

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE

**Termo de Referência 51/2026****Informações Básicas**

**Número do artefato** UASG 51/2026 158134-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE **Editado por** MARCOS JOSE DE SANT ANNA **Atualizado em** 30/04/2026 08:59 (v 0.7)

**Status**  
DISPONIBILIZADO

**Outras informações**

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	23/2026	23288.000170/2026-68

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

(Processo Administrativo n.º 23288.000170/2026-68)

**TERMO DE REFERÊNCIA****CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1 Contratação de empresa para a exploração de serviços de restaurante/lanchonete/cantina, por meio da concessão de uso de espaço físico público, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe para os *campi* Estância, Lagarto e São Cristóvão, nos os termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

<b>GRUPO</b>	<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>CATSER</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANTI-DADE</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	1	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste Termo de Referência. <b>(Campus Estância)</b>	15210	Prato	1	18,00	18,00
	2	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições. <b>(Campus Estância)</b>	15210	Kg	1	59,00	59,00
	3	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste Termo de Referência. <b>(Campus Lagarto)</b>	15210	Prato	1	18,00	18,00
	4	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições. <b>(Campus Lagarto)</b>	15210	Kg	1	59,00	59,00
	5	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste Termo de Referência. <b>(Campus São Cristóvão)</b>	15210	Prato	1	18,00	18,00
	6	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições. <b>(Campus São Cristóvão)</b>	15210	Kg	1	59,00	59,00

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

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

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

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a contratação contínua se mostra essencial para garantir a oferta constante de serviços de alimentação e bebidas aos usuários do espaço. Isso assegura a satisfação dos usuários e contribui para a melhoria do ambiente e da experiência oferecida. Proporciona estabilidade operacional, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e bebidas. Isso é crucial para manter a rotina dos usuários e garantir a funcionalidade do espaço como um todo. Estimula a competitividade entre os concessionários interessados, levando a uma constante busca por melhorias na qualidade dos serviços prestados, diversificação do cardápio, inovações no atendimento e adequação aos padrões de higiene e segurança alimentar. A instituição concedente garante o aproveitamento eficiente dos recursos públicos, uma vez que evita a necessidade de realizar novos processos licitatórios em curtos intervalos de tempo, o que demandaria gastos adicionais com procedimentos administrativos, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a natureza contínua do serviço de lanchonete/cantina e da necessidade de amortização dos investimentos pela concessionária, conforme o Estudo Técnico Preliminar.

## **Prazo de vigência**

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

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

1.6. Poderão ser contratados os dois itens do grupo, ou, ocasionalmente, apenas um item.

1.7. O serviço a ser contratado é caracterizado de grande interesse público, conforme art. 3.º do Decreto n.º 8.540, de 9 de outubro de 2015, em virtude dos campi localizarem-se distantes dos centros de suas respectivas cidades, não havendo, na maioria, lanchonetes no entorno, o que dificulta o acesso a refeições.

1.8. Não foi utilizado catálogo eletrônico de padronização, conforme ao art. 19 § 2.º e art. 40 da Lei n.º 14.133/2021, visto que em consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) não constam os itens do presente serviço.

1.9. Havendo divergências entre as especificações dos itens descritas neste instrumento e no sistema Comprasnet, prevalecerão as deste Termo de Referência.

1.10. Os itens foram agrupados em virtude de se tratar de um mesmo serviço dentro de um único espaço determinado pelos *campi*, ficando inviável a contratação de empresas diferentes para execução no mesmo local.

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

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

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

- I. ID PCA no PNCP: 10728444000100-0-000001/2026;
- II. Data de publicação no PNCP: 30/04/2025;
- III. ID do item no PCA: 1865;

- IV. Classe/Grupo: 632/Serviços de fornecimento de comida;
- V. Identificador da Futura Contratação: 158134-23/2026.

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

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

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.2. Adotar os procedimentos para o correto acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, disponibilizando recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do restaurante/lanchonete, separando o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva da CONCEDENTE;

4.1.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

4.1.4. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003; e

4.1.5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução contratual.

#### **Subcontratação**

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.3.1. A garantia contratual não será exigida, tendo em vista tratar-se de fornecimento de alimentos para consumo imediato, cuja execução não apresenta complexidade ou risco relevante que justifique tal exigência, sendo a qualidade e segurança dos produtos asseguradas por meio de controle sanitário e fiscalização contínua, em consonância com a legislação aplicável.

#### **Vistoria**

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08 horas às 12 horas e das 13 horas às 16 horas**.

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

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

4.6.1. O agendamento da vistoria deve ser efetuado previamente com os seguintes contatos:

4.6.1.1. *Campus Estância*: coc.estancia@ifs.edu.br / lunalva@ifs.edu.br / Tel: (79) 99985-1587;

4.6.1.2. *Campus Lagarto*: gadm.lagarto@ifs.edu.br / Tel: (79) 3711-3264 / (79) 99922-1963;

4.6.1.3. *Campus São Cristóvão*: dam.sc@ifs.edu.br / gadm-scrisovao@ifs.edu.br - Tel: (79) 3711-3264, ramal: 04.

4.6.2. A vistoria deverá ser agendada em até 24 horas de antecedência.

4.6.3. O prazo para vistoria iniciará no dia útil seguinte ao da publicação do edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

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

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

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: em até 30 dias corridos após a data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, mediante pedido e aprovação da Administração.

5.1.1.1. O prazo estabelecido no item 5.1.1 somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária ao Setor de Gestão de Contratos, nos *campi* ou Reitoria.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: conforme amplamente delineado nos itens 5.4 ao 5.13.

5.1.3. A concessionária pagará taxa referente ao aluguel de espaço, conforme valores abaixo, em consonância com o item 6.2 do Estudo Técnico Preliminar (ETP), Apêndice I deste Termo de Referência:

Item	Especificação do Serviço	CATSER	Unidade de Fornecimento	Quantidade (m <sup>2</sup> )	<sup>1</sup> Valor Mensal do Contrato (R\$)	<sup>2</sup> Valor Mensal Atualizado de Referência (R\$)

1	Concessão de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete/cantina (Campus Estância)	19356	Área	37,11	248,63	244,08
2	Concessão de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete/cantina (Campus Lagarto)	19356	Área	31,60	211,72	207,85
3	Concessão de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete/cantina (Campus São Cristóvão)	19356	Área	35,94	240,79	236,38

Fonte: <sup>1</sup>Termo de Apostilamento n.º 01, de 14/05/2025, ao Contrato IFS n.º 18/2025, de 09/04/2025.

<sup>2</sup> Banco Central do Brasil. Calculadora do Cidadão. Correção de Valores pelo IGP-M (FGV). Disponível em: <<https://www3.bcb.gov.br/CALCIDA/corrigirPorIndice.do?method=corrigirPorIndice>>. Acesso em 28 de abril de 2026.

Nota: IGP-M acumulado de março/2025 a abril/2026: -1,829780%

## Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

5.2.1. *Campus* Estância (UASG 152426): Rua João Café Filho, n.º 260, bairro Cidade Nova, CEP 49200-000, Estância/SE;

5.2.2. *Campus* Lagarto (UASG 158394): Rua Cauby, n.º 523, bairro Jardim Campo Novo, CEP 49404-306, Lagarto/SE; e

5.2.3. *Campus* São Cristóvão (UASG 158392): Rodovia BR 101, Km 96, Povoado Quissamã, CEP 49100-000, São Cristóvão/SE

5.3. Os serviços serão prestados nos seguintes horários:

5.3.1. O horário de funcionamento deverá ser de forma ININTERRUPTA nos dias de expediente dos *campi*, **de segunda-feira à sexta-feira, das 07 horas às 21 horas**, incluídos sábados letivos, os quais serão informados previamente à Concessionária, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

## Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1. A carga e descarga de material para o devido funcionamento da Cantina será das 07h às 17h, de segunda à sexta, facultada a flexibilização do horário mediante acordo entre a Concedente e a Concessionária;

5.4.2. A Concessionária deve manter o perfeito funcionamento das atividades nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência. Os serviços somente poderão funcionar em horário extraordinário mediante autorização concedida pela Gestão de Contratos, solicitada no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

5.4.3. A Instituição, a seu critério, vedará a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação e disciplinará, durante todo o período de vigência do prazo contratual, as atividades exercidas na área sob Concessão, visando assegurar o

cumprimento do objeto contratual, dos aspectos mercadológicos estabelecidos no Contrato e a eficácia dos serviços prestados aos usuários.

## 5.5. Dos preços dos produtos

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

5.5.2. Os preços dos produtos a serem comercializados devem ser compatíveis aos das mercadorias de mesmo peso, tamanho e qualidade que são praticados em estabelecimentos similares situados no mercado interno.

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

5.6. A CONCESSIONÁRIA ofertará produtos elencados que fazem parte de um cardápio referência/mínimo conforme a seguir:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
1	Salgado frito tipo <b>coxinha</b> , recheio de frango. Pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens com tampa, livre de sujidades e mantendo a temperatura adequada do produto.
2	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
3	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
4	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de queijo e presunto de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
5	Salgado assado, tipo <b>esfirra</b> , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
6	Salgado assado, tipo <b>esfirra</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
7	Salgado assado, tipo <b>pastel de forno</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
8	Salgado assado, tipo <b>pastel de forno</b> , com recheio de carne moída desfiada de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
9	<b>Salada de frutas</b> composta por 04 frutas minimamente processadas, acondicionadas em potes descartáveis com tampa, vedados e armazenados em temperatura de refrigeração.
	<b>Sanduíche natural</b> composto por pão de forma integral 2 fatias (50g), Requeijão cremoso (1 colher de

10	sopa)- peito de frango desfiado temperado (40 g), cenoura crua ralada (30g), alface lisa (1 folha média-20g).
11	<b>Suco da fruta</b> in natura. Porção individual de 300 ml.
12	<b>Suco de polpa de fruta</b> integral pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 100 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Porção individual de 200 ml.
13	<b>Prato Feito</b> deverá ser constituído por <b>arroz</b> (branco e temperado), <b>feijão</b> (caldo e tropeiro).  <b>Carnes em geral:</b> carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados.  <b>Saladas:</b> salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada).  <b>Acompanhamento:</b> (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g

5.6.1. Além do cardápio obrigatório, a a concessionária está pré-autorizada a fornecer os seguintes alimentos:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
14	<b>Açaí servido na tigela, tamanho G</b> , contendo 500 ml do produto. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n.º 01, de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE n.º 26, de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro ( <i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeadada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
15	<b>Açaí servido na tigela, tamanho M</b> , contendo 300 ml do produto. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n.º 01, de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE n.º 26, de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro ( <i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeadada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
16	<b>Escondidinho de carne moída</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
17	<b>Escondidinho de carne seca desfiada</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
18	<b>Escondidinho de peito de frango desfiado</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
	<b>Jantar nordestino (tipo buffet)</b> . Em sistema de self-service sem balança (servido por funcionário) para uma pessoa. Batata-doce – 150 g

19	<p>Cuscuz temperado: 135 g</p> <p>Pão francês com manteiga: 50g</p> <p>Macaxeira: 130 g</p> <p>Inhame:100 g</p> <p>Queijo (muçarela ou coalho): 20 g</p> <p>Ovos: 100 g</p> <p>Frango: 120 g</p> <p>Carne bovina sem osso: 150 g</p> <p>Salsicha ao molho: 80 g</p> <p>Café com e sem açúcar (adoçante) com ou sem leite: 200 ml</p> <p>Suco de frutas natural ou polpa: 200 ml</p>
20	<b>Lasanha caseira à bolonhesa.</b> Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, muçarela e presunto. Porção individual de 350 g.
21	<b>Lasanha caseira de peito de frango desfiado.</b> Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, muçarela e presunto. Porção individual de 350 g.
22	<p><b>Quentinha acondicionada em embalagem descartável com tampa e divisórias.</b> Deverá ser constituída por:</p> <p><b>arroz</b> (branco e temperado), <b>feijão</b> (caldo e tropeiro).</p> <p><b>Carnes em geral:</b> carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações proteicas: assados, molhos, refogados.</p> <p><b>Saladas:</b> salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada.</p> <p><b>Acompanhamentos:</b> (macarrão, purê de batata, batata frita):</p>
23	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, <b>queijo muçarela, presunto</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
24	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo muçarela, <b>calabresa</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
25	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo muçarela, <b>frango desfiado</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
26	<b>Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições.</b>
27	<b>Sopa de carne,</b> elaborada com 03 tipos de legumes diferentes e macarrão. Porção individual de 400 ml.
28	<b>Vitamina de fruta.</b> Fruta <i>in natura</i> ou congelada batida com leite integral UHT. Porção individual de 300 ml.
29	<b>Sanduíche X-Burguer,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), carne de hambúrguer artesanal (120 g), 01 fatia de muçarela (20 g), 01 fatia de presunto (15 g), alface lisa (1 folha média 20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).
30	<b>Sanduíche X-Coração,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), coração de galinha refogado (100 g), 01 fatia de muçarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).
31	<b>Sanduíche X-Filé,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), iscas de filé bovino de primeira qualidade (120 g), 01 fatia de muçarela (20 g), alface lisa (1 folha média 20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).

### Discriminação da gramatura da refeições (prato feito, almoço ou janta)

Prato principal:

- Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido): per capita de 140 gramas;
- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado): per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito: per capita de 100g;

Opção Vegetariana (caso seja oferecida):

- Ovos, omelete: per capita 100g. Preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc.): 120g;
- Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido per capita de 180 a 200 gramas;

Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas);

Guarnições:

- Massas (macarrão, lasanha, torta): 100 a 120 gramas;

Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese): 80 a 100 gramas.

Observação: per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne.

5.6.2. A CONCESSIONÁRIA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de Restaurante/Cantina/Lanchonete, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

5.6.3. O horário de funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete e cardápio mínimo a ser disponibilizado poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade da CONCEDENTE e do calendário escolar, desde que acordado entre as partes.

5.6.4. Caso a contratada deseje fornecer alimentos diversos dos obrigatórios e facultativos deverá solicitar autorização prévia ao gestor do contrato, identificando o alimento, sua composição e peso e/ou tamanho, gerando infração contratual qualquer alimento comercializado sem a prévia autorização da Administração.

5.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:

- 5.7.1. Sachês de sal;Saches de açúcar;
- 5.7.2. Sachês de adoçante;
- 5.7.3. Sachês de *ketchup*;
- 5.7.4. Sachês de mostarda;
- 5.7.5. Sachês de maionese;
- 5.7.6. Palitos em embalagens individuais;
- 5.7.7. Canudos flexíveis em embalagens individuais;
- 5.7.8. Guardanapos de papel em suportes;
- 5.7.9. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 5.7.10. Copos;

5.7.11. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;

5.7.12. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stevia);

5.7.13. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.

5.8. A CONCEDENTE poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

5.9. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete da CONCEDENTE.

5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com PIX, dinheiro em espécie, cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

5.11. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF.

5.12. Do pessoal de atendimento aos usuários:

5.12.1. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

5.12.2. Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno da Instituição. Poderá ainda a direção da Unidade orientar a Concessionária sobre os horários de maior movimento, a fim de que seja realizada uma melhor distribuição dos seus funcionários;

5.12.3. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade;

5.12.4. A Concessionária não poderá empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a instituição;

5.12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.12.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7.º do Decreto n.º 7.203, de 2010;

5.12.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.12.8. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, com respeito a todas as normas de defesa do consumidor;

5.12.9. Os empregados da Concessionária que manipularem diretamente ou não os alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos /tênis, toucas para o cabelo e luvas e outros que se fizerem necessários;

5.12.9.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos.

5.12.10. Fica expressamente vedado a todos os empregados o uso de chinelos, sandálias, bermudas e camisas sem manga nas dependências do espaço objeto desta concessão.

5.13. Da limpeza, manutenção e conservação:

5.13.1. A limpeza, manutenção e conservação de toda a área concedida serão de inteira responsabilidade da Concessionária e deverão ser feitas diariamente;

5.13.2. A Concessionária deverá manter absoluta higiene no armazenamento e uso dos equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando rigorosamente os seguintes aspectos:

5.13.2.1. Os locais de armazenamento deverão ser mantidos limpos, arejados e arrumados;

5.13.2.2. Não será admitido o armazenamento de produtos de forma destoante das determinações sanitárias vigentes como, por exemplo, gêneros cujas datas de vencimento estejam vencidas, ou que não estejam embalados adequadamente;

5.13.2.3. Conservar adequadamente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços, armazenando, estocando ou guardando na Cantina, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;

5.13.2.4. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas para cada tipo de alimento, sendo ele refrigerado, congelado ou seco, de acordo às normas sanitárias vigentes;

5.13.2.5. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente identificada e isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

5.13.2.6. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

5.13.2.7. A empresa cuidará da higienização de toda a área, especialmente da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados, nos termos dos padrões higiênicos sanitários vigentes;

5.13.2.8. Os resíduos provenientes das cantinas deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados dos *campi* pela respectiva Concessionária e sem cruzamento com as áreas de atividades;

5.13.2.9. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas "*in natura*", contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio mínimo;

5.13.2.10. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

5.13.2.11. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

5.13.2.12. Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de *displays* de acrílico com visor duplo;

5.13.2.13. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

5.13.2.14. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

5.13.2.15. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

5.13.2.16. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;

5.13.3. Deverão ser adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, os seguintes procedimentos:

5.13.3.1. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Cantina/Lanchonete;

5.13.3.2. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

5.13.3.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

5.13.3.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

5.13.3.5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Cantina/Lanchonete;

5.13.3.6. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

OBJETO	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes, rodapés, portas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Mesas e cadeiras	diariamente	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

5.13.3.7. A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Cantina /Lanchonete e em local específico a ser informado pela CONCEDENTE;

5.13.3.8. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete; e

5.13.3.9. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos.

## Materiais a serem disponibilizados

5.14. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.14.1. A Concessionária deverá fornecer e instalar os equipamentos necessários à execução dos serviços, devendo trabalhar com equipamentos cuja capacidade seja suficiente para prestar os serviços de forma contínua, primando rigorosamente por manter a melhor qualidade alimentar possível e o menor tempo de espera do usuário;

5.14.2. A Concessionária deverá dispor de maquinários, mobiliário, tais como mesas, cadeiras e armários, e utensílios (talheres, pratos, bandejas, dentre outros) necessários ao bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários e se comprometer a mantê-los em perfeitas condições de uso, conservação e higienização; e

5.14.3. Na execução dos serviços, deverão ser empregados pela Concessionária somente materiais e gêneros alimentícios de qualidade, bem como equipamentos, ferramentas e utensílios adequados e em perfeito estado de utilização, com estrita observância às exigências previstas neste Termo de Referência e legislação vigente, podendo à fiscalização do contrato solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.15.1 Para fins de dimensionamento da proposta, foram considerados os quantitativos de alunos matriculados e do corpo de servidores (docentes e técnicos administrativos), abrangendo o público potencial distribuído nos três turnos de funcionamento das unidades (matutino, vespertino e noturno), conforme apresentado na tabela a seguir:

Unidade	Cursos Técnicos	Cursos Superiores	Total de Cursos	Matrículas	Docentes	Técnicos Adm.	Público Total Estimado
Campus Estância	4	2	6	724	63	37	824
Campus Lagarto	4	4	8	1.457	112	56	1.625
Campus São Cristóvão	5	3	8	820	82	105	1.007

Fonte: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE. *Relatório de Gestão 2025: exercício 2024*. Aracaju: IFS, 2025. Disponível em: <[https://drive.google.com/file/d/171\\_w\\_C3Av9h4jhJHDj-F5gLUWPNVJ7qZ/view](https://drive.google.com/file/d/171_w_C3Av9h4jhJHDj-F5gLUWPNVJ7qZ/view)> Acesso em: 15 abr. 2026.

**5.15.2. Esclarece-se que os dados apresentados referem-se ao exercício de 2024, podendo sofrer variações no cenário atual (2026), em razão de alterações no número de matrículas, oferta de cursos e quadro de pessoal, sendo utilizados como referência para estimativa de demanda.**

### Especificação da garantia do serviço

5.16. (SUPRESSÃO)

### Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Preposto**

- 6.6. (SUPRESSÃO)
- 6.7. (SUPRESSÃO)
- 6.8. (SUPRESSÃO)

### **Rotinas de Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

- 6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do 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 de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. (SUPRESSÃO)

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

6.20.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

6.20.8. (SUPRESSÃO)

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice II.
- 7.2. Será indicado o acréscimo no pagamento do aluguel por parte da Contratada, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 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

- 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.
- 7.5 O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
- 7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
- 7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.9 Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.
- 7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento:
- 7.10.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
  - 7.10.2. (SUPRESSÃO).
- 7.11. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 7.12. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.13. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.14. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.15. 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.

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

7.17. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

7.17.4. Deverá a Contratante emitir a Guia de Recolhimento da União (GRU) com o valor exato dimensionado pela fiscalização;

7.17.5. (SUPRESSÃO)

7.18. (SUPRESSÃO)

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

7.20 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.

## **Liquidação**

(SUPRESSÃO)

## **Prazo de pagamento**

(SUPRESSÃO)

## **Forma de pagamento**

7.21. O valor mensal estimado da taxa de concessão para uso do espaço físico destinado ao restaurante/lanchonete /cantina, à título de aluguel, são os valores dispostos no item 5.1.3.

7.22. Da cobrança de energia elétrica:

7.22.1. Para o cálculo do valor relativo à energia elétrica, se não houver medidor individual, será utilizado como métrica o valor do KW/h e o tempo estimado de utilização dos eletrodomésticos mínimos necessários ao desempenho das atividades do Restaurante/Lanchonete/Cantina (com base no cardápio mínimo exigido no item 6.10.), sendo: 1 micro-ondas, 1 freezer, 1 liquidificador e 1 sanduicheira. Como parâmetro para o cálculo,

aplicar-se-á o valor da tarifa "Fora Ponta" ao consumo estimado para o período das 07h às 18h, e o valor da tarifa "Ponta" ao consumo estimado para o período das 18h às 21h.

7.22.2. Assim, a estimativa do valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feita conforme cálculos a seguir:

TABELA 1

ITEM	APARELHO	POTÊNCIA (W)	HORAS/DIA	TOTAL DE DIAS MENSAIS	KW/H
1	Micro-ondas	1300	2,5	22	71,5
2	Freezer	300	14	30	126
3	Liquidificador	600	2,5	22	33
4	Sanduicheira	750	2,5	22	41,25
<b>TOTAL</b>					<b>271,75</b>

TABELA 2

TIPO DE CONSUMO	KW/H	TARIFA (R\$) <sup>1</sup>	VALOR (R\$)
"PONTA"	57,88	2,749450	159,138166
"FORA PONTA"	213,87	0,442310	94,5968397
<b>TOTAL</b>			<b>253,73</b>

<sup>1</sup> **FONTE:** Nota Fiscal Eletrônica de Serviço n.º 003.357.875 / Série 002, referente ao fornecimento de energia elétrica para o IFS/Campus Lagarto, no mês de março de 2026, emitida em 01 de abril de 2026 pela concessionária Energisa /SE S. A. (disponível no Processo IFS SEI n.º 23288.000203/2026-70), cujos valores de "Ponta" e "Fora Ponta" são iguais para todos os 63 municípios atendidos pela Distribuidora no estado de Sergipe, conforme ANEEL.

7.22.3. A equipe de fiscalização contratual deverá atualizar os valores das tarifas constantes na Tabela 2 do subitem 7.22.2, conforme a fatura mais recente emitida pela concessionária de energia elétrica.

7.22.4. O pagamento será mensal por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o valor obtido na Tabela 2 do subitem 7.22.2.

7.23. Da cobrança pelo consumo de água:

7.23.1. A título de consumo de água, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFS o valor mensal de **R\$ 113,80** (cento e treze reais e oitenta centavos), por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, valor este estimado/avaliado referente à tarifa mínima fixa de consumo mensal em 2026, da concessionária Iguá Sergipe S. A., para a categoria comercial, conforme estrutura tarifária da empresa autorizada pela agência reguladora AGRESE (Portaria n.º 56/2025 publicada no Diário Oficial do Estado de 31 de julho de 2025), disponível no link: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://agrese.se.gov.br/wp-content/uploads/2025/11/estrutura-tarifaria-nfvjp.pdf>

7.23.2. O valor referido no subitem 7.23.1 deverá ser atualizado sempre que houver alteração da estrutura tarifária vigente da concessionária.

7.24. Da Guia de Recolhimento da União (GRU):

7.24.1. Os valores referentes ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o décimo dia útil do mês subsequente ao fato gerador das despesas, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.24.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga; e

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual de taxa anual} = 6\%$

7.24.3. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no *campus*, superiores a 10 (dez) dias, consecutivos ou não, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

7.24.4. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

## Reajuste

7.25. A taxa para cessão de uso do espaço será fixa e irrevogável no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 28/04/2026.

7.26. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IGP-M (Índice Geral de Preços - Mercado)**, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.30. 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.

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

7.32. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.33. O valor dos itens da cesta de cardápio será fixo e irremovível no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 28/04/2026.

7.34. Após o interregno mínimo de 1 (um) ano o valor dos itens da cesta poderá ser reajustado pela Cessionária, mediante solicitação, anualmente, de acordo com a variação do **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, visto que se trata de índice usual para se calcular a variação de preços de produtos básicos para a população.

## Cessão de Crédito

(SUPRESSÃO)

## 8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 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. 5.º da Lei n.º 12.846, de 1.º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias.

8.2.4.2. 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.º 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 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 n.º 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 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 n.º 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 n.º 26, de 13 de abril de 2022.

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

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei n.º 14.133, de 1.º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: a contratação apresenta reduzido impacto econômico e destina-se à pronta disponibilização do serviço, em atendimento à necessidade institucional, considerando a conveniência administrativa quanto à celeridade procedimental, notadamente por se tratar de serviço essencial ao atendimento dos usuários em *campus* que não dispõe de oferta de lanchonete/cantina em suas proximidades.

9.2. Trata-se de dispensa de pequeno valor, precedida de disputa eletrônica por lances, com critério de julgamento pelo **maior desconto**, visando à obtenção da proposta mais vantajosa.

### Regime de execução

9.3. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

### Exigências de habilitação

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

### Habilitação jurídica

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

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

- 9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.8. 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;
- 9.9. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 9.10. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11. 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;
- 9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.13. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 9.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

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

- 9.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.16. 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 n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.18. 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 n.º 5.452, de 1.º de maio de 1943;
- 9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

### **Qualificação Econômico-Financeira**

(SUPRESSÃO)

### **Qualificação Técnica**

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

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

### **Qualificação Técnico-Operacional**

9.24. Apresentação de Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração de Restaurante/Lanchonete /Cantina emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária antes do início de sua atividade na área concedida.

(SUPRESSÃO)

### **Qualificação Técnico-Profissional[A32]**

(SUPRESSÃO)

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.25. 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.

9.26. 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.

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

9.28. 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.

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

## Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.30.6.1. Ata de fundação;

9.30.6.2. Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.30.6.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.30.6.4. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

9.30.6.6. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

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

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável é de R\$ 231,00 (duzentos e trinta e um reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 deste TR**.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de permissão de uso a título oneroso de bens imóveis de domínio da União, não há necessidade de adequação orçamentária já que não há comprometimento de recursos orçamentários da Administração.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Lagarto/Sergipe, 30 de abril de 2026.

## 13. ANEXO I

### ANEXO I[A1]

#### Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024[A2] )

## 14. ANEXO II

### ANEXO II

#### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

## 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](#).

### MARCOS JOSE DE SANT ANNA

Gerente de Administração/IFS/Campus Lagarto



Assinou eletronicamente em 30/04/2026 às 03:54:39.

### RICARDO MONTEIRO ROCHA

Diretor-Geral/IFS/Campus Lagarto



Assinou eletronicamente em 30/04/2026 às 08:58:56.

