Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Campus Araguaína

**TERMO DE REFERÊNCIA**
**ANEXO I**

**(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23237.017499/2026-63)**

1. **DO OBJETO**

1.1. O objeto desta licitação é a Contratação de empresa especializada para o fornecimento oneroso de lanches e refeições, mediante concessão de uso de espaço público, visando ao atendimento da demanda do Campus Araguaína do Instituto Federal do Tocantins, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| Item | Especificação | Unidade | Qtd | Valor Unitário | Valor Máximo Aceitável |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Fornecimento oneroso de lanches e refeições (com padrão cardápio popular e sistema de distribuição tipo Prato feito - PF ), à comunidade acadêmica do Campus Araguaína do IFTO, mediante concessão de espaço público com área de 41,18 m² para exploração da atividade econômica de lanchonete e restaurante. | Cesta de produtos | 1 | R$ 305,98 | R$ 305,98 |

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

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que há necessidade continua de fornecimento de lanches e refeições para os usuários do IFTO/Campus Araguaína, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

1.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 05 (cinco) anos contados da assinatura da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

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

2.1. 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 consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

4. **DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. **Sustentabilidade:**

4.1.1. 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:

a) A Contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº01, de 19/01/2010;

4.1.2. A contratada deverá:

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

4.1.2.2. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

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

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

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

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

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

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

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

4.1.4. Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de:

4.1.4.1. Normas de segurança do trabalho;

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

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

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

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

4.2. **Subcontratação**

4.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. **Garantia da contratação**

4.3.1. 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.

4.4. **Exigência de licença da vigilância sanitária**

4.4.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar, antes da assinatura do contrato, licença ou alvará sanitário válido, expedido pela autoridade competente da Vigilância Sanitária local ou estadual, comprovando que está legalmente autorizada a produzir, manipular, armazenar, transportar e fornecer alimentos prontos para consumo.

4.4.2. O documento deve:

4.4.2.1. Estar em nome da empresa licitante, com endereço correspondente à sede ou filial responsável pela produção dos
alimentos;

4.4.2.2. Estar dentro do prazo de validade;

4.4.2.3. Estar compatível com a natureza dos serviços contratados, incluindo atividades como “fornecimento de refeições prontas”, “buffet”, “preparação de alimentos”, entre outras designações equivalentes reconhecidas pela Vigilância Sanitária.

5. **DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE ATIVIDADE ECONÔMICA LANCHONETE/RESTAURANTE E DAS DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO**

5.1. Concessão de espaço público com área de 41,18 m² para exploração da atividade econômica de restaurante e lanchonete.

5.2. **Do pagamento do aluguel**

5.2.1. Valor do aluguel da concessão pelo uso indicado do espaço físico é de R$ 800,00 (oitocentos reais) mensais, o mesmo deverá ser pago até o 10º (décimo) dia do mês subsequente da sua efetiva utilização, através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5.2.2. A critério da administração e em comum acordo, poderá ser executado pagamento semestral do aluguel, compreendendo de Janeiro a Junho e de Julho a Dezembro, devendo o fiscal realizar acompanhamento da efetiva utilização e realizando cálculo dos meses de atividade.

5.2.3. O valor será reajustado anualmente, com base no indicador do Índice Geral de Preços – Mercado - IGP-M, a contar do início da vigência do contrato.

5.2.4. O valor correspondente a retribuição pelo uso do espaço físico não será cobrado durante o período de férias escolares, de greves ou paralisações ou ainda diante de fatos em que o IFTO – Campus Araguaína entenda que poderá trazer prejuízos a concessionária.

5.2.5. No caso de greve ou paralisação ser por período inferior a 30 dias, será feito cálculo proporcional aos dias de efetiva utilização por parte a concessionária.

5.3. **Do ressarcimento de consumo da energia elétrica**

5.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFTO – Campus Araguaína as despesas decorrentes do consumo de energia elétrica relacionado à utilização do espaço objeto da concessão e, em caso da inviabilidade ou inconveniência técnica e operacional da individualização mensal do consumo, inclusive quanto à instalação e leitura periódica de medidor exclusivo, o ressarcimento será realizado mediante valor mensal previamente estabelecido pela Administração, calculado a partir da estimativa de consumo dos equipamentos elétricos previstos para utilização no estabelecimento e do custo da energia elétrica suportado pelo Campus.

5.3.2. O valor mensal do ressarcimento será de R$ 500,00 (quinhentos reais), devendo ser recolhido pela CONCESSIONÁRIA mediante Guia de Recolhimento da União – GRU até o 10º (décimo) dia do mês subsequente do consumo.

5.3.2.1. O valor permanecerá fixo pelo período inicial de 12 (doze) meses;

5.3.2.2. Após cada período de 12 (doze) meses, a Administração realizará a atualização/ revisão do valor mensal de ressarcimento, utilizando como parâmetro o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), levando-se em consideração, ao mesmo tempo, a variação do custo da energia elétrica suportado pelo Campus Araguaína e, quando necessário, eventual alteração relevante dos equipamentos e da carga elétrica utilizada pela CONCESSIONÁRIA.

5.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar previamente à fiscalização a instalação de equipamentos que impliquem aumento relevante da carga elétrica originalmente considerada, podendo a Administração promover revisão extraordinária do valor mensal de
ressarcimento quando demonstrada alteração substancial das condições utilizadas para formação da estimativa.

5.3.4. O ressarcimento das despesas com energia elétrica não se confunde com a retribuição pecuniária devida pela concessão de uso do espaço público, devendo os respectivos valores ser apurados e registrados separadamente.

5.3.5. Caso, durante a execução contratual, torne-se técnica e economicamente viável a implantação de sistema de medição individualizada do consumo, a Administração poderá adotar o consumo efetivamente apurado como parâmetro para o ressarcimento, mediante os procedimentos administrativos cabíveis, com as seguinte medidas:

5.3.5.1. O consumo de energia elétrica decorrente da utilização do espaço, objeto da concessão, será apurado, por medidor ou submedidor de energia elétrica, em kWh, instalado no circuito destinado exclusivamente às instalações da CONCESSIONÁRIA, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica;

5.3.5.2. A medição será realizada mensalmente pelos fiscais do contrato, mediante registro da leitura atual e da leitura imediatamente anterior, podendo ser acompanhada pela CONCESSIONÁRIA, devendo o consumo mensal corresponder à diferença entre as respectivas leituras;

5.3.5.3. O valor a ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA será obtido mediante a multiplicação do consumo mensal apurado, em kWh, pelo valor unitário aplicável da energia elétrica suportado pelo Campus Araguaína no respectivo período, conforme fatura emitida pela distribuidora de energia elétrica;

5.3.6. Caso seja tecnicamente inviável a instalação de medidor ou submedidor individualizado, o consumo será apurado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores contratados pelo Campus Araguaína com a Concessionária de energia elétrica.

5.4. **Do ressarcimento de consumo de água/esgoto**

5.4.1. O valor correspondente a despesa de água/esgoto, é fixado em R$ 200,00 (duzentos reais) mensais. O mesmo deverá ser pago até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao do consumo.

5.4.1.1. O valor permanecerá fixo pelo período inicial de 12 (doze) meses;

5.4.1.2. Após cada período de 12 (doze) meses, a Administração realizará a atualização/ revisão do valor mensal de ressarcimento, utilizando como parâmetro o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), levando-se em consideração, ao mesmo tempo, a variação do custo da despesa de água/esgoto suportado pelo Campus Araguaína.

6. **DOS PREÇOS DOS ITENS**

6.1. A base material para julgamento da licitação é o menor preço da cesta de produtos, ou seja, tipo menor preço.

6.1.1. Lanchonete - O preço máximo para a "cesta" de produtos da lanchonete será de R$ 283,86 (duzentos e oitenta e três reais e oitenta e seis centavos).

6.1.2. Restaurante - preço máximo de cada refeição "tipo PF (prato Feito)" é de R$ 22,12 (vinte e dois e doze centavos).

6.1.3. Método Matemático Aplicado: O preço foi determinado com base na média dos valores obtidos durante a pesquisa de mercado.

6.1.4. Cesta básica de produtos:

| Item | Produto | Unidade | Valor Unitário |
|---|---|---|---|
| | **LANCHONETE** | | |
| 1 | **Achocolatado** - bebida preparada com leite e chocolate em pó, servida quente, recém-preparada, com aroma e sabor característico, sem aspecto de produto requentado ou deteriorado, podendo ser fornecido açúcar e/ou adoçante separadamente, em porção mínima de 200 ml. | 200 ml | R$ 4,10 |
| 2 | **Água mineral sem gás – 500 ml:** água mineral natural, sem gás, própria para consumo humano, acondicionada em garrafa plástica individual, transparente, descartável, com tampa de segurança e lacre inviolável, devidamente registrada e rotulada conforme legislação vigente, servida preferencialmente refrigerada. | 500 ml | R$ 2,53 |
| 3 | **Água mineral com gás – 500 ml:** água mineral natural gaseificada/com gás, própria para consumo humano, acondicionada em garrafa plástica individual, transparente, descartável, com tampa e lacre inviolável, devidamente registrada e rotulada conforme legislação vigente, servida preferencialmente refrigerada. | 500 ml | R$ 3,10 |
| 4 | **Água de coco – 300 ml:** bebida à base de água de coco, própria para consumo, sem características de fermentação ou deterioração, acondicionada em embalagem individual original, íntegra e lacrada, dentro do prazo de validade e servida preferencialmente refrigerada. | 300 ml | R$ 5,96 |
| 5 | **Barra de cereal – 22 g:** barra de cereal pronta para consumo, elaborada predominantemente com cereais, podendo conter frutas, castanhas, chocolate ou outros ingredientes próprios do produto, acondicionada individualmente em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso mínimo de 22 g, dentro do prazo de validade. | 22 gramas | R$ 2,53 |
| 6 | **Bauru – 130 g:** sanduíche preparado em pão próprio para consumo imediato, recheado com presunto e queijo tipo muçarela, podendo conter tomate e/ou outros ingredientes tradicionalmente utilizados na preparação, aquecido/tostado, com peso mínimo de 130 g, servido fresco e em condições adequadas de higiene e temperatura. | 130 gramas | R$ 7,38 |
| 7 | **Bolo de fubá – 100 g:** porção individual de bolo de fubá, preparado com ingredientes próprios para a receita, com massa assada, macia, uniforme e característica do produto, sem partes queimadas ou cruas, com peso mínimo de 100 g, produzido recentemente e servido em condições adequadas de consumo. | 100 gramas | R$ 2,78 |
| 8 | **Bolo de mandioca – 150 g:** porção individual de bolo à base de mandioca/macaxeira, preparado com ingredientes próprios da receita, assado, com textura, aroma e sabores características, sem partes queimadas ou cruas, com peso mínimo de 150 g, fresco e próprio para consumo. | 150 gramas | R$ 4,00 |
| 9 | **Bolo de chocolate – 100 g:** porção individual de bolo sabor chocolate, preparado com farinha de trigo, chocolate/cacau e demais ingredientes próprios da receita, podendo possuir cobertura simples de chocolate, com massa macia, devidamente assada, peso mínimo de 100 g, fresco e próprio para consumo. | 100 gramas | R$ 4,49 |
| 10 | **Bolo formigueiro – 100 g:** porção individual de bolo tipo formigueiro, elaborado com massa clara e chocolate granulado ou ingrediente equivalente distribuído na massa, devidamente assado, com textura macia, sabor e aromas características, peso mínimo de 100 g, fresco e próprio para consumo. | 100 gramas | R$ 3,10 |
| 11 | **Bolo de milho – 150 g:** porção individual de bolo elaborado à base de milho, farinha/flocos de milho ou milho verde e demais ingredientes próprios da receita, devidamente assado, apresentando textura, aroma e sabor característicos, sem partes cruas ou queimadas, com peso mínimo de 150 g | 150 gramas | R$ 4,45 |
| 12 | **Bolo no pote, sabores diversos – 200 g:** bolo acondicionado em recipiente individual com tampa, composto por camadas de massa de bolo e recheio e/ou cobertura, em sabores variados, tais como chocolate, brigadeiro, leite em pó, coco, doce de leite ou equivalentes, com peso mínimo de 200 g, preparado recentemente e mantido sob condições adequadas de conservação. | 200 gramas | R$ 8,00 |
| 13 | **Café com leite – 200 ml:** bebida preparada com café e leite, servida quente, recém-preparada, com aroma e sabores características, sem aspecto de produto requentado ou deteriorado, podendo ser fornecido açúcar e/ou adoçante separadamente, em porção mínima de 200 ml. | 200 ml | R$ 2,87 |
| 14 | **Café puro – 150 ml:** café preparado por infusão de café torrado e moído, servido quente e recém-preparado, com aroma e sabores características, sem utilização de produto já preparado por período incompatível com sua qualidade, acompanhado, quando solicitado, de açúcar e/ou adoçante, em porção mínima de 150 ml. | 150 ml | R$ 1,92 |
| 15 | **Crepioca com queijo – 100 g:** preparação feita à base de ovo e goma de tapioca, preparada no momento ou recentemente, recheada com queijo, preferencialmente tipo muçarela ou equivalente, devidamente aquecida, com peso mínimo de 100 g, apresentando aspecto, aroma e sabores | 100 gramas | R$ 6,55 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | características. | | |
| 16 | **Crepioca recheada com carne ou frango – 120 g:** preparação à base de ovo e goma de tapioca, recheada, conforme opção disponível, com **carne bovina preparada e/ ou frango desfiado**, devidamente temperado e cozido, podendo conter ingredientes complementares, com peso mínimo de **120 g**, servida quente e própria para consumo. | 120 gramas | R$ 8,57 |
| 17 | **Cuscuz recheado com frango ou carne – 200 g:** preparação à base de flocos/farinha de milho, cozida no vapor ou processo equivalente, recheada com frango desfiado ou carne, devidamente cozidos e temperados, podendo conter ingredientes complementares compatíveis com a preparação, com peso mínimo de 200 g, servida quente. | 200 gramas | R$ 9,07 |
| 18 | **Cuscuz com queijo – 200 g:** preparação à base de flocos/ farinha de milho, devidamente hidratada e cozida, acompanhada ou recheada com queijo, preferencialmente tipo muçarela ou equivalente, com peso mínimo total de 200 g, servida quente, fresca e em condições adequadas de consumo. | 200 gramas | R$ 10,90 |
| 19 | **Cuscuz – 150 g:** porção individual de cuscuz preparado à base de flocos/farinha de milho, devidamente hidratado e cozido no vapor ou por processo equivalente, apresentando textura, aroma e sabor característicos, com peso mínimo de 150 g, servido quente. | 150 gramas | R$ 7,00 |
| 20 | **Coxinha de frango – 100 g:** salgado individual tipo coxinha, elaborado com massa própria, recheado predominantemente com frango cozido, desfiado e temperado, empanado e frito, com peso mínimo de 100 g, apresentando massa completamente cozida, recheio em quantidade compatível e sem excesso de óleo. | 100 gramas | R$ 6,32 |
| 21 | **Empada assada de carne ou frango – 100 g:** salgado assado tipo empada, produzido com massa própria e recheio de carne bovina ou frango, devidamente cozido, desfiado/moído e temperado, com peso mínimo de 100 g, apresentando massa assada uniformemente e quantidade adequada de recheio. | 100 gramas | R$ 5,54 |
| 22 | **Esfirra – 150 g:** salgado assado tipo esfirra, produzido com massa própria e recheio salgado, podendo ser de carne, frango, queijo ou sabor equivalente, devidamente preparado e temperado, com peso mínimo de 150 g, massa completamente assada e recheio em quantidade compatível com o tamanho do produto. | 150 gramas | R$ 6,18 |
| 23 | **Enroladinho de queijo – 80 g:** salgado tipo enroladinho, elaborado com massa própria e recheado com queijo, preferencialmente muçarela ou equivalente, assado ou frito, conforme padrão comercial do produto, servido fresco, com massa devidamente cozida e recheio proporcional. | 80 gramas | R$ 4,02 |
| 24 | **Hot dog – 150 g:** sanduíche tipo cachorro-quente, preparado com pão próprio, salsicha cozida e molho, podendo conter ingredientes complementares usuais, como milho, ervilha, batata palha e/ou similares, com peso mínimo total de 150 g, preparado recentemente e servido em temperatura adequada. | 150 gramas | R$ 7,00 |
| 25 | **Iogurte – 170 g:** iogurte industrializado, pronto para consumo, em sabor natural ou frutas, produzido à base de leite fermentado, acondicionado em embalagem individual original, íntegra e lacrada, com conteúdo mínimo de 170 g, dentro do prazo de validade e mantido sob refrigeração conforme indicação do fabricante. | 170 gramas | R$ 3,03 |
| 26 | **Mangulão – 80 g:** produto assado típico, preparado predominantemente à base de polvilho e queijo, podendo conter leite, ovos, óleo e demais ingredientes próprios da receita, com textura e sabor característicos, peso mínimo de 80 g, produzido recentemente e servido fresco. | 80 gramas | R$ 3,28 |
| 27 | **Mini pizza – 150 g:** preparação individual tipo mini pizza, composta por massa própria, molho de tomate e cobertura/ recheio, podendo conter queijo, presunto, frango, calabresa ou sabores equivalentes, devidamente assada, com peso mínimo de 150 g, servida quente ou em temperatura adequada para consumo. | 150 gramas | R$ 6,32 |
| 28 | **Misto quente – 150 g:** sanduíche preparado com pão de forma ou pão equivalente, recheado com presunto e queijo tipo muçarela, tostado/aquecido até o adequado derretimento do queijo, com peso mínimo de 150 g, preparado recentemente e servido quente. | 150 gramas | R$ 5,63 |
| 29 | **Omelete com queijo – 100 g:** preparação à base de ovos, batidos e cozidos em chapa ou frigideira, acrescida/recheada com queijo, podendo receber temperos e ingredientes complementares usuais, com peso mínimo de 100 g, preparada recentemente e servida quente. | 100 gramas | R$ 5,05 |
| 30 | **Panqueca de carne ou frango – 100 g:** panqueca preparada com massa própria, fina e devidamente cozida, recheada com carne bovina moída/desfiada ou frango desfiado, devidamente cozido e temperado, podendo ser acompanhada de molho, com peso mínimo de 100 g, servida quente. | 100 gramas | R$ 6,58 |
| 31 | **Pão de queijo – 100 g:** produto assado à base de polvilho e queijo, podendo conter leite, ovos, óleo e demais ingredientes próprios da preparação, apresentando textura macia internamente e superfície adequadamente assada, com peso mínimo de 100 g, servido fresco e preferencialmente quente. | 100 gramas | R$ 3,18 |
| 32 | **Pão francês com ovo – 100 g:** sanduíche preparado com pão francês e ovo frito, mexido ou preparado em chapa, podendo conter temperos básicos, com peso mínimo total de 100 g, preparado recentemente e servido quente, com pão fresco e ovo completamente preparado. | 100 gramas | R$ 4,69 |
| 33 | **Pastel assado de carne ou frango – 100 g:** salgado assado tipo pastel, elaborado com massa própria e recheado com carne bovina ou frango, devidamente cozido e temperado, com peso mínimo de 100 g, apresentando massa assada uniformemente, sem partes cruas ou queimadas, e recheio proporcional. | 100 gramas | R$ 5,28 |
| 34 | **Quibe – 100 g:** salgado tipo quibe, preparado tradicionalmente à base de trigo para quibe e carne bovina moída, devidamente temperado, podendo ser assado ou frito, com peso mínimo de 100 g, apresentando textura, aroma e sabor característicos e sem excesso de óleo quando frito. | 100 gramas | R$ 4,84 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35 | **Refrigerante tipo Coca-Cola – 2 litros:** refrigerante gaseificado sabor cola, tipo Coca-Cola ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em garrafa PET original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 2 litros, dentro do prazo de validade e servido preferencialmente refrigerado. | 2 litros | R$ 14,32 |
| 36 | **Refrigerante tipo Coca-Cola – lata 350 ml:** refrigerante gaseificado sabor cola, tipo Coca-Cola ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em lata original, íntegra, sem amassamentos que comprometam a embalagem, com conteúdo de 350 ml, dentro do prazo de validade e servido refrigerado. | 350 ml | R$ 4,63 |
| 37 | **Refrigerante tipo Fanta Laranja – 2 litros:** refrigerante gaseificado sabor laranja, tipo Fanta Laranja ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em garrafa PET original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 2 litros, dentro do prazo de validade e servido preferencialmente refrigerado. | 2 litros | R$ 11,87 |
| 38 | **Refrigerante tipo Fanta Laranja – lata 350 ml:** refrigerante gaseificado sabor laranja, tipo Fanta Laranja ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em lata original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 350 ml, dentro do prazo de validade e servido refrigerado. | 350 ml | R$ 4,43 |
| 39 | **Refrigerante tipo Guaraná – 2 litros:** refrigerante gaseificado sabor guaraná, de marca comercial de qualidade compatível, acondicionado em garrafa PET original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 2 litros, dentro do prazo de validade e servido preferencialmente refrigerado. | 2 litros | R$ 11,59 |
| 40 | **Refrigerante tipo Guaraná – lata 350 ml:** refrigerante gaseificado sabor guaraná, de marca comercial de qualidade compatível, acondicionado em lata original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 350 ml, dentro do prazo de validade e servido refrigerado. | 350 ml | R$ 4,14 |
| 41 | **Refrigerante tipo Sprite – 2 litros:** refrigerante gaseificado sabor limão/cítrico, tipo Sprite ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em garrafa PET original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 2 litros, dentro do prazo de validade e servido preferencialmente refrigerado. | 2 litros | R$ 12,33 |
| 42 | **Refrigerante tipo Sprite – lata 350 ml:** refrigerante gaseificado sabor limão/cítrico, tipo Sprite ou equivalente de qualidade compatível, acondicionado em lata original, íntegra e lacrada, com conteúdo de 350 ml, dentro do prazo de validade e servido refrigerado. | 350 ml | R$ 4,13 |
| 43 | **Sanduíche natural – 100 g:** sanduíche preparado com pão de forma tradicional ou integral, fresco, contendo recheio à base de frango desfiado e/ou outro recheio salgado próprio para sanduíche natural, acompanhado de vegetais frescos, podendo conter creme, requeijão ou ingrediente equivalente, com peso mínimo de 100 g, acondicionado individualmente e mantido sob refrigeração adequada até o consumo. | 100 gramas | R$ 5,68 |
| 44 | **Salada de frutas sem leite condensado – 200 g:** preparação composta por frutas frescas variadas, higienizadas e cortadas em pedaços, utilizando combinação de frutas da estação, tais como banana, mamão, maçã, melão, melancia, abacaxi, manga, uva, laranja ou equivalentes, sem adição de leite condensado, com peso mínimo de 200 g, acondicionada em recipiente individual com tampa e mantida sob refrigeração. | 200 gramas | R$ 5,38 |
| 45 | **Salada de frutas com leite condensado – 200 g:** preparação composta por frutas frescas variadas, devidamente higienizadas e cortadas em pedaços, utilizando frutas da estação, acrescida de leite condensado, com peso mínimo total de 200 g, acondicionada em recipiente individual com tampa e mantida sob refrigeração adequada até o consumo. | 200 gramas | R$ 7,03 |
| 46 | **Suco de fruta/polpa – 200 ml:** bebida preparada a partir de fruta ou polpa de fruta, adicionada de água em quantidade compatível com a preparação, em sabores variados, tais como acerola, caju, goiaba, manga, maracujá, abacaxi ou equivalentes, podendo ser adoçada, com volume mínimo de 200 ml, preparada em condições higiênico-sanitárias adequadas e servida refrigerada. | 200 ml | R$ 3,66 |
| 47 | **Torta salgada recheada – 100 g:** porção individual de torta salgada, preparada com massa própria, devidamente assada, contendo recheio salgado, podendo ser de frango, carne, legumes, presunto e queijo ou sabores equivalentes, com peso mínimo de 100 g, apresentando recheio proporcional, massa completamente assada e aspecto de produto fresco. | 100 gramas | R$ 6,11 |
| 48 | **Tapioca com queijo – 80 g:** preparação individual à base de goma de tapioca hidratada, preparada em chapa ou frigideira, recheada com queijo, preferencialmente muçarela ou equivalente, com peso mínimo total de 80 g, preparada recentemente e servida quente, com textura característica e recheio proporcional. | 80 gramas | R$ 5,65 |
| 49 | **Tapioca recheada com carne ou frango – 100 g:** preparação individual à base de goma de tapioca hidratada, preparada em chapa ou frigideira, recheada com carne bovina preparada ou frango desfiado, devidamente cozido e temperado, podendo conter ingredientes complementares compatíveis com a preparação, com peso mínimo total de 100 g, preparada recentemente e servida quente | 100 gramas | R$ 6,67 |
| **VALOR TOTAL LANCHONETE** | | | **R$ 283,86** |
| | **RESTAURANTE** | | |
| 50 | Refeição, com padrão cardápio popular e sistema de distribuição tipo PF (prato feito) | Unidade | R$ 22,12 |
| **VALOR TOTAL RESTAURANTE** | | | **R$ 22,12** |

| | |
|---|---|
| **VALOR GLOBAL DA CESTA DE PRODUTOS** | **R$ 305,98** |

6.2. Os valores unitários dos itens que compõem a cesta de produtos não poderão ser superiores aos valores orçados pela Administração.

7. **DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

7.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, em dias úteis, das 08:30 horas às 17:00 horas.

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

7.2. 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, se orientando conforme abaixo:

7.2.1. A empresa interessada na realização da vistoria deverá, de forma antecipada, agendar junto ao IFTO/Campus Araguaína pelos seguintes contatos: licitacao.araguaina@ifto.edu.br. ou geren.adm.araguaina@ifto.edu.br.

7.3. Da realização da vistoria, deverá ser emitido declaração de vistoria prévia, conforme ANEXO II deste Termo de Referência.

7.4. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico ou representante legal, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme ANEXO III deste Termo de Referência.

7.5. A não realização da vistoria, embora facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## 8. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

8.1. **Condições de execução:**

8.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1.1. Início da execução do objeto na data consignada no contrato

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

8.1.2.1. A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela Contratada, de forma que o funcionamento se dará conforme o calendário letivo anual a ser disponibilizado à empresa.

8.1.2.2. Os serviços serão prestados utilizando-se as dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, sendo que a Contratada deverá fornecer a mão de obra especializada obedecendo às normas vigentes de vigilância sanitária;

8.1.2.3. O horário de funcionamento para os serviços de lanchonete, será das 7h00 às 22h00 horas;

8.1.2.4. O horário de funcionamento para os serviços de refeição (almoço), será das 11h00 às 13h00 horas;

8.1.2.5. A contratada deve garantir que a disponibilidade do cardápio seja efetivada em todo o horário compreendido para servir o almoço, ou seja, das 11h00 e 13h00. Não podendo faltar a refeição para os usuários dentro desse horário;

8.1.2.6. O objeto da concessão do restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo PF” (prato feito) sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, constante dos anexos;

8.1.2.7. Os alimentos deverão ser produzidos no dia do consumo, em local apropriado e com observância às boas práticas sanitárias (RDC/ANVISA);

8.1.2.8. Os dias e os horários de funcionamento, incluindo o período de recesso previsto no calendário acadêmico, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo Campus Araguaína, desde que haja a comunicação previa à Contratada;

8.1.2.9. A Concessionária deverá manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento do objeto contratado;

8.1.2.10. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros na lanchonete, ou de qualquer outro produto alcoólico, sob pena de rescisão contratual;

8.1.2.11. Não será permitida a venda de alimentos prejudiciais, visando a saúde e cuidado com a alimentação dos usuários da lanchonete, conforme orientações nutricional;

8.1.2.12. Não serão permitidos fatos que extrapolem o relacionamento cordial dentro da instituição entre funcionários da concessionária ou entre funcionários da concessionária e público usuário da lanchonete do Araguaína do IFTO.

8.2. **Local e horário da prestação dos serviços**

| UNIDADE | ENDEREÇO | HORÁRIO |
|---|---|---|
| *Campus* Araguaína do IFTO | Av. Paraguai, esquina com Avenida Amazonas, Quadra 56, Lote 01, Bairro Cimba — CEP 77.824-838. Araguaína/TO | Das 07h00 às 22h00 (Lanchonete)<br><br>Das 11h00 às 13h00 (Restaurante) |

8.3. **Materiais a serem disponibilizados**

8.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no Anexo "C" deste Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

8.4. **Especificação da garantia do serviço**

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

8.5. **Uniformes**

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

8.5.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que todos os empregados envolvidos no atendimento e na manipulação de alimentos utilizem uniforme adequado, limpo e em boas condições de conservação, compatível com as atividades desempenhadas, incluindo os equipamentos e acessórios de higiene e proteção exigidos pela legislação sanitária aplicável.

8.5.1.2. Os uniformes deverão permitir a fácil identificação dos funcionários da CONCESSIONÁRIA, sendo de sua exclusiva responsabilidade o fornecimento, a substituição e a manutenção, sem qualquer ônus para o IFTO – Campus Araguaína.

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

8.6. **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

8.6.1. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

8.6.1.1. Notificação da contratada sobre a finalização ou rescisão contratual;

8.6.1.2. Relatório de entrega do bem público, contendo análise de qualidade, deterioração e avarias;

8.6.1.3. Notificação de regularização de problemas estruturais, quanto do seu uso, se houve;

8.6.1.4. Termo de recebimento provisório e definitivo por parte da administração.

9. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. A Contratada deve garantir que a disponibilidade do cardápio seja garantida em todo o horário de funcionamento da lanchonete.

9.2. A Contratada deve afixar a tabela de preços dos itens que compõe a cesta de lanches, em local de fácil acesso e visibilidade aos clientes.

9.3. A Contratada manterá a disponibilização integral dos itens integrantes da cesta de lanches para venda na Lanchonete, ressalvados posterior solicitação de supressão ou acréscimo de itens, desde que fundamentada pela contratada.

9.4. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, em cestos de lixo com capacidade suficiente e retirá-los **DIARIAMENTE** de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração.

9.5. Manter o padrão de qualidade das refeições, observando sempre as as Fichas Técnicas das Preparações, o atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

9.6. Aceitar que, por conveniência administrativa, o *Campus* Araguaína possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante comunicação prévia com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

9.7. Manter na lanchonete, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas.

9.8. Não será permitido funcionários da concessionária atuar na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.

9.9. A contratada deve reduzir ao máximo o tempo de espera dos usuários para realização das refeições.

9.10. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco.

9.11. A empresa deve manter seus funcionários sempre capacitados, sendo necessário proporcionar a capacitação desses.

9.12. É vedado aos funcionários fumar e mascar chicletes durante o atendimento.

9.13. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. O porta-papel e portas-detergente devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.

9.14. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

9.15. Fornecer uniforme completo aos seus empregados quando nas dependências do *Campus* Araguaína, visando sempre a higiene de seus empregados durante as atividades.

9.16. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na legislação de alimentos, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo *Campus* Araguaína, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

9.17. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

9.18. Disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições.

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

9.20. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio.

9.21. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da lanchonete, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene.

9.22. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO/*Campus* Araguaína, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda, limpeza e manutenção.

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

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

9.25. Credenciar, por escrito, junto ao IFTO/*Campus* Araguaína, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

9.26. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

9.27. Permitir livre acesso da nutricionista do IFTO e demais membros da Gestão e Fiscalização do Contrato.

9.28. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene (a citar a RDC nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002 da ANVISA), medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.

9.29. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório.

9.30. Facilitar à fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, dando ciência ao *Campus* Araguaína do resultado das inspeções.

9.31. Atender aos discentes, servidores, terceirizados do IFTO/*Campus* Araguaína, bem como estagiários e visitantes quando houver, prestando serviços eficientes e tratamento cortês.

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

9.33. Manter toda a área no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.

9.34. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços.

9.35. Os alimentos, carnes, frutas, verduras e temperos devem ser acondicionados em locais apropriados e bem higienizado, de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados.

9.36. A contratada deve manter o controle de alimentos em geral, sendo vedada a utilização após o vencimento e ou deterioração.

9.37. Manter as instalações permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos ou afins e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato.

9.38. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais sempre que se fizer necessário.

9.39. Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.

9.40. Realizar dedetização e desratização, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.

9.41. . Coletar amostras de todas as preparações servidas, quando solicitado, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas em temperaturas negativas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo *Campus Araguaína*, na Lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado.

9.42. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato.

9.43. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do Contrato.

9.44. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado.

9.45. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO *Campus Araguaína*.

9.46. Manter sob rigoroso processo de higienização, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

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

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

9.49. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido do art. 125, da Lei nº 14.133/2021.

9.50. Utilizar filtro para água a ser utilizada nas refeições.

9.51. Contratar empresa especializada em manutenção/limpeza de fossa séptica/esgoto para a limpeza/manutenção do Sumidouro de uso exclusivo do espaço reservado para a lanchonete, sempre que a contratante julgar necessário.

9.52. Realizar constantemente limpeza nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços.

9.53. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da lanchonete e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços e cardápio da semana, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz em tamanho mínimo de 60cm x 60cm.

9.54. Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido.

9.55. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser extraviado, danificado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pelo IFTO *Campus* Araguaína, no prazo máximo de 30 dias úteis, sem ônus para o *Campus*, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá ao IFTO.

9.56. Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

9.57. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

9.58. A Contratada deverá apresentar à comissão de fiscalização do IFTO *Campus* Araguaína, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento.

9.59. Higienizar o reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros de operação e a documentação, disponibilizando esse material para o IFTO *Campus* Araguaína.

9.60. Responsabilizar-se pela entrega mensal do relatório sobre os lanches vendidos, por meio de relatório emitido por sistema informatizado, ou equivalente.

9.61. Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas de seus empregados.

9.62. Enviar para a fiscalização, juntamente com GRU devidamente quitada (quando for o caso), os seguintes documentos:

9.62.1. A Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social dos funcionários (GFIP);

9.62.2. Comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS, bem como comprovantes de pagamentos de salários ao funcionários, quando couber;

9.62.3. Repassar mensalmente via GRU, os valores correspondentes ao gasto com energia, após leitura do fiscal do contrato em fatura de energia e/ou medidor próprio.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato.

10.2. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela Contratada.

10.3. Fiscalizar a execução do Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

10.5. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela Contratada.

10.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

10.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela Contratada, observados a Tabela de Alimentos, as Fichas Técnicas das Preparações e Cardápio Mínimo elaborado pela Nutricionista constante nos anexos.

10.8. Designar servidor, para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana.

10.9. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

10.10. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

11. **DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

11.1. 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.

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. **Do preposto**

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

11.6.2. O Concessionário não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período das atividades, porém deverá fornecer à administração contato atualizado caso seja necessário para assuntos urgentes e emergentes.

11.6.3. A Concedente poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Concessionário designará outro para o exercício da atividade.

11.7. **Da Rotina de fiscalização**

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

11.8. **Da Fiscalização Técnica**

11.8.1. 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.

11.8.2. 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.

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

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

11.8.5. 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.

11.8.6. 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.

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

11.8.7.1. Recebimento de denúncias quanto a execução do contrato por parte da concessionária;

11.8.7.2. Avaliar condições dos materiais utilizados para servir à comunidade, notificando quando for cabível sua substituição;

11.8.7.3. Notificar concessionária quanto do pagamento do aluguel, água e energia.

11.8.8. 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.

11.8.9. 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.

11.9. **Da Fiscalização Administrativa**

11.9.1. 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.

11.9.2. 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.

11.10. **Do Gestor do Contrato**

11.10.1. Cabe ao gestor do contrato:

11.10.1.1. 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.

11.10.1.2. 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.

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

11.10.1.4. 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.

11.10.1.5. 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.

11.10.1.6. 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.

11.10.1.7. 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.

11.11
. **Da Fiscalização pelo Público Usuário**

11.11.1. sendo o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

11.11.1.1. Cabe à Equipe de Fiscalização, dentro do limite de suas competências, assegurar a gestão e fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

11.11.1.2. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

11.11.1.3. Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

11.11.1.4. Receber da CONTRATADA, o relatório mensal sobre a quantidade de refeições servidas, bem como lanches vendidos aos usuários;

11.11.1.5. Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;

11.11.1.6. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação e de distribuição, de modo a assegurar à execução dos serviços contratados, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade, a qualidade das refeições, descartáveis previstos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

11.11.1.7. A Equipe de Fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do balcão de distribuição que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;

11.11.1.8. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química;

11.11.1.9. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, que obrigatoriamente devem ser ajustados pela CONTRATADA, quando os resultados forem insatisfatórios.

11.11.2. A Equipe de Fiscalização terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do Refeitório, devendo:

11.11.2.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

11.11.2.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

11.11.2.3. Certificar se os funcionários da CONTRATADA estão em número suficiente para atender a demanda da prestação de serviço, devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados, assim como se estão recebendo todos os seus direitos trabalhistas; exigindo os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas, bem como o comprovante de pagamento de salário ao funcionário, quando couber;

11.11.2.4. Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;

11.11.2.5. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;

11.11.2.6. Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas deste Termo de Referência e do Contrato;

11.11.2.7. Sugerir as penalidades previstas no contrato ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual.

11.11.3. A falta de fiscalização, não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviços objeto do contrato.

11.11.4. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Equipe de Fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11.5. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.11.6. A Equipe de Fiscalização poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

## 12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

12.2.2. 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;

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

12.2.4. Multa:

12.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

12.2.4.2. 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;

12.2.4.3. 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.

12.2.4.4. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “ e” a “h ” de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

12.2.4.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

12.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “ b”, de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

12.2.4.7. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um porcento) a 2% (dois por cento) do valor da contratação.

12.2.4.8. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

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

12.4. Todas as sanções previstas neste poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.8.1. 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.

12.8.2. 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.

12.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

12.10
. 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.

12.11
. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir neste Termo de Referência ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos 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.

12.12
. O Contratante deverá, no prazo máximo 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.

12.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12.13
. 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.

12.14. 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.

## 13. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

13.1. **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

13.1.1. 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 MENOR PREÇO.

13.2. **Regime de execução**

13.2.1. O regime de execução do contrato será a EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

13.3. **Exigências de habilitação**

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

13.3.2. **Habilitação jurídica**

a) 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;

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

c) 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;

d) 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;

e) 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.

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

g) 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;

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

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

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

13.3.4. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) 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.

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

d) 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;

e) 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;

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

g) 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.

h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

13.3.5. **Qualificação econômica financeira**

a) 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;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

c) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{}$$

| Passivo Circulante |
|---|

d) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.

e) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

f) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

13.3.6. **Qualificação técnico operacional**

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

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

a) contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 01 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

b) O prazo de experiência mínima prevista no item superior poderá ser somada a experiência em fornecimento de alimentos para eventos de, no mínimo, 30 pessoas, desde que envolvam estrutura equivalente de alimentos, bebidas e materiais descartáveis.

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

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

e) 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.

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

II - 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.

III - 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.

13.3.7. **Documentação complementar para cooperativas**

I - Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

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

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

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

f) Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
9.41.6.1. ata de fundação;

g) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

h) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

i) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

k) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

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

13.3.8. **Disposições gerais sobre habilitação**

a) 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.

b) 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.

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

d) 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.

e) 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.

14. **DOS USUÁRIOS**

14.1. A lanchonete e o restaurante servirá aos discentes, servidores, terceirizados do IFTO/ *Campus* Araguaína, bem como estagiários e visitantes quando houver.

| PÚBLICO | QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Discente | 973 (novecentos e setenta e três) alunos do ensino médio, subsequente, proeja, superior e pós graduação e cursos de extensão (cursos de curta duração e oferta não regular). |
| Servidores | 125 (cento e vinte e cinco) |
| Terceirizados | 18 (dezoito) |
| **TOTAL** | 1.116 (mil cento e dezesseis) aproximados. |

14.2. A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte do Campus Araguaína do IFTO, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

14.3. O quantitativo estimado pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e numero de alunos.

14.4. A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pela concessionária não está descrito no edital e seus anexos.

15. **DO EVENTUAL PAGAMENTO DE SUBSÍDIO**

15.1. O *Campus* Araguaína, do IFTO, poderá subsidiar refeições a seus alunos, de acordo com a política a ser estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

15.2. A CONCEDENTE disponibilizará, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos estudantes que terão subsídio total ou parcial por parte do IFTO.

15.3. Os usuários que contarão com subsídio alimentício Integral por parte do IFTO - Campus Araguaína, não efetuarão nenhum pagamento à CONCESSIONÁRIA, pois neste caso, o Campus Araguaína efetuará o pagamento integral diretamente na conta da CONCESSIONÁRIA.

15.4. Os usuários que contarão com subsídio alimentício Parcial por parte do IFTO - Campus Araguaína, efetuarão pagamento parcial à CONCESSIONÁRIA, sendo que a parte restante será paga pelo Campus Araguaína.

15.5. Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial ou integral por parte do IFTO – Campus Araguaína, a CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

16. **DO CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

16.1. Avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V.

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

16.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

16.4. **Do Recebimento**

16.4.1. 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.

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

16.4.3. 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.

16.4.4. 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.

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

16.4.6. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de um mês.

16.4.7. Ao final de cada período/evento de faturamento:

16.4.7.1. 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 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;

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

16.4.9. O Concessionário 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.

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

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

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

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

16.4.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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:

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

devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

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

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

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

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

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

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

16.5. **Da Liquidação**

16.5.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

16.5.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.5.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I - o prazo de validade;

II - a data da emissão;

III - os dados do contrato e do órgão contratante;

IV - o período respectivo de execução do contrato;

V - valor a pagar; e

VI - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

16.5.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o concessionário providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

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

16.5.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

16.5.7. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

16.5.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Concessionário deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

16.6. **Do Prazo de pagamento**

16.6.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.6.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Concessionário serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice da taxa SELIC de correção monetária.

16.7. **Da Forma de pagamento**

16.7.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

16.7.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

16.7.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.7.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

16.7.4. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16.8. **Do Reajuste**

16.8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/10/2026.

16.8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA [índice de Preço ao Consumidor], exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

16.8.4. 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).

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

16.8.6. 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.

16.8.7. 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.

16.8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

16.9. **Da Cessão de Crédito**

16.9.1. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

16.9.2. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

16.9.3. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

16.9.4. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

16.9.5. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

16.9.6. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

## 17. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVES

17.1. Nos casos de férias escolares, greves, paralisações ou outras situações correlatas, o IFTO/*Campus* Araguaína poderá solicitar o funcionamento da lanchonete, por período inferior ao tempo normal, podendo o referido período ser de meio dia ou outro tempo entendido necessário ao bom funcionamento das atividades da entidade.

## 18. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 305,98 (trezentos e cinco reais e noventa e oito centavos), conforme custos unitários apostos no item 6.1.4 deste Termo de Referência.

18.2. A estimativa acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação, referente a cesta de produtos da lanchonete e restaurante. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO – *Campus* Araguaína, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus*.

18.3. O quantitativo estimado pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e numero de alunos.

## 19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

I - Gestão/Unidade: 26424/158131;

II - Fonte de Recursos: 1000000000;

III - Programa de Trabalho: 231558;

IV - Elemento de Despesa: 339039-41 (Fornecimento de alimentação)

V - Plano Interno: L20RLP0139N (Fornecimento de alimentação)

Araguaína, 03 de novembro de 2026.

**Responsável pela Elaboração do Termo:**

Handel Bezerra Dias
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
PORTARIA ARN/REI/IFTO Nº 229/2026, DE 11 DE SETEMBRO DE 2026

**Motivação:** O presente termo está em conformidade com a n.º 14.133/21, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias e suficientes de caracterização para prestação de serviços de fornecimento de lanches e refeições mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme as especificações e condições constantes deste instrumento e seus anexos, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

**Aprovado por:**

GILVAN VIEIRA MOURA
Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por **Handel Bezerra Dias**, **Coordenador**, em 03/11/2026, às 09:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Gilvan Vieira Moura**, **Diretora-Geral**, em 03/11/2026, às 10:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3369515** e o código CRC **4F7DDEF6**.

Av. Paraguai, esquina com Avenida Amazonas, Quadra 56, Lote 01, Bairro Cimba — CEP 77.824-838
Araguaína/TO — (63) 3411-0300
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br