

MODELO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS - IF/AL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025
Processo Administrativo nº 23041.039966/2024-31

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IF/AL, CNPJ 10.825.373/0003-17, por meio do(a) COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES, sediado(a) RUA DO FERROVIARIO, 530, bairro CENTRO, na cidade de MACEIO/AL , CEP 57020600, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 15/01/2026

Hora Inicial : 09:00

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Contratação para concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de cantina para o fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 50 (cinquenta) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos

responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123 de 2006](#).

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.12. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.14. A vedação de que trata o item 2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

4.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

4.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

4.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

4.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

4.7. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#), para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3, 4.5 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

grupo

5.1.1. Valor expresso em Reais (R\$).

Seq	Item/Grupo	Periodicidade
1	50/1	Unitário

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

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

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

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

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

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

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

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

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

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

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de

Seq	Item/Grupo	Intervalo Mínimo (em R\$)
1	50/1	R\$ 0,00

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

6.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

6.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

6.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do [Decreto nº 11.430, de 2023](#), e da [Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025](#);

6.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#).

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

6.21.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2. empresas brasileiras;

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

6.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

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

6.23.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

7.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

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

7.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

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

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

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

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

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

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

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

7.7.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.

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

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

7.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

7.10. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.10.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

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

7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde

que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.12. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 6 (seis) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

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

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

8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 6 (seis) horas, para:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 10 (dez) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 10 (dez) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

9.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://sipac.ifal.edu.br/public/jsp/portal.jsf>.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

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

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

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

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

11.1.6. fraudar a licitação;

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

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

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. as peculiaridades do caso concreto

11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável

de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: pregao.maceio@ifal.edu.br.

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

12.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://sipac.ifal.edu.br/public/jsp/portal.jsf>.

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

13.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.11.2. ANEXO II - Minuta de Contrato.

Maceió , 22 de dezembro de 2025

.....

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: NOV/2025
Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Código de Identificação Ger@AGU: 39a9f31766412883868

INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO

Termo de Referência 13/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2025	158381-INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO	CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO	12/12/2025 08:47 (v 0.11)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	93/2025	23041.039966/2024-31

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23041.039966/2024-31)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação para concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de cantina para o fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

DESCRIÇÃO		UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANT.	VALOR MENSAL DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
CAMPUS MACEIÓ	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES RÁPIDAS, conforme as características detalhadas na planta baixa no Anexo III deste TR.	Mês	19356	1	R\$ 5.700,00
CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO DIARIAMENTE					

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	CATMAT	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
	1	Sanduíche natural – (Diversos) – pão de forma integral (50g), recheio com no mínimo 40g de frango/atum ou outra proteína, tomate (20g), cenoura ralada (5g), e alface (10g).	Unid	627120	1	R\$ 11,23
	2	Misto quente: queijo, presunto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de queijo e/ou presunto.	Unid	363096	1	R\$ 11,39
	3	Sanduíche tipo americano, pão redondo 50g, queijo 30g, ovo 50g, salada 20g.	Unid	470690	1	R\$ 16,28
	4	Cheese-salada (hambúrguer caseiro, queijo, tomate, alface).	Unid.	619104	1	R\$ 16,60
	5	Pão com ovo - pão francês, seda ou pão redondo, sendo o mínimo de pães 50g e 50g de ovo.	Unid	470690	1	R\$ 8,56
	6	Pão na Chapa - pão francês, pão de forma ou seda.	Unid	470690	1	R\$ 5,53
	7	Pão de queijo sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	460496	1	R\$ 8,18
	8	Pão de queijo com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	460496	1	R\$ 14,63
	9	Pão de batata, macaxeira ou cenoura sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	470690	1	R\$ 9,80
	10	Pão de batata, macaxeira ou cenoura com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	470690	1	R\$ 14,03
	11	Pastel de forno, com opções de recheios de carne, queijo, frango, dentre outros, contendo pouco teor de gordura, , com peso entre 90g a 120g.	Unid	309618	1	R\$ 10,70

12	Empadas de forno com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, com peso entre 90g a 120g.	Unid	280141	1	R\$ 9,40
13	Folhados com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, com peso entre 90g a 120g.	Unid	308616	1	R\$ 9,90
14	Esfirras com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, , com peso entre 90g a 120g.	Unid	460593	1	R\$ 9,74
15	Mini pizza, com peso entre 100g a 125g (pelo menos três sabores).	Unid	456046	1	R\$ 10,07
16	Escondidinho de macaxeira com recheio de carne moída ou frango. Embalagem de no mínimo 250g.	Unid	374646	1	R\$ 18,96
17	Coxinha de frango de forno sem catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unid	305864	1	R\$ 11,80
18	Coxinha de frango de forno com catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unid	308613	1	R\$ 11,40
19	Biscoito doce sem recheio, pacote com peso entre 75g a 150g.	Unid	627510	1	R\$ 5,98
20	Biscoito salgado, com opção integral. Pacote de aproximadamente 25g	Unid	463636	1	R\$ 5,02
21	Torta doce com recheios naturais (frutas) com no mínimo 100g.	Fatia	337055	1	R\$ 16,97
22	Torta salgada com no mínimo 100g.	Fatia	476821	1	R\$ 14,10
23	Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, laranja, formigueiro) com no mínimo 100g	Fatia	610529	1	R\$ 10,69
24	Omelete com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	337081	1	R\$ 17,08

1	25	Tapioca simples sem recheio. Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ 12,34
	26	Tapioca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ 18,58
	27	Crepioca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ 20,16
	28	Sopa ou Caldos (sabores diversos) – porção mínima de 400ml	Unid	354819	1	R\$ 17,48
	29	Pudins e mousses de peso mínimo 100g.	Unid	302727	1	R\$ 9,98
	30	Iogurte natural ou de frutas, no mínimo dois sabores, em embalagens individuais 170g	Unid	482783	1	R\$ 7,65
	31	Picolé de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans).	Unid	462776	1	R\$ 6,38
	32	Sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans). 01 bola de 70 a 100g.	Unid	462768	1	R\$ 8,94
	33	Salada de frutas, com no mínimo de três frutas, em embalagens descartáveis contendo porção de 200g.	Unid	467419	1	R\$ 9,46
	34	Açaí em porções de 300 ou 500ml (embalagens individuais).	Unid	462327	1	R\$ 15,36
	35	Suco de frutas naturais (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ 9,76
	36	Suco de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ 6,24
					1	

37	Suco de frutas naturais (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757		R\$ 13,62
38	Suco de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ 7,90
39	Suco Detox (Verde, Amarelo e Vermelho, preparados com: abacaxi, couve, hortelã, gengibre, limão, maçã, cenoura, beterraba e outros) – Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ 10,10
40	Refrigerante em lata – sabores diversos, incluindo opções diet ou light (350 ml).	Unid	314055	1	R\$ 6,98
41	Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores.	Unid	464757	1	R\$ 11,26
42	Leite batido com achocolatado em pó com 250ml.	Unid	448733	1	R\$ 7,33
43	Água de coco natural.	Unid	217772	1	R\$ 6,92
44	Água de coco em copos individuais 200ml.	Unid	307148	1	R\$ 4,89
45	Água mineral sem gás em garrafa de 500ml.	Unid	445484	1	R\$ 3,90
46	Água mineral com gás em garrafa de 500ml.	Unid	445488	1	R\$ 4,18
47	Café com leite integral ou leite desnatado, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	603766	1	R\$ 5,93
48	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 50ml.	Unid	603766	1	R\$ 4,00
49	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	603766	1	R\$ 7,86

	50	Cappuccino 120 a 180ml (café, leite e achocolatado).	Unid	620496	1	R\$ 11,18
VALOR GLOBAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 526,64

1.2. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.

1.3. O valor mensal referente à concessão onerosa é fixo e não será objeto de disputa da licitação, devendo constar da proposta da licitante.

1.4. A licitação contará com um único lote composto pelos 50 (cinquenta) itens que constituem a cesta de cardápio mínimo compreendendo os produtos e especificações que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no IFAL/Campus Maceió, conforme detalhamento do cardápio no Anexo II deste Termo de Referência.

1.5. Os itens do cardápio mínimo foram agrupados e será aberto apenas para fins de disputa entre os licitantes e para registro de menor preço do grupo para o consumidor final, já que o valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, bem como a cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

1.6. A descrição dos itens apresentada no sítio eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> poderão divergir, no todo ou em parte, ao que está descrito no quadro acima. Nesse caso, a LICITANTE deverá considerar, para fins da proposta de preço, a descrição dos itens da relação apresentada no quadro acima e anexa deste Termo de Referência.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.10. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista o art. 1º, parágrafo único, inciso XXXI, da Portaria Normativa nº 8/IFAL, de 16 de março de 2022, sendo a necessidade contínua do serviço para o apoio ao desempenho das atribuições de ensino, pesquisa e extensão do Ifal e com base no exposto no Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.12. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade/Motivação da Concessão Administrativa de Uso de Bem Público

O Campus Maceió, instituição centenária, oferece cursos de formação básica, técnica, tecnológica, de bacharelado e de licenciatura e acolhe em suas dependências milhares de jovens, oriundos de vários municípios e localidades dentro e fora do estado, e das mais diversas classes sociais, que buscam a necessária qualificação para ingresso no mercado de trabalho. Contudo, não obstante a instituição ser referência no cenário da educação alagoana, a retenção e o abandono escolar são graves problemas enfrentados por ela. Neste âmbito, sabe-se que as principais causas para tais problemas deve-se ao grande número de alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou nutricional, à distância entre sua residência e o Campus e ao déficit de formação na educação fundamental.

Neste contexto, deve-se frisar que um quantitativo significativo de alunos fica mais de um turno no Campus, retornando somente à noite aos seus lares. Tal fato, gera a necessidade destes realizarem suas refeições sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches ou refeições no Campus. Além disso, outras atividades na área de ensino, pesquisa e extensão também levam a maior permanência dos discentes nas dependências da Instituição. Atualmente, o campus funciona nos três turnos e também é frequentado por servidores, terceirizados e visitantes; sendo assim, fundamental a oferta de alimentação para a comunidade acadêmica.

A concessão visa ofertar lanches/refeições rápidas e melhor comodidade aos membros da comunidade acadêmica do IFAL/Campus Maceió, público esse, composto majoritariamente por professores, técnico-administrativos, terceirizados e estudantes do ensino médio, técnico, tecnológico e superior residentes na cidade e interior da capital, além de frequentadores diversos como estagiários ou executando atividades profissionais em trânsito pelas dependências do Campus, entre outros. Também, no campus, são realizadas atividades esportivas, competições e divulgação científica para o público em geral em eventos especiais, além de homenagens, formaturas de turmas e ações recreativas.

Cabe alertar que apesar de o Refeitório Escolar fornecer duas refeições diárias ao público cadastrado no Programa de Alimentação Escolar, PANES, em preços subsidiados e em dois horários distintos, a saber: Almoço: 11h às 13h e Jantar: 17h30 às 19h00, não é possível para este a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além desses estabelecidos para almoço e jantar.

Diante da existência de infraestrutura compatível para o funcionamento da cantina no Campus e a necessidade em ofertar produtos de qualidade com cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos, servidores, terceirizados e demais públicos visitantes, sem que haja deslocamento para outros locais mais longínquos, faz-se necessária a contratação, na modalidade privada, dos serviços supracitados. Vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços, oferecidos pelo IFAL/Campus Maceió, tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do campus, com a finalidade de suprirem suas demandas de lanches ou refeições rápidas.

Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação é enquadrada como concessão administrativa de uso de bem público por ser a mais adequada dentre os diversos tipos de outorga de uso existentes no sistema administrativo brasileiro, conforme bem analisou a equipe de auditoria da SECEX-3 - 3ª Secretaria de Controle Externo:

Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é ‘concessão administrativa de uso de bem público’, ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública ‘atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica’, devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97 TCU-Plenário. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.** (grifo nosso)

Tem-se também o entendimento já consolidado pelo TCU de que a finalidade da concessão deve possuir estreita relação aos objetivos institucionais, a exemplo dos acórdãos:

[...]

A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário. (grifo nosso)

[...]

Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.**

Assim, vê-se que os entendimentos jurisprudenciais acima citados coadunam com o caso concreto, uma vez que a futura Concessionária ficará responsável pelo fornecimento diário de lanches e refeições rápidas para o público-alvo a expensas deste, de forma a proporcionar o alcance do objetivo principal da Instituição com a contratação, sendo o preparo e venda efetuados nas dependências da Cantina do Campus Maceió, espaço público da concessão onerosa.

Por fim, percebe-se que há a presença de todas as características citadas nos acórdãos acima: vinculação direta aos objetivos institucionais quanto ao atendimento aos alunos e servidores, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial e no interesse exclusivo da administração, colocando o caráter mercantil da exploração dos espaços públicos como elemento acessório do contrato de Concessão, justificando, portanto, a concessão administrativa de uso, uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

Assim, essa contratação objetiva apoiar o IFAL no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e refeições rápidas nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações onde há expressivo fluxo de alunos e servidores que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Ainda, considerando que o Campus Maceió tem aproximadamente 5.500 (cinco mil e quinhentos mil) discentes, mais docentes, técnicos administrativos e terceirizados, os quais são aproximadamente 620 (seiscentos e vinte), totalizando 6.120 potenciais demandantes dos serviços pleiteados nessa concessão e apenas dispõe de um restaurante que possui a finalidade de fornecer almoço e jantar ao público-alvo da política estudantil, não sendo possível a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além daqueles estabelecidos para almoço e jantar.

E para além disso, que a **vigência do Contrato nº 10/2016 encerrou-se em 22/12/2024, sem possibilidade de prorrogação**, dado o período legal máximo permitido pelo art. 57, inciso II, da Lei 8.666, de 1993 e o contrato em vigor decorre de uma dispensa emergencial realizada para garantir o fornecimento de lanches e refeições rápidas para o público-alvo até a finalização da licitação a fim de assegurar o bom andamento da missão institucional do Campus Maceió, e , ainda, não incorrer na interrupção da prestação do serviço que é considerado contínuo, conforme a Portaria Normativa nº 8/IFAL, de 16 de março de 2022, em seu art. 1º, parágrafo único, inciso XXXI,

o que traria grandes prejuízos ao bem tutelado nesta contratação pela possibilidade de comprometer as condições de permanência e conclusão dos discentes com êxito, bem como dificultar o acesso a este tipo de alimentação pelos servidores e demais colaboradores.

Desta forma, se faz necessária uma nova contratação, sendo fundamental opções de oferta de alimentação para este público em especial, compatível para o funcionamento da cantina nesse Campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais longínquos, de forma a viabilizar permanência destes.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10825373000155-0-000010/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 06/05/2024;
- III) Id do item no PCA: 106;
- IV) Classe/Grupo: 721 – Serviços imobiliários relativos a locação ou arrendamento;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158381-93/2025;
- VI) Documento de Formalização da Demanda: 119/2025.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A descrição dos Requisitos da Contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, somados aos requisitos descritos abaixo.

Sustentabilidade

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

4.2.1. Cumprir a legislação sanitária em vigor, com ênfase na abaixo relacionada, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato:

4.2.1.1. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências;

4.2.1.2. Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências;

4.2.1.3. Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.2.1.4. Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento;

4.2.1.5. Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

4.2.1.6. Resolução Nº12/CS, de 15 de abril de 2019 que aprova a Regulamentação que dispõe sobre a Promoção à Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Ifal.

4.2.2. *Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em questão, devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula no item anterior e neste Termo de Referência, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, e atualizações posteriores, compreendendo também o Código de Defesa do Consumidor.*

4.2.3. Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

4.2.3.1. Vazamentos nas torneiras;

4.2.3.2. Vazamentos de gás;

4.2.3.3. Lâmpadas queimadas ou piscando;

4.2.3.4. Tomadas com defeito;

4.2.3.5. Fios desencapados;

4.2.3.6. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.2.4. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT, quando houver estabelecido no Campus o programa de Coleta Seletiva de Lixo.

4.2.5. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.2.5.1. Utilizar produtos biodegradáveis;

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

4.2.5.3. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

4.2.5.4. Não utilizar, na prestação dos serviços, saneantes domissanitários proibidos pela legislação vigente, levando em consideração as Portaria n.º 874, de 5/11/1998, Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987, Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4 /1979, Resolução 336, de 30/7/1999, Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002;

4.2.6. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, que os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com o Selo Ruído (INMETRO) ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), com o indicativo mínimo do nível 02 de potência sonora, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012 e da NBR 10.151 (ABNT, 2000), em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e utilizar tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.2.7. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.2.8. Destinar óleo, canudos, papelões e plásticos para reciclagem.

4.2.9. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

4.2.10. No que couber, solicita-se que a CONCESSIONÁRIA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010, tais como:

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

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

4.2.10.3. observe a Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) n.º 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.2.10.4. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

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

4.2.11. Além disso, a empresa também deverá:

4.2.11.1. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.2.11.2. Fornecer copos biodegradáveis para líquidos. As bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis.

4.2.11.3. Fornecer embalagens de papel para os lanches, não devendo ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

4.2.12. Quanto ao manejo dos resíduos:

4.2.12.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.2.12.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde;

4.2.12.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFAL/Campus Maceió ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União, quando houver estabelecido no Campus o programa de Coleta Seletiva de Lixo.

4.2.13. Quanto ao Uso Racional da Água:

4.2.13.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.2.13.2. Devem ser adotados mecanismos que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.2.13.3. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc. ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc. quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.2.14. Quanto à Eficiência Energética:

4.2.14.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.2.14.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.2.14.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.2.14.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc;

4.2.14.5. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.2.14.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONCEDENTE.

4.2.17. Adotar medidas de gerenciamento adequado para resíduos sólidos, líquidos e outros conforme Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

4.2.18. A concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFAL, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.2.19. Sempre que possível a CONCESSIONÁRIA deverá dar preferência a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar local e regional.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina, conforme indicado no Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.5. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, é facultado aos licitantes realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 09 às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: dae.maceio@ifal.edu.br ou pelo telefone/whats (82) 99307-0725, podendo sua realização ser comprovada por:

4.5.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES /MP n. 5/2017 e Anexo IV do Termo de Referência ou caso opte por não realizá-la, deverá emitir Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica na qual atestará que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o IFAL/Campus Maceió, na forma do Anexo V deste Termo de Referência.

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

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

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

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

4.10. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da ordem de serviço;**

5.1.2. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

5.1.2.1 O fornecimento de produtos deverá utilizar como base a tabela com os itens mínimos do cardápio obrigatório, constante no Anexo I deste Termo de Referência.

5.1.2.2. Os produtos elencados na tabela fazem parte de um **cardápio mínimo** a ser oferecido diariamente pela CONCESSIONÁRIA, **podendo sofrer alterações**, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

5.1.2.3. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante **pesquisa de mercado** (com apresentação de no mínimo três preços) e apresentado à CONCEDENTE para apreciação prévia e caso autorizada para disponibilização aos usuários poderão ser incorporados ao cardápio mínimo inicial.

5.1.2.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá priorizar o uso de ingredientes frescos e in natura ou minimamente processados no preparo das refeições e lanches, limitando a oferta de alimentos ultraprocessados, ricos em gorduras, sódio e açúcares.

5.1.2.3.2. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.

5.1.2.3.3. Os cardápios impressos com a relação de produtos ofertados para os usuários deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

5.1.2.4. O IFAL/Campus Maceió vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda, exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão administrativa de uso.

5.1.2.5. Atendendo à Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional, os itens abaixo listados é proibido no ambiente escolar, bem como o incentivo ao consumo de alimentos com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais, com os seguintes produtos:

- a) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- b) refrigerantes, sucos artificiais e refresco em pó industrializado;
- c) salgadinhos industrializados (tipo chips);
- d) salgados fritos;
- e) pipocas industrializadas (ou pipocas de micro-ondas);
- f) Biscoitos recheados; e
- g) Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce.

5.1.2.6. Na cantina, é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante(s), sistema(s) sonoro(s) e/ou congênere(s), que produzam som(ns) e/ou ruído(s), prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) A guarda e/ou depósito de produto(s) e/ou material(is) perigoso(s), inflamável(is), explosivo(s), corrosivo(s), tóxico(s) e/ou que exalam forte odor;
- c) Comercialização, guarda e/ou depósito de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de bebidas energéticas;

- d) Comercialização, guarda e/ou depósito de cigarros, inclusive eletrônicos, remédios e qual(is)quer produto(s) tóxico(s);
- e) Comercialização de produtos relacionados quaisquer tipos de jogos de azar, bilhetes lotéricos e caça-níqueis;
- f) Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- g) Propagandas político-partidárias e congêneres;
- h) Veiculação de anúncios e/ou textos que sejam notadamente discriminatórios;
- i) Divulgação da lanchonete, devendo as propagandas dos produtos comercializados na Cantina restringir-se às dependências do Campus, mediante aprovação da Fiscalização.

5.2. Dos Preços dos produtos e da forma de pagamento

5.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados;

5.2.2. O valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA;

5.2.3. A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

5.2.4. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte, independente da forma de pagamento em dinheiro ou cartão, sendo vedada a cobrança de valor mínimo de compra, nem poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

5.2.5. Os lanches deverão ser pagos exclusivamente no caixa, não podendo os manipuladores de alimento também manipular dinheiro;

5.2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá prover-se de suficiente numérico para troco para atender prontamente aos consumidores, nos casos de pagamento em espécie;

5.2.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito, débito e pix, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão.

Local e horário da prestação dos serviços

5.3. Os serviços serão prestados *na área da Cantina localizada no seguinte endereço: Avenida do Ferroviária, 530, Centro, Maceió/AL, Cep: 57020-600;*

5.4. O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00**, facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana em que, porventura, haja dias letivos.

5.5. O serviço será interrompido nos meses de férias e recesso escolar, assim como na eventualidade de paralisação ou suspensão do calendário escolar em virtude de greve, ocupações ou quaisquer outras situações a ser comunicada pelos setores solicitantes;

5.5.1. Excepcionalmente, o funcionamento durante o período de férias e recesso escolares, poderá ocorrer caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação aos Fiscais do Contrato;

5.6. A carga, descarga, movimentação e abastecimento de suprimentos na Cantina poderá ocorrer de segunda a sexta, das 06h00 às 18h00;

5.7. A Concessionária terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 30 (trinta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância;

5.8. A critério do Campus Maceió, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência pelos setores solicitantes.

Rotinas a serem cumpridas

5.9. A execução contratual observará as rotinas *abaixo*:

5.9.1. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade, desde que relacionada à atividade fim do contrato, deverá ser previamente solicitada e autorizada pela Direção-Geral do Campus;

5.9.2. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo Campus exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço, bem como de seus bens e produtos;

5.9.3. A Concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a Concedente;

5.9.4. Os alimentos devem ser servidos em condições adequadas, preparados com gêneros de primeira qualidade, com apresentação dentro dos padrões conforme a legislação vigente para as boas práticas para alimentos;

5.9.5. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto, a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais;

5.9.6. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser mantidos em balcão frigorífico específico com refrigeração até 5°C. E alimentos em manutenção a quente devem ser em temperatura no mínimo a 60°C;

5.9.7. Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos dos alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos, impedindo sua reutilização;

5.9.8. Os alimentos, bebidas, produtos e serviços devem ser adequados e seguros para o consumo, em atendimento às condições higiênicas/sanitárias e ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (aprovado pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014 de 29 de setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA);

5.9.9. A Concedente, a qualquer momento, poderá periciar os produtos fornecidos e/ou acompanhar o serviço prestado, bem como solicitar providências, se necessárias;

5.9.10. Os alimentos devem ser armazenados, preparados, mantidos e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas para consumo, segundo resolução - RDC n.216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e sabor agradável;

5.9.11. Os alimentos preparados pela CONCESSIONÁRIA, como salgados, devem ser consumidos no dia do preparo, e os embalados (sobremesas, mini-pizza, sanduíche natural, salada de frutas e outros), bolos e tortas devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação;

5.9.12. Caso a CONCESSIONÁRIA adquira salgados de terceiros, estes devem ser entregues congelados, seguindo as recomendações técnicas de controle higiênico-sanitário de alimentos, e devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação. Outros alimentos adquiridos por terceiros como tortas, bolos, sanduíche natural e sobremesas, devem ser acondicionados e transportados em condições de controle higiênico-sanitária conforme legislação vigente para alimentos, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas às empresas

fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

5.9.12.1. A comprovação documental da realização das visitas técnicas citadas no subitem anterior estará contemplada no IMR – Instrumento de Medição de Resultados;

5.9.13. A CONCESSIONÁRIA deve seguir a Resolução nº 12/CS de 15 de abril de 2019, que aprova a regulamentação que dispõe sobre a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Instituto Federal de Alagoas/IFAL, bem como suas atualizações posteriores;

5.9.14. Fornecer os lanches dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, prescritas pela legislação vigente e atualizações posteriores. A concessionária responsabiliza-se pelo(s) dano(s) causado(s) ao(s) usuário(a)s, quando, comprovadamente, for(em) decorrente(s) da ingestão de alimento(s) deteriorado(s);

5.9.15. O fiscal de contrato titular, e/ou substituto na ausência destes, poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

5.9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir ao Fiscal de Contrato livre acesso a todas as áreas da Cantina (cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONCEDENTE e agendada junto à CONCESSIONÁRIA;

5.9.17. A fiscalização da CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

5.9.18. A Concessionária, além do fornecimento da mão de obra e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de exploração da lanchonete do Campus Maceió, fica obrigada a:

5.9.18.1. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e da proposta, efetuando, com zelo e destreza, os serviços objeto da Concessão;

5.9.18.2. Cumprir as orientações da Concedente, visando o fiel desempenho das atividades especificadas;

5.9.18.3. Prestar esclarecimentos, atender e solucionar reclamações eventualmente formuladas;

5.9.18.4. Responsabilizar-se pelas instalações físicas da lanchonete, assumindo, sob suas expensas, danos ao piso, revestimentos, paredes, torneiras, pias, portas, fechaduras, janelas, banheiro (s), tomadas elétricas e afins, a ser vistoriado mensalmente, a pedido do gestor do contrato e/ou setores solicitantes, pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção – DIM, que deverá comunicar ao setor solicitante, e caberá à Concessionária assumir todo(s) e qual(is)quer dano(s) e/ou desvio(s) ocasionado(s) por seus funcionários e/ou prepostos ao patrimônio do IFAL – Campus Maceió, respondendo, também, por qual(is)quer sinistro(s) que venha(m) a vitimar seus funcionários;

5.9.18.5. Apresentar, com periodicidade mensal, à Concedente (fiscal administrativo), comprovante de pagamento da respectiva taxa de Concessão de Uso referente à lanchonete;

5.9.18.6. Submeter-se à fiscalização dos serviços pelos Fiscais do Contrato, bem como responder e atender às suas solicitações;

5.9.18.7. A Concessionária obriga-se a prover o objeto licitado rigorosamente de acordo com as especificações da Concedente e com a proposta apresentada;

5.9.18.8. Responder pelos ônus decorrentes da pactuação objeto desta licitação, desde salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outro(s) que venham(a) a incidir sobre o contrato;

5.9.18.9. Efetuar o Controle de Qualidade dos alimentos e serviços sob sua responsabilidade, realizando novo preparo e substituição integral dos alimentos constantes do cardápio, considerados sem condições/impróprios para consumo pelo Fiscal Técnico do Contrato ou seu Substituto;

5.9.18.10. Manter, nas dependências da Lanchonete, equipe de funcionário(a)s em efetivo suficiente, de forma a proporcionar atendimento compatível com a demanda dos serviços;

5.9.18.11. Disponibilizar equipe de funcionários devidamente identificada e uniformizada, devendo fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a), inclusive uniformes adequados para gestantes, sendo proibido a transferência do custo do mesmo para o funcionário(a);

5.9.18.12. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA, bem como a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços. Além de se responsabilizar por todas as obrigações sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Administração.

5.9.18.13. Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONCESSIONÁRIA deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo. Entre 11:30 e 13:30 deve ser mantido número suficiente de pessoas para atender o público, não sendo permitido a redução na qualidade do atendimento com a justificativa de ser horário de almoço.

5.9.19. Não será permitido ceder ou transferir, a terceiros, a qualquer título e sob qualquer hipótese, a presente Concessão Onerosa de Uso, bem como subcontratar, emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte ou, sob qualquer alegação ou pretexto, permitir a terceiros o uso desta, ainda que com a mesma finalidade;

5.9.20. Após a assinatura do contrato e antes do início das atividades a Concessionária deve comprovar a capacitação de, no mínimo 30 (trinta) horas, por meio de certificado emitido no período máximo de 12 (doze) meses, do proprietário e de todos seus colaboradores com os seguintes temas:

- I - Boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação e Nutrição;
- II - Contaminantes alimentares;
- III - Doenças transmitidas por alimentos;
- IV - Métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde;
- V - Higiene e saúde dos manipuladores;
- VI - Contaminação cruzada; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Das Normas de Higiene e Higienização

5.9.21. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários, conforme recomendações da legislação pertinente, e as disposições abaixo relacionadas:

5.9.21.1. Conservar o uniforme sempre limpo e completo;

5.9.21.2. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

5.9.21.3. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.9.21.4. Não levar para a cantina objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc;

5.9.21.5. É terminantemente proibido fumar dentro da cantina e uso de aparelhos celulares nos espaços e em atividades de manipulação de alimentos;

5.9.21.6. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.9.22. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, conforme legislação vigente, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.9.23. Deverá responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências da cantina, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos secos, úmidos e reaproveitáveis, bem como pelo transporte até o local indicado pela CONCEDENTE, a expensas da CONCESSIONÁRIA;

5.9.24. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;

5.9.25. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

5.9.26. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

5.9.27. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc.), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.9.28. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

5.9.28.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

5.9.28.2. Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

5.9.28.3. Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.

5.9.29. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e conservação da área total do espaço público, conforme a metragem cedida, bem como a higienização e boa conservação dos móveis e equipamentos.

5.9.30. No caso de período de pandemia e outros eventos excepcionais, a empresa deverá respeitar as orientações de órgãos e autoridades de saúde quanto às práticas de higienização, manipulação de alimentos, e outras possíveis recomendações dentro da Cantina.

5.9.31. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

5.9.32. A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese nenhuma utilizar insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido neste Termo de Referência.

DAS INSTALAÇÕES

5.10. O espaço público destinado à instalação da cantina no IFAL/Campus Maceió possui uma área coberta padrão de **97,34m²**, conforme planta baixa no Anexo III.

- 5.11. A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e, após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, desde que autorizado pela Direção-Geral e acompanhado pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção, não sendo permitidas alterações estruturais na edificação.
- 5.12. Possíveis manutenções e/ou adequações poderão ser solicitadas pela fiscalização do contrato, conforme necessidade, a qual será avaliada por meio dos instrumentos de monitoramento e acompanhamento.
- 5.13. É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Fiscalização, e após análise do setor competente (Departamento de Infraestrutura e Manutenção - DIM), quando autorizada pela Direção-Geral do IFAL, as despesas deverão ser arcadas pela CONCESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.
- 5.14. Os custos com manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, troca de lâmpadas) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc.), bem como da estrutura física da cantina (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos) serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 5.15. A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização, a fim de não comprometer a saúde dos colaboradores da Concessionária.
- 5.16. As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da cantina, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção-Geral do IFAL Campus Maceió e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização de qualquer título.
- 5.17. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as adequações exigidas pelos órgãos de fiscalização (vigilância sanitária, bombeiros, prefeitura municipal e outros).
- 5.18. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, conforme disposto no item 5.14 deste Termo de Referência.
- 5.19. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 5.20. Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal administrativo designado pelo IFAL, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 5.21. A CONCESSIONÁRIA deverá manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação no prazo de **7 dias úteis**, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original.
- 5.22. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.

DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

- 5.23. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir por ambas as partes um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

5.23.1. Deverá ser dedetizado, pelo menos a cada 6 (seis) meses ou sempre que a Concessionária julgar necessário, os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde, e atestem a certificação do serviço.

5.23.2. A Contratada deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

5.23.3. Cabe a contratante realizar o controle de vetores e pragas urbanas nos arredores da unidade de alimentação e nutrição com a mesma periodicidade exigida para a contratada.

5.23.4. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc, bem como atender às exigências e normas sanitárias estabelecidas pelas RDC ANVISA 275/2002, 216/2004 e demais que porventura estejam vigentes.

5.23.4.1. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

5.23.4.2. A contratada ficará responsável pela preparação do local para os procedimentos de controle de pragas providenciando a retirada dos alimentos, equipamentos, dos utensílios etc; e quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes, obedecendo aos prazos previstos da aplicação dos produtos.

5.23.4.3. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

Materiais a serem disponibilizados

5.24. A CONCESSIONÁRIA terá ao seu dispor a área especificada para a cantina.

5.25. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina, sem prejuízo de outros materiais, equipamentos e utensílios necessários à sua operação.

5.26. A empresa deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mobiliários e utensílios, por suas custas, todos necessários ao bom funcionamento da cantina e para o atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

5.27. A empresa concessionária deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos, mobiliários e utensílios definidos no quadro abaixo:

ITEM
Espremedor de frutas
Geladeira
Freezer
Sanduicheira ou Chapa quente

Liquidificador
Micro-ondas
Vitrine quente
Vitrine fria
Utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos)
Pratos de louça
Descartáveis (talheres, copos e pratos)
Refresqueira
Fogão
Coifa
Exaustor
Recipiente com álcool gel ou líquido para limpeza das mãos.

OBS: Materiais e equipamentos de responsabilidade da Concessionária

5.28. Os materiais próprios que a CONCESSIONÁRIA trazer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure suas identificações.

5.28.1. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados e/ou incorporados ao prédio, destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA;

5.28.2. A Concessionária emitirá uma relação precisa com todos os bens móveis, de sua propriedade, a ser apresentada ao IFAL, por ocasião da implementação da cantina;

5.28.3. Somente os bens relacionados, conforme anterior, poderão ser removidos pela Concessionária do espaço objeto desta Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IFAL.

5.28.4. A guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo a CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou dano, ficando isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistro.

5.28.5. Embora haja serviço de vigilância destinado a preservar a segurança da CONCEDENTE, cabe a CONCESSIONÁRIA monitorar o acesso e permanência de pessoal estranho ao seu quadro de funcionários dentro da área concedida, devendo comunicar imediatamente qualquer anormalidade tão logo verificada, prestando os esclarecimentos julgados necessários para o Gestor do Contrato.

5.29. A CONCESSIONÁRIA deverá requerer formalmente ao CONCEDENTE, autorização para adentrar com os materiais nas dependências do Campus.

5.30. Os possíveis materiais fornecidos pela CONCEDENTE deverão apresentar bom estado de conservação e estarem em perfeitas condições de uso.

5.31. Os bens constantes que possam ser incorporados no Termo de Responsabilidade serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA durante vigência do contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Coordenação de Patrimônio do campus.

5.32. A Administração poderá requerer os bens cedidos, os quais deverão ser entregues nas mesmas condições no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos a partir da comunicação.

5.33. Caso se verifique extravio do material, deverá ser substituído por um novo, de mesma marca e modelo.

5.34. Caso não esteja mais disponível no mercado produto com mesma marca e modelo, deverá ser adquirido outro de características técnicas e qualidade similares, mediante aprovação da Fiscalização.

5.35. Todos os reparos, manutenções preventivas e corretivas e demais atividades de conservação dos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

5.36. Quanto à realização de compra e reposição de equipamentos é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.36.1. Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido neste Termo de Referência de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato em até 07 dias úteis;

5.36.2. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros;

5.36.3. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão.

5.37. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de comunicação à Coordenadoria de Segurança e identificação na portaria do Campus, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CONCEDENTE.

5.38. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco a cantina e a integridade física das pessoas.

5.39. Caso a CONCEDENTE disponha de mesas e cadeiras, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA mantê-las sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua higienização de exclusiva obrigação da CONCESSIONÁRIA.

5.40. A área destinada para disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização administrativa do contrato diretamente à CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

5.41. As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação.

Dos Materiais Disponibilizados Gratuitamente:

5.42. O serviço de Cantina deverá ter disponível, gratuitamente, em quantidades adequadas, os seguintes materiais:

- a) guardanapos de papel;
- b) açúcar (sachê);
- c) adoçante (sachê);
- d) canudo biodegradável (embalagem individual);
- e) pás para misturar bebidas;
- f) ketchup (sachê);
- g) mostarda (sachê).

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.43.1. Para fins de avaliação por parte da CONCESSIONÁRIA do volume de lanches possíveis de serem comercializados, apresenta-se, conforme quadro abaixo, o quantitativo de servidores e alunos por Campus:

CAMPUS	USUÁRIO	QUANTIDADE
MACEIÓ	Servidores/ Funcionários Terceirizados	620
	Alunos	5.500*
	TOTAL	6.120

*Vide item 5.43.2.

5.43.2. Salienta-se que o Campus Maceió presta atendimento aos alunos por meio do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar – PANES do IFAL no qual os mesmos são atendidos no refeitório, conforme especificação abaixo:

5.43.2.1. Almoço - 500 alunos/dia;

5.43.2.2. Jantar – 200 alunos/dia.

5.43.3. As atividades acadêmicas no campus Maceió, atendendo ao que determina a LDB, totalizam em média **200 (duzentos) dias letivos durante todo o ano**, os quais devem ser atendidos pelo serviço de cantina. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE, por meio dos Setores solicitantes, deverá cientificar a

CONCESSIONÁRIA, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos, períodos de férias, paralisações e outros nos quais há suspensão de aulas.

5.43.4. É válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto na cantina é de livre e espontânea decisão de cada pessoa. O IFAL/Campus Maceió não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.44. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa vencedora na proposta de preços;

5.45. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas, sendo admitido o REAJUSTE dos preços dos lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

5.46. Será utilizado o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

5.47. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, juntando-se os respectivos documentos para comprovar que os novos valores estão compatíveis com os preços de mercado, que será analisado pelo Campus.

5.48. Sempre que houver reajuste nos preços a CONCESSIONÁRIA deverá divulgar a tabela de preços atualizada e DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE em local visível por um período de **8 (oito) dias corridos anteriores a cobrança dos novos valores** para que o público-alvo tome conhecimento da alteração dos preços.

5.49. Será cobrado um valor fixo mensalmente relativa à concessão do uso do espaço público.

5.49.1. O valor mensal a ser pago pela Concessionária, pelo uso do espaço da cantina do Campus, será de acordo com o quadro abaixo:

	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MENSAL DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
CAMPUS MACEIÓ	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES RÁPIDAS	19356	Mês	R\$ 5.700,00

5.49.1.1. O valor a ser pago a título de concessão de uso, foi definido objetivamente através de vistoria técnica e resultante da Avaliação Imobiliária realizada por Engenheiro Civil e de Segurança do trabalho capacitado e pertencente ao quadro permanente do IFAL, conforme previsão e diretrizes contidas na legislação pertinente, culminando em Laudo de Avaliação de Áreas destinadas à Concessão Onerosa de Uso de Bem Público. Ressalte-se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.

5.49.1.2. O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, após o curso de 12 meses, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem

efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M). Fica estabelecido que na hipótese de modificação do índice será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

5.49.1.3. A contraprestação mensal pela Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização das instalações da Cantina deverá ser recolhida através de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte.

5.49.1.4. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações, o valor mensal a ser pago pela Contratada, a título de uso do espaço público e na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias úteis do mês e o valor fixado no item 5.49.1.

5.49.1.5. Em observância ao disposto no Decreto nº 3.725/2001, além da contraprestação mensal pelo uso do espaço público, a CONCESSIONÁRIA arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU.

5.49.1.5.1. A Concessionária deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/ CAMPUS MACEIÓ, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica no Campus em que está operando.

5.49.1.5.2. O ressarcimento se dará em um percentual de **1% (um por cento) sobre o valor bruto da fatura mensal de energia elétrica do Campus,**

5.49.1.5.3. O ressarcimento acima referenciado foi estimado objetivamente através de análise técnica realizada por Técnico em Eletrotécnica capacitado e pertencente ao quadro permanente do IFAL, com base no consumo de energia elétrica do espaço concedido e equipamentos elétricos a serem utilizados pela CONCESSIONÁRIA, devendo ser depositado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

5.49.1.5.4. O custo da eletricidade por parte da Concessionária poderá ser medido através de medidor próprio, a ser instalado em algum momento durante a execução do contrato.

5.49.1.5.5. Para o consumo de água, fica estabelecida a taxa mínima prevista pela BRK Ambiental (até 10m³) como fixa para **todos os meses**, considerando que aquela seria a taxa cobrada em qualquer outro prédio comercial.

5.49.1.5.6. Assim como previsto para a energia elétrica, o custo da água por parte da Concessionária poderá ser medido através de medidor próprio, a ser instalado em algum momento durante a execução do contrato.

5.49.1.6. Após doze meses da assinatura do Contrato, os percentuais citados acima poderão ser reajustados (para maior ou menor) a partir de estudos realizados pelas partes, levando-se em consideração a quantidade de equipamentos, a potência de cada uma e o tempo de uso, bem como a taxa cobrada poderá sofrer reajustes em decorrência de reajustes e mudanças na estrutura tarifária quando divulgada pelo órgão regulador.

5.49.1.7. O Setor de Contabilidade do Campus do IFAL será responsável pela emissão das Guias de Recolhimento da União, para recolhimento das importâncias previstas nos subitens **5.49.1.3., 5.49.1.5.2. e 5.49.1.5.5.,** de acordo com a quantidade de meses do contrato.

5.49.1.8. Dentro do prazo de **3 (três) dias úteis**, após o vencimento do encargo mensal e dos ressarcimentos, caberá à Concessionária comprovar junto aos **Fiscais administrativos do contrato** o recolhimento feito.

5.49.1.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da Concessionária, o valor devido será acrescido de:

a) Multa por atraso no percentual de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago;

b) Juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano. Sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX/100)$$

365

EM = $I \times N \times Vp$, onde:

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

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

Vp = Valor da parcela em atraso.

5.49.1.10. A multa por atraso e os juros de mora, calculados na forma do item anterior desta Cláusula pelo Setor Financeiro do Campus Maceió, serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

5.49.1.11. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFAL, ensejará as sanções previstas no instrumento contratual.

5.49.1.12. Os valores estabelecidos em percentuais a título de custeio da energia elétrica e de taxa mínima em relação ao consumo de água serão utilizados até que o Concedente ou a Concessionária instale medidores exclusivos para as unidades objeto da Concessão, oportunidade em que o ressarcimento referido passará a ser cobrado de acordo com o consumo efetivo apresentado nas faturas.

5.49.1.13. Qualquer solicitação de alteração nos valores relativos ao **5.49.1.5.1. e 5.49.1.5.5.** por parte da Concessionária, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.

5.49.1.14. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, a CONCESSIONÁRIA pagará ao CONCEDENTE apenas **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** do valor referente as despesas de energia, na hipótese de haver demanda solicitada pelo CONCEDENTE para a manutenção da execução do serviço e/ou se houver a necessidade de se manter os equipamentos de propriedade da Concessionária permanentemente ligados mesmo nesse período.

5.49.1.15. É vedada toda e qualquer forma de transferência dos espaços destinados ao funcionamento da cantina, objeto desta concessão, para a exploração de terceiros.

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

DAS DESPESAS COM GÁS DE COZINHA

5.50. As despesas com gás GLP necessários ao funcionamento das dependências ocupadas serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA; os botijões utilizados devem ser devidamente armazenados em locais e nas condições estipuladas na legislação e demais normas regulamentares.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.6.1. **Manter o endereço, número de telefone e endereço de e-mail permanentemente atualizados.**

6.7. O preposto da CONCESSIONÁRIA deverá comparecer mensalmente nas dependências do IFAL Campus Maceió, ou em menor periodicidade, caso a Administração julgue necessário.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará a [arrecadação](#), o pagamento [do ressarcimento de energia elétrica e da taxa mínima referente ao consumo de água](#), solicitando quaisquer documentos [comprobatórios](#) pertinentes, caso necessário.

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

Gestor do Contrato

6.58. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.58.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, ~~para fins de empenho de despesa e pagamento~~, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da ~~liquidação~~ [arrecadação](#) e do pagamento da ~~despesa no relatório de riscos eventuais~~ [do ressarcimento da energia elétrica e da água](#).

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

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

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

6.58.7. enviar a documentação pertinente ao ~~setor de contrato~~ [Departamento de Orçamento e Finanças](#) para a formalização dos procedimentos de [arrecadação, no valor dimensionado, considerando a contraprestação, o](#)

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO DE QUALIDADE

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VIII **OU** o disposto neste item.

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

7.4. Para a aferição de qualidade dos serviços prestados, será observado os seguintes aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP nº 05/2017, adaptados para a contratação em tela:

7.5. Os resultados alcançados em relação à Comunidade, como fornecimento de lanches e refeições rápidas, a verificação dos prazos de execução e da qualidade dos alimentos demandada;

7.6. Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas, quando for o caso;

7.7. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

7.8. A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

7.9. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato;

7.10. Atendimento dos colaboradores da Concessionária; e

7.11. A satisfação do público usuário.

7.12. Na avaliação da execução do objeto, a Concessionária, com supervisão da fiscalização do contrato, será responsável pela pesquisa de satisfação, previsto no Anexo IX, em período determinado com ampla divulgação, com critérios objetivos a fim de avaliar os serviços prestados à comunidade acadêmica. **A Concessionária informará com antecedência o período de realização da pesquisa de satisfação.**

7.12.1. A pesquisa terá como fundamentos as seguintes premissas, na avaliação:

a) não produzir ou produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.13. Do resultado da consulta, a fiscalização solicitará uma reunião com a Concessionária e registrará em ata, as possíveis melhorias a serem feitas na prestação dos serviços, podendo adotar outras medidas como advertências e multas.

7.14. O resultado da pesquisa será feito de acordo com a classificação de adequação em relação aos itens observados, conforme abaixo:

7.14.1. NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 70 a 100% de satisfação;

7.14.2. NÍVEL 2 (REGULAR) – 60 a 69% de satisfação;

7.14.3. NÍVEL 3 (RUIM) – 50 a 59% de satisfação;

Do recebimento

7.15. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez)** dias **corridos do adimplemento da parcela, devendo a Concessionária entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual, aos** fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Adaptação do Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.16. O prazo para recebimento provisório será contado do **vencimento da cobrança (GRU) correspondente a parcela a ser paga e comprovada pela concessionária.**

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

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

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

7.20. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de **arrecadação** o período **mensal**.

7.21. Ao final de cada período/evento de **arrecadação**:

7.21.1. 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, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

7.23. **A Concessionária** fica obrigada 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 **execução última e/ou única medição** de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.24. A fiscalização não efetuará o ateste da **execução** de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.25. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo exigíveis.

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

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

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

7.28.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela **Concessionária Contratada**, com menção ao

seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.28.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à [Concessionária](#), por escrito, as respectivas correções;

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

7.28.5. Enviar a documentação pertinente ao [Departamento de Orçamento e Finanças](#) para a finalização dos procedimentos de arrecadação, no valor [estipulado nos subitens 5.49.1., 5.49.1.5.2. e 5.49.1.5.5. deste Termo de Referência](#).

7.30. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, [pela Concessionária](#), de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de [arrecadação](#).

7.31. 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.

Arrecadação

7.32. [O Departamento de Orçamento e Finanças emitirá as Guias de Recolhimento da União \(GRU\) com os valores para pagamento da contraprestação e ressarcimento do consumo de energia e de água, previstos nos itens 5.49.1. 5.49.1.5.2. e 5.49.1.5.5. deste Termo de Referência, com prazo de 30 \(trinta\) dias para pagamento.](#)

7.33. [O comprovante de pagamento da contraprestação](#) 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.

7.34. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.34.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.34.2. 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.

7.35. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade ~~do Contratado~~ [da Concessionária](#), 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 Contratante.

7.36. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, ~~o Contratante~~ [a Concedente](#) deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência [da Concessionária](#), 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.

7.37. Persistindo a irregularidade, [a Concedente](#) deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ~~ao Contratado~~ [à Concessionária](#) a ampla defesa.

7.38. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso [a Concessionária](#) não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

[7.39. Não haverá pagamento por conta do IFAL/Campus Maceió por se tratar de uma contratação que gera receita.](#)

7.40. A partir da vigência do Contrato, a comprovação de quitação da contraprestação será efetivada pela CONCESSIONÁRIA, através da entrega, ao Fiscal Administrativo do Contrato, do comprovante de pagamento da GRU no valor da avença, até o 8º (oitavo) dia útil do mês subsequente ao mês do vencimento, com o respectivo atesto do referido Fiscal.

7.41. No caso de atraso pela Concessionária, os valores devidos à Concedente serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, conforme exposto no subitem 5.49.1.9.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

*8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez) dias**.*

*8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.*

*8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.*

*8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **2% (dois por cento)** a **6% (seis por cento)** do valor da contratação.*

*8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **3% (três por cento)** do valor da contratação.*

*8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% (meio por cento)** a **2% (dois por cento)** do valor da contratação.*

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **7 (sete)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. A concessionária será selecionada por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL da tabela de cardápio mínimo dos lanches, para definição do licitante vencedor.

Regime de Execução

9.2. A presente contratação não adota regime de execução contratual em qualquer das modalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, uma vez que o objeto da licitação é a concessão onerosa de uso de espaço público (bem imóvel) e não a prestação de serviços pagos com recursos da Administração. O contrato envolverá a cessão de espaço físico mediante pagamento mensal fixo por parte da concessionária. Os valores praticados sobre os itens do cardápio mínimo não serão pagos pelo IFAL, mas sim pagos pelos usuários finais do serviço (estudantes, servidores, visitantes) e o valor da concessão será pago pela concessionária.

Crítérios de aceitabilidade de preços

9.3. O valor máximo aceitável para a cesta de cardápio mínimo diário proposto é de R\$ 526,64 (Quinhentos e vinte e seis reais e sessenta e quatro centavos), o qual é referência para o critério de seleção do fornecedor pelo menor preço global, juntamente com a concordância no pagamento da contraprestação mensal pelo uso do espaço público e do ressarcimento de percentual referente aos custos de energia elétrica e do pagamento de taxa mínima de consumo de água.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.25. 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 (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

9.27. 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), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), **obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:**

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.28. 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, capital mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.

9.30. 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;

9.31. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.35. 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.

Qualificação Técnica

9.36. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, conforme Anexo VII.

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

Qualificação Técnico-Operacional

9.38. O responsável pela concessionária deverá apresentar:

9.38.1. Certificado de curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS com carga horária mínima de 30 (trinta) horas em nome do responsável e de toda a equipe;

9.38.2. 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, no mínimo, 1 (uma) certidão ou atestado, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.38.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as características mínimas de 6 (seis) meses de gerenciamento de lanchonete similar, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de período diferentes.

9.38.2.1.1. A definição de experiência temporal mínima encontra guarida no Acórdão TCU 2.939/2010 – Plenário, e visa mitigar o risco de contratação de empresas sem a necessária “expertise” e solidez.

9.38.2.1.2. A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de atestados e notas fiscais, admitida a apresentação suplementar de contratos ou declarações que auxiliem na demonstração da compatibilidade exigida.

9.38.3. Registro ativo da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

9.38.4. Registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pelo serviço de alimentação, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

9.38.4.1. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.38.5. Declaração de que a empresa trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

9.38.6. 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 a essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.38.7. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

9.38.8. O interessado 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.38.9. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo **IV** do presente Termo de Referência.

8.38.9.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.44.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. A arrecadação mensal para a contratação é de **R\$ 5.700,00** (cinco mil e setecentos reais mil reais) totalizando uma estimativa de **R\$ 136.800,00** (cento e trinta e seis mil e oitocentos reais) para a vigência de 2 (dois) anos de contratação.

10.2. O valor máximo aceitável para a cesta de cardápio mínimo diário proposto é de **R\$ 526,64 (Quinhentos e vinte e seis reais e sessenta e quatro centavos)**, o qual é referência para o critério de seleção do fornecedor pelo menor preço global.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de “receita” advinda de contraprestação a título de aluguel, do ressarcimento de percentual do consumo de energia elétrica, bem como de pagamento de taxa mínima referente ao consumo de água em vista de concessão onerosa de espaço público, objetivando a exploração dos serviços de cantina, para o fornecimento de lanches e refeições rápidas, para o Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, não gerando dispêndio financeiro por parte da Administração.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

12.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.2.1. Anexo I - Estudos Técnicos Preliminar – ETP;

10.2.2. Anexo II - Detalhamento de Cardápio Mínimo;

10.2.3. Anexo III – Planta Baixa;

10.2.4. Anexo IV – Atestado de Vistoria;

10.2.5. Anexo V – Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica;

10.2.6. Anexo VI – Termo de Responsabilidade pelas Instalações de Propriedade do IFAL/Campus Maceió disponibilizadas à Contratante;

10.2.7. Anexo VII – Modelo de declaração de pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;

10.2.8. Anexo VIII – IMR;

10.2.9. Anexo IX – Pesquisa de Satisfação

12.3. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto do serviço elencado no presente TR, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa do serviço requerido.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Não haverá instrumento substitutivo de contrato, já que está previsto a formalização de Contrato.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO X

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

ANGELA DE GUADALUPE SILVA CORREIA

Membro da comissão de contratação

KELLY MORGANNA DA SILVA ARAUJO CAVALCANTE

Membro da comissão de contratação

ZAIRA MARIA CAMERINO TORRES

Membro da comissão de contratação

ROGERIO DE ALENCAR GOUVEIA

Membro da comissão de contratação

ELAINE CRISTINA RAPOSO DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO

Membro da comissão de contratação

SHEILA ANDREA SILVA DE ALBUQUERQUE

Diretora de Administração

GIVALDO OLIVEIRA DOS SANTOS

Autoridade competente

INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO

Estudo Técnico Preliminar 12/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23041.039966/2024-31

2. Descrição da necessidade

Necessidade de contratação de concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de cantina para o fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió.

O Campus Maceió, instituição centenária, oferece cursos de formação básica, técnica, tecnológica, de bacharelado e de licenciatura e acolhe em suas dependências milhares de jovens, oriundos de vários municípios e localidades dentro e fora do estado, e das mais diversas classes sociais e que buscam a necessária qualificação para ingresso no mercado de trabalho. Contudo, não obstante a instituição ser referência no cenário da Educação Alagoana, a retenção e o abandono escolar são graves problemas enfrentados por ela. Neste âmbito, sabe-se que as principais causas para tais problemas deve-se ao grande número de alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou nutricional, à distância entre sua residência e o Campus e ao déficit de formação na educação fundamental.

Neste contexto, deve-se frisar que um quantitativo significativo de alunos fica mais de um turno no Campus, retornando somente à noite aos seus lares. Tal fato, gera a necessidade destes realizarem suas refeições sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches ou refeições no Campus. Além disso, outras atividades na área de ensino, pesquisa e extensão também levam a maior permanência dos discentes nas dependências da Instituição. Atualmente, o campus funciona nos três turnos e também é frequentado por servidores, terceirizados e visitantes; sendo assim, fundamental a oferta de alimentação para a comunidade acadêmica.

A concessão visa ofertar lanches/refeições rápidas e melhor comodidade aos membros da comunidade acadêmica do IFAL/Campus Maceió, público esse, composto majoritariamente por professores, técnico-administrativos, terceirizados e estudantes do ensino médio, técnico, tecnológico e superior residentes na cidade e interior da capital, além de frequentadores diversos como estagiários ou executando atividades profissionais em trânsito pelas dependências do Campus, entre outros. Também, no campus, são realizadas atividades esportivas, competições e divulgação científica para o público em geral em eventos especiais, além de homenagens, formaturas de turmas e ações recreativas.

Cabe alertar que apesar de o Refeitório Escolar fornecer duas refeições diárias ao público cadastrado no Programa de Alimentação Escolar, PANES, em preços subsidiados e em dois horários distintos, a saber: Almoço: 11h às 13h e Jantar: 17h30 às 19h00, não é possível para este a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além desses estabelecidos para almoço e jantar.

Diante da existência de infraestrutura compatível para o funcionamento da cantina no Campus e necessidade em ofertar produtos de qualidade com cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos, servidores, terceirizados e demais públicos visitantes, sem que haja necessidade de deslocamento para outros locais mais longínquos, faz-se necessária a contratação, na modalidade privada, dos serviços supracitados. Vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços, oferecidos pelo IFAL/Campus Maceió, tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem suas demandas de lanches ou refeições rápidas.

Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação é enquadrada como concessão administrativa de uso de bem público por ser a mais adequada dentre os diversos tipos de outorga de uso existentes no sistema administrativo brasileiro, conforme bem analisou a equipe de auditoria da SECEX-3 - 3ª Secretaria de Controle Externo:

Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é ‘concessão administrativa de uso de bem público’, ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública ‘atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica’, devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97 TCU-Plenário. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.** (grifo nosso)

Tem-se também o entendimento já consolidado pelo TCU de que a finalidade da concessão deve possuir estreita relação aos objetivos institucionais, a exemplo dos acórdãos:

[...]

A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário. (grifo nosso)

[...]

Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.**

Assim, vê-se que os entendimentos jurisprudenciais acima citados coadunam com o caso concreto, uma vez que a futura Concessionária ficará responsável pelo fornecimento diário de lanches e refeições rápidas para o público-alvo a expensas deste, de forma a proporcionar o alcance do objetivo principal da Instituição com a contratação, sendo o preparo e venda efetuados nas dependências da Cantina do Campus Maceió, espaço público da concessão onerosa.

Percebe-se que há a presença de todas as características citadas nos acórdãos acima: vinculação direta aos objetivos institucionais quanto ao atendimento aos alunos e servidores, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial e no interesse exclusivo da administração, colocando o caráter mercantil da exploração dos espaços públicos como elemento acessório do Contrato de Concessão, justificando, portanto, a concessão administrativa de uso, uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

Ademais, essa contratação objetiva apoiar o IFAL no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e refeições rápidas nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações onde há expressivo fluxo de alunos e servidores que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Ainda, considerando que o Campus Maceió tem aproximadamente 5.500 (cinco mil e quinhentos mil) discentes, mais docentes, técnicos administrativos e terceirizados, os quais são aproximadamente 620 (seiscentos e vinte), totalizando 6.120 potenciais demandantes dos serviços pleiteados nessa concessão e apenas dispõe de um restaurante que possui a finalidade de fornecer almoço e jantar ao público alvo da política estudantil, não sendo possível a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além daqueles estabelecidos para almoço e jantar.

E para além disso, que a **vigência do Contrato nº 10/2016 encerrou-se em 22/12/2024, sem possibilidade de prorrogação**, dado o período legal máximo permitido pelo art. 57, inciso II, da Lei 8.666, de 1993 e o contrato em vigor decorre de uma dispensa emergencial realizada para garantir o fornecimento de lanches e refeições rápidas para o público-alvo até a finalização da licitação a fim de assegurar o bom andamento da missão institucional do Campus Maceió, e , ainda, não incorrer na interrupção da prestação do serviço que é considerado contínuo, conforme a Portaria Normativa nº 8 /IFAL, de 16 de março de 2022, em seu art. 1º, parágrafo único, inciso XXXI, o que traria grandes prejuízos ao bem tutelado nesta contratação pela possibilidade de comprometer as condições de permanência e conclusão dos discentes com êxito, bem como dificultar o acesso a este tipo de alimentação pelos servidores e demais colaboradores.

Desta forma, se faz necessária uma nova contratação, sendo fundamental opções de oferta de alimentação para este público em especial, compatível para o funcionamento da cantina nesse Campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais longínquos, de forma a viabilizar permanência destes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Apoio Acadêmico - DAA	Elaine Cristina Raposo dos Santos
Departamento de Assistência Estudantil - DAE	Rogério Gouveia de Alencar

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Trata-se de licitação para contratação de concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de cantina para o fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, conforme cesta de cardápio mínimo a ser ofertado diariamente, conforme Anexo I deste ETP.

4.2. Os produtos elencados no Anexo I fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido diariamente pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá priorizar o uso de ingredientes frescos e in natura ou minimamente processados no preparo das refeições e lanches, limitando a oferta de alimentos ultraprocessados, ricos em gorduras, sódio e açúcares.

4.4. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.

4.5. Os cardápios impressos com a relação de produtos ofertados para os usuários deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

4.6. De acordo com o art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, trata-se de serviço comum, dada a sua natureza e finalidade, e os serviços deverão ser desenvolvidos de forma continuada sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, até o prazo final da vigência do contrato;

4.7. Os serviços serão prestados de forma indireta, através de empresa habilitada, no âmbito do IFAL, enquadrando-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.8. A concessão será formalizada por intermédio de instrumento contratual, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.9. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107, combinado com o artigo 110, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10. A empresa Concessionária iniciará os serviços em até 10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da ordem de serviço.

4.11. A presente contratação não adota regime de execução contratual em qualquer das modalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, uma vez que o objeto da licitação é a concessão onerosa de uso de espaço público (bem imóvel) e não a prestação de serviços pagos com recursos da Administração. O contrato envolverá a cessão de espaço físico mediante pagamento mensal fixo por parte da concessionária. Os valores praticados sobre os itens do cardápio mínimo não serão pagos pelo IFAL, mas sim pagos pelos usuários finais do serviço (estudantes, servidores, visitantes) e o valor da concessão será pago pela concessionária.

4.12. Para fins de avaliação por parte da CONCESSIONÁRIA do volume de lanches possíveis de serem comercializados, apresenta-se, conforme quadro abaixo, o quantitativo de servidores e alunos por Campus:

CAMPUS	USUÁRIO	QUANTIDADE
MACEIÓ	Servidores/ Funcionários Terceirizados	620
	Alunos	5.500*
	TOTAL	6.120

4.13. Os quantitativos de Servidores/Funcionários indicados acima correspondem a servidores efetivos e funcionários terceirizados em atividade não correspondendo ao quantitativo real de comercialização.

4.14. Salienta-se que o Campus Maceió presta atendimento aos alunos por meio do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar – PANES do IFAL no qual os mesmos são atendidos no refeitório, conforme especificação abaixo:

4.13.1. Almoço - 550 alunos/dia;

4.13.2. Jantar – 200 alunos/dia.

4.15. As atividades acadêmicas no campus Maceió, atendendo ao que determina a LDB, totalizam em média **200 (duzentos) dias letivos durante todo o ano**, os quais devem ser atendidos pelo serviço de cantina. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE, por meio dos setores solicitantes, deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos, períodos de férias, paralisações e outros nos quais há suspensão de aulas.

4.16. O critério de julgamento da proposta utilizado para a seleção do fornecedor será o **menor preço global** da tabela de cardápio mínimo e preços dos lanches, para definição do licitante vencedor.

4.17. Tanto em relação a exequibilidade das propostas de preços a serem apresentadas, como no caso de haver empate entre duas ou mais propostas, as mesmas serão analisadas levando em consideração as regras dispostas nos artigos 59 e 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.18. A Concessionária deverá prestar os serviços *in loco* no **Campus Maceió, no seguinte endereço:** Av. do Ferroviário (esquina com a Rua Barão de Atalaia), 530, Bairro: Centro – Maceió/AL. CEP: 57020-600.

4.19. O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00**, facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana em que por ventura haja dias letivos.

4.20. O serviço será interrompido nos meses de férias e recesso escolar, assim como na eventualidade de paralisação ou suspensão do calendário escolar em virtude de greve, ocupações ou quaisquer outras situações a ser comunicada pelos setores solicitantes;

4.20. Poderá ocorrer o funcionamento da cantina durante o período de férias e recesso escolares, caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação aos Fiscais do Contrato;

4.21. A carga, descarga, movimentação e abastecimento de suprimentos na Cantina poderá ocorrer de segunda a sexta, das 06h00 às 18h00;

4.22. A Concessionária terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 30 (trinta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância;

4.23. A empresa Contratada deverá respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências do Ifal, em todos os casos.

4.24. Será cobrado um valor fixo mensalmente relativa à concessão do uso do espaço público e não será objeto de disputa da licitação, devendo constar da proposta da licitante. O valor mensal a ser pago pela Concessionária, pelo uso do espaço da cantina do Campus, será de acordo com o quadro abaixo:

--	--	--	--	--

	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MENSAL DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
CAMPUS MACEIÓ	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES RÁPIDAS	19356	Mês	R\$ 5.700,00

4.25. A contraprestação mensal pela Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização das instalações da Cantina deverá ser recolhida através de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte.

4.26. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações, o valor mensal a ser pago pela Contratada, a título de uso do espaço público e na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias úteis do mês e o valor fixado no item 4.24.

4.27. A Concessionária deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIÓ, além do valor referente a concessão, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica no Campus em que está operando.

4.28. O ressarcimento se dará em um percentual de **1% (um por cento) sobre o valor bruto da fatura mensal de energia elétrica do Campus**, haja vista que o abastecimento de água do campus em sua maioria não é proveniente da rede pública, e pela coleta de esgoto é pago taxa fixa por faixa de consumo.

4.29. O ressarcimento acima referenciado foi estimado objetivamente através de análise técnica realizada por Técnico em Eletrotécnica capacitado e pertencente ao quadro permanente do IFAL, com base no consumo de energia elétrica do espaço concedido e equipamentos elétricos a serem utilizados pela CONCESSIONÁRIA, devendo ser depositado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

4.30. O custo da eletricidade por parte da Concessionária poderá ser medido através de medidor próprio, a ser instalado em algum momento durante a execução do contrato.

4.31. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina, sem prejuízo de outros materiais, equipamentos e utensílios necessários à sua operação.

4.32. A empresa deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mobiliários e utensílios, por suas custas, todos necessários ao bom funcionamento da cantina e para o atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

4.33. A empresa concessionária deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos, mobiliários e utensílios definidos no quadro abaixo:

ITEM
Espremedor de frutas
Geladeira
Freezer
Sanduicheira ou Chapa quente
Liquidificador
Micro-ondas
Vitrine quente
Vitrine fria
Utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos)
Pratos de louça
Descartáveis (talheres, copos e pratos)
Refresqueira
Fogão
Coifa
Exaustor
Recipiente com álcool gel ou líquido para limpeza das mãos.

4.34. Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido neste Termo de Referência de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato em **até 07 dias úteis**;

4.35. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de comunicação à Coordenadoria de Segurança e identificação na portaria do Campus, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CONCEDENTE.

4.36. Toda a execução dos serviços deve obedecer rigorosamente às normas técnicas que regulamentam a matéria.

4.37. A contratada deverá prestar os serviços através de empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;

4.38. Manter, nas dependências da Lanchonete, equipe de funcionário(a)s em efetivo suficiente, de forma a proporcionar atendimento compatível com a demanda dos serviços;

4.39. Os empregados da Contratada deverão se apresentar para a realização dos serviços devidamente identificados e uniformizados, devendo a mesma fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a), inclusive uniformes adequados para gestantes, sendo proibido a transferência do custo do mesmo para o funcionário(a). Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) durante a prestação do serviço;

4.40. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA, bem como a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços. Além de se responsabilizar por todas as obrigações sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Administração;

4.41. Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONCESSIONÁRIA deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo. Entre 11:30 e 13:30 deve ser mantido número suficiente de pessoas para atender o público, não sendo permitido a redução na qualidade do atendimento com a justificativa de ser horário de almoço.

4.42. Todos os funcionários da Contratada deverão ser credenciados junto ao Contratada, para que possam ter acesso às dependências da Instituição, obedecidos os procedimentos internos de acesso ao *Campus*.

4.43. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados;

4.44. A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

4.45. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa vencedora na proposta de preços;

4.46. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas, sendo admitido o REAJUSTE dos preços dos lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta

4.47. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

4.48. Sempre que houver reajuste nos preços a CONCESSIONÁRIA deverá divulgar a tabela de preços atualizada e DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE em local visível por um período de **8 (oito) dias corridos anteriores a cobrança dos novos valores** para que o público-alvo tome conhecimento da alteração dos preços.

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

4.50. A contratada deverá atuar no ramo dos serviços a serem prestados e possuir total regularidade habilitatória e fiscal.

4.51. Além do atendimento aos requisitos de regularidades jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária e da qualificação econômico-financeira necessárias à contratação com a Administração Pública federal, a empresa deverá comprovar, ainda, qualificação técnica para atendimento da necessidade do Concedente.

4.52. A licitação será aberta para participação de quaisquer licitantes, sendo dado tratamento favorecido para as licitantes enquadradas como ME/EPP, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006.

4.53. Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento de elaboração deste ETP, não estar contido no Anexo da Resolução SEGES-CICS/MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024 e nem haver decretos vigentes que estabelecem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para o item licitado.

4.54. Para a licitação em questão, considerando as peculiaridades do objeto, consultou-se o disposto nas orientações da Advocacia-Geral da União, link <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis>, e foram encontradas as seguintes práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis que deverão ser adotados neste:

4.54.1. Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

4.54.1.1. Vazamentos nas torneiras;

4.54.1.2. Vazamentos de gás;

4.54.1.3. Lâmpadas queimadas ou piscando;

4.54.1.4. Tomadas com defeito;

4.54.1.5. Fios desencapados;

4.54.1.6. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.54.2. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT, quando houver estabelecido no Campus o programa de Coleta Seletiva de Lixo.

4.54.3. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.54.3.1. Utilizar produtos biodegradáveis;

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

4.54.3.3. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer;

4.54.3.4. Não utilizar, na prestação dos serviços, saneantes domissanitários proibidos pela legislação vigente, levando em consideração as Portaria n.º 874, de 5/11/1998, Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987, Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4 /4 /1979, Resolução 336, de 30/7/1999; Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002.

4.54.4. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, que os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com o Selo Ruído (INMETRO) ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), com o indicativo mínimo do nível 02 de potência sonora, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012 e da NBR 10.151 (ABNT, 2000), em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e utilizar tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.54.5. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.54.6. Destinar óleo, canudo, papelões e plásticos para reciclagem.

4.54.7. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

4.54.8. No que couber, solicita-se que a CONCESSIONÁRIA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, tais como:

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

4.54.8.2. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.54.8.3. observe a Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.54.8.4. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

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

4.54.9. Além disso, a empresa também deverá:

4.54.9.1. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

4.54.9.2. Fornecer copos biodegradáveis para líquidos. As bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis;

4.54.9.3. Fornecer embalagens de papel para os lanches, não devendo ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

4.54.9.4. Quanto ao manejo dos resíduos:

4.54.9.4.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.54.9.4.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde;

4.54.9.4.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFAL/Campus Maceió ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União, quando houver estabelecido no Campus o programa de Coleta Seletiva de Lixo.

4.54.9.5. Quanto ao Uso Racional da Água:

4.54.9.5.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.54.9.5.2. Devem ser adotados mecanismos que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.54.9.5.3. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc. ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc. quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.54.9.6. Quanto à Eficiência Energética:

4.54.9.6.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.54.9.6.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.45.9.6.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.54.9.6.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc;

4.54.9.6.5. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.54.9.6.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONCEDENTE.

4.54.9.7. Adotar medidas de gerenciamento adequado para resíduos sólidos, líquidos e outros conforme Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

4.54.9.8. Sempre que possível a CONCESSIONÁRIA deverá dar preferência a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar local e regional.

4.54.9.9. A contratação de concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFAL, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.55. Não haverá exigência de garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

4.55.1. Por se tratar de concessão onerosa de uso de espaço público visando a exploração de serviços de cantina, caracterizado como um contrato de receita;

4.55.2. A Concessão não envolve a contratação direta de mão de obra, apenas a execução dos serviços, assim não há preocupação com verbas trabalhistas.

4.55.3. Em casos de eventuais prejuízos advindos do não cumprimento do objeto da concessão, a Administração tem como recurso a aplicação das penalidades previstas nesta concessão.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Buscando potenciais fornecedores para o serviço vinculado à concessão onerosa foi realizada consulta no âmbito do Sistema de Cadastramento de Fornecedores - SICAF, utilizando como parâmetro de pesquisa o CATSER 15210 – Cantina/Bar /Lanchonete/Refeição Rápida/Restaurante, serviços esses considerados comuns no

mercado e cujo resultado atesta a existência de um considerável número de empresas que podem prestar o serviço de fornecimento de lanches e refeições rápidas capazes de atender o objetivo da contratação, conforme anexo VII.

5.2. No que se refere a metodologia adotada, a mesma é a utilizada atualmente por vários órgãos em recentes contratações, a exemplo, UASG 158272 – IFES/Campus Colatina.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O Instituto Federal de Alagoas não possui em seu quadro de pessoal servidores cujas funções atendam a execução das atividades que englobam os serviços ora pretendidos, motivo pelo qual, para atendimento à necessidade posta, se fez necessário a análise do mercado prestador do serviço, bem como das formas que a oferta da alimentação pode ser realizada.

6.2. Soma-se a isto, o fato a terceirização das refeições rápidas e lanches vem se mostrando mais eficiente na medida em que centraliza as necessidades contratuais em uma só, de modo que a contratação e gerenciamento de recursos humanos para o preparo e fornecimento dos lanches, bem como para a constante aquisição de alimentos e utensílios necessários ao seu preparo e distribuição, dentre outras necessidades, são de responsabilidade da concessionária, cabendo ao IFAL as atividades de gerenciamento da contratação única e sua fiscalização para a satisfação e segurança alimentar dos usuários.

6.3. Dentre as possibilidades e formas de prestação dos serviços que o mercado oferece, a exemplo da contratação de serviço de cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos com a produção e venda dos lanches *in locu* ou contratação de serviço de cantina por posto de trabalho com fornecimento, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente, constata-se que a primeira se apresenta mais adequada à presente contratação, dadas as características pertencentes ao Campus e à sua infraestrutura disponível.

6.4. Tal forma de contratação, além de se evitar que fiquem obsoletos os equipamentos existentes, sem o uso e destinação para os quais foram adquiridos, possibilita uma eficaz fiscalização em relação às condutas de higiene na produção e distribuição das refeições, bem como em seu armazenamento.

6.5. As formas de fornecimento de refeições já prontas, produzidas em outros locais, apresentam-se benéficas para as situações onde o contratante não dispõe de espaço e estrutura adequados, contudo, comprometem a efetiva fiscalização no que se refere à segurança no preparo e transporte dos alimentos. Por tais motivos, dentre os tipos de soluções a contratar, a que mostrou-se mais vantajosa aos fins institucionais do Campus Maceió foi o fornecimento dos lanches e refeições rápidas disponibilizada na cantina do Campus.

6.6. Além disso a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de cantina mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da Administração Pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal/1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária). Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo /benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos, justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade, tal solução.

6.7. O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário da contratação de cantina por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente o que demandaria ao mínimo 3 processos licitatórios. Um único contrato reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o dispêndio com a contratação.

6.8. Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influencia diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado para este insumos alimentícios, além de tomar mais tempo da Coordenação de Almoxarifado e Patrimônio que possuem um único servidor, em cada, para fazer controle de todo o almoxarifado e patrimônio do campus.

6.9. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também os equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação desses equipamentos e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.

6.10. Frisa-se por fim, que a contratação nos moldes pretendidos, vem sendo amplamente realizada com sucesso em órgãos públicos que demandam grandes quantidades de alimentação e possuem estrutura para tanto, a exemplo de Institutos Federais e Universidades Federais.

6.11. Considerando os apontamentos demonstrados acima e objetivando-se alinhar este processo com os objetivos estratégicos da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica, que é oferecer educação pública, gratuita e de qualidade para sociedade, especialmente em situação de vulnerabilidade, a melhor solução encontrada no momento, é a concessão onerosa de espaço público para prestação do serviço de fornecimento de lanches e refeições rápidas no Campus estipulando um valor fixo do aluguel e também um percentual fixo sobre a conta de energia elétrica e selecionar a menor proposta para o valor dos produtos e dessa forma, atender toda a comunidade composta por discentes, servidores, funcionários terceirizados e demais visitantes do IFAL – Campus Maceió, considerando todos os requisitos de qualidade previstos no Termo de Referência e neste Estudo.

6.12. Posto isso, entendemos que a solução e metodologia sugerida, apesar de excepcional, é adotada por outras Instituições de Ensino em situação semelhante e atende as exigências legais para o caso concreto diante da inexistência de tempo hábil para a realização de regular processo licitatório, por meio de Pregão Eletrônico.

6.13. Justificativa para o agrupamento de itens em lote(s)/grupo(s):

6.13.1. Conforme o art. 40, inciso V, alínea 'b', e o art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto é a regra, visando ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade. A licitação deve ser dividida em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, sem perda da economia de escala.

6.13.2. Ocorre que no caso em questão, há aspectos que precisam ser levados em consideração. O primeiro deles consiste nas características dos serviços e disposição geográfica onde os mesmos devem ser realizados. A preparação e fornecimento dos lanches e das refeições rápidas a serem comercializados devem se dar em um mesmo local. Tal fato torna inviável a contratação de fornecedores diferentes, pois a logística de atividades necessárias aos serviços requer a permanência da equipe de trabalho por mais de um turno no local da prestação dos serviços, citando-se como exemplo a preparação e cozimento dos alimentos e posterior higienização dos utensílios e dos ambientes.

6.13.3. Soma-se a isto, a problemática que também existiria no que se refere ao armazenamento e guarda de mantimentos, responsabilização pelo uso dos equipamentos disponibilizados pela Concessionária, rateamento do valor da concessão e energia, além da dificuldade de fiscalização contratual gerada pelos fatos acima expostos. Um segundo aspecto reside na necessidade de padronização dos serviços prestados no âmbito do Campus. Afinal, não se vislumbra como salutar a existência de duas empresas operando ao mesmo tempo na prestação do mesmo tipo de serviço, praticamente. O agrupamento, por outro lado, atende ao princípio da padronização, previsto no art. 47, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, contribuindo para a correta assimilação das determinações da Administração, de modo que as rotinas e procedimentos a serem instituídos serão melhor implementadas.

6.13.4. Vale salientar que tal medida reflete o zelo da Administração pela eficiência na execução do contrato, refletindo o entendimento das cortes de controle e da legislação vigente, tomando como exemplo, o Decreto nº 11.462/2023, que, em seu art. 15, inciso XIII, diz: “[...] a vedação à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021”.

6.13.5. Diante do exposto, com fundamento na inviabilidade técnica e na ausência de vantagem econômica que o parcelamento acarretaria, conforme demonstrado, considera-se necessário o agrupamento por lote. Evita-se, desta forma, a problemática da coexistência de múltiplas empresas prestando o mesmo serviço no mesmo ambiente

físico, suprimindo a possível falta de interesse de licitantes por parcelas de menor escala e, conseqüentemente, menos atrativas economicamente. A medida fomenta a competitividade, em consonância com os objetivos do processo licitatório delineados no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Por se tratar de concessão onerosa de uso de espaço público vinculada à exploração de serviços de cantina, com oferta de cardápio mínimo constante do Anexo I, a mesma caracteriza-se como um contrato de receita para o IFAL, ao tempo em que se estabelecerá uma relação de consumo entre Concessionária e cliente, eximindo-se o Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

7.2. Dessa forma, não há como o IFAL estimar com adequado nível de precisão as quantidades de lanches e refeições rápidas, pois o valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, bem como o consumo de qualquer produto na cantina é de livre e espontânea decisão de cada pessoa, não se comprometendo o IFAL/Campus Maceió em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

7.3. Por isso, informamos que a quantidade de discentes, servidores e funcionários terceirizados totaliza aproximadamente 6.120 (seis mil cento e vinte) potenciais consumidores, bem como a quantidade média de dias letivos previstos no Calendário Escolar do Campus são de 200 (duzentos) dias (Anexo IV). Assim, os dados informados refletem APENAS a previsão de consumo de lanches e refeições rápidas pelo público-alvo desta contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 136.800,00

8.1. O espaço público destinado à instalação da cantina no IFAL/Campus Maceió possui uma área coberta padrão de **97,34m²**, conforme planta baixa no Anexo II.

8.2. O valor mensal referente à concessão onerosa é **fixo e não será objeto de disputa** da licitação, assim como foi definido objetivamente através de vistoria técnica e resultante da Avaliação Imobiliária realizada por Engenheiro Civil e de Segurança do trabalho capacitado e pertencente ao quadro permanente IFAL, conforme previsão e diretrizes contidas na legislação pertinente, culminando em Laudo de Avaliação de Áreas destinadas à Concessão Onerosa de Uso de Bem Público.

--	--	--	--	--

Item	Descrição	CATSER	Unidade de Medida	Valor Mensal da Utilização do Espaço
1	Concessão Onerosa de Espaço Público para Exploração dos Serviços de Cantina para Fornecimento de Lanches e Refeições Rápidas	19356	Mês	R\$ 5.700,00

8.3. A arrecadação mensal estimada para a contratação é de **R\$ 5.700,00** (cinco mil e setecentos reais mil reais) totalizando uma estimativa de **R\$ 136.800,00 (cento e trinta e seis mil e oitocentos reais)** para a **vigência de 2 (dois) anos de contratação**.

8.4. Já na pesquisa de preço para o Cardápio Mínimo, o valor total global de referência obtido através da soma das médias aritméticas dos preços públicos utilizados em observância aos itens exigidos no mesmo foi de **R\$ 526,64 (Quinhentos e vinte e seis reais e sessenta e quatro centavos)**, conforme Anexo VI.

8.5. O valor acima informado resultou da realização de pesquisa de preços observando-se a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07/07/2021, conforme documentos processuais. Utilizou-se para tanto, os critérios dispostos nos incisos I, II, III e IV do art. 5º da referida norma.

8.6. Devido às peculiaridades especificações do objeto, não foi possível a obtenção de preços válidos para todos os itens somente através do critério do inciso I, sendo utilizado então uma cesta de preços encontrados através dos outros critérios na norma, a exemplo da realização de consulta com contratações similares de outros entes públicos e em sites especializados, sendo a pesquisa de preço realizada por este Departamento de Suprimentos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em regra, conforme o § 2º, do art. 40, da Lei nº 14.133, de 2021, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2. Todavia, no presente caso, a contratação é única e indivisível, não havendo vantagem econômica no parcelamento de itens, muito menos tal possibilidade, visto que as mesmas empresas participarão do item objeto da licitação (Acórdão TCU 1.214 /2013 – Plenário).

9.3. Frisa-se que o objeto licitado está contemplado em um único lote composto pelos 50 (cinquenta) itens que constituem a cesta de cardápio mínimo, que não pode ser parcelado, por possuir requisitos muito específicos e visto que uma mesma empresa deverá prestar os serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação coaduna-se com as diretrizes constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2024-2028), em virtude da importância da pauta para o alcance das finalidades institucionais do IFAL, alinhando-se com os OEP1 - Assegurar aos discentes condições de acesso, permanência e conclusão com êxito e OEP2 – Garantir as infraestruturas física e tecnológica adequadas, com foco na otimização da oferta de cursos e no desempenho das atividades acadêmicas e administrativas.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 (ordem 41 do processo administrativo), conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 10825373000155-0-000010/2025
- II. Data de publicação no PNCP: 06/05/2024
- III. Id do item no PCA: 106
- IV. Classe/Grupo: 721
- V. Identificador da Futura Contratação: 158381-93/2025
- VI. Documento de Formalização de Demanda: 119/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- 1. Proporcionar opções da oferta de lanches e refeições rápidas para a comunidade acadêmica, inclusive aos demais alunos não beneficiados em Programas de seleção da Política de Assistência Estudantil do IFAL, especificamente o Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PANES), cujo programa permite o acesso gratuito ao refeitório;
- 2. Viabilizar melhor comodidade para alunos, bem como servidores, terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do Campus Maceió, sanando a dificuldade em se deslocarem a restaurantes ou até as suas residências para realizar suas refeições, devido as poucas opções adequadas e disponíveis no entorno da

Instituição, e assim propiciar o melhor desempenho de suas atividades administrativas e educacionais. Tal possibilidade terá por escopo a oferta da refeição nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, com a cobrança direta ao usuário.

3. Colaborar indiretamente e diretamente na diminuição da evasão e retenção dos estudantes, pois conforme estudo da Organização Mundial do Trabalho uma alimentação precária, ou não alimentação pode reduzir a produtividade individual em até 20% (vinte por cento), podendo gerar problemas sérios de concentração, relacionamento interpessoal o que atingiriam as metas de aprendizado dos discentes e de produtividade dos servidores e terceirizados.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra providências a serem adotadas além das necessárias às formalidades contratuais, pois a concessão e a prestação do serviço deverão se adequar ao funcionamento do órgão sem causar interrupções.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no subitem 4.54 do tópico Descrição dos Requisitos da Contratação e que deverá ser cobrada seu atendimento pelos fiscais do contrato. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do IFAL/Campus Maceió.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.2. A concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições rápidas para os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e possíveis visitantes do Campus Maceió mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e necessidades da Área Requisitante.

15.3. Ademais, o objeto desta Licitação compreende recurso de “receita” advinda de contraprestação a título de aluguel e do ressarcimento de percentual do consumo de energia elétrica não gerando dispêndio financeiro por parte da Administração.

16. Responsáveis

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

ELAINE CRISTINA RAPOSO DOS SANTOS

Integrante Presidente

ROGERIO DE ALENCAR GOUVEIA

Integrante Requisitante

KELLY MORGANNA DA SILVA ARAUJO CAVALCANTE

Integrante Técnico

ZAIRA MARIA CAMERINO TORRES

Integrante Técnico

ANGELA DE GUADALUPE SILVA CORREIA

Membro da comissão de contratação

EDUARDO HENRIQUE BRANDAO NOGUEIRA

Integrante Administrativo

CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 20/10/2025 às 11:08:37.

ANEXO II
DETALHAMENTO DE CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO DIARIAMENTE

Item único

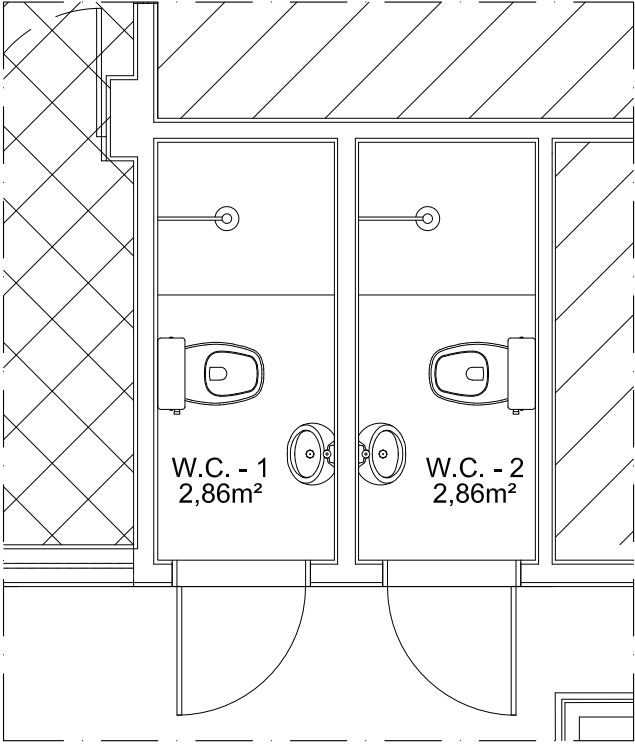
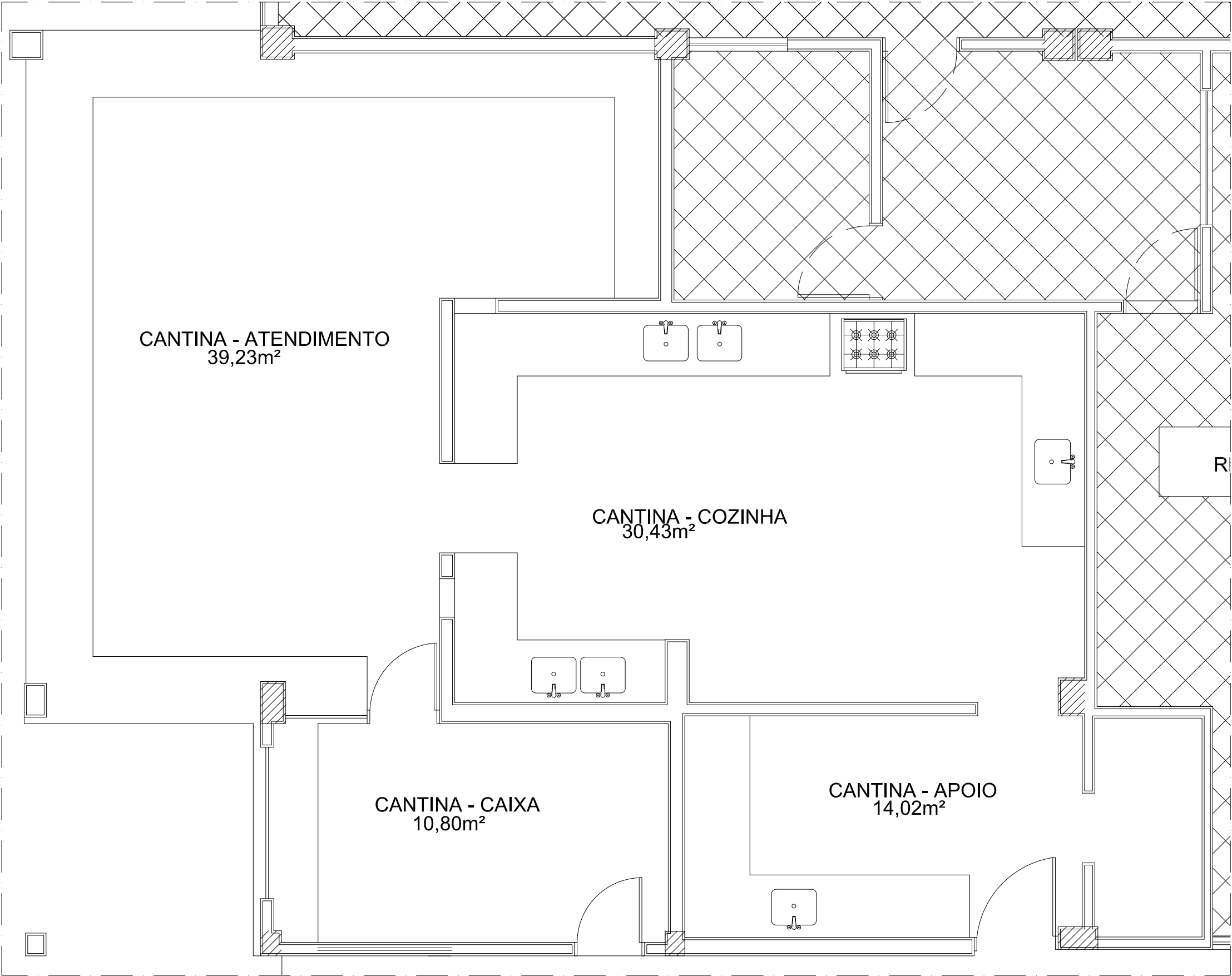
CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO DIARIAMENTE		
ORDEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
1	Sanduíche natural – (Diversos) – pão de forma integral (50g), recheio com no mínimo 40g de frango/atum ou outra proteína, tomate (20g), cenoura ralada (5g), e alface (10g).	Unidade
2	Misto quente: queijo, presunto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de queijo e/ou presunto.	Unidade
3	Sanduíche tipo americano, pão redondo 50g, queijo 30g, ovo 50g, salada 20g.	Unidade
4	Cheese-salada (hambúrguer caseiro, queijo, tomate, alface).	Unidade
5	Pão com ovo - pão francês, seda ou pão redondo, sendo o mínimo de pães 50g e 50g de ovo.	Unidade
6	Pão na Chapa - pão francês, pão de forma ou seda.	Unidade
7	Pão de queijo sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
8	Pão de queijo com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
9	Pão de batata, macaxeira ou cenoura sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
10	Pão de batata, macaxeira ou cenoura com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
11	Pastel de forno, com opções de recheios de carne, queijo, frango, dentre outros, contendo pouco teor de gordura, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
12	Empadas de forno com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, , com peso entre 90g a 120g.	Unidade
13	Folhados com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
14	Esfirras com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, , com peso entre 90g a 120g.	Unidade
15	Mini pizza, com peso entre 100g a 125g (pelo menos três sabores).	Unidade
16	Escondidinho de macaxeira com recheio de carne moída ou frango. Embalagem de no mínimo 250g.	Unidade

17	Coxinha de frango de forno sem catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
18	Coxinha de frango de forno com catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unidade
19	Biscoito doce sem recheio, pacote com peso entre 75g a 150g.	Unidade
20	Biscoito salgado, com opção integral. Pacote de aproximadamente 25g	Unidade
21	Torta doce com recheios naturais (frutas) com no mínimo 100g.	Fatia
22	Torta salgada com no mínimo 100g.	Fatia
23	Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, laranja, formigueiro) com no mínimo 100g	Fatia
24	Omelete com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unidade
25	Tapioca simples sem recheio. Peso mínimo 120g.	Unidade
26	Tapioca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unidade
27	Crepioça com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unidade
28	Sopa ou Caldos (sabores diversos) – porção mínima de 400ml	Unidade
29	Pudins e mousses de peso mínimo 100g.	Unidade
30	logurte natural ou de frutas, no mínimo dois sabores, em embalagens individuais 170g	Unidade
31	Picolé de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans).	Unidade
32	Sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans). 01 bola de 70 a 100g.	Unidade
33	Salada de frutas, com no mínimo de três frutas, em embalagens descartáveis contendo porção de 200g.	Unidade
34	Açaí em porções de 300 ou 500ml (embalagens individuais).	Unidade
35	Suco de frutas naturais (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unidade
36	Suco de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unidade
37	Suco de frutas naturais (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unidade
38	Suco de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unidade
39	Suco Detox (Verde, Amarelo e Vermelho, preparados com: abacaxi, couve, hortelã, gengibre, limão, maçã, cenoura, beterraba e outros) – Copo de 300ml.	Unidade
40	Refrigerante em lata – sabores diversos, incluindo opções diet ou light (350 ml).	Unidade

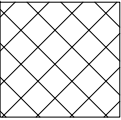
41	Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores.	Unidade
42	Leite batido com achocolatado em pó com 250ml.	Unidade
43	Água de coco natural.	Unidade
44	Água de coco em copos individuais 200ml.	Unidade
45	Água mineral sem gás em garrafa de 500ml.	Unidade
46	Água mineral com gás em garrafa de 500ml.	Unidade
47	Café com leite integral ou leite desnatado, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unidade
48	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 50ml.	Unidade
49	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unidade
50	Cappuccino 120 a 180ml (café, leite e achocolatado).	Unidade

OBSERVAÇÕES:

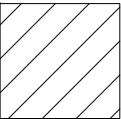
1. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.
2. O valor mensal referente à concessão onerosa é **fixo e não será objeto de disputa** da licitação, **devendo constar da proposta da licitante.**
3. A licitação contará com um único lote composto pelos 50 (cinquenta) itens que constituem a cesta de cardápio mínimo compreendendo os produtos e especificações que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no IFAL/Campus Maceió, conforme detalhamento do cardápio acima.
4. Os itens do cardápio mínimo foram agrupados e será aberto apenas para fins de disputa entre os licitantes e para registro de menor preço do grupo para o consumidor final, já que o valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, bem como a cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.



LEGENDA E OBSERVAÇÕES



ÁREA PERTENCENTE AO SANE



ÁREA RESERVADA PARA O FUTURO LAB. DO CURSO TÉC. EM ALIMENTOS

OBS.:
OS DOIS BANHEIROS ESTÃO CONSTRUÍDOS E FUNCIONAIS ESTANDO ATUALMENTE EM USO PELA CANTINA (AMBOS) SENDO A PROPOSTA FUTURA DE APENAS UM PERTENCER À CANTINA E O OUTRO PERTENCERÁ AO LAB. DE ALIMENTOS

O DESENHO ESTÁ EM DOIS RECORTES MAS REPRESENTA A MESMA LINHA DOS AMBIENTES, A PARTE INFERIOR DE AMBOS ESTÁ VIRADA PARA A PISCINA DO CAMPUS

ÁREA DA CANTINA S/ OS BANHEIROS: 94,48 m²

ÁREA DA CANTINA C/ 1 BANHEIRO: 97,34 m²

ÁREA DA CANTINA C/ 2 BANHEIROS: 100,20 m²



INSTITUTO FEDERAL
ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

PLANTA BAIXA - CANTINA E SANE

ESCALA 1:50 DATA EMISSÃO AGOSTO / 2025

CPO COORD. DE PROJETOS E OBRAS

LOCALIZAÇÃO E ÁREAS CANTINA IFAL CAMPUS MACEIÓ - PROJETO ARQUITETÔNICO

DESENHO : PLÍNIO ALECKSANDER RESP. TÉCNICO : PLÍNIO ALECKSANDER

ENDEREÇO: RUA MIZABEL DOMINGUES, 530, CENTRO, MACEIÓ/AL - CEP: 57.020-600

PRANCHA
01/01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO IV

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaro para fins de participação no Pregão nº _____, Processo nº _____, que a empresa (razão social da empresa Licitante), inscrita no CNPJ (CGC/MF) sob o nº _____, estabelecida à _____, na cidade de _____, por meio do(a) Sr.(a) _____, portador da cédula de identidade nº _____, tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação em epígrafe, por meio da vistoria nas instalações, bem assim nos locais onde serão executados os respectivos serviços, mediante inspeções e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes ao Edital e condições existentes.

VISITA REALIZADA EM ____/____/202X ÀS ____ HORAS

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Visto:

Representante do IFAL – Campus Maceió

Observações:

1) Emitir em papel que identifique a licitante;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

A (Empresa) _____, CNPJ nº _____, neste ato representada por _____ (representante da empresa constando sua qualificação, inclusive qual função/cargo na empresa), DECLARAMOS que OPTAMOS por NÃO REALIZAR a Vistoria aos locais de execução dos serviços e que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho e ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão, bem como não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a concedente e nos comprometemos a prestar fielmente os serviços nos termos do Termo de Referência e dos demais anexos que compõe o processo deste Pregão nº ____/202X.

_____, ____ de _____ de 202X.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

ANEXO VI

TERMO DE RESPONSABILIDADE PELAS INSTALAÇÕES DE PROPRIEDADE DO IFAL/CAMPUS MACEIÓ DISPONIBILIZADAS À CONCESSIONÁRIA

Área Cedida	97,34m²
Janelas/Basculantes Quantidade: _____	Funcionamento: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Ferrolhos/Puxadores: () Bom () Regular () Ruim Vidros: () Bom () Regular () Ruim
Portas Quantidade: _____	Estado geral: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Fechadura/Dobradiças: () Bom () Regular () Ruim
Paredes	Estado de conservação: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim
Infiltrações / trincas das Paredes	() Existente: () Leve () Média () Grave () Não Existente
Azulejos	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Pisos	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Teto/Forro	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Telhado	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Trincos e Fechaduras Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Instalações Hidráulicas:	
Pia de cozinha Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Torneiras Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tanque Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Ralos Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem

Canos e instalações	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Pia de banheiro/Lavabo Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Vaso Sanitário Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Chuveiro(s) Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Instalações Elétricas:	
Interruptores Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tomadas de Uso Geral Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tomadas Industriais Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Luzes/Globos/Luminárias Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quadros de Distribuição de Energia Elétrica Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Infraestrutura e Suporte para Cabos - Eletrocalhas	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Infraestrutura e Suporte para Cabos – Perfilados	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Infraestrutura e Suporte para Cabos - Eletrodutos	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Infraestrutura e Suporte para Cabos – Caixas de Passagem Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Situação Geral do Imóvel	() Bom () Regular () Ruim

*Os fiscais do Contrato agendarão a realização da vistoria a ser realizada pela Coordenação de Projeto e Obras - CPO, preferencialmente, e/ou Departamento de Infraestrutura e Manutenção em caso de férias, licenças e afastamentos do titular da CPO.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, o vistoriador abaixo-assinado, apresenta sua vistoria do imóvel, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo de responsabilidade, DECLARA estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

VISTORIADOR / IFAL CAMPUS MACEIÓ

OCUPANTE/CONCESSIONÁRIA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Ao Instituto Federal de Alagoas - IFAL
Pregão nº_____/202____, UASG 158381

A Empresa [Razão Social da Licitante], através da presente, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento do Termo de Referência e seus Anexos e todas as informações, e condições necessárias ao cumprimento das obrigações objeto desta licitação, nos termos da Pregão nº_____/202____.

_____, em_____de_____de 2025

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal]

[Dados da Declarante:
Razão Social e Carimbo do CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO VIII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

1. INTRODUÇÃO

1.1. Fica estabelecido o Instrumento de Medição de Serviço – IMR, durante a vigência do contrato, de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN SLTI/MPOG nº 05/2017, que tem o objetivo de medir a qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA e classificar as ações consideradas irregularidades atribuindo pontuação a cada tipo de infração cometida pela prestadora de serviços.

1.2. Com isso, objetiva-se dar maior transparência e clareza ao processo, identificando de antemão as condutas reprováveis, bem como seu grau de reprovação, com vistas a conscientizar a futura concessionária acerca dos requisitos, das vedações e cientificando-o das possíveis penalidades em que poderá incorrer.

1.3. As situações abrangidas neste IMR se referem à qualidade dos serviços de fornecimento de lanches e refeições rápidas para a comunidade acadêmica do Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, incluindo servidores, discentes, prestadores de serviços e visitantes. A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será realizada por meio de sistema de pontuação.

1.4. A avaliação de qualidade de serviço deverá ser emitido mensalmente e visa enumerar as irregularidades em que o licitante incorreu no decorrer do mês, bem como o somatório das respectivas pontuações atribuídas a cada uma delas, com vistas a identificar a faixa de ajuste e respectiva penalização que deverá ser aplicada ao licitante.

1.5. A aplicação de quaisquer penalidades deve ser precedida de regular procedimento administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

1.6. O valor obtido no TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE indicará a faixa de ajuste que irá incidir nas penalidades constantes da TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES.

As irregularidades foram catalogadas levando-se em consideração os seguintes aspectos:

- a) Higiene e qualidade dos alimentos;
- b) Higiene e conduta pessoal dos manipuladores;
- c) Higiene e organização do ambiente (espaço cedido, instalações e utensílios);
- d) Serviços e obrigações da CONCESSIONÁRIA.

2. EFEITOS REMUNERATÓRIOS:

QUADRO INDICATIVO N° 1

CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
TOLERÁVEL	1
LEVE	2
MÉDIA	3
GRAVE	4

TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES		
TOTAL FINAL DE OBTIDOS	FAIXA DE AJUSTE	PENALIZAÇÕES
de 1 a 10 pontos no mês	AJUSTE 1	Notificação de ajuste de conduta.
de 11 a 20 pontos no mês	AJUSTE 2	Multa de 1% sobre o valor mensal da taxa de concessão administrativa de uso.
de 21 a 30 pontos no mês	AJUSTE 3	Multa de 5% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
Acima de 30 pontos	AJUSTE 4	Multa de 10% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.

Obs1: As Aplicações das sanções acima não dispensam a aplicação de outras sanções e penalidades previstas em Lei e no Contrato.

Obs2: Caso uma ação da CONCESSIONÁRIA incidir em mais de uma irregularidade prevista neste acordo de níveis de serviços será considerada a de maior pontuação.

AValiação DA QUALIDADE DO SERVIÇO

QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DO TERMO DE REFERÊNCIA	
Finalidade	Garantir o efetivo cumprimento do serviço prestado, conforme Termo de Referência, verificando a execução integral e qualidade dos serviços
Meta a Cumprir	100% da pontuação dos itens de desempenho
Instrumento de Medição	Formulário de avaliação dos serviços prestados contendo os seguintes itens de desempenho

Item de Desempenho	Peso (a)	Quantidade de Ocorrência (b)	Pontuação (a x b)
INDICADOR Nº 01 – Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e de seus anexos não previstos.	1	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 02 – Reincidência de irregularidades de pequena monta dentro de 30 dias ou não cumprimento do prazo estipulado para sua correção, por ocorrência.	1	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 03 – Atraso na apresentação de documentação exigida por ocorrência.	1	Qtd.() Ocorrências:	

INDICADOR Nº 04 – Presença de comportamentos e atitudes dos manipuladores de alimentos que propiciam a contaminação dos alimentos.	2	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 05 – Funcionamento da concessionária nos horários acordados.	2	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 06 – Não atendimento ao cardápio mínimo estipulado.	2	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 07 – Deixar de apresentar laudo laboratorial sobre a potabilidade da água e controle de pragas na frequência estipulada no Termo de Referência, por ocorrência.	2	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 08 – Empregados não uniformizados e sem utilização de utensílios de segurança/higienização, por funcionário.	2	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 09 – Higienização deficiente de áreas, equipamentos, instalações, móveis e utensílios.	3	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 10 – Deixar de realizar o controle higiênico-sanitário, conforme a Legislação vigente em todas as etapas de processamento.	3	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 11 – Não adoção de medidas que minimizem o risco de contaminação cruzada.	4	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 12 – Apresentação inadequada dos alimentos comercializados.	4	Qtd.() Ocorrências:	
INDICADOR Nº 13 – Falhas ou deficiências no atendimento	4	Qtd.() Ocorrências:	

prestado pelos funcionários.			
TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE			
Forma de Acompanhamento: Por conhecimento do fato e averiguação, por meio visual realizado e aplicação periódica de Check List, pelos fiscais do Contrato.			
Periodicidade: Conferência diária/semanal pelo fiscal do contrato.			
Início da Vigência: Conforme Contrato			

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Maceió AL, XXX de xxxxxxxxxxxx 202x

Fiscal do Contrato



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO IX

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES

A presente pesquisa tem por objetivo o aprimoramento da qualidade de nossos serviços. Escolha, como você avalia os seguintes itens de nossa lanchonete:

1. Agilidade no atendimento:

☐ Excelente ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

Descreva como foi a sua experiência nesse item:

2. Cordialidade dos atendentes:

☐ Excelente ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

Descreva como foi a sua experiência nesse item:

3. Variedade dos Produtos Oferecidos:

☐ Excelente ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

Descreva como foi a sua experiência nesse item:

4. Limpeza e Asseio das Instalações e dos Funcionários:

☐ Excelente ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

Descreva como foi a sua experiência nesse item:

5. Qualidade dos Produtos Oferecidos:

☐ Excelente ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

Descreva como foi a sua experiência nesse item:

--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ

ANEXO X

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇO Nº _____/202____

Em conformidade ao estabelecido no Pregão ____/202____, Processo nº 23041.039966/2024-31, AUTORIZAMOS o fornecedor abaixo identificado a iniciar a Concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de Cantina vinculada à execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, a partir da data infracitada, conforme as disposições contidas no edital e no Contrato:

IDENTIFICAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA
FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL): CNPJ: ENDEREÇO: E-MAIL: TELEFONE:
IDENTIFICAÇÃO DA CONCEDENTE
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ ENDEREÇO: E-MAIL: TELEFONE:
DADOS DO CONTRATO
CONTRATO Nº VIGÊNCIA: FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO: FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO:

PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

A Concessionária, acima identificada, deverá iniciar os serviços discriminados no Edital e no Contrato no **prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da emissão desta Ordem de Serviço (OS)**.

DATAS E ASSINATURAS

Autorizado em: ____/____/202__

Assinatura digital do Fiscal do Contrato

Recebido em: ____/____/202__

Assinatura digital do Representante da
Concessionária

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO DIRETA**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS

CAMPUS MACEIÓ

(Processo Administrativo nº 23041.039966/2024-31)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO **INSTITUTO
FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL – CAMPUS MACEIÓ** E A
EMPRESA **XXXX**

A Autarquia Federal, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ**, com sede na Avenida do Ferroviário, nº 530, Centro, CEP 57020-600, na cidade de Maceió, do Estado de Alagoas, inscrito no **CNPJ sob o nº 10.825.373/0003-17**, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, **Sr. Givaldo Oliveira dos Santos**, nomeado pela Portaria nº 2.566/IFAL, de 06 de julho de 2023, publicada no DOU de 07 de julho de 2023, portador da matrícula funcional nº 00121462, doravante denominado **CONCEDENTE**, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representado(a) por **[nome e função na CONCESSIONÁRIA]**, conforme **[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **23041.039966/2024-31** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico** nº **XXXXXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação para concessão onerosa de espaço público destinada à exploração dos serviços de cantina para o fornecimento de lanches e refeições rápidas diárias no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, nos termos da tabela abaixo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.**

1.2. Objeto da contratação:

DESCRIÇÃO		UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANT.	VALOR MENSAL DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
CAMPUS MACEIÓ	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES RÁPIDAS , conforme as características detalhadas na planta baixa no Anexo III do TR.	Mês	19356	1	R\$ 5.700,00
CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO DIARIAMENTE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	CATMAT	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
1	Sanduíche natural – (Diversos) – pão de forma integral (50g), recheio com no mínimo 40g de frango/atum ou outra proteína, tomate (20g), cenoura ralada (5g), e alface (10g).	Unid	627120	1	R\$ XX
2	Misto quente: queijo, presunto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de queijo e/ou presunto.	Unid	363096	1	R\$ XX
3	Sanduíche tipo americano, pão redondo 50g, queijo 30g, ovo 50g, salada 20g.	Unid	470690	1	R\$ XX
4	Cheese-salada (hambúrguer caseiro, queijo, tomate, alface).	Unid.	619104	1	R\$ XX
5	Pão com ovo - pão francês, seda ou pão redondo, sendo o mínimo de pães 50g e 50g de ovo.	Unid	470690	1	R\$ XX
6	Pão na Chapa - pão francês, pão de forma ou seda.	Unid	470690	1	R\$ XX
7	Pão de queijo sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	460496	1	R\$ XX
8	Pão de queijo com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	460496	1	R\$ XX
9	Pão de batata, macaxeira ou cenoura sem recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	470690	1	R\$ XX

10	Pão de batata, macaxeira ou cenoura com recheio, com peso entre 90g a 120g.	Unid	470690	1	R\$ XX
11	Pastel de forno, com opções de recheios de carne, queijo, frango, dentre outros, contendo pouco teor de gordura, com peso entre 90g a 120g.	Unid	309618	1	R\$ XX
12	Empadas de forno com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, , com peso entre 90g a 120g.	Unid	280141	1	R\$ XX
13	Folhados com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, com peso entre 90g a 120g.	Unid	308616	1	R\$ XX
14	Esfirras com recheio de carne, queijo, frango, dentre outros, , com peso entre 90g a 120g.	Unid	460593	1	R\$ XX
15	Mini pizza, com peso entre 100g a 125g (pelo menos três sabores).	Unid	456046	1	R\$ XX
16	Escondidinho de macaxeira com recheio de carne moída ou frango. Embalagem de no mínimo 250g.	Unid	374646	1	R\$ XX
17	Coxinha de frango de forno sem catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unid	305864	1	R\$ XX
18	Coxinha de frango de forno com catupiry, com peso entre 90g a 120g.	Unid	308613	1	R\$ XX
19	Biscoito doce sem recheio, pacote com peso entre 75g a 150g.	Unid	627510	1	R\$ XX
20	Biscoito salgado, com opção integral. Pacote de aproximadamente 25g	Unid	463636	1	R\$ XX
21	Torta doce com recheios naturais (frutas) com no mínimo 100g.	Fatia	337055	1	R\$ XX
22	Torta salgada com no mínimo 100g.	Fatia	476821	1	R\$ XX
23	Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, laranja, formigueiro) com no mínimo 100g	Fatia	610529	1	R\$ XX
24	Omelete com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	337081	1	R\$ XX
25	Tapioca simples sem recheio. Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ XX

26	Tapioca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ XX
27	Crepíoca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	600415	1	R\$ XX
28	Sopa ou Caldos (sabores diversos) – porção mínima de 400ml	Unid	354819	1	R\$ XX
29	Pudins e mousses de peso mínimo 100g.	Unid	302727	1	R\$ XX
30	Iogurte natural ou de frutas, no mínimo dois sabores, em embalagens individuais 170g	Unid	482783	1	R\$ XX
31	Picolé de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans).	Unid	462776	1	R\$ XX
32	Sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans). 01 bola de 70 a 100g.	Unid	462768	1	R\$ XX
33	Salada de frutas, com no mínimo de três frutas, em embalagens descartáveis contendo porção de 200g.	Unid	467419	1	R\$ XX
34	Açaí em porções de 300 ou 500ml (embalagens individuais).	Unid	462327	1	R\$ XX
35	Suco de frutas naturais (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ XX
36	Suco de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ XX
37	Suco de frutas naturais (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ XX
38	Suco de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ XX

39	Suco Detox (Verde, Amarelo e Vermelho, preparados com: abacaxi, couve, hortelã, gengibre, limão, maçã, cenoura, beterraba e outros) – Copo de 300ml.	Unid	464757	1	R\$ XX
40	Refrigerante em lata – sabores diversos, incluindo opções diet ou light (350 ml).	Unid	314055	1	R\$ XX
41	Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores.	Unid	464757	1	R\$ XX
42	Leite batido com achocolatado em pó com 250ml.	Unid	448733	1	R\$ XX
43	Água de coco natural.	Unid	217772	1	R\$ XX
44	Água de coco em copos individuais 200ml.	Unid	307148	1	R\$ XX
45	Água mineral sem gás em garrafa de 500ml.	Unid	445484	1	R\$ XX
46	Água mineral com gás em garrafa de 500ml.	Unid	445488	1	R\$ XX
47	Café com leite integral ou leite desnatado, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	603766	1	R\$ XX
48	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 50ml.	Unid	603766	1	R\$ XX
49	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	603766	1	R\$ XX
50	Cappuccino 120 a 180ml (café, leite e achocolatado).	Unid	620496	1	R\$ XX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. *O Edital da Licitação;*
- 1.3.3. A Proposta *da CONCESSIONÁRIA* ~~do CONTRATADO~~;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

~~2.1. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da CONCESSIONÁRIA, previstas neste instrumento.~~

OU

- 2.1. *O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) anos** contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*
- 2.2. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONCESSIONÁRIA, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:*
- 2.2.1. *Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
- 2.2.2. *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- 2.2.3. *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
- 2.2.4. *Haja manifestação expressa da CONCESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;*
- 2.2.5. *Seja comprovado que a CONCESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação; e*
- 2.2.6. *Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).*
- 2.3. *A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*
- 2.4. *A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*
- 2.5. *Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.*
- 2.6. *O contrato não poderá ser prorrogado quando a CONCESSIONÁRIA tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

OU

~~2.9. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo - máximo de um ano] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. *O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA pelo uso do espaço do Campus é de **R\$ 5.700,00 (cinco mil e setecentos reais)**, totalizando o valor de R\$ 136.800,00 (cento e trinta e seis mil e oitocentos reais) para os 2 (dois) anos de vigência.*

OU

~~5.2. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxx)~~

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. A Concessionária deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/ CAMPUS MACEIÓ, além do valor referente a concessão, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica no Campus em que está operando, conforme detalhado no Termo de Referência.

5.3.1. Os valores estabelecidos em percentuais a título de custeio da energia elétrica serão utilizados até que o Concedente ou a Concessionária instale medidores de energia exclusivos para as unidades objeto da Concessão, oportunidade em que o ressarcimento referido passará a ser cobrado de acordo com o consumo efetivo apresentado nas faturas.

~~5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos a CONCESSIONÁRIA dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.~~

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento a CONCESSIONÁRIA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

8.1. São obrigações do CONCEDENTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento aa CONCESSIONÁRIA do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar aa CONCESSIONÁRIA as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela CONCESSIONÁRIA;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da CONCESSIONÁRIA;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário da CONCESSIONÁRIA a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da CONCESSIONÁRIA.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONCESSIONÁRIA;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de **30 (trinta) dias**;

~~8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;~~

8.1.12. Comunicar a CONCESSIONÁRIA na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONCEDENTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. A CONCESSIONÁRIA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONCEDENTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da CONCESSIONÁRIA;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONCEDENTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONCEDENTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONCEDENTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONCEDENTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar ao CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.35. *Prestar os serviços na área da Cantina, localizada no seguinte endereço: Avenida do Ferroviária, 530, Centro, Maceió/AL, CEP: 57020-600.*

~~9.35. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));~~

~~9.36. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se a CONCESSIONÁRIA tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.~~

~~9.37. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~9.38. Ceder ao CONTRATANTE todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização da CONCESSIONÁRIA.~~

~~9.38.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

~~10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.~~

~~10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.~~

~~10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.~~

~~10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONCESSIONÁRIA.~~

~~10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONCESSIONÁRIA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.~~

~~10.6. É dever da CONCESSIONÁRIA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.~~

~~10.7. A CONCESSIONÁRIA deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.~~

~~10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONCESSIONÁRIA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.~~

~~10.9. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.~~

~~10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.~~

~~10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.~~

~~10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.~~

~~10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.~~

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual da execução.~~

OU

10.2. ~~Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.~~

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

~~12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.~~

~~12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa da CONCESSIONÁRIA:~~

~~12.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~12.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

OU

~~12.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

~~12.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.~~

~~12.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da CONCESSIONÁRIA pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.~~

~~12.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.~~

OU

~~12.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

12.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica da concessionária, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Das indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.7. O CONCEDENTE poderá ainda:

12.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela CONCESSIONÁRIA, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da CONCESSIONÁRIA decorrentes do contrato.

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONCESSIONÁRIA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade concedente ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA TERÇA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes concedentes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONCEDENTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de “receita” advinda de contraprestação a título de aluguel e do ressarcimento de percentual do consumo de energia elétrica em vista de concessão onerosa de espaço público, objetivando a exploração dos serviços de cantina, para o fornecimento de lanches e refeições rápidas, para o Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, não gerando dispêndio financeiro por parte da Administração.

~~14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:~~

- ~~I) — Gestão/unidade: [...];~~
- ~~II) — Fonte de recursos: [...];~~
- ~~III) — Programa de trabalho: [...];~~
- ~~IV) — Elemento de despesa: [...]; e~~
- ~~V) — Plano interno: [...]; e~~
- ~~VI) — Nota de empenho: [...];~~

~~14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.~~

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONCEDENTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Maceió**, Seção Judiciária de **Alagoas** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021. **Esse foro é irrenunciável pelo CONCEDENTE, diante do que dispõe o art. 109, inciso I, da Constituição Federal, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja.**

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 01 (uma) via digital que, depois de lida e achado em ordem, vai assinada eletronicamente pelos contraentes e por duas testemunhas, cujas assinaturas são válidas e certificadas pelo ICP-Brasil, cuja autenticidade pode ser verificada em <<https://validar.iti.gov.br/>>.

17.3. Caso as assinaturas das partes se deem em datas distintas, será considerada data de assinatura deste instrumento contratual a data de assinatura do representante legal da Concedente, independente de quando tenha se dado a assinatura do representante legal da Contratada.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONCEDENTE

Representante legal da CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Emitido em 23/10/2025

MINUTA Nº 734/2025 - MAC-CGCONT (11.02.08.07.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 23/10/2025 09:29)
EDUARDO HENRIQUE BRANDAO NOGUEIRA
COORDENADOR (FG-01, FG-02, FG-03, FG-04) - TITULAR
MAC-CGCONT (11.02.08.07.01)
Matrícula: 1941640

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **734**, ano: **2025**, tipo: **MINUTA**, data de emissão: **23/10/2025** e o código de verificação: **ab7945e4a0**