estabelecidos.

7.22. A Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar - CAM junto as demais Coordenadorias do Ensino definirão os critérios de seleção dos alunos a serem contemplados e o modo de distribuição e controle que julgarem pertinentes.

Do Reajuste (Aluguel e Preços dos Alimentos)

7.23. Os preços inicialmente contratados (tanto o valor do aluguel quanto os preços das refeições da cesta básica) são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.24. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados mediante a aplicação dos seguintes índices:

a) Para o valor do Aluguel (Concessão), a CONCEDENTE utilizará: Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), ou outro que venha a substituí-lo;

b) Para os preços das Refeições e Lanches: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), setor de alimentação e bebidas ou outro que venha a substituí-lo.

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

7.26. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante aplicará a última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

7.28. 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.

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

7.30. 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” (atraso injustificado), de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida (valor do aluguel ou obrigação em atraso), até o limite de 30 (trinta) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” (fraudes e atos lesivos), de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor total da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor total da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b” (inexecução com grave dano), de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor total da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d” (atraso que gera inexecução), de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor total da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a” (inexecução parcial simples), de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor total 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 15 (quinze) 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.

8.15. O processo de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções observará, no que couber, o rito e as disposições estabelecidas na Portaria nº 1.010, de 17 de abril de 2025, do Reitor do Ifes, que normatiza o Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidade (PAAR) no âmbito da instituição.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

9.1.1. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data de apresentação no certame.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de Concessão Onerosa de Uso de Bem Público.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. O critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.

Exigências de habilitação

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

Habilitação Jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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 no 77, de 18 de março de 2020;

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

9.9. 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;

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

9.12. 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.

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

9.14. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

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

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

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

9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.

Qualificação Econômico-Financeira

9.19. 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.

9.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

Qualificação Técnica

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

9.22. A empresa precisará demonstrar que já executou objeto compatível com o que está sendo licitado mediante a comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados, referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo obrigatoriedade de ser 1 (um) ano ininterrupto.

9.23. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade 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, atestando que o serviço foi realizado a contento.

9.23.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas: gestão e fornecimento de serviços de alimentação coletiva (restaurante/lanchonete/cantina).

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

9.23.3. 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.

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

9.23.5. 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.

9.23.6. 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.

9.23.7. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017;

9.23.8. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

Disposições Gerais sobre Habilitação

9.24. 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.

9.25. 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.

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

9.27. 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.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor mensal da concessão é de R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), perfazendo um total anual de R\$ 10.200,00 (dez mil e duzentos reais) de receita referente ao aluguel do espaço físico da cantina.

10.2. O valor foi estipulado por meio de laudo técnico, anexo aos Estudos Técnicos Preliminares (Apêndice I deste Termo de Referência), emitido por profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo (CREA-ES).

10.3. Em relação a cesta de produtos de referência (refeição padrão, lanche padrão e o kg de refeição self-service) que servirá de base para a disputa, cujo critério de julgamento será o de Maior Desconto, é de R\$ 77,73 (setenta e sete reais e setenta e três centavos).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de Concessão Onerosa de Uso de Espaço Público, a presente contratação não gera despesas orçamentárias para a Administração, mas sim previsão de receita, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar e na Estimativa de Custo (Capítulo 10).

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. Integram este Termo de Referência os seguintes documentos

12.2.1. Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar (ETP);

12.2.2. Apêndice II - Formulário de Pesquisa de Satisfação do Usuário.

13. ANEXO I

13.1. Não se aplica

14. ANEXO II

14.1. Não se aplica

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](#).

ANDRE ARAUJO MARTINI

Equipe de Planejamento

HILDO ANSELMO GALTER DALMONECH

Equipe de Planejamento

HIATA ANDERSON SILVA DO NASCIMENTO

Equipe de Planejamento

IFES - CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

Estudo Técnico Preliminar 23/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23543.001392/2024-78

2. Descrição da necessidade

- 2.1. O Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco busca realizar a concessão onerosa de uso de espaço público destinado à instalação e funcionamento de empresa especializada em manipulação de alimentos, fornecimento de refeições, lanches e serviços correlatos de cantina escolar.
- 2.2. O campus possui movimentação diária estimada de 600 pessoas, entre alunos, servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes, funcionando em três turnos, das 7h20 às 22h, com cursos técnicos integrados, subsequentes e superiores. Localizado em zona rural, a cerca de 7 km do centro urbano de Barra de São Francisco, o campus não conta com estabelecimentos comerciais em seu entorno, o que dificulta o acesso da comunidade acadêmica a opções de alimentação durante o expediente.
- 2.3. Atualmente, não há serviço ativo de cantina ou restaurante nas dependências do campus, o que tem causado impacto direto no bem-estar, conforto e rendimento dos alunos e servidores. Muitos estudantes permanecem em período integral e não possuem alternativa de alimentação adequada, sendo frequente o consumo de lanches trazidos de casa, nem sempre em condições ideais de conservação e segurança alimentar.
- 2.4. A estrutura disponível contempla 27,30 m² de área destinada à fabricação e comercialização de alimentos, conforme Laudo de Avaliação anexado ao processo , além de um espaço de 10,34 m² em prédio separado (Bloco 2) destinado a depósito, possibilitando a operação adequada de uma cantina que atenda aos requisitos de higiene, qualidade e conforto exigidos pela legislação sanitária vigente.
- 2.5. A previsão de aumento do número de alunos — 430 em 2026, 535 em 2027 e 570 em 2028 — reforça a urgência da concessão, de forma a garantir alimentação acessível e balanceada a toda a comunidade escolar.
- 2.6. Importante registrar que o objetivo principal desta concessão tem como fundamento atender à demanda por serviços de fornecimento de gêneros alimentícios nas dependências do Ifes – Campus Barra de São Francisco, e não a geração de renda a partir da concessão onerosa do espaço a ser cedido para esta finalidade. Isso significa que a Administração tem privilegiado, na condução deste processo, sempre que possível, as variáveis e determinantes que implicam redução dos custos de prestação destes serviços por parte da concessionária, optando, por exemplo, por metodologias que menos onerem a contratada, tais como o estabelecimento do valor de aluguel ao menor custo legal possível, como forma de não pressionar para cima os preços das refeições principais a serem disponibilizadas pela futura permissionária.
- 2.7. A execução do empreendimento ocorrerá de forma INDIRETA, sob o regime de CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM PÚBLICO (ESPAÇO FÍSICO), enquanto o critério de julgamento das propostas para fins de adjudicação e homologação será o de **MAIOR DESCONTO** sobre o grupo de itens, conforme tabela abaixo:

Grupo	Item	Descrição/ especificação	Unidade	Quantidade	Valor Estimado	Desconto %	Valor c/ Desconto
	1	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural	Un	1	R\$ 21,33		

1	2	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café preto	Kit	1	R\$ 5,33		
	3	Refeição “Self Service” Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio	Kg	1	R\$ 51,07		
TOTAL (por extenso):							

2.8. Dessa forma, a concessão de uso do espaço para funcionamento da cantina tem como finalidade garantir o fornecimento contínuo de lanches e refeições de qualidade, com preços acessíveis, em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e ambientais vigentes. Busca-se, ainda, promover hábitos alimentares saudáveis, contribuir para a permanência e êxito dos estudantes, assegurar melhores condições de trabalho aos servidores e fortalecer as ações institucionais voltadas ao ensino, à pesquisa, à extensão e à inovação no campus.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de ensino	HIATA ANDERSON SILVA DO NASCIMENTO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A presente contratação tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público para a instalação e funcionamento de empresa especializada em manipulação e comercialização de alimentos, visando atender à comunidade acadêmica do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco.

4.2. O espaço físico destinado à cantina é composto por 27,30 m² de área útil, destinados à fabricação e comercialização de alimentos, e 10,34 m² de área de depósito (localizada em prédio separado), devendo ser devidamente estruturado pela concessionária para garantir condições adequadas de higiene, segurança, conforto e acessibilidade.

4.3. Requisito de Validade da Proposta: As propostas comerciais apresentadas no certame deverão ter prazo de validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados a partir de sua apresentação na sessão pública de licitação.

4.4. Os requisitos mínimos para a execução dos serviços compreendem:

4.4.1. Estrutura física e operacional:

- Instalação e operação da cantina em local previamente definido pela Direção-Geral do campus;
- Utilização de equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento, compatíveis com as atividades de preparo, conservação e venda de alimentos;
- Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA);
- Manutenção da limpeza e organização do ambiente interno e externo à cantina;

- Atendimento a todos os públicos do campus, incluindo alunos, servidores, terceirizados e visitantes, nos turnos diurno e noturno, considerando o funcionamento do campus das 7h20 às 22h;
- Prática de preços acessíveis, compatíveis com o perfil socioeconômico dos estudantes e servidores;
- Apresentação periódica de cardápio variado e balanceado, contemplando opções saudáveis, sem ultraprocessados e com possibilidade de refeições completas;
- Garantia de condições de trabalho seguras e respeito às normas trabalhistas e de segurança do trabalho.

4.4.2. Qualidade e segurança alimentar:

- Oferta de alimentos preparados com ingredientes de qualidade e procedência comprovada;
- Armazenamento adequado, respeitando temperatura e prazos de validade;
- Higienização rigorosa de utensílios e equipamentos utilizados;
- Vedação à comercialização de produtos com álcool, cigarros ou qualquer item incompatível com o ambiente escolar;
- Manutenção de boas práticas de fabricação, conforme Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP).

4.4.3. Sustentabilidade e responsabilidade ambiental:

- Utilização preferencial de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis;
- Destinação adequada dos resíduos sólidos gerados, com adoção de coleta seletiva e separação de recicláveis;
- Incentivo à redução do uso de plásticos descartáveis, com alternativas como copos reutilizáveis ou de papel;
- Racionalização no consumo de água e energia elétrica;
- Parcerias com produtores locais, quando possível, priorizando a economia regional e alimentos frescos.

4.4.4. Gestão e relacionamento com a comunidade acadêmica:

- Participação da concessionária em reuniões ou avaliações periódicas sobre o serviço, quando convocada pela Direção-Geral ou pela Comissão de Acompanhamento;
- Atendimento cortês e respeitoso, com equipe devidamente uniformizada e identificada;
- Disponibilidade para receber sugestões, reclamações e observações de melhoria via ouvidoria ou setor responsável;
- Cumprimento rigoroso dos horários estabelecidos para funcionamento.

4.5. A concessionária será responsável integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes de sua operação, não cabendo ao Instituto qualquer vínculo empregatício com seus funcionários.

4.6. A Administração do Ifes – Campus Barra de São Francisco acompanhará o desempenho da concessionária por meio de relatórios e vistorias periódicas, assegurando o cumprimento dos padrões de qualidade e sustentabilidade definidos neste documento.

4.7. Para a habilitação da empresa no procedimento licitatório, será exigido os documentos de Habilitação Jurídica, Fiscal/Social/Trabalhista, Econômica-Financeira e Qualificação Técnica. Será imprescindível a manutenção das regularidades da concessionária durante a execução do contrato.

5. Levantamento de Mercado

Para o levantamento de mercado referente à concessão onerosa de uso de espaço público para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco, foi realizada análise comparativa de contratações similares efetuadas em outros campi do Ifes, especialmente nos Campi Nova Venécia (Processo nº 23159.001950/2021-09), Ibatiba (Processo nº 23184.000542/2023-71), Montanha (Processo nº 23545.001535/2021-62), Santa Teresa (Processo nº 23156.000768/2024-91) e Colatina (Processo nº 23153.000289/2025-85), cujos Estudos Técnicos Preliminares e Termos de Referência serviram de base para esta avaliação.

Ressalta-se que, anteriormente, o Campus Barra de São Francisco realizou o Pregão Eletrônico nº 01/2022 (Processo Administrativo nº 23543.000913/2020-81), que visava à concessão de espaço para a venda de lanches e refeições. O modelo proposto naquela ocasião era distinto, prevendo que a empresa preparasse os alimentos externamente e apenas os entregasse no campus. Contudo, o certame não obteve êxito devido à ausência de empresas

interessadas, justificada pela falta de estrutura física adequada para a operação logística à época. Atualmente, o campus dispõe de espaço próprio e devidamente estruturado para o funcionamento da cantina, o que torna a nova contratação, com produção local, plenamente viável e mais atrativa para o mercado.

O levantamento demonstra a viabilidade técnica e econômica da concessão, assegurando o equilíbrio entre qualidade dos serviços, sustentabilidade operacional e preços acessíveis, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e transparência que norteiam as contratações públicas.

Com base nas análises realizadas, concluiu-se que o modelo adotado pelos Campi Nova Venécia e Montanha, ambos com porte e dinâmica similares ao de Barra de São Francisco, é o mais adequado à realidade local. O referido modelo se destaca pela estrutura administrativa eficiente. Em contrapartida, utilizamos a metodologia de seleção do Campus Colatina que tem como base para definição da proposta mais vantajosa o critério de julgamento do Maior Desconto sobre a cesta de alimentos, assegurando equilíbrio entre qualidade, preço e viabilidade operacional.

Além da análise documental, foi realizada pesquisa de preços junto a fornecedores locais, bem como consulta a cantinas em funcionamento nos Campi Montanha e Nova Venécia, além de levantamento de valores em bancos de preços públicos. Os resultados dessa pesquisa e os cálculos detalhados de composição dos preços serão apresentados em tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar.

Dessa forma, considerando o levantamento de dados realizados, as boas práticas observadas em Nova Venécia, Ibatiba e Montanha, e as contribuições do mercado local, o Campus Barra de São Francisco optará por seguir o modelo de contratação similar ao de Nova Venécia, com adequações específicas à sua realidade física e administrativa.

O levantamento demonstra a viabilidade técnica e econômica da concessão, assegurando o equilíbrio entre qualidade dos serviços, sustentabilidade operacional e preços acessíveis, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e transparência que norteiam as contratações públicas.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A execução do objeto seguirá as seguintes condições de prestação do serviço:

6.1.1 A prestação dos serviços será realizada mediante o fornecimento de lanches e refeições, observando as normas vigentes de vigilância sanitária e demais preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de alimentos.

6.1.2 A execução do serviço será de responsabilidade integral da concessionária, incluindo custos com pessoal, transporte, insumos, equipamentos e demais despesas operacionais necessárias ao cumprimento do contrato.

6.1.3 A concessionária deverá manter, na área destinada à cantina do Ifes – Campus Barra de São Francisco, equipe suficiente para as atividades de produção, recebimento, distribuição de alimentos e higienização de equipamentos, utensílios e dependências.

6.1.4 A prestação de serviços deverá contemplar:

- a) Armazenamento e conservação adequados dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios recebidos;
- c) Transporte da alimentação em recipientes térmicos hermeticamente fechados, conforme as exigências da vigilância sanitária;
- d) Registro diário das temperaturas dos alimentos e equipamentos de refrigeração;
- e) Guarda de amostras de cada preparação por 72 horas após o preparo, conforme legislação vigente;
- f) Padronização das porções alimentares e manutenção da apresentação adequada das refeições;
- g) Higienização e limpeza completa das dependências, equipamentos e utensílios, utilizando produtos de qualidade e devidamente registrados nos órgãos competentes;
- h) Disponibilização de utensílios de qualidade (louças, talheres em inox e recipientes adequados), com reposição imediata quando necessário;
- i) Utilização de utensílios descartáveis apenas em caráter excepcional, mediante autorização da concedente.

6.1.5 Todo o preparo, pré-preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados nas dependências da cantina do campus, salvo exceções autorizadas formalmente pela Administração.

6.1.6 O cardápio semanal ou mensal deverá ser elaborado e acompanhado por profissional habilitado em nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), e submetido à aprovação do fiscal do contrato.

6.1.7 A concessionária deverá instalar e manter, às suas expensas, os equipamentos necessários ao funcionamento da cantina/lanchonete, responsabilizando-se pela manutenção e conservação durante toda a vigência do contrato.

6.1.8 A Administração do Campus poderá, a qualquer momento, propor ajustes e melhorias no funcionamento da cantina, com vistas ao aperfeiçoamento dos serviços e à melhor adequação às necessidades da comunidade acadêmica, incluindo a sugestão de alternativas para otimizar o atendimento e reduzir filas, como a implementação de sistemas de pagamento antecipado.

6.1.9 O Ifes – Campus Barra de São Francisco disponibilizará mesas e cadeiras no refeitório, ficando sob a responsabilidade da concessionária a limpeza, conservação e organização do espaço.

6.1.10 Todos os uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) utilizados pela equipe da concessionária serão de sua responsabilidade, incluindo fornecimento, higienização e reposição.

6.2 Condições de Produção e Higienização

6.2.1 O fornecimento de alimentos deverá atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas durante todas as etapas de produção e distribuição.

6.2.2 O Ifes – Campus Barra de São Francisco não dispõe de estrutura, equipamentos ou utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Assim, caberá à concessionária disponibilizar todos os recursos necessários à execução do contrato.

6.2.3 A concessionária deverá providenciar, sob sua responsabilidade, a instalação e o armazenamento de gás conforme as normas legais de segurança.

6.2.4 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela concessionária, bem como a manutenção dos controles de qualidade de produtos e insumos utilizados.

6.2.5 O controle de pragas e o descarte de resíduos deverão seguir as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e demais legislações correlatas. A concessionária será responsável pela separação dos resíduos (orgânicos e recicláveis) e, embora deva providenciar a destinação adequada, poderá utilizar os contêineres de coleta seletiva disponibilizados pelo campus.

6.3 Condições de Transporte

6.3.1 O transporte dos alimentos, quando necessário, deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, mediante o uso de veículos apropriados e devidamente higienizados.

6.3.2 A concessionária deverá manter número suficiente de veículos, em perfeitas condições mecânicas e sanitárias, respeitando os limites de emissão de gases e ruídos conforme a legislação ambiental vigente.

6.3.3 O transporte deverá cumprir rigorosamente os horários definidos pela Administração, sob pena de penalidades contratuais.

6.4 Segurança, Saúde e Meio Ambiente do Trabalho

6.4.1 A concessionária deverá observar todas as normas de segurança do trabalho e de prevenção de acidentes, conforme Portaria nº 3.214/1978 do Ministério do Trabalho.

6.4.2 O cumprimento das exigências legais relativas à medicina ocupacional, controle de riscos e segurança alimentar será de inteira responsabilidade da concessionária.

6.4.3 A concessionária deverá manter política de boas práticas ambientais, priorizando o uso de materiais recicláveis, o descarte correto de resíduos e a redução do consumo de plásticos descartáveis.

6.5 Condições de Funcionamento

6.5.1 O funcionamento da cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 21h**, acompanhando a rotina acadêmica do campus. Nos **sábados letivos**, o funcionamento ocorrerá em horário compatível com o das aulas, conforme o calendário institucional.

6.5.2 O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou ajustado pela Administração, mediante comunicação prévia de 48 horas, de acordo com a necessidade dos usuários.

6.5.2.1 O período mínimo para oferta do almoço (prato feito e self-service) deverá ser das 11h30min às 14h, de segunda a sexta-feira. Quando houver sábado letivo, esse período mínimo deverá ser mantido.

6.5.2.2 É facultado a concessionária ofertar almoço fora do período mencionado no subitem anterior.

6.5.2.3 É facultado a concessionária a oferta da janta.

6.5.3 O espaço de cantina, com 27,30 m², será destinado à fabricação e comercialização dos alimentos, enquanto um depósito separado (no Bloco 2), com 10,34 m², servirá para armazenamento de insumos.

6.5.4 O serviço atenderá um público estimado em aproximadamente 500 alunos, 60 servidores, além de visitantes e trabalhadores terceirizados, garantindo alimentação acessível e de qualidade durante todo o funcionamento do campus.

6.6 Cardápio Básico e Critérios de Qualidade

6.6.1 A concessionária deverá oferecer diariamente, no mínimo:

- **Almoço tipo Prato Feito (PF);**
- **Lanche padrão;**
- **Refeição self-service por quilo.**

- 6.6.2 Os valores das refeições deverão ser compatíveis com o mercado local, mantendo equilíbrio entre qualidade e acessibilidade.
- 6.6.3 O cardápio deverá ser elaborado considerando hábitos alimentares regionais, diversidade nutricional e opções que atendam a restrições alimentares (religiosas, éticas ou de saúde).
- 6.6.4 O controle de qualidade das refeições será supervisionado pela fiscalização do contrato, podendo incluir degustação, verificação de temperatura e análise visual e sensorial.
- 6.6.5 O cardápio básico de referência encontra-se apresentado na tabela a seguir.

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. BASE
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco	Porcionado	200 g
		Arroz integral	Porcionado	200 g
		Feijão (tradicional ou de cor)	Porcionado	100 g
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	130 g
		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	100 g
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos. massas, Cereais	Porcionado	60 g
	Saladas	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos /leguminosas	Opcional	60 g
	Sobremesa	Sobremesa: frutas	Porcionado	50 g
	Suco	In natura	Porcionado	200ml

- 6.6.6 Serão observadas as seguintes especificações para acompanhamentos:
- 6.6.7 Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e integral. Frequentemente, a preparação de arroz branco poderá ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve ou passas, conforme a aceitação dos clientes.
- 6.6.8 Feijão tradicional ou de cor: tipo 1 (um), oferecido 5 (cinco) vezes na semana.
- 6.6.9 As variações devem ser aplicadas nas refeições de almoço e jantar (opcional), respectivamente.
- 6.6.10 O prato principal será constituído por alimento à base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO BASE	FREQUÊNCIA
------	---------------	-------------	-------------	------------

BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	120 g	10 vezes/mês
	Contrafilé	Grelhado, frito.	120 g	06 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	120 g	04 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	05 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260 g	05 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	120 g	02 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vez/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	130 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	130 g	01 vez/mês
MISTO	Linguiça Toscana / linguiça comum / calabresa	Assado	180 g	03 vezes/mês

Observações:

- I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- III. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço.
- IV. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- V. Todas as carnes deverão possuir registro de procedência que atenda às exigências mínimas da Vigilância Sanitária.

6.6.11 Serão observadas as seguintes especificações para guarnição:

6.6.12 A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição preparações à base de farinhas ou massas, desde que orientadas pelo responsável técnico da CONCEDENTE.

6.6.13 As preparações à base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

6.6.14 As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas, desde que autorizadas pela fiscalização, como por exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas e bolinhos.

6.6.15 Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela CONCEDENTE, em até 2 (duas) vezes na semana.

6.6.16 Nos meses de junho e julho, a guarnição poderá ser substituída por comidas típicas de festas caipiras (típicas da região).

6.6.17 Serão observadas as seguintes especificações para saladas:

6.6.18 Fornecer diariamente 2 (dois) tipos de saladas, sendo:

Salada folhosa: acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.

Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.

6.6.19 As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

6.6.20 Poderão ser servidas saladas compostas (com dois ou mais ingredientes), a critério da CONCESSIONÁRIA.

6.6.21 As saladas do tipo folhosa poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário, mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.

6.6.22 As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

6.6.23 Serão observadas as seguintes especificações para sobremesas e sucos:

6.6.24 Consideram-se, para fins de sobremesa elaborada, as seguintes preparações:

6.6.25 Frutas que podem ser servidas descascadas e porcionadas pela concessionária: kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja, entre outras.

6.6.26 Os sucos poderão ser porcionados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA e serão vendidos separadamente da refeição principal do tipo self-service, enquanto serão integrados ao conjunto da refeição principal do tipo “PF”, sem cobrança adicional neste caso.

6.6.27 A CONCESSIONÁRIA observará, durante todo o contrato, as condições seguintes de fornecimento do lanche:

6.6.28 O cardápio básico diário do lanche poderá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. BASE
Lanche	Acompanhamentos	Manteiga / margarina	Porcionado	10 g
		Queijo/ mortadela /apresentado	Porcionado	20 g
		Ricota/geleia	Porcionado	10 g
	Principal	Pães: francês / doce / de ervas /de fôrma / batata	Porcionado	50 g

		Bolos / biscoitos / roschas / bolachas / assados	Porcionado	40 g
	Leite	Puro / com café / com sabores	Porcionado	150 ml
	Café	In natura	Porcionado	50 ml
	Suco	In natura	Porcionado	150 ml

6.6.29 O valor calórico das refeições terá como referência o preconizado na Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

6.6.30 A execução dos serviços deverá ser iniciada em **até 60 dias corridos após a assinatura do contrato.**

6.6.31 A CONCESSIONÁRIA observará, durante todo o contrato, dentre as demais, as seguintes condições gerais:

- 6.6.31.1 Programar as atividades de nutrição e alimentação.
- 6.6.31.2 Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal.
- 6.6.31.3 Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral.
- 6.6.31.4 Controlar quantitativa e qualitativamente os gêneros alimentícios e materiais de consumo.
- 6.6.31.5 Armazenar, de maneira adequada, os gêneros alimentícios e materiais de consumo.
- 6.6.31.6 Pré-preparar e cozer os alimentos.
- 6.6.31.7 Coletar diariamente, nas dependências da CONCESSIONÁRIA, amostras da alimentação preparada.
- 6.6.31.8 Recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-o em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando-o diariamente ao local de coleta, devendo fazer uso da coleta seletiva de lixo.
- 6.6.31.9 Proceder à limpeza e manutenção do reservatório de gordura.
- 6.6.31.10 Providenciar a emissão do alvará sanitário e demais licenças necessárias ao desempenho das atividades de lanchonete/restaurante.
- 6.6.31.11 Prestar serviços dentro dos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, de modo a não gerar tempo de espera superior a 5 (cinco) minutos.

6.6.32 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, estando em condições higiênico-sanitárias adequadas.

6.6.33 É terminantemente proibida a comercialização de cigarros, bebidas alcoólicas, quaisquer outros produtos tóxicos e aqueles relacionados a jogos de azar.

6.7 Materiais a serem disponibilizados

6.7.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades adequadas e suficientes para atender ao público demandante dos serviços de lanchonete/restaurante, nas condições estabelecidas neste instrumento.

6.7.2 Todos os materiais e equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e às demais legislações pertinentes.

6.7.3 É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção, substituição e reposição dos materiais, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, devendo garantir que não haja interrupção do atendimento por falhas em seus instrumentos de trabalho.

6.7.4 A CONCESSIONÁRIA deverá manter estoque mínimo de insumos e utensílios necessários ao preparo e à comercialização dos alimentos, garantindo o abastecimento contínuo e a adequada prestação do serviço.

6.8 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

6.8.1 Para fins de planejamento e programação, podem ser considerados os seguintes números de servidores, terceirizados e alunos que frequentam diariamente o Ifes – Campus Barra de São Francisco, em projeção para os próximos 03 (três) anos, com potencial de público a ser atendido:

Público	2026	2027	2028

Técnico Integrado (diurno)	315	385	420
Técnico (noturno)	35	70	70
Superior (noturno)	80	80	80
Servidores e terceirizados	70	76	80
Total	500	611	650

6.8.2 As projeções acima representam apenas uma estimativa de crescimento do campus, não garantindo remuneração mínima à concessionária.

6.8.3 A quantidade de refeições e lanches a serem servidos poderá variar em razão das características do calendário acadêmico, do funcionamento das atividades institucionais e de eventuais eventos no campus.

6.8.4 O campus funciona de segunda a sexta-feira, das 7h20 às 22h, ofertando cursos nos turnos diurno e noturno, além de contar com aproximadamente 60 servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes.

6.8.5 A área destinada à cantina possui 27,30 m², destinada à comercialização e fabricação dos alimentos, e uma área de depósito de 10,34 m² (localizada em prédio distinto e não inclusa no cálculo do aluguel), proporcionando espaço adequado para preparo, armazenamento e atendimento.

6.8.8 A concedente não possui compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à concessionária prever eventuais variações na demanda ao compor seus custos operacionais.

6.8.9 A concessionária pagará mensalmente à concedente, a título de aluguel, pelo direito decorrente da cessão onerosa de uso do imóvel, nas condições descritas a seguir.

6.8.10 O valor mensal a ser pago pela concessionária pelo uso do espaço público será de R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais). Esse valor já inclui o consumo de água e energia elétrica, conforme laudo técnico disposto no Anexo I deste instrumento, que detalha os custos médios mensais dessas despesas (R\$ 198,00 para água e R\$ 254,00 para energia) e fundamenta o cálculo do valor do aluguel com base na área de 27,30 m² (R\$ 409,50).

6.8.10.1 O detalhamento do pagamento mensal devido pela concessionária será descrito no Termo de Referência.

6.8.11 O valor de referência do aluguel corresponde à avaliação realizada por engenheiro civil, conforme as normas vigentes, e será atualizado anualmente pelo índice IGP-M acumulado dos últimos doze meses ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

6.8.12 O pagamento à Administração do valor mensal devido referente a concessão do espaço deverá ser pago em forma de Vouchers de Vale-Refeição do tipo “Prato Feito”, a serem entregues à concedente no primeiro dia útil de cada mês. No ato da entrega, será registrada a quitação do valor mensal devido.

6.8.13 A quantidade de vouchers a ser entregue será definida dividindo-se o valor mensal devido pelo preço tabelado do 'Prato Feito' estabelecido na licitação. A concessionária será responsável pela confecção dos vouchers, com mecanismos de segurança contra falsificação.

6.8.14 Caso o valor mensal devido pela concessionária seja inferior a 50% do valor mensal fixo (em razão de ajustes, sanções ou paralisações; ou na impossibilidade de recebimento via vouchers), o pagamento deverá ser feito via Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser emitida pela Administração e quitada até o quinto dia útil do mês subsequente.

6.8.15 O atraso no pagamento (entrega dos vouchers ou quitação da GRU) sujeitará a CONCESSIONÁRIA à incidência de multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, sem prejuízos das sanções previstas no Edital e anexos. Ambas formas de pagamento deverão ser concretizadas até o quinto dia útil.

6.8.16 Os vouchers recebidos serão destinados à política de assistência estudantil do campus, e distribuídos aos alunos conforme critérios da Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar.

6.8.17 Durante períodos de recesso ou paralisações, o valor da concessão e o número de vouchers poderão ser ajustados proporcionalmente (1/30 por dia de paralisação).

6.8.18 Solicitações de revisão do valor do aluguel, quando motivadas pela concessionária, deverão ser formalizadas com cálculos demonstrativos e justificativas técnicas, a serem analisadas pela administração do campus.

6.8.19 Caso o espaço físico se torne total ou parcialmente inacessível por motivo de caso fortuito ou força maior, o valor mensal da cessão será reduzido proporcionalmente, na razão de 1/30 (um trinta avos) do total por dia de impedimento.

6.8.20 Durante períodos de recesso, férias ou paralisações superiores a cinco dias, em que a demanda seja significativamente reduzida, a concessionária poderá solicitar redução proporcional do valor do aluguel, na razão de 1/30 (um trinta avos) do total por dia de impedimento, mediante requerimento ao gestor do contrato, para fins de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

6.8.21 As despesas referentes ao consumo de água e energia elétrica estarão incluídas no valor do aluguel, não havendo cobrança adicional à concessionária por esses serviços.

6.8.22 O pagamento dos valores apurados será realizado ao Ifes – Campus Barra de São Francisco por meio de GRU emitida pela concedente e encaminhada à concessionária, que deverá efetuar o pagamento em até cinco dias úteis.

6.8.23 As despesas com serviços de gás, internet e telefone serão de responsabilidade exclusiva da concessionária.

6.8.24. Os preços das refeições e lanches constantes no cardápio mínimo poderão ser reajustados, a pedido da concessionária, a cada 12 (doze) meses. O reajuste será realizado por meio da aplicação do índice IPCA/IBGE sendo que, em caso de prorrogação do contrato, um novo pedido de reajuste só poderá ser realizado após o interregno de 1 (um) ano dos efeitos financeiros do reajuste anterior constante no Termo Aditivo ou Termo de Apostilamento.

6.8.25. Na ausência de algum dos índices será eleito outro índice que se assemelhe às particularidades do objeto a ser reajustado.

6.8.26. Conforme IN SEGES/MPDG nº 05/2017, os reajustes que a concessionária fizer jus e que não forem solicitados durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato;

6.8.27. Os preços também poderão ser reajustados em período inferior a 12 meses em caso de fato superveniente ou fato do príncipe conforme lei 14.133 /2021, mediante solicitação e comprovação da elevação dos custos junto comissão de fiscalização e a administração, que aprovará ou não o pedido.

6.8.28. Os reajustes serão em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V \times ((I - I0) / I0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o índice relativo ao mês do reajuste, e I0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

6.9. Futuras instalações - Refeitório e Cantina

6.9.1. Atualmente, o Instituto Federal do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco disponibiliza uma área total de 37,63 m² destinada à operação da cantina, composta por 14,33 m² de área de atendimento, 12,96 m² de área de preparo e 10,34 m² de depósito, conforme laudo técnico (Anexo I) elaborado por profissional habilitado. Essa estrutura atende, no momento, às condições mínimas para o funcionamento da cantina e à prestação dos serviços de manipulação e comercialização de alimentos dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

Entretanto, o campus possui projeto arquitetônico aprovado para construção de um novo refeitório (Anexo II) com área total de 465,61 m², contemplando espaços ampliados para cocção, preparo, triagem, depósitos, vestiários e área de refeitório com 198 lugares. Após a conclusão das obras, a empresa vencedora do certame (concessionária) poderá, mediante termo aditivo, passar a explorar o novo espaço físico, respeitadas as condições contratuais e de funcionamento definidas pela administração.

Nessa ocasião, será elaborado novo laudo técnico de avaliação por profissional competente, com a finalidade de atualizar o valor do aluguel, em conformidade com as normas vigentes de avaliação imobiliária e os parâmetros de proporcionalidade de área e infraestrutura. Tal medida assegura o equilíbrio econômico-financeiro da concessão, garantindo justiça contratual e adequação entre a nova estrutura disponibilizada e o valor correspondente ao uso do espaço público.

6.9.2. Destaca-se que ainda não há uma data prevista para início e nem conclusão das obras.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O espaço a ser concedido de forma onerosa para a operacionalização das atividades de cantina nas dependências do Ifes Campus Barra de São Francisco, será objeto de contratação pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado por até 10 anos. A prospecção será a seguinte:

Espaço	Área	Prazo de Concessão/Unidade	Valor Mensal	Valor Anual
Cantina	27.30m²	12 meses	R\$ 850,00	R\$ 10.200,00

7.1.1 Esta estimativa de quantidades, embora preliminar, oferece uma base sólida para a análise de viabilidade financeira por parte da futura concessionária, permitindo uma visualização inicial dos custos operacionais.

7.2 Em relação a cesta de alimentos, utilizou-se por base o valor unitário do cardápio mínimo a ser ofertado pela empresa. Assim, foi considerado também o quantitativo mínimo a ser consumido a fim de facilitar o cálculo estimado da cesta de alimentos.

7.2.1 Foram considerados os seguintes itens de contratação, conforme modelo de formação de preços utilizado pela instituição:

Grupo	Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde
01	01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml.	Un	1
	02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite.	Un	1
	03	Refeição “Self Service” Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio.	Kg	1
Total				

7.3 Por ser uma contratação inédita no Ifes Campus Barra de São Francisco, as quantidades serão melhores aferidas no decorrer da execução das atividades de cantina a serem disponibilizadas para a comunidade do Campus Barra de São Francisco nos próximos anos.

7.4 Para fins de planejamento e programação, o item 6.8.1 deste instrumento traz uma estimativa de números de servidores, terceirizados e alunos que frequentarão diariamente o Ifes Campus Barra de São Francisco, para os próximos 03 (três) anos, como potencial de público a ser atendido.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 77,73

8.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento de mercado, preços praticados por concessionárias em outros campi do Ifes, como Nova Venécia, Montanha e Ibatiba, preços praticados em outras contratações públicas, além de consultas a fornecedores locais do município de Barra de São Francisco. Essas pesquisas de preços e a planilha estimativa de preços constam no anexo III, deste instrumento.

8.2 Complementarmente, foram consultados preços públicos de outros órgãos e entidades da Administração Pública, disponíveis na plataforma Banco de Preços, em atendimento às determinações da legislação vigente.

8.3 O valor de R\$ 77,73 (demonstrado na tabela abaixo) representa a cesta de produtos de referência (refeição padrão, lanche padrão e 1kg de refeição self-service) que servirá de base para a disputa, cujo critério de julgamento será o de Maior Desconto Global.

Grupo	Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
		Refeição padrão				

01	01	Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml.	Un	1	R\$ 21,33	R\$ 21,33
	02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite.	Un	1	R\$ 5,33	R\$ 5,33
	03	Refeição “Self Service” Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio.	Kg	1	R\$ 51,07	R\$ 51,07
Valor Total do Grupo						R\$ 77,73

8.4 O valor global obtido a partir da soma dos três itens licitados (R\$ 77,73) servirá como base para a definição da proposta mais vantajosa, sendo o critério de julgamento adotado o de Maior Desconto sobre a cesta de alimentos.

8.5 Além do valor da cesta de produtos de referência, também constará no contrato de concessão, o valor referente ao aluguel mensal do espaço, fixado em R\$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), conforme detalhado no item 6.8.10 deste estudo preliminar e fundamentado no Laudo de Avaliação, anexo I deste instrumento. Segue abaixo a prospecção para o período de 12 meses:

Espaço	Área	Prazo de Concessão/Unidade	Valor Mensal	Valor Anual
Cantina	27.30m²	12 meses	R\$ 850,00	R\$ 10.200,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Em observância ao disposto no art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração deve avaliar a viabilidade do parcelamento do objeto, de modo a possibilitar a ampliação da competitividade, sem prejuízo da economia de escala e da eficiência administrativa.

9.2 Após análise técnica e econômica, verificou-se que não há viabilidade de parcelamento da solução, uma vez que o objeto da contratação — concessão onerosa de espaço público para exploração de cantina/lanchonete — configura-se como serviço único e indivisível, exigindo gestão integrada das atividades de preparo, comercialização e atendimento ao público.

9.3 O fracionamento do objeto implicaria risco de sobreposição de responsabilidades, aumento de custos operacionais e dificuldades de fiscalização, comprometendo a eficiência do serviço e a adequada prestação aos usuários do campus.

9.4 Assim, o processo licitatório será conduzido de forma global, abrangendo todos os itens e etapas necessárias à execução do serviço, com julgamento pelo Maior Desconto global, conforme definido neste Estudo Técnico Preliminar, de modo a assegurar a economicidade, a competitividade e a padronização da oferta de alimentos e bebidas no Ifes – Campus Barra de São Francisco.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Após análise das demandas administrativas e das contratações em andamento no âmbito do Ifes – Campus Barra de São Francisco, verificou-se que não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

10.2 A presente contratação trata-se de concessão onerosa de uso de espaço público para instalação e funcionamento de cantina/lanchonete, não havendo dependência direta ou indireta com outros contratos vigentes ou previstos.

10.3 Assim, não há necessidade de coordenação ou compatibilização com outras contratações, uma vez que este objeto é autônomo e plenamente suficiente para atender à demanda de fornecimento de refeições e lanches no campus.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação está alinhada ao planejamento institucional do Ifes – Campus Barra de São Francisco, atendendo às diretrizes estratégicas da Administração para a melhoria da infraestrutura e da qualidade de vida da comunidade acadêmica.

11.2 A necessidade de concessão onerosa de espaço público para instalação e funcionamento de cantina/lanchonete está prevista no Plano Contratações Anual (PCA) nº 158886/000060/2025, o que demonstra a conformidade do processo com o planejamento administrativo e orçamentário do Instituto.

11.3 A inclusão dessa contratação no PCA reflete o compromisso do campus com a eficiência na gestão de seus espaços públicos, a promoção do bem-estar estudantil e funcional, e o atendimento à comunidade acadêmica por meio da oferta regular de refeições e lanches em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.

11.4 Assim, a contratação proposta encontra-se plenamente integrada ao planejamento estratégico e orçamentário do Ifes, contribuindo para o alcance das metas institucionais voltadas ao aprimoramento das condições de ensino, pesquisa e extensão no Campus Barra de São Francisco.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade contínua de oferta de lanches e refeições aos estudantes, servidores, terceirizados e visitantes do Ifes – Campus Barra de São Francisco, por meio da concessão onerosa de espaço público destinado à instalação e operação de uma cantina /lanchonete dentro das dependências do campus.

12.2 Entre os principais benefícios diretos, destaca-se a garantia de um ambiente de convivência com oferta de alimentos frescos, variados e de qualidade durante todo o período de funcionamento da instituição — das 7h20 às 22h — atendendo tanto aos cursos diurnos quanto aos noturnos. Isso representa uma importante melhoria nas condições de permanência estudantil e de trabalho dos servidores, evitando deslocamentos externos e otimizando o tempo dedicado às atividades acadêmicas e administrativas.

12.3 A concessão permitirá ainda a geração de empregos e renda para a comunidade local, priorizando a contratação de trabalhadores da região e fomentando o comércio e os serviços do entorno. Trata-se de uma ação que estimula a economia solidária e reforça o compromisso do Ifes com o desenvolvimento socioeconômico sustentável do município de Barra de São Francisco.

12.4 Outro benefício relevante é a autossustentabilidade financeira do serviço, visto que a concessão transfere à empresa contratada a responsabilidade pela operação, manutenção e custos do espaço, sem ônus direto ao orçamento público. Com isso, o campus assegura a oferta de um serviço essencial à comunidade acadêmica, sem comprometer seus recursos institucionais destinados a ensino, pesquisa e extensão.

12.5 A contratação também contribui para o fortalecimento da política de permanência e êxito dos estudantes, oferecendo alimentação adequada e acessível, o que impacta positivamente na assiduidade, rendimento e qualidade de vida dos discentes, sobretudo aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

12.6 Do ponto de vista ambiental e institucional, a iniciativa reforça o compromisso do Ifes com a sustentabilidade e a eficiência na gestão pública, ao incentivar boas práticas de manejo de resíduos, uso racional de recursos e cumprimento das normas de segurança alimentar e vigilância sanitária.

12.7 Em síntese, a contratação trará benefícios múltiplos e integrados, como:

- Melhoria do conforto e bem-estar da comunidade acadêmica;
- Disponibilidade contínua de alimentação no campus durante todo o dia;
- Geração de empregos diretos e indiretos;
- Fomento à economia local e regional;
- Racionalização dos recursos públicos;

- Valorização do ambiente institucional e da permanência estudantil;
- Fortalecimento da imagem do Ifes como espaço acolhedor, sustentável e comprometido com o desenvolvimento da região.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para a efetiva implementação da concessão onerosa de espaço público destinada à instalação e funcionamento da cantina/lanchonete no Ifes – Campus Barra de São Francisco, serão adotadas pela Administração algumas providências prévias, visando garantir a plena regularidade e eficiência do processo licitatório e da futura execução contratual.

13.2 Entre as principais ações a serem executadas, destacam-se:

- a) Verificação das condições estruturais e elétricas do espaço destinado à cantina (27,30 m² de área principal e 10,34 m² de depósito no Bloco 2), assegurando sua adequação para as atividades de manipulação e comercialização de alimentos;
- b) Elaboração e aprovação dos projetos de adequação do espaço, caso necessários, observando as normas da vigilância sanitária e de segurança alimentar;
- c) Designação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, conforme os artigos 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021;
- d) Realização de capacitação específica dos fiscais e gestores, com foco em contratos de concessão de uso de bem público e em boas práticas de fiscalização, especialmente no tocante à observância das condições de higiene, segurança e qualidade dos serviços prestados;
- e) Verificação do atendimento dos requisitos legais relativos à licença sanitária e alvará de funcionamento da futura concessionária;
- f) Publicação dos atos preparatórios e disponibilização de todos os documentos técnicos e administrativos necessários à instrução do processo licitatório.

13.3 Essas providências visam assegurar a transparência, regularidade e conformidade legal do processo, bem como garantir que a execução contratual ocorra de forma adequada, segura e em estrita observância às normas de saúde pública, vigilância sanitária e sustentabilidade ambiental.

13.4 A adoção dessas medidas preventivas também contribui para a eficiência da gestão contratual, minimizando riscos operacionais e assegurando a prestação de um serviço de alimentação de qualidade à comunidade acadêmica, em consonância com os princípios da planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, conforme preceitua o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A execução das atividades da cantina/lanchonete no Ifes – Campus Barra de São Francisco poderá gerar impactos ambientais pontuais, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos, consumo de água e energia elétrica e emissão de efluentes provenientes das atividades de preparo e manipulação de alimentos.

14.2 Tais impactos, no entanto, são controláveis e mitigáveis, desde que observadas as medidas preventivas e corretivas previstas na legislação ambiental e sanitária vigente, bem como nas normas internas do Ifes.

14.3 Entre os possíveis impactos e as respectivas medidas mitigadoras, destacam-se:

- a) *Geração de resíduos orgânicos e recicláveis*: exigência de separação adequada dos resíduos nas dependências da cantina, com o uso de coletores devidamente identificados e a adoção da coleta seletiva, conforme a política ambiental do campus;
- b) *Descarte de óleo e gordura residual*: obrigatoriedade de armazenamento em recipientes próprios e destinação correta por empresa licenciada, vedado o descarte em pias, ralos ou rede de esgoto;
- c) *Consumo de água e energia*: incentivo ao uso racional e à instalação de equipamentos eficientes, promovendo a economia e a sustentabilidade no uso dos recursos públicos;
- d) *Efluentes líquidos e resíduos alimentares*: observância das normas sanitárias da vigilância municipal, bem como manutenção periódica do sistema de caixa de gordura e limpeza preventiva do local;
- e) *Ruídos e odores*: adoção de boas práticas operacionais, manutenção regular de exaustores e equipamentos, e cumprimento das normas municipais referentes à emissão sonora e ventilação adequada.

14.4 A futura concessionária deverá observar integralmente as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e das normas ambientais e sanitárias do Estado do Espírito Santo, além de promover ações de educação ambiental e consumo consciente entre seus colaboradores e usuários.

14.5 A fiscalização do contrato acompanhará o cumprimento dessas medidas durante toda a vigência da concessão, podendo exigir ajustes ou providências imediatas em caso de descumprimento das boas práticas ambientais.

14.6 Dessa forma, os possíveis impactos ambientais decorrentes da execução do contrato são considerados de baixa relevância e plenamente mitigáveis, não representando risco significativo ao meio ambiente nem à rotina das atividades acadêmicas do campus.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável técnica e economicamente, por atender à necessidade contínua de oferta de alimentação à comunidade acadêmica, sem gerar custos ao Ifes. O modelo de concessão assegura economicidade, qualidade e autossustentabilidade do serviço. Além disso, promove conveniência aos usuários e contribui para a permanência estudantil. Experiências exitosas em outros campi do Ifes reforçam a exequibilidade da proposta.

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](#).

HILDO ANSELMO GALTER DALMONECH

Equipe de Planejamento da Contratação

HIATA ANDERSON SILVA DO NASCIMENTO

Equipe de Planejamento da Contratação

ANDRE ARAUJO MARTINI

Equipe de Planejamento da Contratação



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo

PARECER TÉCNICO SOBRE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS

Interessado: Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco

Avaliador: André Pereira Pinto – CREA – ES 33340/D

Imóvel: Espaço destinado para cantina do IFES – Campus Barra de São Francisco

Barra de São Francisco – ES

Novembro de 2025

SUMÁRIO

1 Introdução.....	1
2 Princípios, ressalvas e responsabilidades.....	1
3 Metodologia e procedimentos utilizados.....	2
3.1 Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 14.653-1).....	2
3.2 Metodologia aplicável.....	3
4 Descrição e caracterização do objeto.....	4
4.1 Detalhamento do espaço.....	5
5 Caracterização do público consumidor.....	6
6 Avaliação de mercado.....	6
7 Tarifas de água e energia elétrica.....	7
8 Conclusão.....	9
Anexos.....	10

1 INTRODUÇÃO

Eu, André Pereira Pinto, engenheiro civil, registro CREA 033340/D-ES, fui solicitado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, campus Barra de São Francisco, por meio da Direção-geral para elaboração do presente laudo que tem como objetivo determinar o justo valor locacional de mercado de um imóvel para concessão onerosa mensal de uso do espaço como cantina, nas dependências do campus. Neste laudo será considerado apenas a área interna da edificação que será cedida para instalação da cantina.

Para emissão deste relatório seguem as considerações relacionadas à solicitante:

- O espaço avaliado é parte integrante das instalações físicas do Ifes – campus Barra de São Francisco;
- A vistoria técnica foi realizada no dia 03 de novembro de 2025 e a data base é referente a novembro de 2025;
- A moeda considerada para a avaliação econômico-financeira é a moeda corrente brasileira Real (R\$);
- Parte dos dados integrantes deste trabalho são provenientes de informações fornecidas por servidores da instituição, através de entrevistas verbais, documentos, e-mails;
- O AVALIADOR teve acesso ao projeto arquitetônico e complementares das instalações físicas da área;

2 PRINCÍPIOS, RESSALVAS E RESPONSABILIDADES

O presente Laudo atende as especificações e critérios estabelecidos pelas Normas de Avaliação NBR 14653-1:2019 e NBR 14653-2:2011 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas e suas demais referências normativas.

O AVALIADOR não tem inclinação pessoal em relação à matéria envolvida neste relatório e tampouco dela auferem qualquer vantagem.

O relatório foi elaborado pelo próprio AVALIADOR e coube somente ao mesmo, as análises e respectivas conclusões.

No presente relatório assumem-se como corretas as informações recebidas de terceiros, sendo que as fontes das mesmas estão contidas no referido relatório.

As análises, opiniões e conclusões expressas no presente relatório, são baseadas em dados, diligências, pesquisas e levantamentos verdadeiros e corretos.

Os limites, condições e as margens de erro impostas pelas metodologias adotadas que afetam as análises e conclusões são apresentados no presente relatório.

Para efeito da avaliação do objeto partiu-se do pressuposto da inexistência de ônus ou gravames de qualquer natureza, judicial ou extrajudicial, atingindo o ativo objeto do trabalho em questão, que não os listados no presente relatório.

A vistoria foi realizada com o espaço físico concluído. Entretanto na emissão deste relatório, foram consideradas as condições físicas do espaço e das instalações observadas e avaliadas no dia da vistoria. Ressalva-se qualquer conclusão ou análise das instalações físicas a partir deste relatório para datas posteriores à vistoria que alterem as características do objeto avaliado.

O AVALIADOR, não se responsabiliza por perdas ocasionais ao SOLICITANTE ou outras partes envolvidas em decorrência da utilização de dados e informações fornecidos pelo SOLICITANTE e apresentados neste relatório.

O escopo deste trabalho se limita a avaliação visual, funcional e de segurança do espaço e instalações do referido objeto, não cabendo a realização de ensaios tecnológicos de qualquer natureza por parte do AVALIADOR.

O Laudo foi elaborado com a estrita observância dos postulados constantes dos Códigos de Ética Profissional do CONFEA – Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia e do Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia Nacional e de São Paulo.

O presente trabalho foi desenvolvido unicamente para atender ao uso do SOLICITANTE, cujo objetivo já foi apresentado preliminarmente.

3 METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS UTILIZADOS

3.1 Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 14.653-1)

O presente OBJETO, no momento da avaliação estava concluído e já nunca tinha sido utilizado. Como relatado anteriormente, o AVALIADOR teve acesso ao projeto de arquitetura do espaço e não encontrou diferenças significativas quanto a área. As dimensões do espaço foram conferidas e estão apresentadas em layout anexo a este relatório.

Além do espaço da cantina, a administração do campus também disponibilizará uma sala dentro do Bloco 2, que poderá ser utilizada como depósito da cantina.

Os procedimentos utilizados para a avaliação física do OBJETO, foram escolhidos a partir de metodologia tradicionalmente utilizada por engenheiros peritos e avaliadores e pelos membros do Ibape (Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia) e recomendada pelas normas NBR 14.653-1:2019 – Avaliação de Bens – Parte 1: Procedimentos gerais; NBR 14.653-2-

Para isso foram realizados:

- Aferição in loco das dimensões reais do espaço e o seu confronto com o projeto arquitetônico aprovado;
- Levantamento, quantificação e teste sobre a funcionalidade das instalações elétricas e hidrossanitárias;
- Levantamento geral dos equipamentos fixos pertencentes ao espaço;
- Levantamento geral do espaço em relação ao uso, funcionalidade do espaço e estado de conservação;

3.2 Metodologia aplicável

Como sugerido pela NBR 14.653-1:2019, a metodologia de avaliação de mercado adotada inicialmente foi o método comparativo direto. Para isso, no planejamento da pesquisa foram buscados espaços compatíveis com o objeto em estudo e para efeito de comparação foram estabelecidos os seguintes fatores:

- Situação: escolas e instituições de ensino;
- Segmento de mercado: empresas especializadas em comércio de alimentos industrializados ou produzidos parcialmente no local e bebidas não alcoólicas (refrigerantes, sucos, etc.) com restrição de horário de funcionamento e suscetível a sazonalidades no mercado;
- Características de mercado: limitado à comunidade interna da instituição de ensino ou escola, com momentos de pico de demanda (intervalos entre aulas e turnos contemplando horários tradicionais de almoço e jantar);
- Espaço físico: espaço e equipamentos pertencentes à instituição e cedido de forma onerosa através de concessão ou locação;
- Localização da região: centro e arredores do centro do município de Barra de São Francisco.

Dando prosseguimento ao planejamento da pesquisa de mercado, identificou-se as escolas públicas, particulares e outras instituições de ensino na região de Barra de São Francisco para a etapa da coleta de dados. Foram encontradas quatro escolas de ensino fundamental da esfera municipal, duas escolas estaduais e uma escola particular de ensino fundamental, médio e ensino superior. Entretanto, ao se realizar a pesquisa in loco, constatou-se que as escolas

municipais e estaduais possuem cantina própria e fornecem merenda gratuita. A única escola que possui cantina com espaço sob forma de concessão com características semelhantes ao OBJETO em estudo é a escola particular. Logo, o número de dados do mercado para o estabelecimento de modelo e determinação do grau de fundamentação por tratamento de fatores para a aplicação do método comparativo direto de dados do mercado se restringe a um.

Em face do que foi exposto no paragrafo anterior, verifica-se que a quantidade de dados de mercado – 1 (um) – é inferior à quantidade mínima – 3 (três) – para atingir grau de fundamentação do tratamento por fatores e utilização do método comparativo direto, tornando-se impossível o estabelecimento de um modelo matemático baseado em apenas um único dado de mercado. Espera-se com esta fundamentação justificar as razões pelas quais o presente trabalho não apresentará o grau de fundamentação. Assim o presente trabalho será enquadrado como PARECER TÉCNICO e não como Laudo de Avaliação.

Outro detalhe a ser considerado, é o que o objeto avaliado está instalado dentro de uma unidade de ensino que prevê aumento do número de alunos nos próximos anos. Isto faz com que haja uma previsão de aumento de demanda em função desta entrada e este aumento de demanda cabe única e exclusivamente à administração da instituição. Este ponto está sendo colocado para justificar a não adoção de outro método para avaliação, como o método involutivo. O estabelecimento de cenários ou mesmo a adoção do modelo econômico fica comprometido em virtude de estar em grande parte condicionado à administração da instituição.

4 DESCRIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

O imóvel fica localizado na Rodovia ES 320 – km 118, Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES, anexo ao Bloco 1. O imóvel fica 7 km de distância do centro comercial, sendo o mesmo localizando na zona rural do município, onde o ponto comercial mais próximo fica a uma distância de aproximadamente 3 km.

Como infraestrutura urbana da região pode-se citar a existência de iluminação, energia elétrica em baixa e média tensão, rede de telefonia e internet, água tratada por concessionária, rede de esgoto e água pluvial, coleta de lixo e sistema viário pavimentado.

É bem provido de instalações prediais como elétricas e hidrossanitárias. Entretanto, não foram realizados testes mais específicos de suas instalações.

O detalhamento físico do espaço como seus compartimentos, dimensões, pontos elétricos, pontos de água fria e esgoto, equipamentos fixos além de outros detalhes estão apresentados em planta baixa anexa.

O espaço na data da vistoria se encontrava livre e pronto para ser ocupado.

4.1 Detalhamento do espaço

BANCADAS: possui 1 bancada fixa de granito cinza com largura de 60cm, comprimento de 410cm, dividida em parte seca e molhada. A parte molhada possui 2 cubas em aço inoxidável e duas torneiras de bancada cromadas.

PAREDES: são em alvenaria, com revestimento cerâmico, azulejo na cor branca.

PISO: revestimento cerâmico na cor cimento queimado.

TETO: forro de gesso liso, emassado e pintado na cor branca e com luminárias embutidas com lâmpadas LED.

ESQUADRIAS: o espaço possui cinco janelas de vidro (blindex), duas folhas fixas e duas móveis de correr e uma porta em venezianas de alumínio.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: a cozinha é servida de 2 pontos de água fria para torneira de cozinha, 2 pontos de esgoto secundário (pias), 1 registro geral da prumada de água fria e 2 ralos sifonados. Quanto a iluminação possui 4 luminárias com lâmpadas de LED, 13 tomadas de 110/220V com boa distribuição e interruptores.

DEPÓSITO: sala administrativa com uma janela para o corredor do prédio, dotada de pontos de tomadas e de lógica. Piso em granilite com rodapé de granito, teto com forro de fibra mineral e paredes emassadas e pintadas com tinta acrílica na cor branca. No dia da visita o espaço estava ocupado com materiais de limpeza do campus.

Cabe destacar que o espaço adicional disponibilizado pela administração do campus (Depósito), localizado no Bloco 2, foi destinado de forma complementar para uso eventual como depósito de insumos e materiais da cantina. Todavia, este ambiente não integra fisicamente o espaço principal da cantina, situando-se em edificação separada e apresentando características construtivas distintas, além de acesso independente e finalidade de uso secundário adaptado.

Por essas razões, a área correspondente a este depósito não foi considerada no cálculo do valor locacional do imóvel avaliado, uma vez que não compõe de forma direta o conjunto funcional do espaço de atendimento e preparo de alimentos que constitui o objeto principal da presente avaliação.

5 CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO CONSUMIDOR

Por se tratar de espaço destinado ao comércio de alimentos dentro de uma unidade escolar, o público alcançado pelo OBJETO resume-se basicamente à comunidade escolar interna do Ifes – campus Barra de São Francisco (alunos, servidores administrativos, terceirizados e professores). Segundo dados fornecidos pela Direção Administrativa do campus, na data da avaliação, esta comunidade é de aproximadamente 553 pessoas (500 alunos, 43 servidores e 10 terceirizados). A distribuição da comunidade se dá nos três turnos, sobretudo no diurno. No atual momento, existe a disponibilidade de cursos de curta duração que provocam um público flutuante para a demanda de alimentação. Por se tratar de uma instituição de ensino, o OBJETO está sujeito às sazonalidades e as condições do calendário acadêmico da instituição.

6 AVALIAÇÃO DE MERCADO

Conforme apresentado item 3 deste relatório, foram pesquisadas na região de Barra de São Francisco, instituições de ensino com espaço de cantinas locadas. Foram identificadas escolas públicas e privadas e os resultados da avaliação estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Dados das escolas localizadas no entorno do objeto.

Instituição	Endereço	Possui cantina terceirizada	Valor da locação (R\$)
Escola Municipal de Ensino Fundamental João Bastos	Rua Minelvina Garcia de Lima, Vila Gonçalves	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental José Francisco da Fonseca	Manoel Alves da Fonseca, Vila Vicente	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental Sebastião Albano	Benjamin Costa, 194, Vila Landinha	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental Vicente Amaro da Silva	Rua Filomena Rosa dos Anjos, Centro	Não	-
Centro Estadual de Ensino Fundamental e Médio em Tempo Integral João XXIII	Alameda João XXIII, Campo Novo	Não	-
Escola Estadual Governador Lindemberg - Polivalente	R. Dirceu Cardoso, 240, Irmãos Fernandes	Não	-

Verifica-se que para a utilização do método comparativo direto de dados de mercado, existe apenas um dado que pode ser considerado. Entretanto para o estabelecimento de grau de fundamentação é um número insuficiente de dados, impossibilitando a utilização deste método.

Para subsidiar uma análise de mercado em virtude da insuficiência de dados de imóveis com características semelhantes, foram coletadas informações sobre os espaços locados para a cantina dos outros campus do IFES, que são semelhantes ao objeto em estudo neste trabalho. Cumpre ressaltar que esses dados não serão considerados para estabelecimento de fundamentação do laudo, em virtude de estar localizado em cidade distinta e relativamente distante. O objetivo é apenas fornecer informações relacionadas ao mercado de locação de imóveis com as características semelhantes e subsidiar o parecer. Ver Tabela 2.

Tabela 2: Dados de mercado com características semelhantes.

Nome	Nº de alunos	Valor da locação (R\$)	Área (m²)	Valor unit. (R\$/m²)	Valor unit. (R\$/aluno)
IFES – Campus Venda Nova do Imigrante	827	814,58	66,37	12,27	0,98
IFES – Campus Guarapari	1358	1.716,51	72,00	23,84	1,26
IFES – Campus Aracruz	1030	1.568,94	60,00	26,14	1,52
IFES – Campus Centro Serrano	382	1.165,00	204,79	5,68	3,05
IFES – Campus Montanha	500	846,54	77,80	10,88	1,69
IFES – Campus Linhares	700	1.764,45	107,24	16,45	2,52
IFES – Campus Ibatiba	788	1690,00	147,25	11,47	2,14
IFES – Campus Nova Venécia	1030	1.670,00	151,48	11,02	1,62
Média:				14,72	1,85

7 TARIFAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

Considerando a inviabilidade de instalação de medidor individual de água e luz. Optou-se por fazer uma estimativa de consumo desses itens, com intuito de inclui-los no valor do aluguel.

Para o consumo de água, estimou-se 10 litros por refeição e 100 refeições por dia, conforme indicado na Tabela 3. Essas estimativas levam em consideração que a cantina conta com apenas duas torneiras e que no local haverá pouco preparo de alimentos, devido as limitações de espaço físico.

Tabela 3: Estimativa de consumo de água.

Dias de uso por mês	Consumo (m³/refeição)	Refeições por dia	Estimativa de consumo (m³/mês)	Valor unit. (R\$/m³)	Valor total (R\$/mês)
22	0,010	100	22	9,00	198,00
Total:					198,00

Para o consumo de energia, elencou-se uma lista de equipamentos que a empresa possivelmente utilizará no local com seus respectivos consumos mensais com base na classificação Procel, conforme Tabela 4.

Tabela 4: Estimativa de consumo de energia elétrica.

Equipamento	Consumo mensal (kWh)	Valor unitário médio da energia (R\$/kWh)	Valor total (R\$/mês)
Ventilador de parede 50cm (135W)	24,00	1,00	24,00
Estufa para salgados com 8 bandeijas (250W)	20,00	1,00	20,00
Sanduicheira Grill (600W)	15	1,00	15,00
Microondas de 20 litros (1200W)	70	1,00	70,00
Freezer horizontal de 546 litros (158W)	75	1,00	75,00
Geladeira/Resfriador com congelado 290 litros (150W)	50	1,00	50,00
Total:			254,00

8 CONCLUSÃO

Considerando o estabelecido sobre o tratamento de dados no item 8.2.1.4.1 da NBR 14.653-2:2011: “(...) Nesta etapa, verificam-se o equilíbrio da amostra, a influência das variáveis que presumivelmente, expliquem a variação dos preços a forma dessa variação, possíveis dependências entre elas, identificação de pontos atípicos, entre outros. Assim, pode-se confrontar as respostas obtidas no mercado com as crenças a priori do engenheiro de avaliações, bem como permitir a formulação de novas hipóteses.”(grifo).

Como consequência de toda a análise e justificativas apresentadas neste parecer técnico, a insuficiência de dados de mercado a serem considerados, os valores de mercado de locação nos campus vizinhos apresentados na Tabela 2, além do exposto acima, espera-se justificar a adoção do valor de R\$ 15,00 por metro quadrado. Com este valor unitário e a área do OBJETO avaliado de 27,30 m², encontra-se o valor de R\$ 409,50.

Acrescenta-se a este valor as tarifas de água e energia estimadas em R\$ 198,00 e R\$254,00, respectivamente, conforme Tabelas 3 e 4. Desta forma, totaliza-se o valor de R\$ 861,50 e com o arredondamento permitido de $\pm 1\%$ permitido pela NBR 14.653-2:2011 estabelece-se o **valor de locação de R\$850 (oitocentos e cinquenta reais)** considerando o imóvel, livre de quaisquer ônus, encargos, foros ou pensões e considerando apenas a parcela referente à locação.

Importa registrar que, na composição do valor final de locação, não foi incluída a área referente ao depósito localizado no Bloco 2, tendo em vista que o referido espaço não faz parte do corpo físico da cantina, estando em prédio distinto, com uso apenas acessório e características construtivas que o classificam como ambiente de apoio adaptado. Dessa forma, sua inclusão no cálculo da área locável poderia distorcer o resultado da avaliação, elevando o valor locacional sem respaldo técnico em função de sua baixa integração funcional ao objeto principal. Assim, o valor determinado neste parecer refere-se exclusivamente à área efetiva da cantina, conforme descrita e vistoriada in loco.

Devido às restrições impostas pelo calendário acadêmico por parte da SOLICITANTE como férias discentes, recessos e outros que vão afetar a demanda dos usuários do OBJETO avaliado, o AVALIADOR recomenda no estabelecimento do contrato de cessão, meios de redução do valor da concessão referente a esses períodos.

E a fim resguardar tanto o locador quanto o locatário de possíveis despesas não previstas sobre as instalações físicas do imóvel, o AVALIADOR recomenda que antes da cessão do espaço ao concessionário, seja realizada vistoria da parte física do imóvel e testes sobre as instalações prediais como verificação de tensão das tomadas, integridade dos interruptores e disjuntores de proteção, lâmpadas e luminárias, abastecimento de água, saídas de esgoto, e elaborado um Termo de Recebimento atestando a entrega do espaço com o perfeito funcionamento de suas instalações prediais.

ANEXOS

Fotografias registradas pelo autor durante a visita in loco do ambiente avaliado.



Figura 1: Vista frontal da cantina.



Figura 2: Espaço interno da cantina.



Figura 3: Espaço interno da cantina.



Figura 4: Espaço interno da cantina.



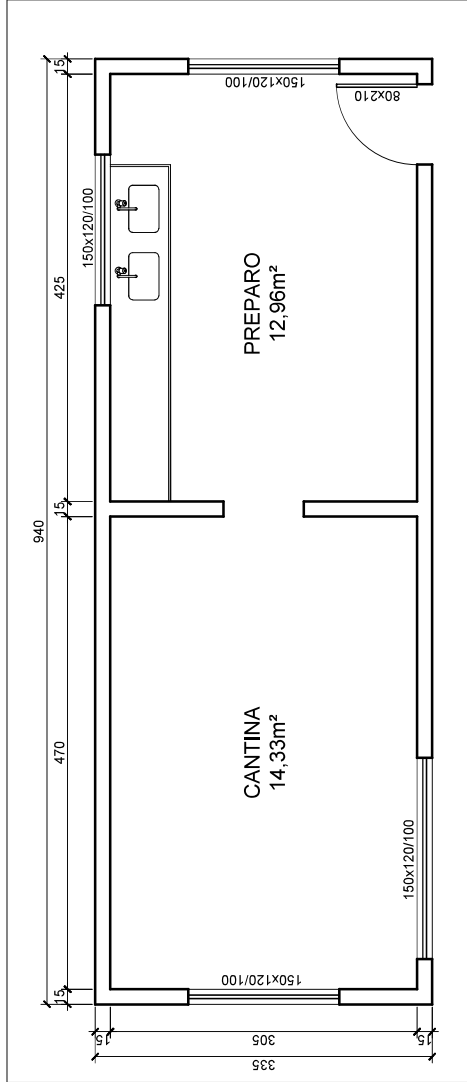
Figura 5: Entrada do depósito



Figura 6: Espaço interno do depósito.

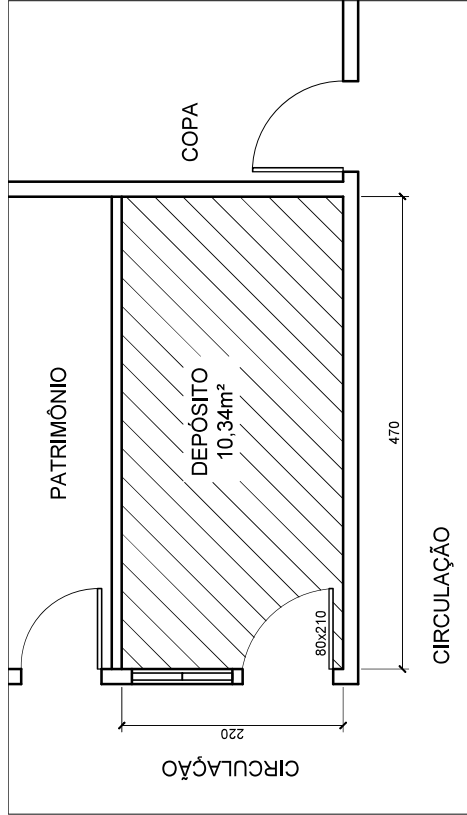
NOTAS:

- COTAS EM CENTÍMETROS, EXCETO ONDE INDICADO;
- AS COTAS PREVALECEM SOBRE O DESENHO.



PLANTA BAIXA - CANTINA

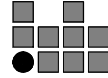
ESC.: 1/50



PLANTA BAIXA - DEPÓSITO

ESC.: 1/50

PROJETO DE LAYOUT DO ESPAÇO



OBRA: ESPAÇO PARA CANTINA

CONTEÚDO: PLANTA BAIXA

INSTITUTO
FEDERAL
Espírito Santo

FOLHA

AUTOR: ANDRÉ PEREIRA PINTO - CREA-ES 033340/D

ENDEREÇO: RODOVIA ES-320, KM 118, B. S. FRANCISCO-ES

DATA: NOV/2025

ESCALA: INDICADAS

01/01

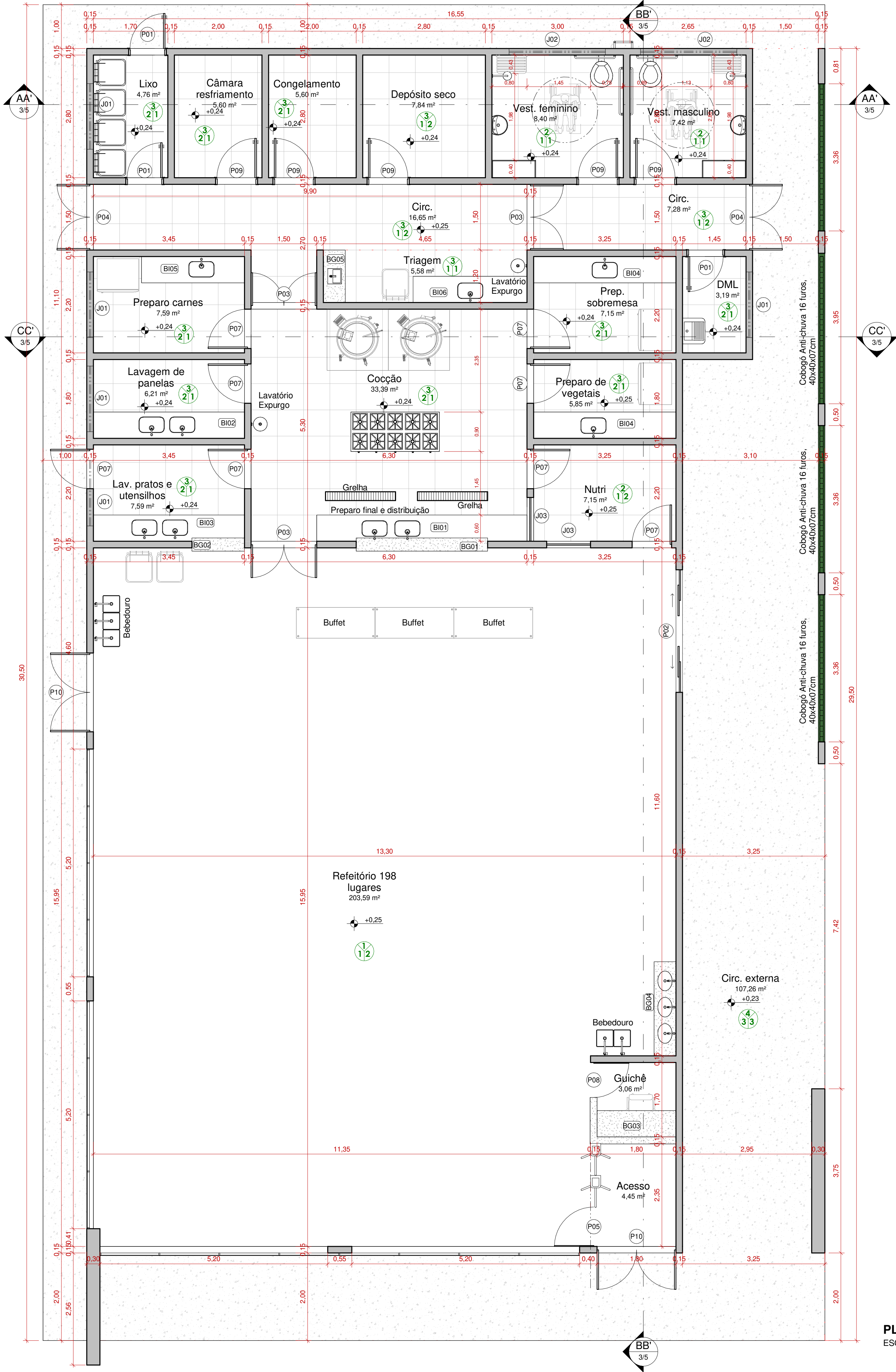


TABELA DE AMBIENTES	
NOME	ÁREA
Acesso	4,45 m²
Circ.	16,65 m²
Circ.	7,28 m²
Circ. externa	107,26 m²
Cocção	33,39 m²
Congelamento	5,60 m²
Câmara resfriamento	5,60 m²
Depósito seco	7,84 m²
DML	3,19 m²
Guichê	3,06 m²
Lav. pratos e utensílios	7,59 m²
Lavagem de panelas	6,21 m²
Lixo	4,76 m²
Nutri	7,15 m²
Prep. sobremesa	7,15 m²
Preparo carnes	7,59 m²
Preparo de vegetais	5,85 m²
Refeitório 198 lugares	203,59 m²
Triagem	5,58 m²
Vest. feminino	8,40 m²
Vest. masculino	7,42 m²
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	465,61 m²

TABELA DE BANCADAS							
LEGENDA	COMPRIMENTO	LARGURA	ALTURA	QUANT.	ACABAMENTO	CUBAS	TORNEIRAS
BI01	4,79	0,60	0,90	1	Aço Inox 430, acabamento polido	2 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,74x0,44x0,30m	Torneira Clínica metálica, de parede, comando por alavanca, arejador articulado, mecanismo cerâmico (1/4 de volta), Proflux 21.020 ou similar.
BI02	3,45	0,60	0,90	1	Aço Inox 430, acabamento polido	2 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,74x0,44x0,30m	
BI03	3,45	0,60	0,90	1	Aço Inox 430, acabamento polido	2 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,74x0,44x0,30m	
BI04	3,25	0,60	0,90	2	Aço Inox 430, acabamento polido	1 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,54x0,44x0,25m	
BI05	2,35	0,60	0,90	2	Aço Inox 430, acabamento polido	1 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,54x0,44x0,25m	
BI06	2,60	0,60	0,90	1	Aço Inox 430, acabamento polido	1 Cubas (comprimento x largura x profundidade): 0,74x0,44x0,30m	
BG01	3,00	0,30	1,10	1	Bancada de Granito Cinza Andorinha		
BG02	1,20	0,30	1,10	1	Bancada de Granito Cinza Andorinha		
BG03	1,80	0,50	0,75	1	Bancada de Granito Cinza Andorinha		
BG04	2,15	0,50	0,90	1	Bancada de Granito Cinza Andorinha	3 lavatórios de embutir oval 495x335x170mm Celite ou similar	Torneira de mesa metálica com acionamento por pressão e fechamento automático, Proflux 21.048 ou similar.
BG05	1,20	0,50	0,90	1	Bancada de Granito Cinza Andorinha	1 lavatório de embutir oval 495x335x170mm Celite ou similar	

LEGENDA/ESPECIFICAÇÃO DE MATERIAIS	
ACB	A - PISO 1 - PISO GRANILITE POLIDO NA COR CINZA, PEI 4, 12MM DE ESPESSURA ACABADA, EM PLACAS DE 100x100cm, COM JUNTA PLÁSTICA COR CINZA; 2 - PISO DE PORCELANATO RETIFICADO ACETINADO, 60x60; 3 - PORCELANATO TÉCNICO NATURAL COM BORDA RETA 60x60; 4 - PISO MONOLÍTICO FULGET, PEI 5, NA COR PALHA OU SIMILAR;
	B - PAREDE 1 - REVESTIMENTO DE PAREDE EM CERÂMICA RETIFICADA, 60x60, DE PISO A TETO; 2 - PINTURA ACRÍLICA NA COR BRANCO NEVE, DE PISO A TETO; 3 - REVESTIMENTO DE PAREDE BRICK BRANCO 7,5x25CM DE PISO A TETO;
	C - TETO 1 - FORRO DE GESSO ACARTONADO MONOLÍTICO, ESTRUTURADO, 15MM TIPO FGA; 2 - FORRO DE GESSO MODULAR, 625x1250MM, REVESTIDO EM UMA FACE COM PELÍCULA DE PVC, E NA OUTRA COM PELÍCULA ALUMINIZADA, 8MM DE ESPESSURA, BORDA RETA COM FITA PROTETORA; 3 - FORRO DE PVC AMADEIRADO LISO;
	OBSERVAÇÕES: - DEVERÁ SER COLOCADA CANTONEIRA EM ALUMÍNIO NOS AMBIENTES COM CERÂMICA NAS PAREDES; - BANHEIROS COM CHUVEIRO - APLICAR ARGAMASSA POLIMÉRICA FLEXÍVEL ATÉ 1,90M; - RODAPÊ COM ALTURA DE 10cm EM GRANILITE NA COR CINZA, 12MM DE ESPESSURA ACABADA, EM PLACAS DE 100x100cm, COM JUNTA PLÁSTICA COR CINZA

QUADRO DE JANELAS						
TIPO	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	MATERIAL	ABERTURA	QNTD.
J01	1,50	0,60	2,20	JANELA EM ALUMÍNIO, PERFIL ANODIZADO NATURAL, VIDRO 6MM	4 FOLHAS CORRER	5
J02	2,20	0,60	2,20	JANELA EM ALUMÍNIO, PERFIL ANODIZADO NATURAL, VIDRO 6MM	4 FOLHAS CORRER	2
J03	1,00	1,10	1,00	ESQUADRIA EM ALUMÍNIO, PERFIL ANODIZADO NATURAL, VIDRO 6MM	1 FOLHA FIXA	2

QUADRO DE PORTAS					
TIPO	LARGURA	ALTURA	MATERIAL	ABERTURA	QNTD.
P01	0,80	2,10	PORTA DE MADEIRA COMPENSADA SÓLIDA, 3,6CM ESPESSURA E REVESTIMENTO MELAMÍNICO NA COR BRANCA	1 FOLHA ABRIR	3
P02	2,80	2,10	PORTA EM VIDRO TEMPERADO 8MM	4 FOLHAS CORRER	1
P03	1,50	2,10	PORTA VAI E VEM DE MADEIRA COMPENSADA SÓLIDA, 3,6CM ESPESSURA E REVESTIMENTO MELAMÍNICO NA COR BRANCA, C/ VISOR	2 FOLHAS ABRIR	3
P04	1,50	2,10	PORTA METÁLICA EM ALUMÍNIO NATURAL ANODIZADO ESTILO PALHETA	2 FOLHAS ABRIR	2
P05	0,90	0,90	PORTA METÁLICA EM ALUMÍNIO ANODIZADO NATURAL, OSCILANTE	1 FOLHA ABRIR	1
P06	0,60	1,50	PORTA EM ALUMÍNIO NATURAL, TIPO PALHETA PARA SANITÁRIOS	1 FOLHA ABRIR	1
P07	0,90	2,10	PORTA EM VIDRO TEMPERADO 8MM	1 FOLHA ABRIR	8
P08	0,80	1,10	PORTA METÁLICA EM ALUMÍNIO ANODIZADO NATURAL, OSCILANTE	1 FOLHA ABRIR	1
P09	0,90	2,10	PORTA DE MADEIRA COMPENSADA SÓLIDA, 3,6CM ESPESSURA E REVESTIMENTO MELAMÍNICO NA COR BRANCA	1 FOLHA ABRIR	5
P10	1,80	2,80	PORTA EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM BANDEIRA FIXA SUPERIOR 50CM	2 FOLHAS ABRIR	2

PLANTA BAIXA TÉRREO - TIPO 3
ESCALA: 1 : 55

Carimbos

PROJETO: **ARQUITETURA** Folha: 1/5

TIPO:

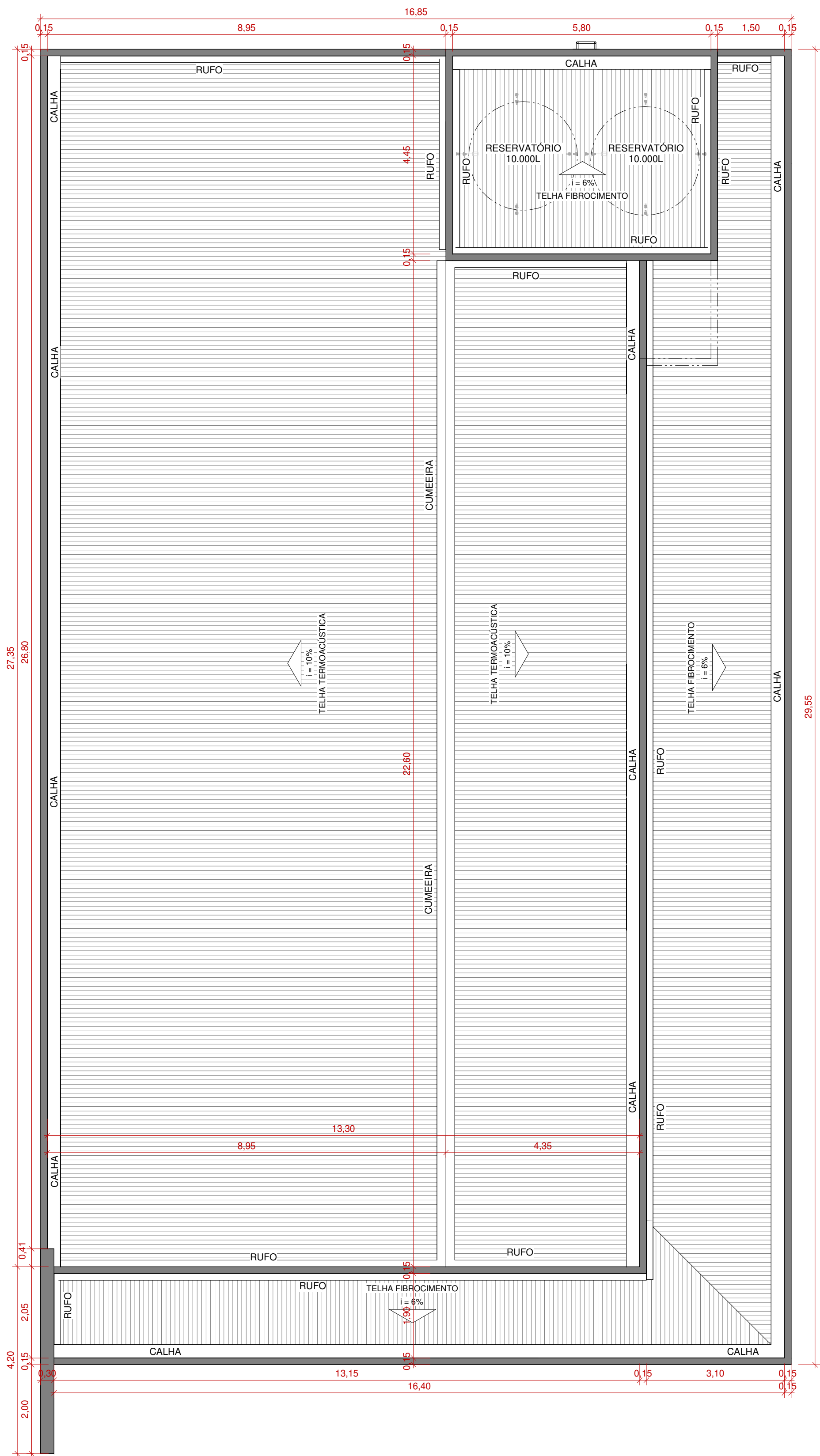
PROPRIETÁRIO: PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: CIDADE, QUADRA, RUA, NÚMERO

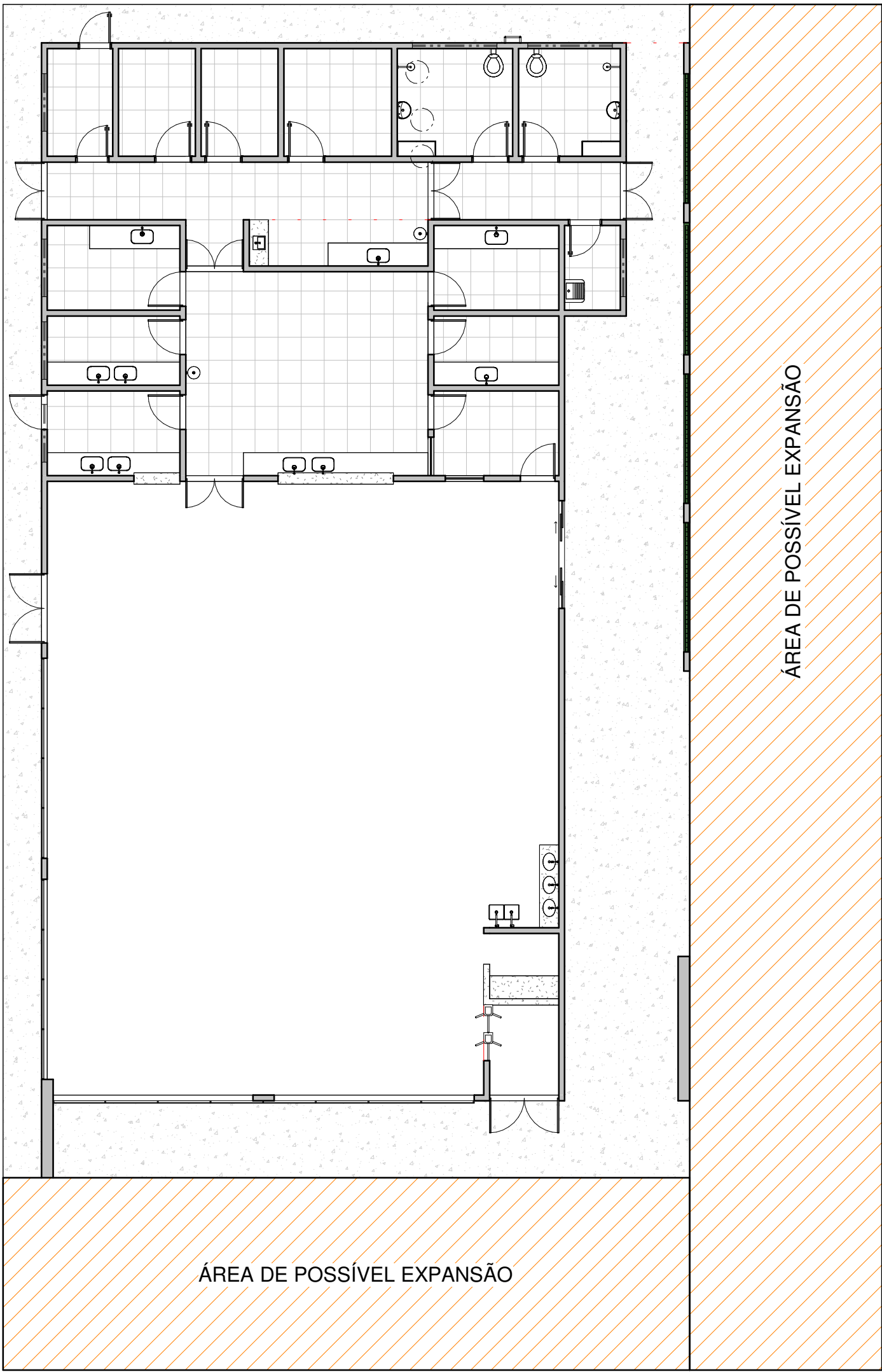
Quadro de Áreas	
INDICADO	PROPRIETÁRIO Proprietário Autor
	ARQUITETO Autor do Projeto CAU
	Responsável Técnico

Escala: Indicada Data: Versão: REV9

Descrição
PLANTA BAIXA TERREO;
TABELAS;



PLANTA DE COBERTURA
ESCALA: 1 : 75



PLANTA BAIXA EXPANSÃO
ESCALA: 1 : 125



PERSPECTIVA
ESCALA:

TABELA DE AMBIENTES	
NOME	ÁREA
Acesso	4,45 m²
Circ.	16,65 m²
Circ.	7,28 m²
Circ. externa	107,26 m²
Cocção	33,39 m²
Congelamento	5,80 m²
Câmara resfriamento	5,80 m²
Depósito seco	7,84 m²
DWL	3,19 m²
Guichê	3,06 m²
Lav. pratos e utensílios	7,59 m²
Lavagem de panelas	6,21 m²
Lixo	4,76 m²
Nutri	7,15 m²
Prep. sobremesa	7,15 m²
Preparo carnes	7,59 m²
Preparo de vegetais	5,85 m²
Refeitório 198 lugares	203,59 m²
Triagem	5,58 m²
Vest. feminino	8,40 m²
Vest. masculino	7,42 m²
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	465,61 m²

Carimbos

PROJETO: **ARQUITETURA**

Folha: **2/5**

TIPO:

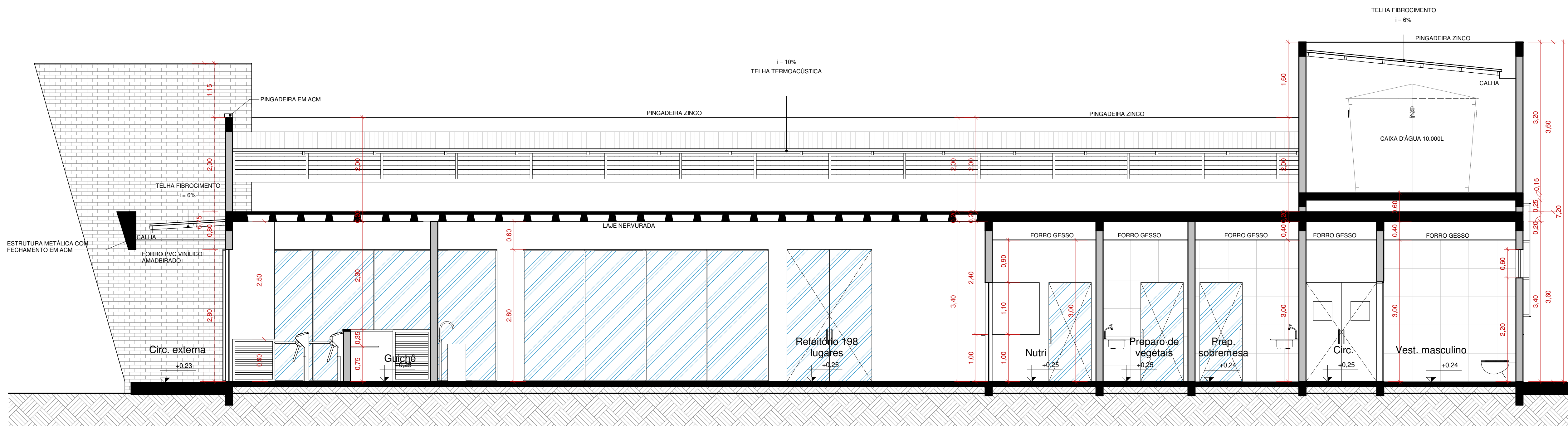
PROPRIETÁRIO: PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: CIDADE, QUADRA, RUA, NÚMERO

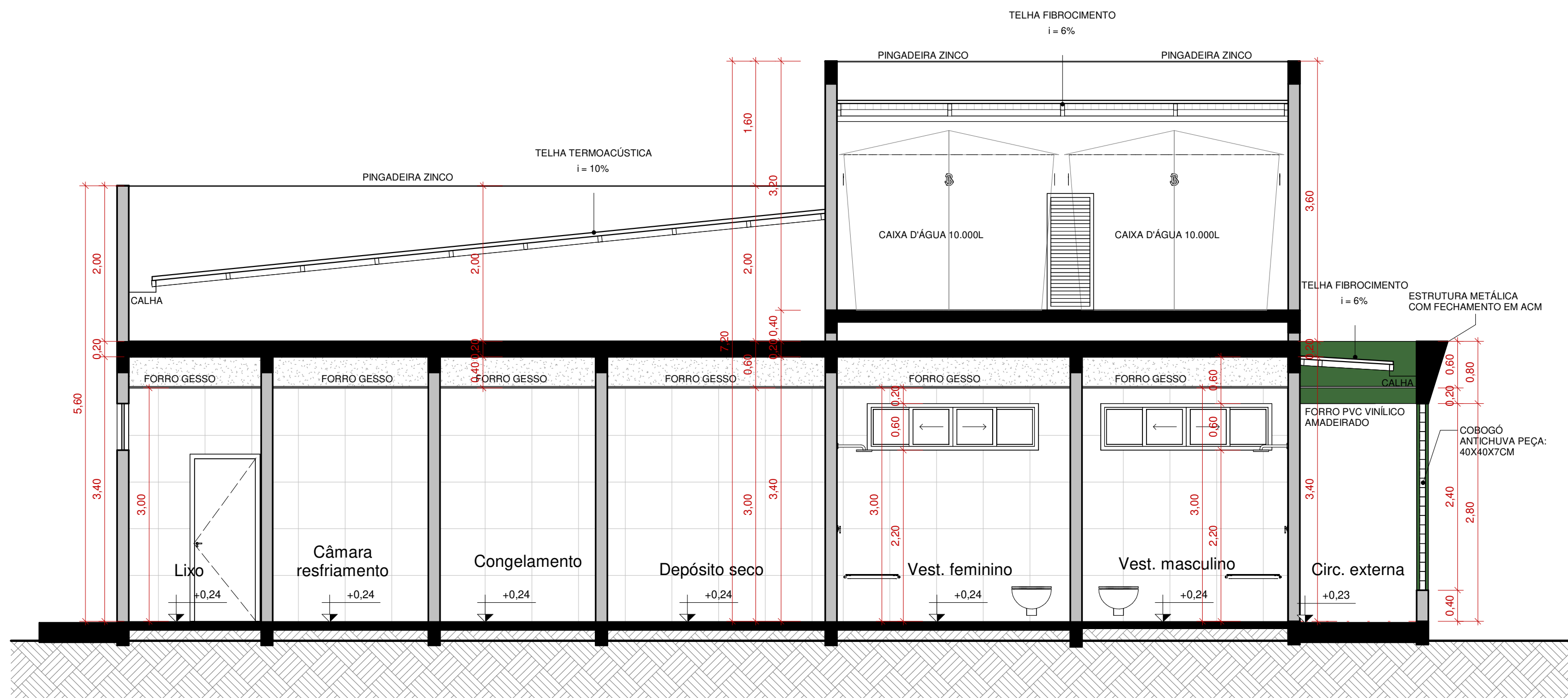
Quadro de Áreas	
INDICADO	
	PROPRIETÁRIO Proprietário Autor
	ARQUITETO Autor do Projeto CAU
	Responsável Técnico

Escala: Indicada Data: Versão: REV9

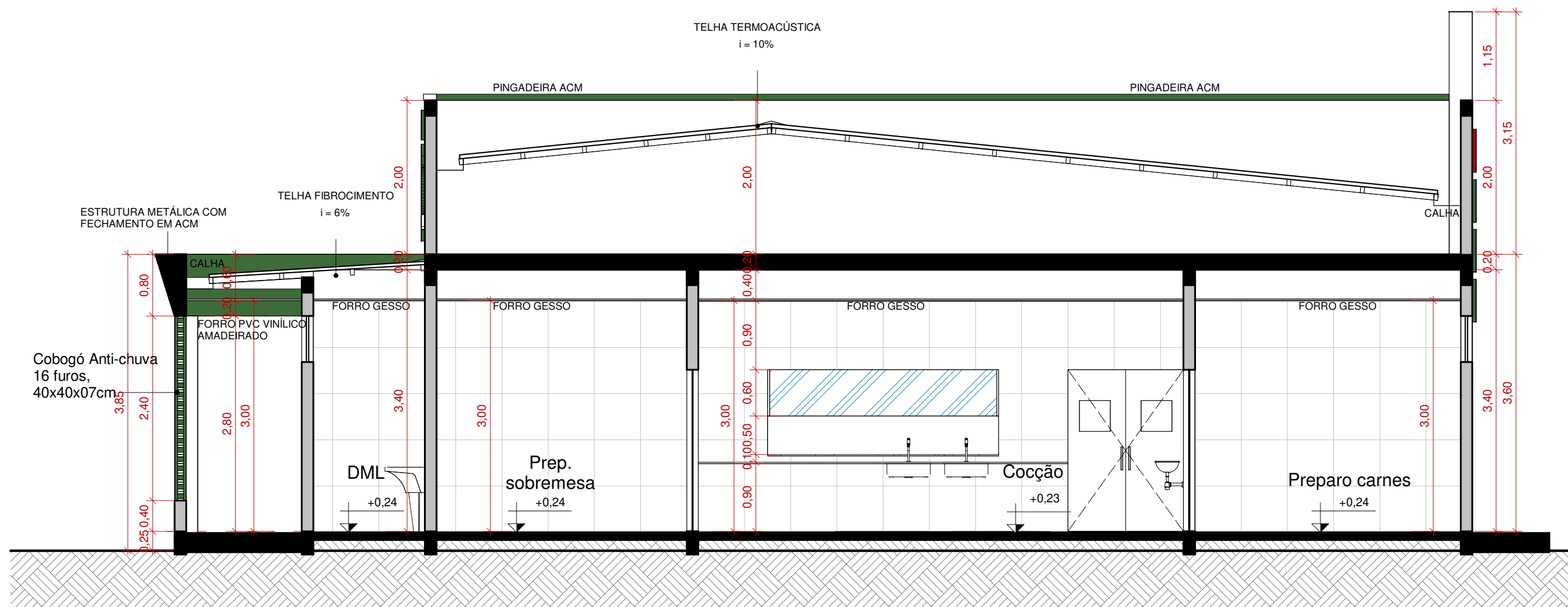
Descrição **PLANTA DE COBERTURA**



CORTE AA'
ESCALA: 1 : 50



CORTE BB'
ESCALA: 1 : 50



CORTE CC'
ESCALA: 1 : 55

TABELA DE AMBIENTES	
NOME	ÁREA
Acesso	4,45 m²
Circ.	16,65 m²
Circ. externa	7,28 m²
Cocção	107,26 m²
Congelamento	33,39 m²
Câmara resfriamento	5,60 m²
Depósito seco	5,60 m²
DML	7,84 m²
Guichê	3,19 m²
Lav. pratos e utensílios	3,06 m²
Lavagem de panelas	7,58 m²
Lixo	6,21 m²
Nutri	4,76 m²
Prep. sobremesa	7,15 m²
Preparo carnes	7,15 m²
Preparo de vegetais	7,58 m²
Refeitório 198 lugares	5,85 m²
Triagem	203,59 m²
Vest. feminino	5,58 m²
Vest. masculino	8,40 m²
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	7,42 m²

Carimbos

PROJETO: **ARQUITETURA**

Folha: 3/5

TIPO:

PROPRIETÁRIO: PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: CIDADE, QUADRA, RUA, NÚMERO

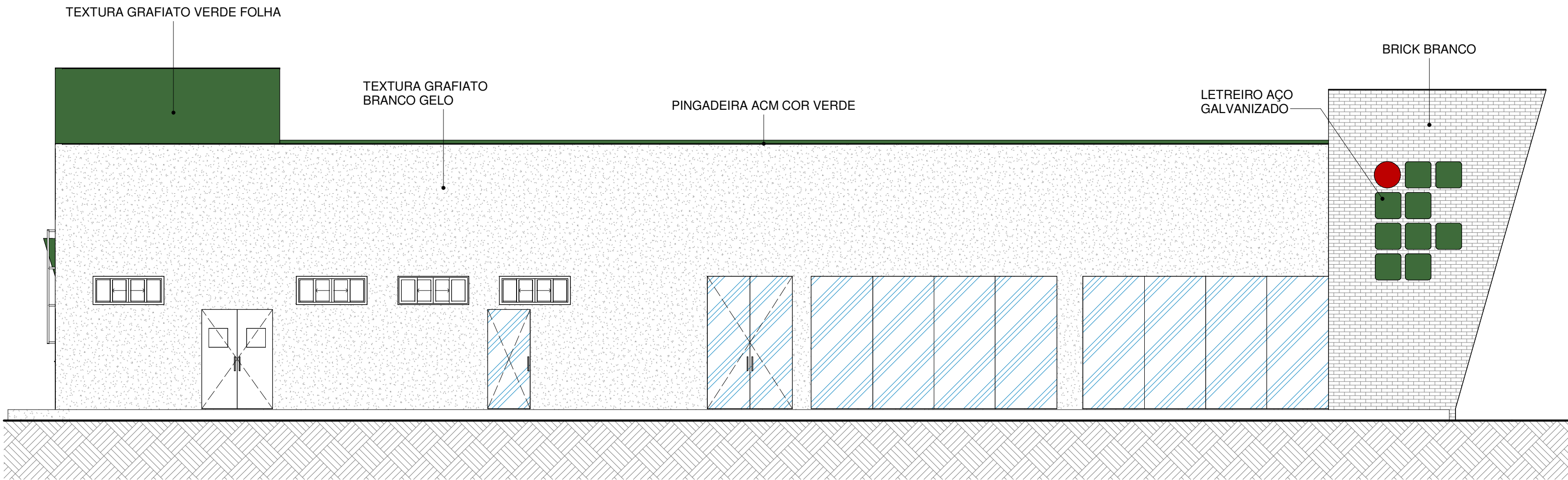
Quadro de Áreas	
INDICADO	
	PROPRIETÁRIO Proprietário Autor
	ARQUITETO Autor do Projeto CAU
	Responsável Técnico

Escala: Indicada

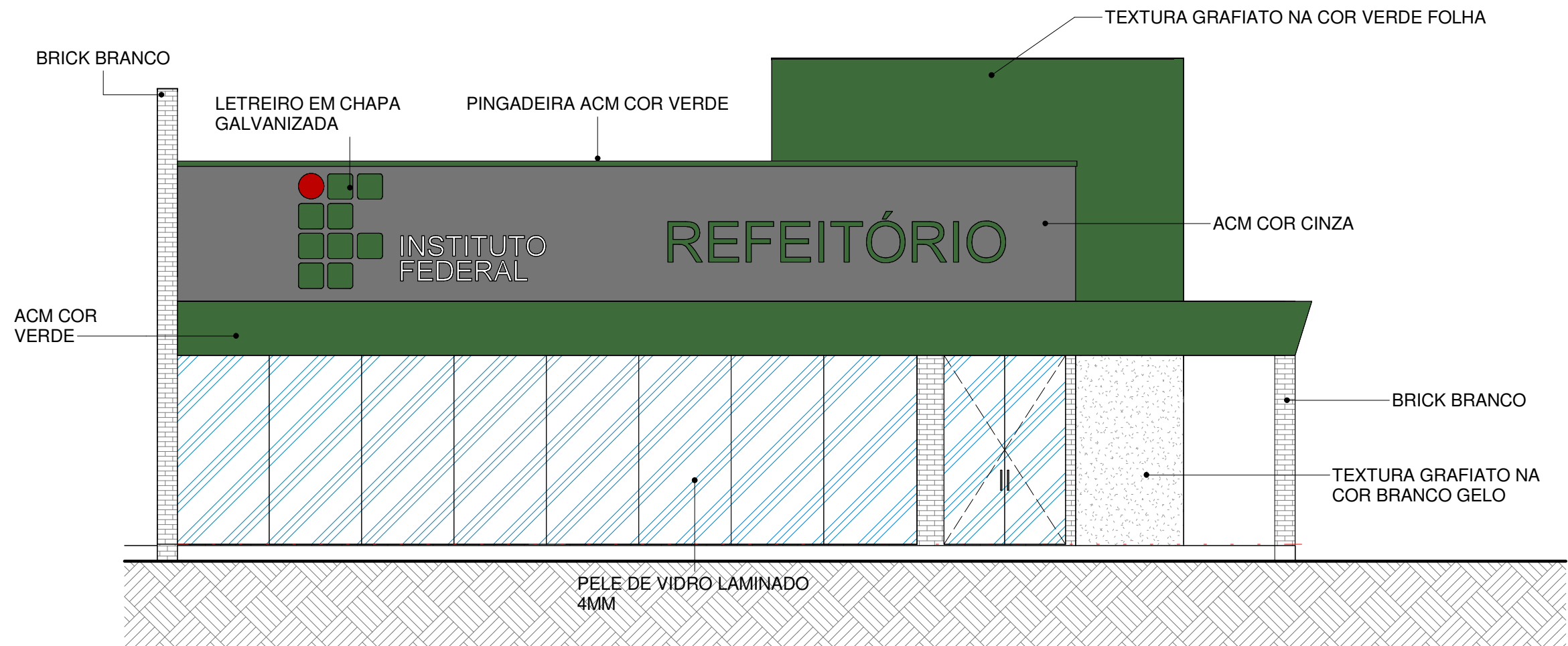
Data:

Versão: REV9

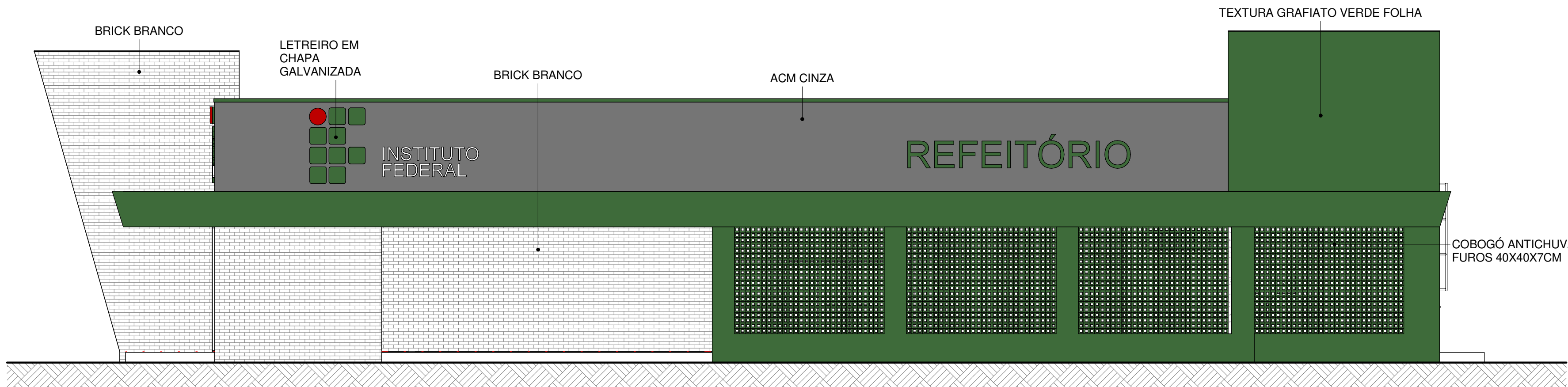
Descrição: CORTES



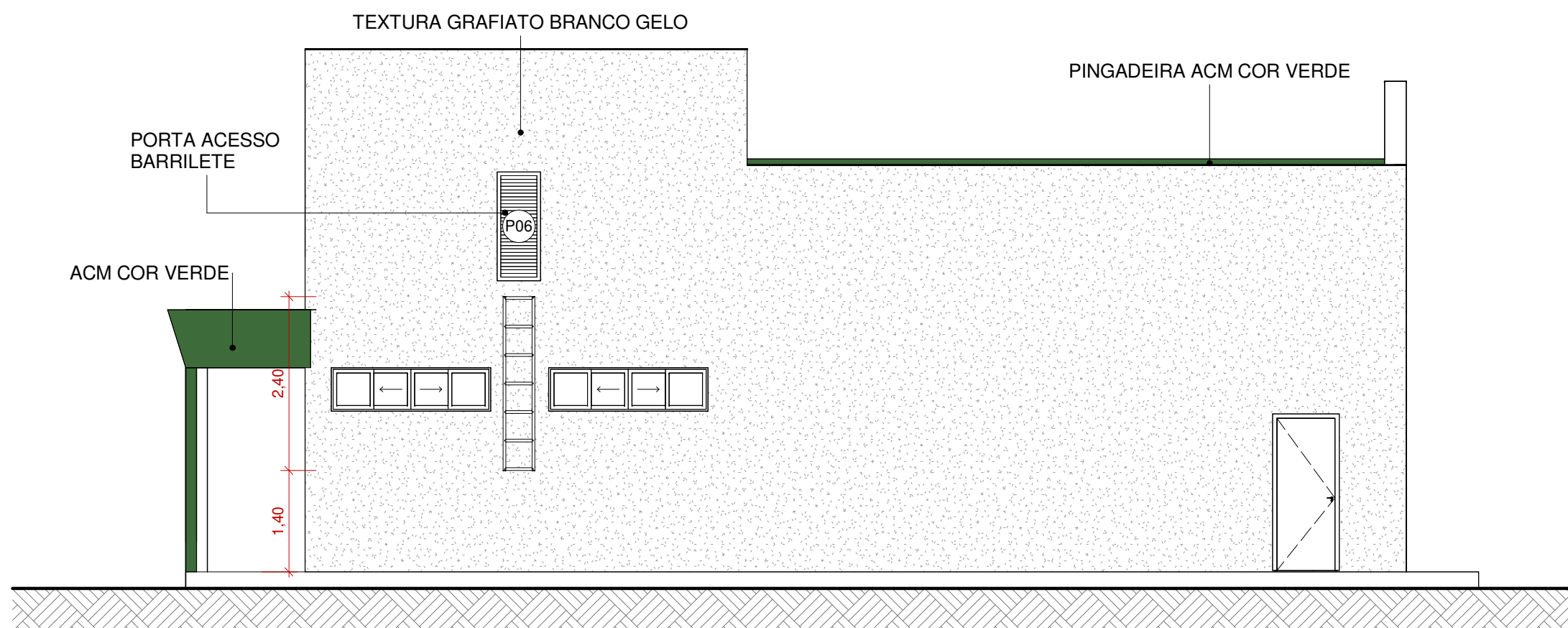
FACHADA LATERAL ESQUERDA
ESCALA: 1 : 75



FACHADA FRONTAL
ESCALA: 1 : 75



FACHADA LATERAL DIREITA
ESCALA: 1 : 75



FACHADA POSTERIOR
ESCALA: 1 : 75

TABELA DE AMBIENTES	
NOME	ÁREA
Acesso	4,45 m²
Circ.	16,65 m²
Circ.	7,28 m²
Circ. externa	107,26 m²
Cocção	33,39 m²
Congelamento	5,60 m²
Câmara resfriamento	5,60 m²
Depósito seco	7,84 m²
DML	3,19 m²
Guichê	3,06 m²
Lav. pratos e utensílios	7,59 m²
Lavagem de panelas	6,21 m²
Lixo	4,76 m²
Nutri	7,15 m²
Prep. sobremesa	7,15 m²
Preparo carnes	7,59 m²
Preparo de vegetais	5,35 m²
Refeitório 198 lugares	203,59 m²
Triagem	5,58 m²
Vest. feminino	8,40 m²
Vest. masculino	7,42 m²
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	465,61 m²

Carimbos

PROJETO: **ARQUITETURA**

Folha: **4/5**

TIPO:

PROPRIETÁRIO: PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: CIDADE, QUADRA, RUA, NÚMERO

Quadro de Áreas
INDICADO

PROPRIETÁRIO
Proprietário
Autor

ARQUITETO
Autor do Projeto
CAU

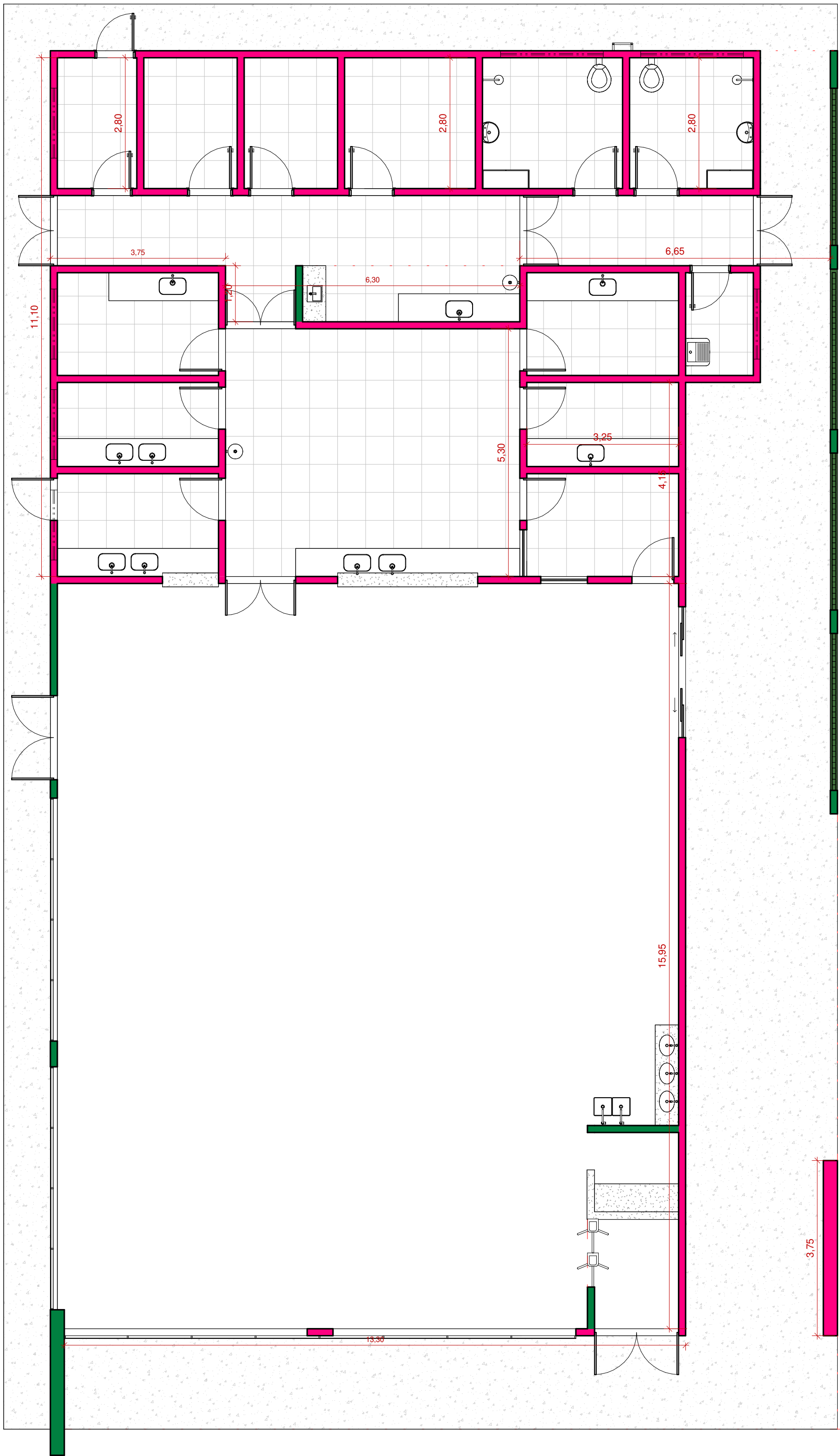
Responsável Técnico

Escala: Indicada

Data:

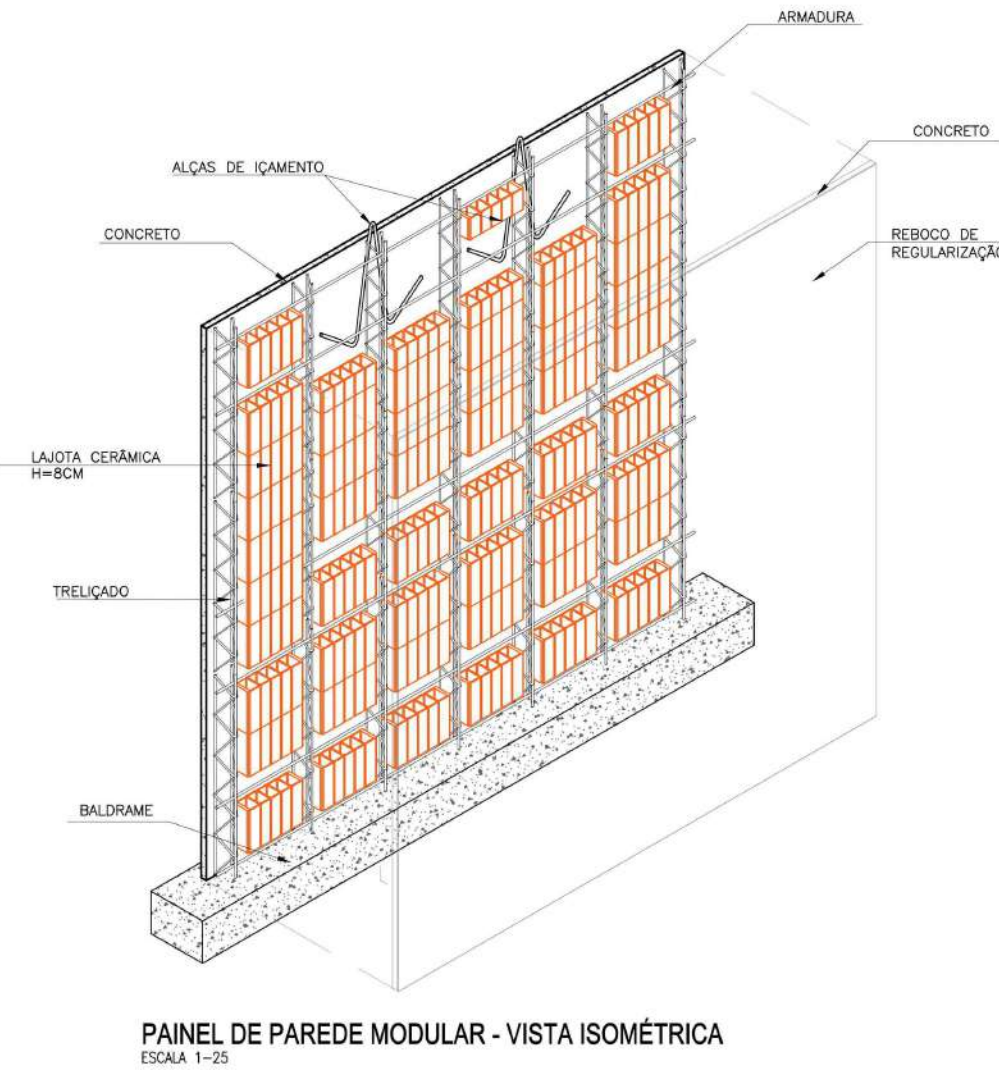
Versão: REV9

Descrição FACHADAS

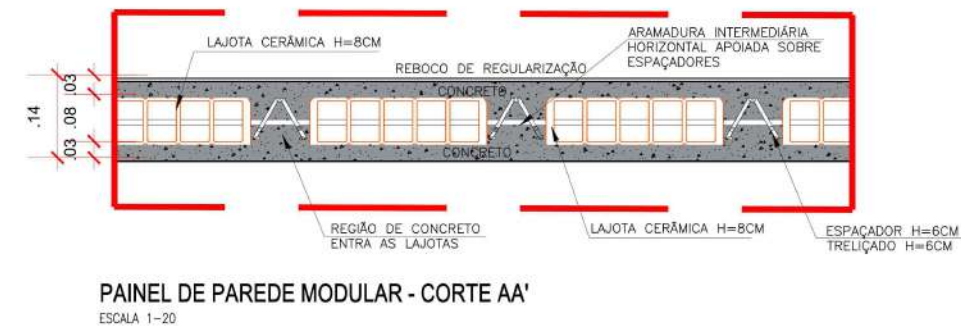


PLANTA BAIXA PAREDES
ESCALA: 1 : 75

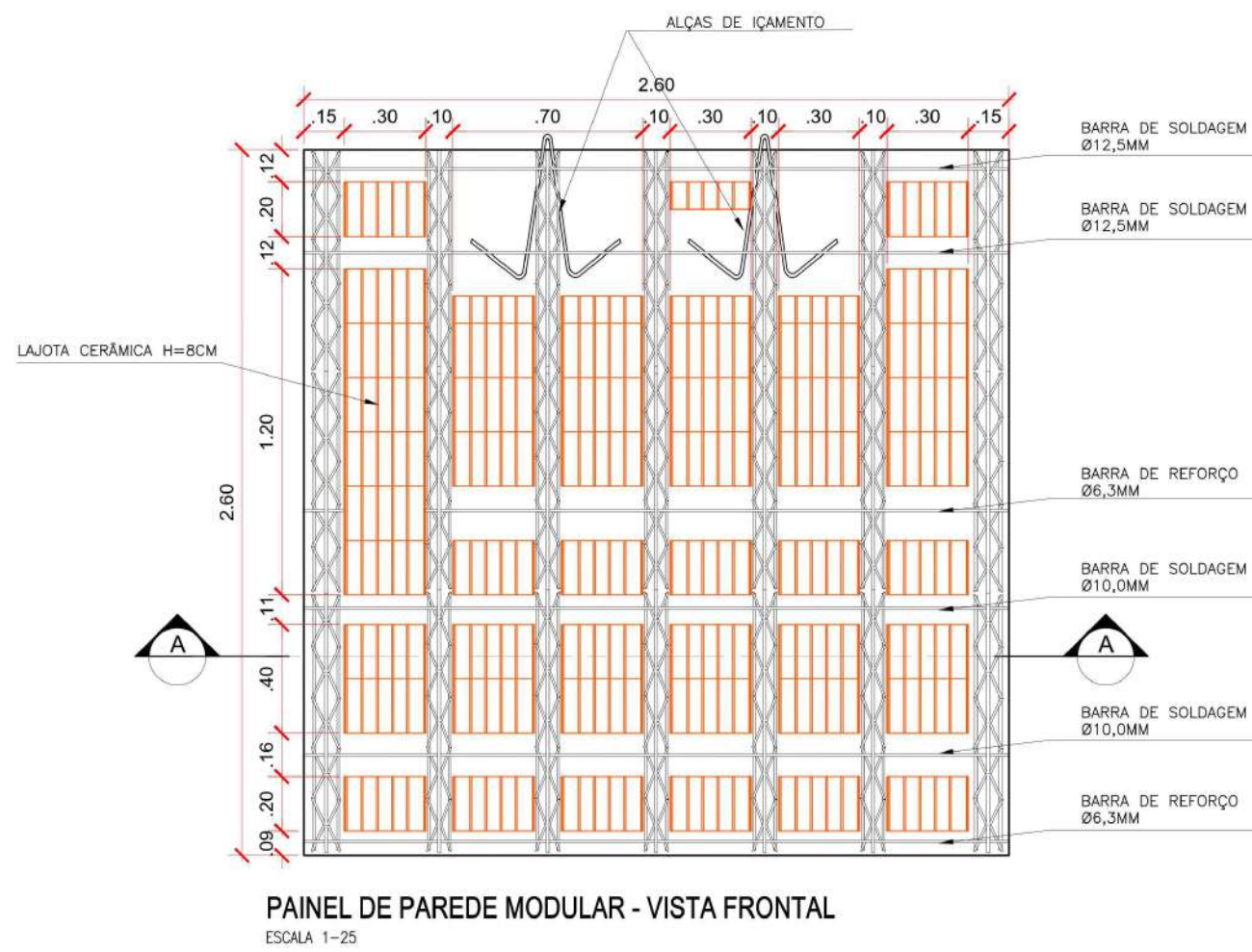
LEGENDA	
	PAREDE DRYWALL
	PAREDE MODULAR



PAINEL DE PAREDE MODULAR - VISTA ISOMÉTRICA
ESCALA 1-25



PAINEL DE PAREDE MODULAR - CORTE AA'
ESCALA 1-25



PAINEL DE PAREDE MODULAR - VISTA FRONTAL
ESCALA 1-25

TABELA DE AMBIENTES	
NOME	ÁREA
Acesso	4,45 m²
Circ.	16,65 m²
Circ.	7,28 m²
Circ. externa	107,26 m²
Cocção	33,39 m²
Congelamento	5,60 m²
Câmara resfriamento	5,60 m²
Depósito seco	7,84 m²
DML	3,19 m²
Guichê	3,06 m²
Lav. pratos e utensílios	7,59 m²
Lavagem de panelas	6,21 m²
Lixo	4,76 m²
Nutri	7,15 m²
Prep. sobremesa	7,15 m²
Preparo carnes	7,59 m²
Preparo de vegetais	5,85 m²
Refeitório 198 lugares	203,59 m²
Triagem	5,58 m²
Vest. feminino	8,40 m²
Vest. masculino	7,42 m²
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	465,61 m²

Carimbos

PROJETO: **ARQUITETURA**

Folha: 5/5

TIPO:

PROPRIETÁRIO: PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: CIDADE, QUADRA, RUA, NÚMERO

Quadro de Áreas	
INDICADO	
	PROPRIETÁRIO Proprietário Autor
	ARQUITETO Autor do Projeto CAU
	Responsável Técnico

Escala: Indicada Data: Versão: REV9

Descrição: PLANTA BAIXA PAREDES;
DETALHE;
LEGENDA;

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS																
MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS									ANÁLISE CRÍTICA (MÉDIA SANEADA)							
Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à instalação de cantina																
Item	Especificação	UNID	Quant	Preços			MENOR VALOR UNITÁRIO	MÉDIA (Unitário)	MEDIANA (Unitário)	Desvio Padrão	CV	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA SANEADA	TOTAL ESTIMADO (Saneada)	
				Fornecedor	Data	Vlr. Unit.										
1	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml.	serviço	1	Pepitos cafeteria e restaurante. CNPJ 58.310.793.0001-25	24/10/2025	R\$ 28,00										
				Barras restaurante. CNPJ 31.926.526/0001-20	24/10/2025	R\$ 15,00										
				GRAN SAPORE DOCES E DELICIAS. CNPJ 29.002.682/0001-53	24/10/2025	R\$ 10,00										
				Lanchonete Carlitos Filial Montanha Ltda. CNPJ 28.426.120/0005-06	29/10/2025	R\$ 23,00										
				Lanchonete Carlitos Ltda. CNPJ 28.426.120/0004-17	27/10/2025	R\$ 22,00										
				MUNICIPIO DE ARUJA / 9 - Secretaria de Esportes 56901275000150-1-000492/2025.	17/10/2025	R\$ 25,90										

				MUNICIPIO DE SANTANA DE PARNAIBA / 1735 - Secretaria Municipal de Compras e Licitações 46522983000127-1-000348/2025	16/10/2025	R\$ 19,50										
				MINISTÉRIO DA DEFESA COMANDO DA MARINHA CENTRO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL DA MARINHA Dispensa de Licitação Nº65/2025 UASG: 711100	30/09/2025	R\$ 22,59										
2	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite.	serviço	1	Pepitos cafeteria e restaurante. CNPJ 58.310.793.0001-25	24/10/2025	R\$ 5,00										
				Barras restaurante. CNPJ 31.926.526/0001-20	24/10/2025	R\$ 6,00										
				GRAN SAPORE DOCE E DELICIAS. CNPJ 29.002.682/0001-53	24/10/2025	R\$ 5,00										
				Lanchonete Carlitos Filial Montanha Ltda. CNPJ 28.426.120/0005-06	29/10/2025	R\$ 5,00										
				Lanchonete Carlitos Ltda. CNPJ 28.426.120/0004-17	27/10/2025	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 5,34	R\$ 5,00	R\$ 0,64	R\$ 11,99	R\$ 4,70	R\$ 5,98	R\$ 5,33	R\$ 5,33	R\$ 5,33

3	Refeição “Self Service” Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio.	serviço	1	Lanchonete Carlitos Ltda. CNPJ 28.426.120/0004-17	27/10/2025	R\$ 50,00	R\$ 29,00	R\$ 48,31	R\$ 50,00	R\$ 8,00	R\$ 16,56	R\$ 40,31	R\$ 56,31	R\$ 51,07	R\$ 51,07	R\$ 51,07
				MUNICIPIO DE IBIA / 831 - MUNICIPIO DE IBIA/MG 18584961000156-1-000077/2025	01/09/2025	R\$ 50,00										
				MUNICIPIO DE AUTAZES / 2825 - MUNICIPIO DE AUTAZES/ AM 04477642000137-1-000067/2025	16/07/2025	R\$ 55,00										
				CAMARA MUNICIPAL DE SANTANA DO ARAGUAIA / 01 - CâmaraMunicipal de Santana do Araguaia 04846317000102-1-000003/2025	05/06/2025	R\$ 49,90										
TOTAL (Unitário):							R\$ 29,00	R\$ 48,31	R\$ 50,00				TOTAL (Unitário):	R\$ 77,73	TOTAL GERAL:	R\$ 77,73

ANÁLISE CRÍTICA DE VALORES ORÇADOS	
1) Metodologias utilizadas: Média () Mediana () Outra (X) Média Saneada	
1.1) Justificativa da para a escolha da metodologia: A metodologia da média saneada foi escolhida por ser uma técnica estatística que exclui valores atípicos do conjunto de dados, promovendo maior precisão e confiabilidade na estimativa de preços. Essa abordagem assegura que os resultados sejam representativos da realidade do mercado e está em conformidade com as práticas recomendadas pela IN SEGES/ME nº 65/2021, garantindo economicidade, eficiência e transparência no processo de contratação.	
2) Foram priorizadas a consulta aos sistemas oficiais de governo e às contratações similares feitas pela Administração Pública, em conformidade com o artigo 5º, §1º da IN Seges/ME nº 65/2021.? Sim () Não (x)	

2.1) Se não foram priorizados os parâmetros do artigo 5º, incisos I e II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, por quê?

[Apresentar as justificativas tais como: não foram encontrados resultados suficientes etc.]

Foram encaminhados 4 e-mails a empresas especializadas no serviço, das quais as 4 responderam com orçamentos formais, os quais foram utilizados como base para a estimativa de preços.

Adicionalmente, foi realizada pesquisa no Banco de Preços com o intuito de obter referências públicas de valores praticados na contratação de serviços e aquisição de equipamentos similares aos pretendidos.

3) Alguma cotação foi desconsiderada por ser julgada com valor inexequível, inconsistente ou excessivamente elevado? **SIM** (x) () **NÃO**

4) Cite os itens que tiveram valores enquadrados no item acima (valor inexequível, inconsistente, etc): Itens I, II e III.

5) Cite o(s) item(ns) e descreva os critérios fundamentados utilizados para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados.

A exclusão de valores foi baseada na metodologia da média saneada, garantindo que os preços considerados fossem representativos do mercado e compatíveis com as diretrizes da IN SEGES/ME nº 65/2021. Dessa forma, foram desconsiderados os seguintes valores:

Item I

Excluído por estar abaixo do limite inferior: GRAN SAPORE DOCES E DELICIAS. CNPJ 29.002.682/0001-53.

Excluído por estar acima do limite superior: Pepitos cafeteria e restaurante. CNPJ 58.310.793.0001-25

Item II

Excluído por estar abaixo do limite inferior: Lanchonete Carlitos Ltda. CNPJ 28.426.120/0004-17

Excluído por estar acima do limite superior: MUNICIPIO DE SANTA FE DO SUL / 2 - Pref. Mun. Est. Tur. de Santa Fé do Sul - 45138070000149-1-001585/2025

Item III

Excluído por estar abaixo do limite inferior: GRAN SAPORE DOCES E DELICIAS. CNPJ 29.002.682/0001-53.

6) Os valores obtidos na pesquisa foram avaliados criticamente, no sentido de que suas médias/medianas/menor/outros não apresentam grandes variações, não comprometendo a estimativa do preço de referência, representando de forma satisfatória os preços praticados no mercado? **SIM** (x) () **NÃO**

7) Outras informações relacionadas as cotações:

Barra de São Francisco,	30/10/2025				Siape	
-------------------------	------------	--	--	--	-------	--

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social da empresa: <u>Pepeitos Cafeteria & Restaurante</u>	
CNPJ: <u>583107930001-25</u>	
Endereço: <u>AV TORRES SANTOS NÚMERO 1305</u>	
E-mail: <u>pepeitoscafeteria@gmail.com</u>	Telefone: <u>22 99764 1745</u>
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias	Optante pelo simples: (x) SIM () NÃO
Solicitante: Ifes Campus Barra de São Francisco	CNPJ: 10.838.653/0021-41

Prezado(a);

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta para prestação de serviços especificado (s) abaixo:

Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 28,00	R\$ 28,00
02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 5,00	R\$ 5,00
03	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Kg	1	R\$ 50,70	R\$ 50,70
Total					R\$

OBSERVAÇÕES:

1. No preço proposto, já estão inclusos todos os fatores formadores de preço, tais como: impostos, frete, seguros, contribuições sociais, lucro e outros.
2. Estamos cientes de possíveis retenções tributárias (Federal/Estadual/Municipal).
3. Estamos cientes que em caso de isenção/imunidade deverá ser apresentado documentos comprobatórios (Declaração do Simples Nacional, entre outros).
4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em conta corrente no nome da empresa, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da entrega efetivo do serviço, mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.
5. O serviço será executado no Ifes Campus Barra de São Francisco, situado no endereço: Rodovia ES-320, km 118, Zona Rural, Barra de São Francisco – ES, CEP 29.800-000.

Barra de São Francisco, 24 de 05 de 2025.

SODD VICTOR SILVA GOMES

EMPRESA:
CNPJ:



PROPOSTA DE PREÇOS

31.926.526/0001-20
BARRA'S RESTAURANTE ME
MARCIENE RAMALHO
 Av. Jones dos Santos Neves, 1810
 Irmãos Fernandes - CEP: 29.800-000
BARRA DE SÃO FRANCISCO - ES

Razão Social da empresa:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias Contante pelo simples: (x)SIM ()NÃO

Solicitante: Ifes Campus Barra de São Francisco CNPJ: 10.838.653/0021-41

Prezado(a);

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta para prestação de serviços especificado (s) abaixo:

Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 15.00	R\$ 15.00
02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 6.00	R\$ 6.00
03	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Kg	1	R\$ 49.90	R\$ 49.90
Total					R\$

OBSERVAÇÕES:

1. No preço proposto, já estão inclusos todos os fatores formadores de preço, tais como: impostos, frete, seguros, contribuições sociais, lucro e outros.
2. Estamos cientes de possíveis retenções tributárias (Federal/Estadual/Municipal).
3. Estamos cientes que em caso de isenção/imunidade deverá ser apresentado documentos comprobatórios (Declaração do Simples Nacional, entre outros).
4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em conta corrente no nome da empresa, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da entrega efetivo do serviço, mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.
5. O serviço será executado no Ifes Campus Barra de São Francisco, situado no endereço: Rodovia ES-320, km 118, Zona Rural, Barra de São Francisco – ES, CEP 29.800-000.

Barra de São Francisco, ____ de ____ de 2025.

Marcilene Ramalho

EMPRESA:

CNPJ:

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social da empresa: GRAN SAPORE DOCES E DELICIAS	
CNPJ: 29.002.682/0001-53	
Endereço: Rua Oscar Honorato Campos, 394 - Bairro N. Sra. Penha - BSF - ES	
E-mail: gsmarmitaria@gmail.com	Telefone: 27 99782-3940
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias	Optante pelo simples: (x) SIM () NÃO
Solicitante: Ifes Campus Barra de São Francisco	CNPJ: 10.838.653/0021-41

Prezado(a);

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta para prestação de serviços especificado (s) abaixo:

No item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 5,00	R\$ 5,00
03	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Kg	1	R\$ 29,00	R\$ 29,00
Total					R\$ 44,00

OBSERVAÇÕES:

1. No preço proposto, já estão inclusos todos os fatores formadores de preço, tais como: **impostos, frete, seguros, contribuições sociais, lucro e outros.**
2. Estamos cientes de possíveis retenções tributárias (Federal/Estadual/Municipal).
 3. Estamos cientes que em caso de isenção/imunidade deverá ser apresentado documentos comprobatórios (Declaração do Simples Nacional, entre outros).
 4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em conta corrente no nome da empresa, no prazo de até 30(trinta) dias, a contar da entrega efetiva do serviço, mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.
5. O serviço será executado no Ifes Campus Barra de São Francisco, situado no endereço: Rodovia ES-320, km 118, Zona Rural, Barra de São Francisco-ES, CEP 29.800-000.

Barra de São Francisco, 24 de outubro de 2025.



PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social da empresa: Lanchonete Carlitos Ltda	
CNPJ: 28.426.120/0004-17	
Endereço: Avenida Miguel Curry Carneiro, 799, Santa Luzia, Nova Venécia.	
E-mail: l.carlitosltda@hotmail.com	Telefone: (27) 9.9815-2699
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias	Optante pelo simples: (x)SIM ()NÃO
Solicitante: Ifes Campus Barra de São Francisco	CNPJ: 10.838.653/0021-41

Prezado(a);

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta para prestação de serviços especificado (s) abaixo:

Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 22,00	R\$ 22,00
02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 4,50	R\$ 4,50
03	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Kg	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00
Total					R\$

OBSERVAÇÕES:

1. No preço proposto, já estão inclusos todos os fatores formadores de preço, tais como: **impostos, frete, seguros, contribuições sociais, lucro e outros.**
2. Estamos cientes de possíveis retenções tributárias (Federal/Estadual/Municipal).
3. Estamos cientes que em caso de isenção/imunidade deverá ser apresentado documentos comprobatórios (Declaração do Simples Nacional, entre outros).
4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em conta corrente no nome da empresa, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da entrega efetivo do serviço, mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.
5. O serviço será executado no Ifes Campus Barra de São Francisco, situado no endereço: Rodovia ES-320, km 118, Zona Rural, Barra de São Francisco – ES, CEP 29.800-000.

Barra de São Francisco, 27 de Outubro de 2025.

EMPRESA: Lanchonete Carlitos
CNPJ: 28.426.120/0004-17

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social da empresa: Lanchonete Carlitos Ltda	
CNPJ: 28.426.120/0005-06	
Endereço: Rodovia ES 130 (Montanha x Vinático), S/N – Montanha\ES	
E-mail: cabaline@icloud.com	Telefone: (27) 99979-3650
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias	Optante pelo simples: (x)SIM ()NÃO
Solicitante: Ifes Campus Barra de São Francisco	CNPJ: 10.838.653/0021-41

Prezado(a);

Conforme solicitado, apresentamos nossa proposta para prestação de serviços especificado (s) abaixo:

Nº item	Descrição/Especificação	Unidade	Qtde	Valor unitário	Valor total
01	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 23,00	R\$ 23,00
02	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café ou café com leite. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Un	1	R\$ 5,00	R\$ 5,00
03	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação servida em balcão térmico quente e frio. Condições: Estabelecido no item 6 do estudo técnico preliminar.	Kg	1	R\$ 51,99	R\$ 51,99
Total					R\$ 79,99

OBSERVAÇÕES:

1. No preço proposto, já estão inclusos todos os fatores formadores de preço, tais como: **impostos, frete, seguros, contribuições sociais, lucro e outros.**
2. Estamos cientes de possíveis retenções tributárias (Federal/Estadual/Municipal).
3. Estamos cientes que em caso de isenção/imunidade deverá ser apresentado documentos comprobatórios (Declaração do Simples Nacional, entre outros).
4. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário em conta corrente no nome da empresa, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da entrega efetivo do serviço, mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.
5. O serviço será executado no Ifes Campus Barra de São Francisco, situado no endereço: Rodovia ES-320, km 118, Zona Rural, Barra de São Francisco – ES, CEP 29.800-000.

Barra de São Francisco, 29 de outubro de 2025.

Assinado de forma digital
por LANCHONETE CARLITO'S
LTDA:28426120000174
Dados: 2025.10.29 10:16:08
-03'00'

Lanchonete Carlitos Ltda
CNPJ: 28.426.120/0005-06



Relatório de Cotação: Refeição padrão

Pesquisa realizada entre 28/10/2025 11:14:53 e 28/10/2025 11:19:30

Relatório gerado no dia 28/10/2025 11:21:11 (IP: 200.137.73.130)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.
Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: refeição pronta - tipo marmitex

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
3 / 3	1	R\$ 22,66 (un)	-	R\$ 22,66	R\$ 22,66

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE ARUJA / 9 - Secretaria de Esportes	56901275000150-1-000492/2025	17/10/2025	R\$ 25,90
2	MUNICIPIO DE SANTANA DE PARNAIBA / 1735 - Secretaria Municipal de Compras e Licitações	46522983000127-1-000348/2025	16/10/2025	R\$ 19,50
3	MINISTÉRIO DA DEFESA COMANDO DA MARINHA CENTRO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL DA MARINHA	Dispensa de Licitação Nº 65/2025 UASG: 711100	30/09/2025	R\$ 22,59
Valor Unitário				R\$ 22,66

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 22,59

Média dos Preços Obtidos: R\$ 22,66

Valor Global: R\$ 22,66



Detalhamento dos Itens

Item 1: refeição pronta - tipo marmitex

Preço Estimado: R\$ 22,66 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 22,66

Média dos Preços Obtidos: R\$ 22,66

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	refeição pronta - tipo marmitex	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 25,90

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE ARUJA / 9 - Secretaria de Esportes

Data: 17/10/2025 13:49

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE MARMITEX E KITS LANCHE, DESTINADOS A ALUNOS, ATLETAS, TÉCNICOS, COMISSÕES TÉCNICAS, SERVIDORES, COLABORADORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES, DE OUTRAS SECRETARIAS ENVOLVIDAS, BEM COMO DE EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS, A SEREM UTILIZADOS EM EVENTOS, TORNEIOS, CAMPEONATOS, CORRIDAS, CAMINHADAS E DEMAIS ATIVIDADES ESPORTIVAS E RECREATIVAS PROMOVIDAS OU APOIADAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES.

Modalidade: Dispensa

SRP: NÃO

Identificação: 56901275000150-1-000492/2025

Lote/Item: 1/2

Ata: N/A

Homologação: 17/10/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 150

Unidade: UNIDADE

UF: SP

Descrição: REFEIÇÃO EMBALADA EM ISOPOR TIPO MARMITEX C/ ARROZ, FEIJÃO, CARNE E GUARNIÇÃO, TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS E INDIVIDUAIS - REFEIÇÃO EMBALADA EM ISOPOR TIPO MARMITEX C/ ARROZ, FEIJÃO, CARNE E GUARNIÇÃO, TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS E INDIVIDUAIS

CNPJ

Razão Social do Fornecedor

Valor da Proposta Final

13.178.042/0001-69 LINDY SANTANA GASTRONOMIA E BUFFET LTDA
VENCEDOR

R\$ 25,90

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 19,50

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE SANTANA DE PARNAIBA / 1735 - Secretaria Municipal de Compras e Licitações

Data: 16/10/2025 09:30

Objeto: [Portal de Compras Públicas] - Registro de Preços para o fornecimento parcelado de ALIMENTAÇÃO PRONTA ACONDICIONADA EM MARMITEX, destinada ao atendimento das necessidades de diversas secretarias do município, pelo período de 12 (doze) meses.

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 46522983000127-1-000348/2025

Lote/Item: 1/1

Ata: N/A

Homologação: 17/10/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 9.000

Unidade: Unidade

UF: SP

Descrição: Refeição Pronta - Tipo Marmitex - Refeição Pronta - Tipo Marmitex



Relatório gerado no dia 28/10/2025 11:21:11 (IP: 200.137.73.130)

Código Validação: GDNlnk4mtrbtQm1WavOvmPrVOiGF0caiy9CgUrrvz60qHU8nPtm6WA%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=GDNlnk4mtrbtQm1WavOvmPrVOiGF0caiy9CgUrrvz60qHU8nPtm6WA%253d%253d>

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
41.650.104/0001-29 *VENCEDOR*	Santa Ceia Food	R\$ 19,50
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 22,59
 Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA COMANDO DA MARINHA CENTRO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL DA MARINHA	Data: 30/09/2025 08:00
Objeto: A aquisição de materiais para copa e cozinha é essencial para garantir o bom funcionamento das atividades diárias, proporcionando um ambiente adequado para o preparo, armazenamento e consumo de alimentos. A falta de utensílios e materiais adequados comprometeria a eficiência, higiene e segurança no uso da cozinha, além de impactar diretamente na qualidade dos serviços prestados e no bem-estar dos militares.	Modalidade: Dispensa
	SRP: NÃO
Descrição: Talher Descartável material: plástico, tipo: garfo, cor: prata, características adicionais: resistente Talher Descartável aplicação: refeição/sobremesa, material: plástico, tipo: garfo Unidade de fornecimento: Pacote 100 Unidade - Talher Descartável material: plástico, tipo: garfo, cor: prata, características adicionais: resistente Talher Descartável aplicação: refeição/sobremesa, material: plástico, tipo: garfo Unidade de fornecimento: Pacote 100 Unidade	Identificação: Dispensa de Licitação Nº 65/2025 / UASG: 711100
	Lote/Item: /2
	Ata: Link Ata
	Homologação: 13/10/2025 10:25
	Fonte: www.gov.br/compras/pt-br
	Quantidade: 20
CatMat: 437782 - Talher Descartável - Material: Plástico Tipo: Garfo Cor: Prata Características Adicionais: Resistente	Unidade: Pacote 100 UN
	UF: DF

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
49.506.420/0001-33 *VENCEDOR*	MAK COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	R\$ 22,59
Marca: mexabem Fabricante: Fabricante não informado Modelo: pct Descrição: Descrição não informada		





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Compras.gov.br

www.gov.br/compras/pt-br

Data: 28/10/2025 11:19:24

Acessar a fonte [aqui](#)

2 - Portal Nacional de Contratações Públicas

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Data: 28/10/2025 11:14:53

Acessar a fonte [aqui](#)



Relatório gerado no dia 28/10/2025 11:21:11 (IP: 200.137.73.130)

Código Validação: GDNlnk4mtrbtQm1WavOvmPrVOiGF0caiy9CgUrrvz60qHU8nPtm6WA%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=GDNlnk4mtrbtQm1WavOvmPrVOiGF0caiy9CgUrrvz60qHU8nPtm6WA%253d%253d>



Relatório de Cotação: Lanche

Pesquisa realizada entre 28/10/2025 11:28:11 e 28/10/2025 11:28:47

Relatório gerado no dia 28/10/2025 11:29:58 (IP: 200.137.73.130)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: lanche individual – fornecimento de lanche composto por 01 salgado diverso, assados ou fritos, preparado com ingredientes de qualidade, seguindo as normas de higiene e conservação de alimentos, embalados individualmente ou em porções apropriadas para consumo

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
4 / 4	1	R\$ 5,78 (un)	-	R\$ 5,78	R\$ 5,78

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE LAGOA REAL / 1010 - GABINETE DO PREFEITO	16416117000190-1-000145/2025	13/10/2025	R\$ 5,00
2	MUNICIPIO DE IPUA / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUA	49556863000139-1-000059/2025	24/09/2025	R\$ 6,00
3	MUNICIPIO DE SANTA FE DO SUL / 2 - Pref. Mun. Est. Tur. de Santa Fé do Sul	45138070000149-1-001585/2025	19/09/2025	R\$ 6,23
Valor Unitário				R\$ 5,74

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO FRANCISCO	00005825	01/10/2025	R\$ 5,90
Valor Unitário				R\$ 5,90

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 5,95

Média dos Preços Obtidos: R\$ 5,78

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 5,95

Média dos Preços Obtidos: R\$ 5,78

Valor Global: R\$ 5,78



Detalhamento dos Itens

Item 1: lanche individual – fornecimento de lanche composto por 01 salgado diverso, assados ou fritos, preparado com ingredientes de qualidade, seguindo as normas de higiene e conservação de alimentos, embalados individualmente ou em porções apropriadas para cons

Preço Estimado: R\$ 5,78 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 5,78

Média dos Preços Obtidos: R\$ 5,78

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	lanche individual – fornecimento de lanche composto por 01 salgado diverso, assados ou fritos, preparado com ingredientes de qualidade, seguindo as normas de higiene e conservação de alimentos, embalados individualmente ou em porções apropriadas para consumo imediato. cada lanche será acompanhado de suco natural ou industrializado, acondicionado em copo individual, garantindo frescor, sabor e segurança alimentar. todo o fornecimento deverá obedecer às normas da vigilância sanitária (rdc nº 216/2004 – anvisa), com alimentos higienizados, devidamente acondicionados e em perfeitas condições para consumo.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 5,90

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO FRANCISCO

Data: 01/10/2025 00:00

Objeto: Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios do tipo “padaria” (pães, biscoitos, lanches, bolos variados, panetones, sucos, entre outros.), pelo período de 12 (doze) meses, destinados ao atendimento das necessidades de diversos setores do município de São Francisco/SP, conforme condições e especificações do Termo de Referência.

Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL

SRP: SIM

Identificação: 00005825

Lote/Item: 1/3

Ata: [Link Ata](#)

Descrição: LANCHE NATURAL, COM ALFACE - 120G - LANCHE NATURAL, COM ALFACE - 120G

Homologação: 01/10/2025 00:00

Fonte: 45.175.170.67:5656/Transparencia/

Quantidade: 6.720

Unidade: UNID

UF: SP

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
07.765.056/0001-86 *VENCEDOR*	CORTEPASSI & GOBERO LTDA	R\$ 5,90
Marca:		
Fabricante:	Fabricante não informado	
Modelo:		
Descrição:	Descrição não informada	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 5,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: MUNICIPIO DE LAGOA REAL / 1010 - GABINETE DO PREFEITO

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE BRINQUEDOS INFLÁVEIS COM MONITORIA, ATRAÇÕES ARTÍSTICAS, SEGURANÇA E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMEMORAÇÃO DO DIA DAS CRIANÇAS, A SER REALIZADO NO DIA 12 DE OUTUBRO DE 2025.

Descrição: Lanche Individual – Fornecimento de lanche composto por 01 salgado diverso, assados ou fritos, preparado com ingredientes de qualidade, seguindo as normas de higiene e conservação de alimentos, embalados individualmente ou em porções apropriadas para cons - Lanche Individual – Fornecimento de lanche composto por 01 salgado diverso, assados ou fritos, preparado com ingredientes de qualidade, seguindo as normas de higiene e conservação de alimentos, embalados individualmente ou em porções apropriadas para consumo imediato. Cada lanche será acompanhado de suco natural ou industrializado, acondicionado em copo individual, garantindo frescor, sabor e segurança alimentar. Todo o fornecimento deverá obedecer às normas da Vigilância Sanitária (RDC nº 216/2004 – ANVISA), com alimentos higienizados, devidamente acondicionados e em perfeitas condições para consumo.

Data: 13/10/2025 12:17

Modalidade: Dispensa

SRP: NÃO

Identificação: 16416117000190-1-000145/2025

Lote/Item: 1/8

Ata: N/A

Homologação: 13/10/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 1.500

Unidade: UN

UF: BA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
59.138.574/0001-73 *VENCEDOR*	SUPREMA EMPREENDIMENTOS INTERMEDIações LTDA	R\$ 5,00
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 6,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE IPUA / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUA

Objeto: Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados pelas Secretarias Municipais

Descrição: LANCHE NATURAL (Composto por: Pão francês 50g, fatia de presunto 30g, fatia de muçarela 30g, colher de maionese 12g, fatia de tomate, folha de alface e cenoura ralada, embalado em papel filme de forma que não prejudica a qualidade do produto. O objeto dev - LANCHE NATURAL (Composto por: Pão francês 50g, fatia de presunto 30g, fatia de muçarela 30g, colher de maionese 12g, fatia de tomate, folha de alface e cenoura ralada, embalado em papel filme de forma que não prejudica a qualidade do produto. O objeto deverá ser entregue pronto para consumo, e montado/fabricado em prazo que não comprometa suas características próprias, tais como sabor, textura, temperatura etc.)

Data: 24/09/2025 09:00

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 49556863000139-1-000059/2025

Lote/Item: 1/94

Ata: N/A

Homologação: 02/10/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 6.680

Unidade: Unidade

UF: SP

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
07.845.758/0001-70 *VENCEDOR*	A. ROBERTO FRESSATTI MINI MERCADO	R\$ 6,00
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 6,23

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: MUNICIPIO DE SANTA FE DO SUL / 2 - Pref. Mun. Est. Tur. de Santa Fé do Sul

Objeto: Considerando que o Município de Santa Fé do Sul mantém em São José do Rio Preto uma Casa de Apoio para todos os munícipes que precisam se deslocar até lá, visando um tratamento de saúde adequado para suas necessidades, aquisição de material de consumo (Lanches e refrigerante) para os usuários da Casa de Apoio de São José do Rio Preto - SP, sendo estes moradores de Santa Fé do Sul – SP e que fazem acompanhamentos médico na cidade de São José do Rio Preto – SP e seus respectivos acompanhantes.

Descrição: LANCHE FRIO (PÃO FRANCÊS, PRESUNTO, MUÇARELA, ALFACE E TOMATE) - LANCHE FRIO (PÃO FRANCÊS, PRESUNTO, MUÇARELA, ALFACE E TOMATE)

Data: 19/09/2025 10:28

Modalidade: Dispensa

SRP: NÃO

Identificação: 45138070000149-1-001585/2025

Lote/Item: 1/1

Ata: N/A

Homologação: 17/09/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 1.787

Unidade: UNIDADE

UF: SP

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
25.199.678/0001-76	ALAIRCE ASSUMPCAO	R\$ 6,23
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo:		
Descrição: Descrição não informada		





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Portal Nacional de Contratações Públicas

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Data: 28/10/2025 11:28:11

Acessar a fonte [aqui](https://www.gov.br/pncp/pt-br)

2 - Prefeitura Municipal de São Francisco/SP

45.175.170.67:5656/Transparencia/

Data: 28/10/2025 11:28:26

Acessar a fonte [aqui](http://45.175.170.67:5656/Transparencia/)





Relatório de Cotação: Self-service

Pesquisa realizada entre 28/10/2025 11:33:36 e 28/10/2025 11:34:44

Relatório gerado no dia 28/10/2025 11:36:17 (IP: 200.137.73.130)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: self service sem balança

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	TOTAL
3 / 3	1	R\$ 51,63 (un)	-	R\$ 51,63	R\$ 51,63

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE IBIA / 831 - MUNICIPIO DE IBIÁ/MG	18584961000156-1-000077/2025	01/09/2025	R\$ 50,00
2	04.477.642/0001-37 - MUNICIPIO DE AUTAZES / 2825 - MUNICIPIO DE AUTAZES/ AM	04477642000137-1-000067/2025	16/07/2025	R\$ 55,00
3	04.846.317/0001-02 - CAMARA MUNICIPAL DE SANTANA DO ARAGUAIA / 01 - Câmara Municipal de Santana do Araguaia	04846317000102-1-000003/2025	05/06/2025	R\$ 49,90
Valor Unitário				R\$ 51,63

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 50,00

Média dos Preços Obtidos: R\$ 51,63

Valor Global: R\$ 51,63



Detalhamento dos Itens

Item 1: self service sem balança

Preço Estimado: R\$ 51,63 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 51,63 Média dos Preços Obtidos: R\$ 51,63

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	self service sem balança	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor **R\$ 50,00**
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE IBIA / 831 - MUNICIPIO DE IBIÁ/MG	Data: 01/09/2025 09:00
Objeto: [LICITANET] - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DA CIDADE DE IBIÁ/MG.	Modalidade: Pregão - Eletrônico
Descrição: SELF SERVICE SEM BALANÇA - SELF SERVICE SEM BALANÇA	SRP: SIM
	Identificação: 18584961000156-1-000077/2025
	Lote/Item: 1/6314870
	Ata: N/A
	Homologação: 03/09/2025 00:00
	Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br
	Quantidade: 360
	Unidade: UND
	UF: MG

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
21.477.286/0001-70 *VENCEDOR*	PAULISTA PALACE HOTEL LTDA	R\$ 50,00
Marca:		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo:		
Descrição: Descrição não informada		

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor **R\$ 55,00**
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 04.477.642/0001-37	Data: 16/07/2025 10:27
Órgão: MUNICIPIO DE AUTAZES / 2825 - MUNICIPIO DE AUTAZES/ AM	Modalidade: Dispensa
Objeto: [LICITANET] - DL - 028/2025 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET, COM FORNECIMENTO DE PRODUTOS, VISANDO ATENDER AOS EVENTOS REALIZADOS PELA PREFEITURA DE AUTAZES.	SRP: NÃO
Descrição: ALMOÇO E JANTAR: -02 (duas) variedades de proteínas (carne e frango); -02 (dois) acompanhamentos: farofa, batata soute, batata palha, salpicão, massa (rondelli, canelone ou outra); -02 (duas) opções de salada (folhas verdes, salada tropical e outras); -02 - ALMOÇO E JANTAR: -02 (duas) variedades de proteínas (carne e frango); -02 (dois) acompanhamentos: farofa, batata soute, batata palha, salpicão, massa (rondelli, canelone ou outra); -02 (duas) opções de salada (folhas verdes, salada tropical e outras); -02 (duas) variedades de suco natural de frutas; -02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; Água mineral sem gás; -01 (uma) opção de sobremesa (mousse de pelo menos 02 sabores, torta com recheio e cobertura, bolo recheado acompanhado de sorvete, salada de frutas, pudim, doces finos ou bombons, pavês, sorvetes e outros).	Identificação: 04477642000137-1-000067/2025
	Lote/Item: 1/6144763
	Ata: N/A
	Homologação: 18/07/2025 00:00
	Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br
	Quantidade: 500
	Unidade: UND
	UF: AM



CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
33.540.314/0001-36 *VENCEDOR*	A V DE A	R\$ 55,00
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 49,90

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 04.846.317/0001-02	Data: 05/06/2025 09:59
Órgão: CAMARA MUNICIPAL DE SANTANA DO ARAGUAIA / 01 - Câmara Municipal de Santana do Araguaia	Modalidade: Pregão - Eletrônico
Objeto: [Portal de Compras Públicas] - Registro de Preços para futura e eventual Fornecimento de Refeição pronta (marmitex e Self Service) para ser utilizado na execução das atividades da Câmara Municipal de Santana do Araguaia - PA	SRP: NÃO
Descrição: Self Service: variando cardápio na semana, contendo no mínimo três (03) tipos de carnes; arroz; feijão ou feijoada; macarrão; farofa; massas e Salada ou refogados de legumes e/ou outros guarnições e/ou outros guarnições. - Self Service: variando cardápio na semana, contendo no mínimo três (03) tipos de carnes; arroz; feijão ou feijoada; macarrão; farofa; massas e Salada ou refogados de legumes e/ou outros guarnições e/ou outros guarnições.	Identificação: 04846317000102-1-000003/2025
	Lote/Item: 1/2
	Ata: N/A
	Homologação: 03/07/2025 00:00
	Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br
	Quantidade: 1.000
	Unidade: Quilo
	UF: PA

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
58.068.948/0001-69 *VENCEDOR*	BACANA ALIMENTACAO SAUDAVEL LTDA	R\$ 49,90
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Portal Nacional de Contratações Públicas

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Data: 28/10/2025 11:33:36

Acessar a fonte [aqui](#)



Ifes Campus Barra de São Francisco

Formulário de Avaliação do Grau de Satisfação do Usuário - Cantina

Este formulário tem como objetivo coletar sua percepção sobre os serviços oferecidos pela cantina disponível no Ifes Campus Barra de São Francisco. Sua resposta é muito importante para que possamos aprimorar a qualidade e a adequação do serviço às necessidades da nossa comunidade acadêmica.

Agradecemos sua colaboração!

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

Por favor, avalie os seguintes aspectos do serviço da cantina, utilizando a escala de **1 a 5**, onde:

- **1 = Muito Insatisfeito 2 = Insatisfeito 3 = Neutro / Regular 4 = Satisfeito 5 = Muito Satisfeito**
- **NA = Não se aplica / Não utilizei**

Item	1	2	3	4	5	NA
1. Qualidade dos Produtos e Alimentos						
1.1 Sabor dos alimentos e bebidas						
1.2 Variedade de produtos						
1.3 Frescor e qualidade dos ingredientes						
1.4 Apresentação dos alimentos						
1.5 Opções de alimentos saudáveis						
2. Atendimento e Serviço						
2.1 Cortesia e educação dos(as) atendentes						
2.2 Agilidade e tempo de atendimento						
2.3 Eficiência na resolução de problemas/dúvidas						
3. Higiene e Organização do Ambiente						
3.1 Limpeza geral do espaço da cantina						
3.2 Limpeza e organização dos balcões e áreas de serviço						
3.3 Adequação do descarte de lixo e limpeza das lixeiras						
3.4 Boas práticas de higiene dos(as) atendentes						
4. Preços e Formas de Pagamento						
4.1 Relação custo-benefício dos produtos						
4.2 Adequação dos preços praticados						
4.3 Variedade e disponibilidade das formas de pagamento						

5. Sugestões e Comentários Adicionais

Utilize este espaço para deixar suas sugestões, críticas ou elogios. Sua opinião é muito valiosa!



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

TERMO DE CONTRATO Nº xx/xxx

(Processo Administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx)

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

(A)
E

A [União] OU [Autarquia XXXXX] OU [Fundação XXXXXX][A1] , por intermédio do(a) [órgão contratante], com sede no(a) [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº X X, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) [Pregão Eletrônico] OU [Concorrência] nº XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a locação do espaço destinado à Cantina do Ifes-Campus Barra de São Francisco nas condições estabelecidas no Termo de Referência e conforme tabela abaixo:

ITEM	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
CONCESSÃO DO ESPAÇO DA CANTINA	R\$ xxxxx	R\$ xxxxx

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1.O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. SUBCONTRATAÇÃO

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

5. PREÇO

5.1. Da locação:

5.1.1. O valor mensal da locação é de R\$ xxxxx, perfazendo um total anual de R\$ xxxxx.

5.1.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os valores podem variar de acordo com as circunstâncias previstas no Termo de Referência.

5.2. Dos produtos:

5.2.1. Os detalhes e valores dos itens a serem comercializados constam em tabela anexa ao processo e são conforme se segue:

ITEM 1- Refeição padrão (Tipo "Prato Feito")

ITEM 2- Lanche padrão (Pão com manteiga + café)

ITEM 3- Refeição "Self Service" (Kg)

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR
1	REFEIÇÃO PADRÃO (PRATO FEITO)	R\$ xx
2	LANCHE PADRÃO	R\$ xx
3	REFEIÇÃO SELF-SERVICE (KG)	R\$ xx
TOTAL	VALOR MÁXIMO DO LOTE	R\$ xx

6. PAGAMENTO

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

7. REAJUSTE

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

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.6.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

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

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a cobrar o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.6. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

9.9. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.10. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.11. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.12. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de

execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.14. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.15. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.17. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.18. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.19. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato;

9.19.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.20. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.21. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.22. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, utensílios, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.23. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

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

9.25. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

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

10. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11. GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.2. Não será exigida prestação de seguro-garantia

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

13. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

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

13.5.3. Das indenizações e multas.

13.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação

ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. ALTERAÇÕES

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

14.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de existência de parecer jurídico referencial ou de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Este contrato se enquadra como receita.

16. DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária de Vitória - ES para dirimir os

litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

ANEXO III - Modelo de Proposta

Pregão Eletrônico nº XX/2025

Ao Instituto Federal do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta referente a concessão onerosa de uso do espaço físico para instalação e exploração comercial de restaurante e cantina, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Ifes Campus Barra de São Francisco, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº XX/2025 e seus anexos.

Espaço	Área	Prazo de Concessão/Unidade	Valor Mensal do Aluguel	Valor Anual do Aluguel
Concessão do Espaço (Cantina)	27.30m ²	12 meses	R\$ 850,00	R\$ 10.200,00

Grupo	Item	Descrição/ especificação	Unidade	Quantidade	Valor Estimado R\$	Desconto %	Valor c/ Desconto R\$
1	1	Refeição padrão Especificação: Prato Feito, acrescido de um copo de suco natural (200 ml)	Un	1	R\$ 21,33		
	2	Lanche padrão Especificação: Pão francês com manteiga e café preto	Kit	1	R\$ 5,33		
	3	Refeição "Self Service" Especificação: Alimentação	Kg	1	R\$ 51,07		

		servida em balcão térmico quente e frio					
TOTAL (por extenso):							

1- O prazo de validade da proposta de preços é de **90 (noventa)** dias corridos, contados a partir da data de apresentação.

2- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico XX/2025 e seus anexos, bem como todas as suas obrigações e responsabilidades especificadas.

3- Declaramos que nos preços cotados já estão inclusos todos os impostos, taxas, seguros, transporte, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, taxa de administração, lucro, mão de obra, insumos, ferramentas, substratos bem como, todos os outros custos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto desta contratação.

4- Declaramos, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente na contratação em epígrafe, instaurada pelo Ifes Campus Barra de São Francisco, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

5- Concessão do espaço físico: Ifes Campus Barra de São Francisco, localizado na Rod. ES 320, Km 118, Zona Rural, Valão Fundo/Três Vendas, Barra de São Francisco – ES, Cep: 29800-000.

6- Na execução dos serviços observaremos rigorosamente as especificações das normas legais ou qualquer outra norma que garanta a qualidade igual ou superior, bem como as recomendações e instruções da fiscalização da contratante, assumindo, desde já, a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, de conformidade com as normas mencionadas.

Caso nos seja adjudicado o objeto desta contratação, comprometemo-nos a atender a solicitação no prazo determinado no documento de convocação.

(Assinatura do responsável pela empresa)
(Nome)
(Cargo)

Observações: emitir preferencialmente em papel timbrado que identifique a licitante

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS						
CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO PARA ATIVIDADE DE CANTINA - IFES CAMPUS BSF						
Nº PROCESSO: 23543.001392/2024-78						
EMPRESA:					CNPJ:	
GRUPO I						
ITEM	DESCRIÇÃO SUCINTA	UNIDADE	VALOR MÁXIMO	PERCENTUAL DE DESCONTO	DESCONTO APLICADO R\$	VALOR PROPOSTO
I	Almoço tipo Prato Feito (PF)	Un	R\$ 21,33	0,00%	R\$ -	R\$ 21,33
II	Lanche padrão	Kit	R\$ 5,33	0,00%	R\$ -	R\$ 5,33
III	Refeição self-service	Kg	R\$ 51,07	0,00%	R\$ -	R\$ 51,07
			VALOR MÁXIMO DO GRUPO			VALOR PROPOSTO DO GRUPO
			R\$ 77,73			R\$ 77,73

OBS: LANÇAR O PERCENTUAL DE DESCONTO PROPOSTO NAS CÉLULAS EM COR VERDE DE CADA ITEM. NÃO ALTERAR AS DEMAIS CÉLULAS.

Nome do responsável da licitante
Cargo
Documento de Identificação (CPF)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

II INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS Barra de São Francisco

Rodovia ES 320, KM 118 – Valão Fundo/Três Vendas, Zona Rural – 29800-000

Barra de São Francisco – ES – (27) 3083-4500

ANEXO V

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Declaro que em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico nº. XX/2025, que eu, _____, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxxxxxx, do CPF nº. xxxxxxxxxxxx, da empresa _____, de endereço: (ENDEREÇO DA EMPRESA), CNPJ xxxxxxxxxxxx, como seu representante legal para fins da presente declaração, que conhecemos as condições locais do espaço físico objeto da licitação em apreço, onde serão executadas as atividades de restaurante/cantina, tomando plena ciência das condições e dos graus de dificuldade existentes.

_____, _____, de _____ de 2025.

Responsável
Cargo e Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA E CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES
INERENTES À NATUREZA DO OBJETO**

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu Representante legal ou preposto, o Sr(a). _____, portador da identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, para todos os fins, estar familiarizado com o objeto da licitação do Pregão Eletrônico XX/2025 promovido pelo Ifes Campus Barra de São Francisco. Declara ainda que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e **informar que não foi realizado a vistoria prévia ao local** e que isso não será utilizado para quaisquer questionamentos futuros.

_____(Local), _____ de _____ de 2025.

(Nome Completo do Responsável ou preposto)

Assinatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO POR NÃO ULTRAPASSAR A RECEITA BRUTA MÁXIMA
ADMITIDA PARA ENQUADRAMENTO COMO EPP, NO EXERCÍCIO, EM CONTRATOS
FIRMADOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

(NOME DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, etc.), neste ato representada por
..... (REPRESENTANTE DA EMPRESA), portador do RG nº
....., inscrito sob CPF nº....., sob as penas da lei, para todos os fins,
na qualidade de proponente no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2025** realizado pelo Ifes Campus
Barra de São Francisco, **DECLARA** que, no ano-calendário de realização do presente Pregão
Eletrônico, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados
extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno
porte.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

LOCAL E DATA DA ASSINATURA

Empresa Licitante (responsável: nome, cargo e assinatura)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO**

ANEXO VIII

TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2025

Ifes Campus Barra de São Francisco

Processo Administrativo nº 23543.001392/2024-78

Por meio deste instrumento, a (EMPRESA) nomeia e constitui seu (sua) preposto(a), o(a) Sr.(a) (NOME DO PREPOSTO), carteira de identidade nº _____, inscrito (a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob nº _____, para representá-la formalmente, junto ao Instituto Federal do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco, durante a prestação dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do contrato, com poderes para receber ofícios, representar a contratada em reuniões e assinar respectivas atas – obrigando a contratada nos termos constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, e todas as demais que imponham, ou não, abertura de processo administrativo ou prazo para a contratada responder ou tomar providências, e para representá-la em todos os atos que se relacionarem à finalidade específica desta nomeação, que é a condução do contrato acima especificado.

Meios de contato:

- Endereço: (ENDEREÇO DE CONTATO)
- Telefones (fixo e Celular): (TELEFONES DE CONTATO)
- Email: (E-MAIL DE CONTATO)

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2025.

Empresa Licitante (responsável: nome, cargo e assinatura)

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025-000

1 - Itens da Licitação

1 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Descrição Detalhada: Refeição padrão (Tipo "Prato Feito")
Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não
Quantidade Total: 1
Critério de Julgamento: Maior Desconto Critério de Valor: Valor Estimado
Valor Total (R\$): 21,33
Unidade de Fornecimento: UNIDADE
Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,50

Local de Entrega (Quantidade): Barra de São Francisco/ES (1)
Grupo: G1

2 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Descrição Detalhada: Lanche padrão (Pão com manteiga + café)
Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não
Quantidade Total: 1
Critério de Julgamento: Maior Desconto Critério de Valor: Valor Estimado
Valor Total (R\$): 5,33
Unidade de Fornecimento: UNIDADE
Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,50

Local de Entrega (Quantidade): Barra de São Francisco/ES (1)
Grupo: G1

3 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Descrição Detalhada: Refeição "Self Service" (Kg)
Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não
Quantidade Total: 1
Critério de Julgamento: Maior Desconto Critério de Valor: Valor Estimado
Valor Total (R\$): 51,07
Unidade de Fornecimento: KILOGRAMA
Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,50

Local de Entrega (Quantidade): Barra de São Francisco/ES (1)
Grupo: G1

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1 - Tipo I			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	1	UNIDADE
2	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	1	UNIDADE
3	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	1	KILOGRAMA