# Fornecedor, leia com atenção!

- Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Termo de Referência, no descrito no Sistema de Compras do Governo Federal ou na nota de empenho, prevalecerá sempre a descrição do Termo de Referência.

- Quando o fornecedor enviar a proposta com a descrição detalhada do objeto, deverá abster-se de colocar termos genéricos na seção “marca/modelo”, como “similar”, “genérico”, “conforme o termo de referência” por exemplo.

- O fornecedor quando participa da disputa informa que tem pleno conhecimento e aceita as regras e as condições gerais da contratação, bem como aceita como firmes e verdadeiras as transações efetuadas no sistema.

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

- Na fase de julgamento das propostas de preços, será solicitado o envio da proposta comercial ajustada com a descrição completa do produto e o folder (se houver) para análise e parecer da área requisitante.

- A proposta comercial que será enviada quando solicitada pelo agente de contratação compreende: nome da empresa, CNPJ, data, preço, item, unidade, quantidade, marca/modelo, descrição do bem, contato (e-mail e telefone) e assinatura.

- Não serão aceitos itens com preços acima do valor de referência da Administração.

- Os licitantes apresentarão simultaneamente os documentos de habilitação e as propostas com o preço.

- Na fase de habilitação, o pregoeiro/agente de contratação consultará os documentos, exigidos neste Edital/Aviso de Contratação Direta, nos sítios eletrônicos oficiais. Só serão solicitados aos fornecedores, via sistema, caso não seja possível a consulta em sítios oficiais ou caso necessite de documentos complementares.

- É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

- Em caso de dúvidas, entrar em contato no telefone (82) 98191-8149, ou por e-mail: licitacoes.satuba@ifal.edu.br

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

# PREGÃO ELETRÔNICO
39/2026

## CONTRATANTE (UASG)
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA (158382)

## OBJETO
Concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à exploração comercial da cantina do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, com área de 71,48 m²

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 197,02

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 03/12/2026 às 09:00 (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por item

## MODO DE DISPUTA:
Aberto e fechado

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

**MODELO DE EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IF/AL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 39/2026**

**Processo Administrativo nº 23041.028168/2026-46**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IF/AL, CNPJ 10.825.373/0004-06, por meio do(a) Departamento de Suprimentos, sediado(a) RUA DEZESSETE DE AGOSTO, SN, bairro CENTRO, na cidade de SATUBA/AL , CEP 57.120-000, 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: 03/12/2026

Hora Inicial: 09:00

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à exploração comercial da cantina do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, com área de 71,48 $m^2$ conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em item único, correspondente à concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina. O critério de julgamento será o menor preço, aferido pela soma dos preços unitários de uma unidade de cada um dos 36 produtos integrantes do cardápio de referência constante do Termo de Referência.

1.2.1. Os produtos do cardápio constituem componentes da proposta comercial do item único e não serão adjudicados separadamente.

1.2.2. O somatório utilizado para julgamento não representa pagamento pelo IFAL, faturamento garantido à concessionária ou contraprestação pelo uso do espaço.

## 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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. Para o item a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

2.8. 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, e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

2.9.4. 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;

2.9.5. 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;

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

2.9.7. 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;

2.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

2.9.9. 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;

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

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

2.11. O impedimento de que trata o item 2.9.6 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.

2.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.4 e 2.9.5 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.

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

2.14. O disposto nos itens 2.9.4 e 2.9.5 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.

2.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo

financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.16. A vedação de que trata o item 2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## 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 n.º 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 cadastrar no sistema eletrônico o valor do item único, expresso em reais, com duas casas decimais, correspondente à soma dos preços unitários de uma unidade de cada um dos 36 produtos do cardápio de referência.

5.1.1. O licitante poderá distribuir as reduções de preços entre os produtos conforme sua estrutura de custos, não sendo exigida a aplicação de percentual uniforme de desconto.

5.1.2. Será admitida a manutenção de produtos nos respectivos preços máximos de referência, desde que nenhum preço unitário ultrapasse o limite estabelecido no Termo de Referência.

5.1.3. A proposta deverá contemplar todos os produtos do cardápio, preservando suas especificações, composição e porções. Não será admitida a exclusão de produtos ou a redução das porções para adequação ao valor ofertado.

5.1.4. A contraprestação pelo uso do espaço não integrará o somatório utilizado para julgamento, permanecendo devida nas condições estabelecidas no Termo de Referência e no contrato.

5.1.1. Valor expresso em Reais (R$).

| Seq | Item | Periodicidade |
|---|---|---|
| 1 | Item | 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. A aceitação da proposta dependerá do atendimento simultâneo ao limite máximo do somatório do cardápio e aos preços máximos unitários de cada produto, estabelecidos no Termo de Referência. A apresentação de somatório inferior ao limite máximo não autoriza preço de qualquer produto superior ao respectivo teto unitário.

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 em reais pelo valor do item único, correspondente à soma dos preços unitários de uma unidade de cada um dos 36 produtos do cardápio de referência. Durante a disputa, os lances serão apresentados sobre esse somatório, sendo os preços individuais discriminados na proposta ajustada.

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 **1 (um) centavo.**

| Seq | Item | Intervalo Mínimo |
|---|---|---|
| 1 | Item | 0,01 |

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 inexequível.

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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. 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. declaração do licitante de que desenvolve 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 brasileiras;

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

6.21.3. 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, considerada eventual negociação, acompanhada da planilha de preços dos 36 produtos do cardápio. A planilha deverá conter a identificação de cada produto, sua especificação e porção, o preço unitário ofertado com duas casas decimais e o somatório, que deverá corresponder ao valor final registrado e aceito no sistema, respeitados os preços máximos unitários.

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 2.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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. contiver vícios insanáveis;

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

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou, após as oportunidades cabíveis de negociação e saneamento, permanecer com somatório superior ao limite máximo admitido ou com preço de qualquer produto superior ao respectivo preço máximo unitário estabelecido no Termo de Referência;

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. A planilha de preços do cardápio será obrigatória para a aceitação da proposta do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. Serão verificados o preenchimento dos 36 produtos, a correspondência das especificações e porções, os preços máximos unitários, a exatidão aritmética e a compatibilidade do somatório com o valor final ofertado.

7.12.1. A distribuição dos descontos entre os produtos será livre, respeitadas as condições deste Edital, não sendo exigida redução de todos os preços nem aplicação de desconto proporcional uniforme.

7.12.2. Os preços unitários da proposta aceitam integrarão o contrato e constituirão os preços de comercialização aos usuários, observadas as regras contratuais de alteração e reajuste.

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. Os ajustes deverão preservar o valor final

ofertado, os limites máximos unitários e as especificações dos produtos, sem alteração substancial da proposta ou aplicação obrigatória de desconto uniforme.

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 2 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 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. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.14.4. suprimento 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 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) 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://www2.ifal.edu.br/

## 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 mantiver 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, após regular processo administrativo, 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 30 (trinta) 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, 11.1.3 e 11.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo 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 Sicaf 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: licitacoes.satuba@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://www2.ifal.edu.br/

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 – Modelo de proposta comercial

13.11.3. ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato

16/11/2026

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: SET/2026

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: a4f3971794323191072

**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA**
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**
**SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA, EXCETO TIC**
**LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA**

***Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba***

(Processo Administrativo n° 23041.*028168/2026-46*)

**TERMO DE REFERÊNCIA**

# 1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete nas dependências do IFAL – Campus Satuba, com área total de 71,48 m², para atendimento de alunos, servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes, conforme condições e exigências deste instrumento.

1.2. A exploração será realizada por uma única concessionária, por sua conta e risco, mediante venda direta de alimentos e bebidas aos usuários e recolhimento da contraprestação ao IFAL. O contrato não estabelece aquisição de refeições pelo Campus nem demanda mínima garantida.

1.3. O objeto compreende uma unidade de cantina. Os produtos do Apêndice A integram o cardápio de referência e não representam aquisições unitárias pelo IFAL. A quantidade de uma unidade por produto destina-se à comparação dos preços, condicionada à metodologia de julgamento validada no processo.

1.4. A atividade de alimentação possui padrões de qualidade e desempenho objetivamente especificáveis. Seu enquadramento para seleção deverá considerar a natureza principal de concessão de uso de bem público, abrangida pelo art. 2º, IV, da Lei nº 14.133/2021, conforme fundamentação do ETP e análise jurídica.

1.5. A operação da cantina atenderá necessidade permanente de apoio à comunidade acadêmica, sem dedicação exclusiva de mão de obra à Administração e sem subordinação direta dos empregados da concessionária ao IFAL.

1.6. O prazo inicial de vigência da concessão onerosa de uso do espaço físico será de 24 (vinte e quatro) meses, contado da data estabelecida no contrato, observadas as condições legais de eficácia, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, até o limite total de 120 (cento e vinte) meses, incluídos o prazo inicial e as eventuais prorrogações, nos termos do art. 110, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando tratar-se de contratação que gera receita para a Administração, sem previsão de investimentos caracterizados como benfeitorias permanentes reversíveis ao patrimônio público.

1.7. A prorrogação dependerá da demonstração do interesse público e da vantajosidade da continuidade do ajuste, da execução satisfatória das obrigações contratuais, da manutenção das condições de habilitação, da concordância das partes e da autorização expressa da autoridade competente,

observadas a legislação patrimonial aplicável e as condições do título de utilização do imóvel, não constituindo direito da concessionária.

1.8. O contrato detalhará as condições de disponibilização, conservação, restituição do imóvel e eventual prorrogação, que dependerá de decisão motivada, regularidade da concessionária e comprovação da vantagem para o interesse público.

1.9. O contrato será formalizado por instrumento próprio, com divulgação no PNCP no prazo legal como condição de eficácia, nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133/2021. A vigência não se confunde com a data de início do atendimento ao público.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A disponibilização de cantina no Campus Satuba visa atender às necessidades alimentares da comunidade acadêmica durante sua permanência na instituição. Alunos permanecem no Campus para aulas, monitoria, pesquisas na biblioteca e estudos, enquanto servidores, terceirizados e visitantes também necessitam de acesso a lanches em local apropriado.

2.2. A exploração de espaço interno permite organizar o atendimento, estabelecer parâmetros sanitários, acompanhar preços e qualidade e oferecer suporte às atividades de ensino e administrativas, sem contratação de fornecimento de alimentação custeado diretamente pelo IFAL.

2.3. A tabela de dimensionamento do edital informa 897 alunos, 165 servidores e 68 prestadores de serviços, totalizando 1.130 pessoas. Esses quantitativos são estimativos, não equivalem a consumidores diários nem asseguram faturamento.

2.4. A fundamentação da solução, a avaliação econômica, o dimensionamento da demanda e a análise dos riscos integram os Estudos Técnicos Preliminares.

2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência

2.6. O planejamento e a execução observarão a Lei nº 14.133/2021, a disciplina patrimonial aplicável ao imóvel e a IN SEGES/ME nº 81/2022, no que couber à concessão onerosa de uso.

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

3.1. A solução compreende a disponibilização do espaço, sua instalação e organização pela concessionária, a operação da lanchonete, a conservação das instalações, o atendimento ao público e a restituição do imóvel ao fim do ajuste.

3.2. A concessionária proverá pessoal, equipamentos, mobiliário, utensílios, gêneros alimentícios, materiais de higiene e demais insumos necessários. A comercialização deverá observar o cardápio aprovado, a tabela de preços e as exigências sanitárias.

3.3. A contratação será organizada em lote único, pois o objeto consiste na exploração integrada de um único espaço físico. A divisão da operação entre empresas prejudicaria a gestão das instalações e a atribuição das responsabilidades sanitárias e contratuais.

3.4. O IFAL disponibilizará o espaço e responderá pela limpeza e manutenção da área externa, conforme delimitação registrada na vistoria inicial. A concessionária realizará a limpeza diária e a conservação da área interna e de seus equipamentos.

3.5. A entrega inicial e a devolução do espaço serão documentadas por termo de vistoria, com inventário dos bens eventualmente disponibilizados pelo IFAL, registros das condições das instalações e indicação de reparos. Alterações físicas dependerão de autorização prévia e expressa, com definição de sua incorporação e dos efeitos patrimoniais no contrato.

# 4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Requisitos sanitários e operacionais

4.1. Manter condições de higiene, conservação, armazenamento, preparo, exposição e comercialização compatíveis com a RDC Anvisa nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis, inclusive licenciamento exigido pela autoridade competente.

4.2. O responsável pela manipulação dos alimentos e a equipe deverão estar capacitados em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas. Os certificados deverão identificar os participantes, a carga horária e o conteúdo. O edital prevê apresentação em até 60 dias após o início; esse prazo não dispensa a capacitação necessária antes do exercício das atividades.

4.3. Manter pessoal suficiente para a demanda, devidamente identificado, com exames ocupacionais e equipamentos de proteção cabíveis. Fornecer, no mínimo, dois uniformes completos por empregado, apropriados à manipulação e em condições de higiene, com proteção dos cabelos e calçados adequados.

4.4. O operador de caixa não deverá servir nem manipular alimentos. Os empregados serão previamente identificados para acesso ao Campus e observarão as regras internas, sem vínculo empregatício ou subordinação direta ao IFAL.

4.5. Disponibilizar equipamentos e utensílios em condições de uso, segurança, higiene e capacidade compatíveis com a operação. Todos os custos de aquisição, instalação, manutenção e reposição dos bens da concessionária serão de sua responsabilidade.

4.6. Não será admitida a subcontratação da exploração da cantina, a transferência da concessão, o empréstimo ou a sublocação do espaço. A aquisição de alimentos de fornecedores regulares não transfere a operação da cantina e não afasta a responsabilidade integral da concessionária.

4.7. A vistoria prévia será facultativa, mediante agendamento pelo e-mail licitacoes.satuba@ifal.edu.br ou telefone (82) 98191-8149, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, entre o dia útil seguinte à divulgação do edital e o dia útil anterior à sessão. Serão oferecidas datas e horários distintos aos interessados. A ausência de vistoria poderá ser suprida pela declaração de conhecimento das condições locais do Apêndice B, assinada pelo responsável técnico do interessado, conforme art. 63, §§ 2º a 4º, da Lei nº 14.133/2021.

4.8. Não se exige marca específica, carta de solidariedade de fabricante ou escritório administrativo externo ao espaço concedido. Não haverá exigência de amostra na fase de seleção; a conformidade dos produtos será verificada durante a execução, segundo as especificações do Apêndice A.

### Sustentabilidade

4.9. Adotar uso racional da água e da energia, mantendo a higienização adequada; evitar desperdícios, vazamentos, iluminação desnecessária e extensões elétricas improvisadas; inspecionar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração e manter os equipamentos em condições seguras.

4.10. Separar resíduos conforme a coleta seletiva do Campus, acondicionar o lixo em recipientes adequados e retirá-lo regularmente. O óleo de cozinha eventualmente utilizado deverá ser armazenado e encaminhado a destinação apropriada, vedado seu lançamento na rede de esgoto ou no solo.

4.11. Manter controle de vetores e pragas por empresa habilitada, com periodicidade máxima semestral ou menor, conforme necessidade e exigência sanitária. Proteger ou retirar alimentos e utensílios durante a aplicação e higienizar as superfícies antes da retomada da operação.

4.12. Não haverá garantia comercial autônoma de objeto fornecido ao IFAL. A concessionária responderá durante a execução pela segurança, qualidade e adequação dos alimentos e equipamentos, sem prejuízo dos prazos legais de responsabilidade perante consumidores e terceiros.

## 5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Local e implantação

5.1. Os serviços serão executados na cantina do Campus Satuba, na Rua 17 de Agosto, s/n, Zona Rural, Satuba/AL, no espaço de 71,48 m².

5.2. O início do atendimento ao público está previsto para **08/02/2027**. Eventual alteração dependerá de justificativa, concordância das partes e formalização pelo IFAL, observadas a vigência e a eficácia do contrato.

5.3. A implantação compreenderá comunicação inicial e alinhamento com o IFAL; instalação dos utensílios e equipamentos; montagem e organização do espaço; vistoria pela fiscalização; e início do atendimento. O cronograma abaixo organiza as etapas dentro do prazo proposto.

| Etapa | Prazo proposto |
|---|---|
| Comunicação e reunião inicial | 1º dia útil |
| Alocação, montagem e organização | 13/01/27 a 22/01/27 |
| Vistoria e liberação operacional | 25/01/27 a 05/02/27 |

### Horários e atendimento

5.4. O atendimento regular ocorrerá de segunda a sexta-feira, das 6h30 às 17h30. A concessionária deverá manter equipe suficiente, troco e condições adequadas de atendimento. Os preços serão expostos em local visível, vedada a cobrança adicional de taxa de serviço, comissão ou gorjeta obrigatória.

5.5. O atendimento em fins de semana e sua adequação ao calendário acadêmico dependerão de prévia autorização.

5.6. Carga, descarga e abastecimento ocorrerão das 6h às 18h, com acesso controlado.

### Alimentos e cardápio

5.7. O cardápio de referência consta do Apêndice A e deverá ser validado pela nutricionista do Campus antes da publicação do edital. A tabela de preços da proposta vencedora, após aceita, vinculará a concessionária. Produtos adicionais somente poderão ser comercializados após aprovação do IFAL e avaliação dos preços de mercado.

5.8. A concessionária deverá promover a alimentação saudável no ambiente escolar, observando as diretrizes da Portaria Interministerial MS/MEC nº 1.010, de 8 de maio de 2006, especialmente quanto à educação alimentar, às boas práticas de manipulação e à restrição da oferta e da promoção comercial de alimentos com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

5.8.1. Consideram-se também, como referência complementar de promoção da alimentação saudável, as diretrizes da Resolução CEAE/AL nº 001/2025, voltadas às instituições das redes estadual e municipal de Alagoas, sem presumir sua aplicação obrigatória à instituição federal. As obrigações específicas da concessionária serão aquelas expressamente estabelecidas neste Termo de Referência, observadas as demais normas aplicáveis.

5.8.2. Com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, fica vedada, no estabelecimento, a publicidade, a exposição com finalidade promocional, o incentivo à venda e a formação de “combos” promocionais envolvendo os seguintes produtos:

a) balas, pirulitos e gomas de mascar;

b) refrigerantes, sucos artificiais e refrescos de pó industrializado;

c) salgadinhos industrializados do tipo chips;

d) salgados fritos;

e) pipocas industrializadas ou de micro-ondas;

f) biscoitos recheados; e

g) biscoitos salgados do tipo aperitivo e amendoins salgados ou doces.

5.8.3. A restrição abrange cartazes, banners, displays, materiais publicitários de fabricantes e outras formas de destaque promocional desses produtos. Não impede sua identificação e a informação dos respectivos preços no cardápio e na tabela de preços obrigatória, sem destaque publicitário.

5.8.4. A comercialização dos produtos relacionados no item 5.8.2 ficará limitada àqueles expressamente previstos no cardápio aprovado pela nutricionista do Campus ou posteriormente autorizados pelo IFAL mediante avaliação técnica, observadas as demais restrições aplicáveis. A inclusão de um produto nessa relação não constitui autorização para sua venda.

5.8.5. A definição e a revisão do cardápio deverão considerar as diretrizes de alimentação saudável mencionadas neste item, priorizando opções saudáveis e avaliando a adequação dos produtos ofertados ao público escolar. A restrição à publicidade não substitui a avaliação técnica sobre a possibilidade e as condições de sua comercialização.

5.9. Os alimentos deverão ser de boa qualidade, com procedência identificada e condições adequadas de transporte, preparo e apresentação. Os preparados pela cantina para consumo diário não poderão ser reaproveitados no dia seguinte, conforme exigência do edital. Produtos embalados deverão conter identificação, data de preparo ou fabricação e prazo de validade.

5.10. Salgados adquiridos de terceiros deverão ser entregues congelados, identificados e transportados sob condições sanitárias adequadas. Bolos, tortas, sobremesas e sanduíches adquiridos de terceiros também dependerão de controle de procedência e conservação.

5.11. Alimentos quentes deverão ser mantidos acima de 60 °C por, no máximo, seis horas, e os refrigerados, sob controle de temperatura inferior a 5 °C, observados os prazos e condições específicos de conservação. As temperaturas deverão ser monitoradas e registradas. Os procedimentos detalhados serão validados pela responsável técnica do Campus conforme a RDC Anvisa nº 216/2004.

5.12. Alimentos impróprios serão retirados imediatamente da exposição e substituídos às expensas da concessionária. A fiscalização poderá determinar a suspensão da venda de produtos diante de não conformidade sanitária ou contratual, registrando a razão e as providências necessárias.

5.13. É vedada a venda fracionada de refrigerantes de embalagens PET em copos. As condições de higiene, cardápio, porções, preços e separação de resíduos serão verificadas regularmente, com apoio da lista do Apêndice C.

### Equipamentos mínimos e conservação

| Equipamento ou material | Quantidade mínima |
|---|---|
| Espremedor de frutas | 01 |
| Geladeira | 01 |
| Freezer | 01 |
| Sanduicheira ou Chapa quente | 01 |
| Liquidificador | 01 |
| Micro-ondas | 01 |
| Vitrine quente | 01 |
| Vitrine fria | 01 |
| Utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos) | Suficiente para a demanda |
| Pratos de louça | Suficiente para a demanda |
| Descartáveis (talheres, copos e pratos) | Suficiente para a demanda |
| Recipiente com álcool gel ou líquido para limpeza das mãos. | Suficiente para a demanda |

5.14. A concessionária responderá pela manutenção e reposição dos seus equipamentos e pela reparação de danos que causar às instalações, inclusive piso, paredes, revestimentos, torneiras, pias, portas, fechaduras, janelas e tomadas. Não serão admitidas modificações físicas ou de instalações sem autorização expressa do IFAL.

5.15. Realizar limpeza diária de todas as dependências internas, utensílios e equipamentos, fornecendo materiais de limpeza e retirando o lixo interno. O IFAL manterá a limpeza e a manutenção da área externa, sem prejuízo da responsabilidade da concessionária por resíduos ou danos provenientes de sua atividade.

### Vedações e condições complementares

5.16. É vedado utilizar o espaço para produção destinada a outros estabelecimentos; permitir sons que prejudiquem as aulas; comercializar, guardar ou depositar bebidas alcoólicas, cigarros, produtos tóxicos ou relacionados a jogos de azar; e armazenar materiais perigosos incompatíveis com a atividade. Insumos indispensáveis à operação observarão as normas de segurança e as condições autorizadas pelo IFAL.

5.17. Vendas a crédito serão realizadas por conta e risco da concessionária, sem responsabilidade do IFAL pela inadimplência dos usuários. A concessão não impede vendas de trufas e doces por alunos do terceiro ano para arrecadação destinada à formatura, nos termos autorizados pela Administração, vedada a utilização dessa exceção para lucro pessoal.

5.18. Encerrado o ajuste, a concessionária desocupará o espaço, retirará seus bens e o restituirá em condições adequadas, com reparação dos danos de sua responsabilidade, observados o inventário, a vistoria final e as regras contratuais sobre benfeitorias.

## 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 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. O IFAL designará formalmente gestor, fiscais e substitutos, com atribuições compatíveis com o Decreto nº 11.246/2022 e suas alterações. A Coordenação de Contratos apoiará a formalização de alterações, prorrogações e reajustes, respeitadas as competências institucionais.

6.3. A concessionária designará formalmente preposto em até cinco dias da assinatura e, em qualquer caso, antes do início da execução, informando poderes, deveres, telefone e e-mail. O preposto deverá estar acessível durante o atendimento e comparecer quando convocado. A Administração poderá recusar sua indicação ou manutenção mediante justificativa, devendo a concessionária indicar substituto.

6.4. As comunicações serão formalizadas por escrito, inclusive por e-mail. As determinações dirigidas à equipe da concessionária serão encaminhadas ao preposto, preservada a autonomia da gestão de pessoal.

6.5. O fiscal técnico acompanhará horários, cardápio, porções, qualidade, higiene, temperaturas, equipamentos, preços e atendimento. Registrará ocorrências, notificará a concessionária para correção e comunicará ao gestor as situações que excedam sua competência.

6.6. A fiscalização administrativa acompanhará a regularidade documental, o recolhimento da contraprestação, eventuais descontos autorizados, garantias e demais obrigações, comunicando tempestivamente os inadimplementos.

6.7. O gestor consolidará os relatórios, acompanhará os riscos, encaminhará providências de responsabilização quando cabíveis e instruirá decisões sobre alterações, prorrogação ou extinção do ajuste. A fiscalização não reduz a responsabilidade da concessionária perante o IFAL e terceiros.

6.8. O IFAL permitirá o acesso de empregados identificados, disponibilizará o espaço nas condições pactuadas, acompanhará a execução, notificará irregularidades e decidirá motivadamente sobre solicitações da concessionária. Não haverá obrigação de pagamento do IFAL pela venda de alimentos aos usuários.

6.9. A concessionária manterá as condições de habilitação e qualificação e cumprirá as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, sanitárias e de reserva legal de cargos. Responderá integralmente pelos encargos de seus empregados e pelos danos decorrentes da execução, fornecerá documentos pertinentes e corrigirá falhas às suas expensas. Observará as vedações de participação e de conflito de interesses dos arts. 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021 e, no que couber, a vedação do art. 48, parágrafo único, relativa a cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau de dirigente ou agente que atue na licitação, fiscalização ou gestão.

6.10. As condições para eventual alteração societária serão examinadas pela Administração, sem transferência automática da concessão, exigindo-se manutenção da habilitação, das obrigações e da capacidade de execução.

6.11. Após a assinatura, poderá ser realizada reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, das obrigações, rotinas, indicadores e sanções. O gestor manterá atualizado o histórico contratual, incluindo vistorias, ocorrências, alterações, reajustes e prorrogações.

6.12. O fiscal técnico registrará as não conformidades e fixará prazo proporcional à gravidade para correção; risco à saúde exigirá ação imediata. Comunicará prontamente fatos que comprometam o atendimento e, em tempo hábil, o término da vigência ao gestor.

6.13. O gestor coordenará as atividades dos fiscais, documentará a avaliação de desempenho e encaminhará ao setor competente os elementos para eventual processo de responsabilização. Ao término, elaborará relatório final sobre os resultados e melhorias para futuras contratações.

6.14. Concluída a instrução de requerimento relacionado à execução, inclusive de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, a Administração decidirá em até um mês, admitida prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123 da Lei nº 14.133/2021. Pedidos manifestamente impertinentes, protelatórios ou sem interesse para a execução observarão a ressalva legal.

6.15. Não se admite ingerência do IFAL na seleção, remuneração, jornada ou gestão dos empregados da concessionária. Denúncias de descumprimento trabalhista, discriminação, violência ou assédio serão registradas e encaminhadas às instâncias competentes, sem prejuízo das providências contratuais cabíveis.

## 7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### Acompanhamento da qualidade

7.1. A avaliação mensal será documentada pela fiscalização e considerará o cumprimento dos horários, a oferta e qualidade dos alimentos, a higiene, os preços e o recolhimento devido ao IFAL. Não haverá medição para emissão de fatura contra o Campus, glosa de pagamento à concessionária ou retenção tributária sobre fatura inexistente.

7.2. Será realizada pesquisa semestral de satisfação, contemplando sabor, variedade, qualidade, higiene do ambiente, cordialidade e apresentação dos empregados

7.3. As opções de resposta serão Ótimo, Bom, Regular e Insuficiente. Resultado desfavorável motivará apuração, correção e eventual responsabilização, sem penalidade automática.

7.4. As não conformidades sanitárias deverão ser tratadas conforme sua gravidade, independentemente do resultado global da pesquisa ou da lista de verificação.

### Recolhimento da contraprestação

7.5. A concessionária recolherá ao IFAL a contraprestação mensal de R$ 300,00 (trezentos reais), por Guia de Recolhimento da União ou instrumento oficialmente indicado pelo setor financeiro

7.6. A comprovação do recolhimento será encaminhada ao fiscal e ao setor financeiro.

7.7. A contraprestação prevista nesta minuta abrange o uso do espaço, água e energia elétrica, conforme composição econômica a demonstrar nos autos. A distribuição desses encargos deverá ser compatível com o título de utilização do imóvel e com a disciplina patrimonial aplicável, sem cobrança adicional não prevista no edital e no contrato.

7.8. Prevê-se desconto de 60% sobre a contraprestação mensal nos períodos de férias e eventuais greves. Sua incidência dependerá de registro da fiscalização e autorização administrativa

### Reajustamento e inadimplemento

7.9. O reajuste se dará: IGP-M/FGV para a contraprestação (a partir da assinatura do contrato) e IPCA/IBGE para os preços do cardápio a partir de 13/11/2026, com periodicidade anual. Qualquer alteração dos valores dependerá de instrução e formalização pela Administração. Os reajustes subsequentes observarão o interregno de um ano a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.10. O reajustamento dos preços de venda não autoriza modificação unilateral do cardápio ou descumprimento das porções e especificações. A tabela atualizada deverá ser aprovada e disponibilizada ao público.

7.11. O atraso no recolhimento será registrado e notificado, com cobrança do débito e apuração das sanções da seção 8. A inadimplência de três mensalidades ensejará avaliação da extinção contratual, mediante decisão motivada e procedimento que assegure contraditório e ampla defesa, sem extinção automática.

7.12. O acompanhamento mensal será formalizado em relatório circunstanciado, com ocorrências, correções e comprovação dos recolhimentos. Os termos de vistoria inicial e final registrarão a entrega e a restituição do espaço. Esses registros não constituem liquidação de despesa nem recebimento de refeições adquiridas pelo IFAL.

7.13. O reajuste será calculado pela fórmula $V = V_0 \times (I/I_0)$, em que $V_0$ é o valor a reajustar, $I_0$ o índice da data-base e I o índice correspondente ao reajuste, ou pelo fator acumulado equivalente. Na indisponibilidade temporária do índice definitivo, eventual cálculo provisório será posteriormente conciliado; se extinto o índice, será adotado substituto previsto em lei ou pactuado e formalizado.

7.14. Reajustes previstos contratualmente poderão ser registrados por apostila, conforme art. 136 da Lei nº 14.133/2021. Revisão extraordinária dependerá de demonstração dos pressupostos legais, da alocação de riscos e de formalização cabível; oscilações ordinárias de demanda não geram, por si, direito à recomposição.

## 8 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a concessionária que:

8.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato.

8.1.2. Der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

8.1.3. Der causa à inexecução total do contrato.

8.1.4. Ensejar o retardamento da execução sem motivo justificado, inclusive o atraso na implantação ou no recolhimento da contraprestação.

8.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução.

8.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato.

8.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

8.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

8.2. Serão aplicáveis as seguintes sanções, conforme o enquadramento e a gravidade da conduta:

8.2.1. Advertência, exclusivamente na hipótese do item 8.1.1, quando não se justificar penalidade mais grave.

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, nas hipóteses dos itens 8.1.2 a 8.1.4, quando não se justificar penalidade mais grave, pelo prazo máximo de três anos, no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União.

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses dos itens 8.1.5 a 8.1.8 e nas dos itens 8.1.2 a 8.1.4 que justifiquem penalidade mais grave, pelo prazo mínimo de três e máximo de seis anos, no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

8.2.4. Multa moratória ou compensatória, nos termos dos itens seguintes.

8.3. Os percentuais de multa definidos a seguir serão aplicados mediante dosimetria motivada, conforme a infração e a dimensão do dano, observadas as bases de cálculo expressamente estabelecidas neste instrumento.

8.4. Para as multas compensatórias, adota-se como base o valor nominal total da contraprestação do período contratual inicial de 24 meses, atualizado pelos reajustes formalizados, sem inclusão das vendas aos usuários. Na base inicial de R$ 300,00 mensais, esse valor corresponde a R$ 7.200,00. Não se utilizará a soma de R$ 197,02 do cardápio como valor contratual para sanções.

8.5. Multas moratórias, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133/2021:

8.5.1. Pelo atraso injustificado no recolhimento da contraprestação: 0,5% (meio por cento) por dia sobre o valor da mensalidade vencida e não paga, limitado a 10% dessa parcela.

8.5.2. Pelo atraso injustificado no início da operação ou na regularização de obrigação operacional com prazo fixado: 0,5% (meio por cento) por dia sobre a contraprestação mensal vigente, utilizada como valor econômico da parcela mensal afetada, até o limite de 10% dessa parcela. Alcançado o limite, a Administração avaliará a conversão em multa compensatória e a extinção motivada, observada a vedação de dupla punição pelo mesmo fato.

8.5.3. Caso seja exigida garantia de execução, o atraso injustificado na sua apresentação, suplementação ou reposição sujeitará a concessionária à multa de 0,07% por dia sobre a base definida no item 8.4, até o máximo de 2%. O atraso superior a 25 dias autoriza a Administração a avaliar a extinção por descumprimento contratual, observado o art. 137, I, da Lei nº 14.133/2021.

8.6. Multas compensatórias, calculadas sobre a base definida no item 8.4:

8.6.1. De 5% a 10%, pela inexecução parcial do item 8.1.1.

8.6.2. De 10% a 20%, pela inexecução parcial grave do item 8.1.2.

8.6.3. De 20% a 30%, pela inexecução total do item 8.1.3.

8.6.4. De 10% a 20%, pelo retardamento do item 8.1.4, em substituição à multa moratória quando cabível.

8.6.5. De 10% a 30%, pelas infrações dos itens 8.1.5 a 8.1.8.

8.7. A multa compensatória observará os limites do art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021. A dosimetria será motivada, sem aplicação automática do limite superior. A conversão de multa moratória em compensatória considerará os valores já aplicados pelo mesmo fato, vedada a dupla punição pela mesma conduta.

8.8. Sem prejuízo das infrações previstas no item 8.1, constituem descumprimentos contratuais sujeitos à apuração administrativa as seguintes condutas da concessionária:

8.8.1. Cobrar preços superiores aos contratados, deixar de divulgar a tabela de preços em local visível ou exigir taxas e acréscimos não autorizados.

8.8.2. Comercializar produtos em desacordo com as especificações, a composição, o peso, o volume ou as porções estabelecidas no cardápio aprovado, bem como realizar substituições sem a autorização exigida neste Termo de Referência.

8.8.3. Descumprir os horários de funcionamento ou suspender ou interromper injustificadamente o atendimento, ressalvadas as situações autorizadas pelo IFAL ou decorrentes de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

8.8.4. Comercializar ou manter disponíveis para comercialização alimentos vencidos, deteriorados, contaminados, sem procedência identificável ou em condições inadequadas de transporte, armazenamento, preparo, exposição ou conservação.

8.8.5. Descumprir os controles de temperatura, identificação, validade e conservação dos alimentos, inclusive os registros exigidos, ou realizar o reaproveitamento de produtos em desacordo com as condições sanitárias e contratuais.

8.8.6. Deixar de executar a limpeza e a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, ou descumprir as obrigações relativas ao controle de pragas e ao acondicionamento e à destinação dos resíduos.

8.8.7. Manter trabalhadores no exercício de atividades para as quais não possuam a capacitação exigida ou descumprir as obrigações relativas à identificação, aos uniformes, à higiene pessoal e aos equipamentos de proteção cabíveis.

8.8.8. Descumprir as restrições à publicidade, à exposição promocional, ao incentivo à venda e à formação de “combos” previstas neste Termo de Referência, ou comercializar produtos não autorizados.

8.8.9. Utilizar o espaço para finalidade diversa da contratada, produzir alimentos destinados a outros estabelecimentos, transferir a exploração a terceiros ou realizar intervenções nas instalações sem a autorização exigida.

8.8.10. Deixar de conservar ou manter os bens e as instalações sob sua responsabilidade, ou deixar de reparar, no prazo fixado, danos que tenha causado ao patrimônio público.

8.8.11. Deixar de indicar ou manter preposto, de atualizar seus contatos ou de atender às convocações da Administração nas condições previstas no contrato.

8.8.12. Impedir ou dificultar a fiscalização, deixar de apresentar documentos relacionados às obrigações contratuais quando legitimamente solicitados ou descumprir determinação formal de correção de irregularidade, sem justificativa aceita pela Administração.

8.8.13. Deixar de recolher a contraprestação pelo uso do espaço ou outros encargos de sua responsabilidade, nos valores e prazos estabelecidos no contrato.

8.8.14. Descumprir outras obrigações expressamente previstas no edital, neste Termo de Referência ou no contrato, mediante identificação da obrigação violada e descrição dos fatos e das evidências que fundamentem a apuração.

8.8.15. As ocorrências acima serão enquadradas nas infrações do item 8.1 conforme a natureza da conduta, sua gravidade, os danos efetivos ou potenciais, a duração, a reincidência e as demais circunstâncias comprovadas. A aplicação das sanções observará os itens 8.2 a 8.7 e o procedimento administrativo previsto nesta seção, sem imposição automática de multa pelo simples registro da ocorrência.

8.8.16. O descumprimento de menor gravidade poderá ensejar advertência quando caracterizada inexecução parcial e não se justificar penalidade mais grave. As multas, quando cabíveis, observarão as bases de cálculo, os percentuais e os limites já estabelecidos nesta seção, vedada a duplicidade de multas pelo mesmo fato.

8.8.17. Quando a irregularidade for passível de correção, a fiscalização notificará a concessionária e estabelecerá prazo compatível com sua natureza e gravidade. A correção será considerada na avaliação da ocorrência, sem afastar automaticamente a apuração de responsabilidade.

8.8.18. Nas situações de risco à saúde ou à segurança dos usuários, a fiscalização determinará, de forma motivada, a retirada imediata dos produtos ou a suspensão da atividade afetada, comunicando o fato ao gestor e à autoridade competente. Essas medidas têm caráter preventivo e não substituem o processo administrativo para eventual aplicação de sanções, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.9. A aplicação das sanções não exclui a reparação integral dos danos. Advertência, impedimento e declaração de inidoneidade poderão ser aplicados cumulativamente com multa, mediante fundamentação.

8.10. Antes da aplicação de multa, será facultada defesa no prazo de 15 dias úteis, contado da intimação, conforme art. 157 da Lei nº 14.133/2021.

8.11. Impedimento e declaração de inidoneidade dependerão de processo de responsabilização conduzido por comissão composta por dois ou mais servidores estáveis, com defesa escrita e especificação de provas em 15 dias úteis da intimação. Havendo novas provas ou juntada de provas indispensáveis, serão asseguradas alegações finais em 15 dias úteis. O indeferimento de provas será motivado, na forma do art. 158.

8.12. As notificações serão encaminhadas aos endereços eletrônicos informados na proposta e no SICAF, com registro da comunicação e observância das regras de intimação. A concessionária deverá manter seus dados atualizados, asseguradas a ciência regular e as garantias de defesa.

8.13. A dosimetria considerará a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso, as agravantes e atenuantes, os danos e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, nos termos do art. 156, § 1º.

8.14. A declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e aplicada pela autoridade máxima do IFAL, observada a competência exclusiva prevista no art. 156, § 6º, I. As demais penalidades observarão as competências e delegações institucionais vigentes.

8.15. Os atos também tipificados como lesivos pela Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente nos mesmos autos, observados o rito e a autoridade competente definidos nessa Lei, conforme art. 159 da Lei nº 14.133/2021.

8.16. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada nas hipóteses do art. 160 da Lei nº 14.133/2021, com extensão dos efeitos aos sujeitos nele previstos, assegurados contraditório, ampla defesa e análise jurídica prévia.

8.17. As multas deverão ser recolhidas em até 30 (trinta) dias da intimação para pagamento, após a decisão tornar-se exigível, por GRU ou instrumento indicado pelo IFAL. Poderá ser utilizada a garantia, se existente e cabível, com cobrança administrativa ou judicial do saldo. Não haverá desconto em faturas deste ajuste, pois não há pagamento do IFAL à concessionária. Eventual compensação com créditos de outros contratos dependerá dos requisitos legais e da IN SEGES/ME nº 26/2022, quando aplicável.

8.18. Da aplicação de advertência, multa ou impedimento caberá recurso em 15 dias úteis da intimação, dirigido à autoridade que decidiu. Não havendo reconsideração em cinco dias úteis, será encaminhado à autoridade superior, que decidirá em até 20 dias úteis do recebimento dos autos. Da declaração de inidoneidade caberá pedido de reconsideração em 15 dias úteis, decidido em até 20 dias úteis do recebimento, conforme arts. 166 e 167.

8.19. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente, nos termos do art. 168, assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa.

8.20. O IFAL informará e manterá atualizados os dados das sanções, para publicidade no CEIS e no CNEP, no prazo máximo de 15 dias úteis da aplicação, observados o art. 161 e os efeitos das decisões recursais. As penalidades serão registradas no SICAF.

8.21. A reabilitação observará os requisitos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021. A prescrição observará o art. 158, § 4º. A extinção contratual será processada separadamente quando cabível, conforme arts. 137 a 139, sem automatismo e sem prejuízo da responsabilização.

8.22. As infrações praticadas na fase de seleção, inclusive recusa injustificada de assinatura, omissão documental e não manutenção da proposta, serão disciplinadas no edital, em conformidade com os arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

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

9.1. O julgamento será realizado pelo menor preço do item único, correspondente à soma dos preços unitários de uma unidade de cada um dos 36 produtos integrantes do cardápio de referência. O licitante poderá distribuir as reduções de preços entre os produtos conforme sua estrutura de custos, não sendo exigida a aplicação de percentual uniforme de desconto. Será admitida a manutenção de determinados produtos nos respectivos preços máximos de referência, desde que nenhum preço unitário ultrapasse o limite estabelecido pela Administração. Após a fase de lances e eventual negociação, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar proposta ajustada, contendo os preços de todos os produtos, com duas casas decimais, cuja soma corresponda ao valor final ofertado e aceito no sistema.

9.2. A aceitabilidade da proposta compreenderá a verificação do valor total, dos limites máximos unitários, da exequibilidade e do atendimento às especificações e porções previstas no Termo de Referência. Os preços unitários constantes da proposta aceitam constituirão os preços contratados para comercialização aos usuários, observadas as hipóteses de alteração previstas no contrato. A contraprestação pelo uso do espaço será disciplinada separadamente e não integrará o somatório utilizado na disputa.

9.3. A análise de exequibilidade considerará insumos, pessoal, encargos, equipamentos, tributos, contraprestação e condições de demanda. Havendo indícios de inexequibilidade, serão realizadas diligências, assegurada oportunidade de demonstração dos custos e da viabilidade da oferta, sem transposição automática dos percentuais legais próprios de obras e serviços de engenharia.

9.4. O regime será a exploração comercial direta do espaço concedido, por conta e risco da concessionária, que receberá dos usuários pelas vendas e recolherá ao IFAL a contraprestação. Não se aplica medição por empreitada remunerada pelo Campus.

9.5. A participação se dará exclusiva para ME/EPP.

9.6. Para habilitação, serão exigidos os documentos seguintes, conforme a natureza jurídica do interessado, admitida verificação pelo SICAF e pelas bases oficiais, sem duplicidade de exigências.

9.7. Habilitação jurídica: empresário individual, inscrição na Junta Comercial; MEI, CCMEI com autenticidade verificada; sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal, ato constitutivo registrado e documentos de seus administradores; sociedade simples, registro no Registro Civil de Pessoas Jurídicas e prova de indicação dos administradores; filial, inscrição correspondente e averbações na sede. Os documentos deverão estar acompanhados das alterações ou da consolidação. Para outras formas admitidas pelo edital, serão exigidos os registros e atos de autorização legalmente pertinentes.

9.8. A atividade econômica e os atos constitutivos deverão ser compatíveis com o objeto. Não se exigirá instalação prévia no Campus como condição de participação. O licenciamento sanitário necessário à operação deverá estar regular antes do início das atividades, conforme regras da autoridade competente.

9.9. Habilitação fiscal, social e trabalhista: inscrição no CNPJ; regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta RFB/PGFN; regularidade do FGTS; certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos trabalhistas; inscrição nos cadastros estadual e/ou municipal pertinentes à atividade; e regularidade perante as Fazendas estadual e/ou municipal competentes, conforme a incidência tributária do objeto.

9.10. A isenção de tributos será comprovada mediante declaração da Fazenda competente ou documento equivalente admitido em lei. O MEI observará a dispensa legal de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal para obtenção do tratamento diferenciado. ME e EPP apresentarão

a documentação fiscal e trabalhista mesmo com restrição, assegurado o prazo legal de regularização do art. 43 da LC nº 123/2006.

9.11. Serão exigidas as declarações previstas no edital, inclusive de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, da reserva legal de cargos e da integralidade dos custos trabalhistas na proposta, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021.

9.12. Qualificação econômico-financeira: certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede; para sociedade simples, certidão pertinente de insolvência civil; balanço patrimonial, demonstração de resultado e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios já exigíveis, na forma da lei, ressalvadas dispensas legalmente aplicáveis e motivadas no processo.

9.13. Os documentos contábeis limitar-se-ão ao último exercício para pessoas jurídicas constituídas há menos de dois anos. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação poderão apresentar balanço de abertura. A exigibilidade e a apresentação observarão o art. 69 da Lei nº 14.133/2021, inclusive as regras relativas à ECD.

9.14. Qualificação técnico-operacional: atestado ou certidão de pessoa jurídica de direito público ou privado que demonstre aptidão para atividade similar de alimentação ou operação de cantina/lanchonete, com características compatíveis. Não se exigirá identidade de local, cliente ou denominação do estabelecimento. Serão aceitos atestados em nome da matriz ou filial e somatório para comprovação de capacidade, quando pertinente.

9.15. O interessado disponibilizará informações necessárias à verificação dos atestados, inclusive contatos do emitente e documentos de suporte, quando solicitados em diligência. Não se fixa quantitativo mínimo ou experiência temporal mínima sem motivação técnica e previsão no edital.

9.16. Será apresentada declaração de conhecimento das condições locais, conforme Apêndice B. Registro em conselho profissional ou qualificação técnico-profissional somente serão exigidos se decorrerem de legislação aplicável à atividade e estiverem especificamente justificados e previstos no edital.

9.17. As diligências, a atualização de documentos, a regularização de ME/EPP e as vedações de participação observarão a Lei nº 14.133/2021, a LC nº 123/2006 e o edital. Exigências adicionais para cooperativas, consórcios ou sociedades estrangeiras dependerão da definição motivada de sua admissibilidade no instrumento convocatório.

## 10 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. A avaliação deverá distinguir: a contraprestação devida ao IFAL pelo uso do espaço; os preços de referência dos produtos vendidos aos usuários; e as estimativas econômicas de exploração necessárias ao planejamento e à seleção.

10.2. A contraprestação mensal prevista é de R$ 300,00 (trezentos reais), equivalente nominalmente a R$ 3.600,00 em 12 meses e R$ 7.200,00 em 24 meses, antes de descontos, reajustes e eventual proporcionalidade. Esses valores não correspondem ao faturamento estimado da concessionária.

10.3. O valor de referência foi formado a partir de R$ 200,00 previstos no Contrato nº 13/2022, com atualização pelo IGP-M.

10.4. O Apêndice A apresenta 36 produtos e total comparativo preliminar de R$ 197,02 para uma unidade de cada produto, apurado pela média dos preços de especificações comparáveis. A memória de cálculo e a análise crítica integram o Relatório de Pesquisa de Preços da Cantina. Os valores deverão ser consolidados e aprovados antes da publicação, após saneamento das divergências identificadas.

10.5. A pesquisa deverá documentar fontes, datas, especificações comparáveis, tratamento dos dados e método de cálculo, observada a IN SEGES/ME nº 65/2021 no que couber. A avaliação patrimonial do espaço deverá ter fundamentação própria, sem ser substituída pela pesquisa dos alimentos.

10.6. A estimativa de faturamento, quando necessária à modelagem, dependerá de memória de demanda e consumo. O quantitativo de pessoas do Campus não autoriza presumir que todas comprarão diariamente ou consumirão todos os itens.

## 11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A concessão gera recolhimento ao IFAL e pagamento direto dos usuários à concessionária, não havendo despesa de aquisição de lanches ou remuneração da empresa pelo Campus. Por isso, não se indica dotação para pagamento contratual à concessionária.

11.2. Os custos institucionais de água, energia, limpeza e manutenção sob responsabilidade do IFAL deverão ser considerados na avaliação econômica e suportados pelas dotações próprias correspondentes, quando aplicáveis. Sua existência não é afastada pela natureza onerosa da concessão.

11.3. O setor financeiro confirmará a classificação e o procedimento de arrecadação da receita, os dados de recolhimento e os controles de conciliação.

## 12 DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações deste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas. A contratação será formalizada por instrumento contratual próprio, compatível com a concessão onerosa de uso.

12.2. Integram este Termo de Referência o Apêndice A, com o cardápio; o Apêndice B, com a declaração de vistoria ou conhecimento das condições locais; e o Apêndice C, com os instrumentos de acompanhamento.

12.3. A alteração e a extinção contratual observarão os arts. 124 a 139 da Lei nº 14.133/2021 e a legislação patrimonial aplicável. A restituição do espaço e eventual tratamento de benfeitorias serão disciplinados no contrato, sem direito automático de retenção.

12.4. Os anexos do modelo AGU destinados a instrumento substitutivo do contrato, obras, projetos de engenharia ou serviços com dedicação exclusiva de mão de obra não integram este ajuste, em razão de seu objeto e da formalização por contrato próprio.

JANAINA FREITAS DE ANDRADE

**Nutricionista**

gov.br Documento assinado digitalmente
JANAINA FREITAS DE ANDRADE
Data: 16/11/2026 16:34:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JORGE GESTEIRA VAZ DE CARVALHO FILHO

**Chefe do Departamento de Suprimentos**

JORGE GESTEIRA VAZ DE CARVALHO FILHO:04294838485
Assinado de forma digital por JORGE GESTEIRA VAZ DE CARVALHO FILHO:04294838485
Dados: 2026.11.15 20:47:37 -03'00'

MARINEIDE PINTO DA SILVA GODOY

**Diretora de Administração**

MARINEIDE PINTO DA SILVA GODOY:34206671400
Assinado de forma digital por MARINEIDE PINTO DA SILVA GODOY:34206671400
Dados: 2026.11.16 07:49:20 -03'00'

UILLIANE FAUSTINO DE LIMA

**Autoridade Competente**

UILLIANE FAUSTINO DE LIMA:03673635425
Assinado de forma digital por UILLIANE FAUSTINO DE LIMA:03673635425
Dados: 2026.11.16 08:10:44 -03'00'

# APÊNDICE A CARDÁPIO DE REFERÊNCIA

## Sanduíches

| Item | Descrição e porção | Qtd. | Preço ref. R$ |
|---|---|---|---|
| 1 | Sanduíche natural – pão integral (frango ou atum), pão de forma (150g) | 1 un. | 7,50 * |
| 2 | Queijo, presunto e misto com pão de forma, francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo | 1 un. | 7,67 |
| 3 | Americano (presunto, queijo, ovo e salada), francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo e 50g de ovo | 1 un. | 10,67 |
| 4 | Hambúrguer de frango ou carne bovina com pão francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo de 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo e hambúrguer de 56g | 1 un. | 9,67 |
| 5 | Pão com ovo, pão francês, seda ou redondo, com pão de no mínimo de 50g e 50g de ovo | 1 un. | 4,33 |

## Salgados

| Item | Descrição e porção | Qtd. | Preço ref. R$ |
|---|---|---|---|
| 6 | Coxinha de frango sem requeijão cremoso, com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 6,00 * |
| 7 | Pastel de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 6,00 * |
| 8 | Empada de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 6,00 * |
| 9 | Folhados de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 6,00 * |
| 10 | Esfirras de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 6,00 * |
| 11 | Mini pizza, com peso entre 120g a 150g e mínimo 15cm de tamanho | 1 un. | 6,00 * |

## Bolos tortas e pudins

| Item | Descrição e porção | Qtd. | Preço ref. R$ |
|---|---|---|---|
| 12 | Tortas doces com no mínimo 100g a fatia | 1 un. | 6,67 |
| 13 | Torta salgada com no mínimo 100g a fatia | 1 un. | 6,17 |
| 14 | Pudins, mousses de peso mínimo 100g, porção | 1 un. | 5,67 |
| 15 | Tortilete de peso mínimo 100 g, unidade | 1 un. | 5,33 |
| 16 | Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, formigueiro) com no mínimo 100g a fatia | 1 un. | 5,00 |

## Bebidas e gelados

| Item | Descrição e porção | Qtd. | Preço ref. R$ |
|---|---|---|---|
| 17 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 300mL. | 1 un. | 4,25 |
| 18 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 500mL. | 1 un. | 6,08 |
| 19 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 300mL. | 1 un. | 5,17 |
| 20 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 500mL. | 1 un. | 7,17 |
| 21 | Vitamina de frutas em copos de 300mL, diversos sabores | 1 un. | 5,25 |
| 22 | Vitamina de frutas em copos de 500mL, diversos sabores | 1 un. | 6,75 |
| 23 | Leite batido com achocolatado em pó, copo de 300mL | 1 un. | 4,00 |
| 24 | Bebidas lácteas, leite fermentado, achocolatado em embalagens individuais | 1 un. | 4,00 |
| 25 | Iogurte natural ou de frutas, em embalagens individuais | 1 un. | 5,67 |
| 26 | Água de coco em embalagens individuais, 300mL | 1 un. | 5,67 |
| 27 | Água mineral sem gás em garrafas de 500mL | 1 un. | 2,33 |
| 28 | Água mineral com gás em garrafas de 500mL | 1 un. | 3,33 |
| 29 | Café com ou sem açúcar, copo de 200mL | 1 un. | 2,17 |
| 30 | Café com leite integral ou desnatado, com ou sem açúcar, copo de 200mL | 1 un. | 2,67 |
| 31 | Refrigerantes (inclusive dietéticos), sabores diversos em lata de 350mL | 1 un. | 4,83 |
| 32 | Refrigerante (inclusive dietéticos), sabores diversos em garrafas pet de 200mL | 1 un. | 3,50 |

## Outros produtos

| Item | Descrição e porção | Qtd. | Preço ref. R$ |
|---|---|---|---|
| 33 | Pão de queijo, com peso entre 120g a 150g | 1 un. | 7,50 * |
| 34 | Biscoito (doce e salgada) em pacote com peso entre 75 a 150g | 1 un. | 3,00 |
| 35 | Salada de frutas, com no mínimo três frutas, em embalagens individuais e descartáveis | 1 un. | 5,33 |
| 36 | Picolé de frutas ou leite (sabores variados, no mínimo três) com peso mínimo de 60g | 1 un. | 3,67 |

Total comparativo preliminar do cardápio: R$ 197,02 (cento e noventa e sete reais e dois centavos), pela soma de uma unidade de cada um dos 36 produtos, com preços unitários arredondados a centavos. Não corresponde a pagamento do IFAL, faturamento estimado da cantina ou valor da concessão.

## <u>APÊNDICE B</u> CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS

Empresa: _____ CNPJ: _____

Responsável técnico do interessado: _____ Cargo: _____

Processo Administrativo: _____ Licitação: _____

**Assinalar a opção correspondente:**

( ) Realizei vistoria no espaço destinado à cantina do IFAL – Campus Satuba, em ____/____/_____, acompanhado(a) do(a) servidor(a) _____, e tomei conhecimento das instalações e das condições de execução.

( ) Optei por não realizar vistoria e declaro ter conhecimento das condições e peculiaridades da contratação a partir das informações disponibilizadas, assumindo a responsabilidade pelo dimensionamento da proposta nos termos do edital.

Declaro conhecer a área de 71,48 m², as obrigações de instalação e operação, o calendário e os horários de referência, as responsabilidades por equipamentos e higiene e as condições econômicas indicadas no edital, ressalvadas as hipóteses legais de alteração do ajuste.

Local e data: _____

Assinatura do responsável técnico do interessado: _____

Servidor acompanhante, se houver vistoria: _____

## APÊNDICE C INSTRUMENTOS DE ACOMPANHAMENTO

### Pesquisa de satisfação

Período avaliado: _____ Data: _____

Perfil do usuário, opcional: ( ) aluno ( ) servidor ( ) terceirizado ( ) visitante

| Aspecto | Ótimo | Bom | Regular | Insuficiente |
|---|---|---|---|---|
| Sabor dos alimentos | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |
| Variedade | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |
| Qualidade | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |
| Higiene do ambiente | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |
| Cordialidade no atendimento | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |
| Apresentação dos empregados | ( ) | ( ) | ( ) | ( ) |

Comentários e sugestões: _____

_____

### Lista de verificação sanitária e operacional

Data: _____ Fiscal: _____ Preposto: _____

Assinalar C para conforme, NC para não conforme e NA para não aplicável. Registrar ocorrências, providências e prazo de correção.

| Verificação | C | NC | NA |
|---|---|---|---|
| 1. Uniformes limpos e em bom estado; calçados adequados. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 2. Cabelos protegidos, unhas limpas e sem esmalte; ausência de adornos na manipulação. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 3. Higienização correta das mãos antes do trabalho e entre atividades. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4. Ausência de práticas que contaminem alimentos, como fumar ou comer na área de preparo. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 5. Trabalhadores sem sintomas ou lesões incompatíveis com manipulação de alimentos. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 6. Caixa separado da manipulação de alimentos. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 7. Sanitários e lavatórios funcionando, com água, sabonete e meios adequados de secagem. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 8. Alimentos com procedência, identificação e prazo de validade controlados. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 9. Armazenamento adequado, com proteção, sem contato com o chão e sem contaminação cruzada. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 10. Alimentos quentes mantidos acima de 60 °C pelo período permitido e com registro. | ( ) | ( ) | ( ) |

| Verificação | C | NC | NA |
|---|---|---|---|
| 11. Alimentos frios mantidos em temperatura adequada e com registro. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 12. Alimentos preparados para consumo diário não reaproveitados no dia seguinte. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 13. Transporte e recepção de alimentos de terceiros em condições adequadas. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 14. Superfícies, equipamentos e utensílios higienizados; ambiente organizado. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 15. Ausência de materiais em desuso ou produtos incompatíveis na área de produção. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 16. Lixeiras e retirada de resíduos adequadas, sem acúmulo no interior ou entorno. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 17. Resíduos segregados e óleo destinado corretamente, quando houver utilização. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 18. Controle de pragas regular, barreiras físicas e ausência de animais na área de preparo. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 19. Luminárias e instalações elétricas protegidas e seguras. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 20. Cardápio, porções, preços e horários cumpridos; tabela de preços visível. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 21. Equipamentos mínimos disponíveis e em funcionamento. | ( ) | ( ) | ( ) |
| 22. Comprovante da contraprestação apresentado e valores conferidos. | ( ) | ( ) | ( ) |

Ocorrências e providências: _____

Prazo e responsável pela correção: _____

Resultado do acompanhamento: _____

A avaliação considerará a gravidade de cada ocorrência, com ação imediata quando houver risco sanitário. A aplicação de sanções observará a seção 8.

**INST.FED.ALAGOAS/CAMPUS SATUBA**

# Estudo Técnico Preliminar 8/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23041.028168/2026-46

## 2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba necessita assegurar à comunidade acadêmica o acesso a alimentos e bebidas durante os períodos de permanência na instituição, especialmente nos intervalos das aulas e das atividades administrativas, de ensino, pesquisa e extensão. Essa necessidade abrange estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes, considerando a realização de atividades em diferentes turnos e a permanência prolongada de parte desse público no Campus.

A disponibilidade de alimentação complementar nas dependências da instituição contribui para o bem-estar dos usuários e para a continuidade das atividades acadêmicas e administrativas, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos para aquisição de lanches e bebidas. O atendimento deve contemplar variedade de produtos, opções saudáveis, preços acessíveis e condições adequadas de higiene, conservação, preparo e comercialização dos alimentos.

Diante do encerramento da vigência do contrato anteriormente destinado à exploração da cantina e da decisão administrativa de não o prorrogar, torna-se necessário planejar o atendimento dessa demanda, buscando evitar a descontinuidade da oferta de alimentação complementar à comunidade acadêmica.

A necessidade institucional consiste, portanto, em viabilizar atendimento regular, seguro e economicamente acessível, compatível com os horários de funcionamento, o calendário acadêmico e as características do público do Campus Satuba. A solução a ser definida deverá observar as exigências sanitárias, a adequada utilização das instalações e a sustentabilidade econômica da operação, sem substituir as ações institucionais de alimentação e assistência estudantil.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| Departamento de Assistência Estudantil | FRANCINE LOPES MIRANDA DE OLIVEIRA |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos requisitos necessários à oferta regular de alimentos e bebidas à comunidade acadêmica do IFAL – Campus Satuba, assegurando qualidade, segurança sanitária, acessibilidade dos preços e compatibilidade com as atividades institucionais.

**a) Características da exploração:** a atividade deverá ser exercida por pessoa jurídica com atuação compatível com o objeto e capacidade para operar a lanchonete, assumindo os custos, os encargos e os riscos da exploração comercial. A comercialização ocorrerá diretamente aos usuários, sem garantia de consumo mínimo ou de faturamento pelo IFAL.

**b) Utilização do espaço:** a exploração ficará restrita à área disponibilizada pelo Campus e à finalidade estabelecida no instrumento convocatório. A empresa deverá conservar as instalações e os bens eventualmente disponibilizados, responsabilizando-se pelos danos decorrentes de sua atuação. Intervenções físicas dependerão de autorização prévia da Administração, sendo vedada a transferência da utilização do espaço a terceiros sem respaldo no instrumento contratual e autorização administrativa.

**c) Estrutura operacional:** a empresa deverá disponibilizar os equipamentos, utensílios, mobiliário e demais recursos necessários ao funcionamento, em quantidade e condições adequadas à demanda. Deverá assegurar manutenção, limpeza e organização do ambiente, observando as condições de utilização das instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias.

**d) Qualidade e segurança dos alimentos:** os produtos deverão apresentar procedência regular, estar dentro do prazo de validade e atender às especificações de composição, porção e apresentação definidas no Termo de Referência. O recebimento, o armazenamento, o preparo, a exposição e a

comercialização deverão observar a legislação sanitária aplicável, inclusive quanto ao controle de temperatura, à prevenção de contaminações e às boas práticas de manipulação.

**e) Cardápio e preços:** a oferta deverá contemplar os 36 produtos do cardápio de referência, com especificações e porções validadas pela área técnica competente. A seleção ocorrerá em item único, pelo menor preço correspondente à soma dos preços unitários de uma unidade de cada produto. O licitante poderá distribuir as reduções conforme sua estrutura de custos, sem exigência de desconto uniforme, respeitando o preço máximo individual de cada produto e o limite máximo do somatório. A proposta ajustada deverá discriminar todos os preços, cuja soma corresponderá ao valor final ofertado. Os preços aceitos integrarão o contrato e deverão ser divulgados aos usuários, observadas as condições contratuais de alteração e reajuste.

**f) Regularidade do atendimento:** o funcionamento deverá ser compatível com os horários das atividades institucionais e com o calendário acadêmico. As condições de atendimento durante férias, recessos, paralisações e eventos deverão ser estabelecidas no Termo de Referência e no contrato, considerando a variação da demanda. Interrupções deverão ser comunicadas e justificadas à fiscalização.

**g) Pessoal e atendimento ao público:** a empresa deverá manter equipe suficiente para a execução das atividades, com trabalhadores capacitados para suas funções e para a manipulação de alimentos, quando aplicável. Deverá assegurar atendimento respeitoso, inclusivo e sem discriminação, além de cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias e de saúde e segurança do trabalho.

**h) Regularidade e capacidade técnica:** serão exigidas as condições de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica pertinentes ao objeto, de forma proporcional à dimensão da exploração. A empresa deverá obter e manter as licenças e autorizações exigíveis para o funcionamento, observadas as competências dos órgãos responsáveis e o momento adequado de sua apresentação.

**i) Sustentabilidade:** deverão ser adotadas medidas de redução do desperdício de alimentos, uso racional de água e energia, segregação e destinação adequada dos resíduos e utilização responsável de embalagens e materiais descartáveis. A limpeza, o controle de pragas e o descarte de óleos e outros resíduos deverão observar as exigências sanitárias e ambientais aplicáveis.

**j) Obrigações financeiras:** a empresa deverá recolher a contraprestação pelo uso do espaço e cumprir as obrigações relativas aos demais encargos expressamente definidos no edital e no contrato. A distribuição das despesas de água, energia e manutenção deverá ser clara, permitindo sua consideração na formação da proposta.

**k) Fiscalização e acompanhamento:** a empresa deverá indicar preposto, permitir o acesso da fiscalização às instalações e aos documentos relacionados à execução, atender às notificações e corrigir as irregularidades identificadas nos prazos estabelecidos. O acompanhamento abrangerá, entre outros aspectos, qualidade dos produtos, higiene, preços, porções, horários de funcionamento e conservação do espaço.

Os requisitos deverão ser detalhados no Termo de Referência com critérios objetivos de verificação, evitando exigências desnecessárias ou desproporcionais que restrinjam a competição.

# 5. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade de oferta de alimentação complementar à comunidade acadêmica do IFAL – Campus Satuba, foram consideradas alternativas de organização do atendimento, levando em conta a disponibilidade de espaço físico, a regularidade do funcionamento, a variedade dos produtos, os custos administrativos e a responsabilidade pela operação.

**a) Operação direta pelo IFAL**

Essa alternativa exigiria que a instituição assumisse a aquisição de insumos, a disponibilização de pessoal, a gestão de estoques, o preparo e a comercialização dos alimentos, além da manutenção dos equipamentos e do cumprimento das obrigações sanitárias. Embora possibilitasse controle direto da operação, implicaria despesas e atividades administrativas permanentes para atendimento de uma demanda de consumo individual. Por essas características, apresenta menor adequação à necessidade de exploração comercial da lanchonete.

**b) Contratação de fornecimento de alimentos custeado pelo IFAL**

Nesse modelo, a Administração contrataria e remuneraria o fornecimento de alimentos, mediante definição de quantitativos e disponibilidade orçamentária. A alternativa pode atender a políticas específicas de alimentação institucional, mas não corresponde ao objetivo desta contratação, que consiste em disponibilizar opção de compra de lanches e bebidas pelos próprios usuários, conforme suas necessidades e preferências.

**c) Atendimento por estabelecimentos externos ou entregas individuais**

A aquisição em estabelecimentos externos e a utilização de serviços de entrega constituem alternativas individuais de consumo. Contudo, não asseguram atendimento nas dependências do Campus, horários compatíveis com os intervalos das atividades ou condições uniformes de oferta. Também podem envolver deslocamentos, taxas de entrega e tempos de espera, reduzindo sua adequação como solução institucional para atendimento regular da comunidade acadêmica.

**d) Instalação de máquinas de venda automática**

Máquinas de venda automática podem ampliar a disponibilidade de determinados alimentos e bebidas e demandar menor estrutura de atendimento presencial. Entretanto, sua utilização isolada tende a limitar a variedade de produtos e a oferta de alimentos preparados na hora, além de depender de reposição, manutenção e adequação das instalações. Assim, representam possibilidade complementar, sem atender integralmente à diversidade de produtos e às características de atendimento pretendidas.

**e) Concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração de lanchonete**

Nessa alternativa, a Administração disponibiliza o espaço mediante contraprestação, e a empresa selecionada assume a operação comercial, incluindo pessoal, insumos, equipamentos e demais obrigações definidas no contrato. Os alimentos e as bebidas são comercializados diretamente aos usuários, sem garantia de consumo mínimo ou de faturamento pelo IFAL.

O modelo permite aproveitar o espaço destinado à cantina e estabelecer requisitos de qualidade, higiene, cardápio, preços, horários e conservação das instalações, sujeitos à fiscalização institucional. Os riscos comerciais da atividade são assumidos pela concessionária, enquanto os encargos relativos ao imóvel e às utilidades devem ser expressamente distribuídos no instrumento contratual.

**Disponibilidade de fornecedores e características do mercado**

A pesquisa de preços reuniu cotações de três empresas do segmento de alimentação que, conforme informação da unidade responsável, já prestam serviços em outros campi do IFAL. Essa atuação indica a existência de fornecedores familiarizados com o atendimento em ambiente educacional e oferece referências para a composição do cardápio e de seus preços.

As cotações, entretanto, não representam compromisso de participação na futura licitação nem garantia de viabilidade econômica da exploração. A atratividade dependerá das condições efetivas do espaço, dos encargos atribuídos à empresa, do público potencial, dos horários de funcionamento e da variação da demanda durante o calendário acadêmico. Por isso, os requisitos deverão ser proporcionais ao objeto, permitindo a participação de empresas aptas, sem restringir a competição aos fornecedores consultados.

**Justificativa da solução escolhida**

A concessão onerosa de uso do espaço físico apresenta maior adequação técnica e operacional à necessidade identificada, pois viabiliza atendimento presencial e regular, com variedade de alimentos e bebidas e possibilidade de acompanhamento pela Administração.

Sob o aspecto econômico, evita que o IFAL assuma diretamente a aquisição dos alimentos para revenda e a estrutura de pessoal necessária à operação comercial. Além disso, prevê contraprestação pelo uso do espaço, sem afastar a necessidade de considerar os custos que permanecerem sob responsabilidade institucional, inclusive os relacionados à infraestrutura e às utilidades.

A escolha decorre dessa adequação qualitativa e da distribuição das responsabilidades operacionais, não de uma economia monetária previamente quantificada entre todas as alternativas. A definição das condições finais deverá conciliar preços acessíveis aos usuários, remuneração adequada pelo uso do espaço e sustentabilidade econômica da exploração.

Dessa forma, indica-se a **concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete**, com seleção mediante procedimento licitatório e detalhamento das condições de execução no Termo de Referência.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na **concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete nas dependências do IFAL – Campus Satuba**, mediante seleção de empresa responsável pela comercialização de alimentos e bebidas diretamente à comunidade acadêmica e aos demais usuários do Campus.

A licitação será estruturada em **item único**, correspondente à concessão integral do espaço destinado à lanchonete. Os 36 produtos do cardápio serão discriminados em planilha anexa ao Termo de Referência e no modelo de proposta comercial, sem cadastramento ou adjudicação separados para cada alimento ou bebida.

O julgamento ocorrerá pelo menor somatório dos preços unitários de uma unidade de cada produto. A empresa poderá manter determinados produtos nos respectivos tetos e reduzir os preços dos demais, sem aplicação obrigatória de desconto uniforme. A aceitação dependerá do atendimento simultâneo ao limite do somatório, aos tetos individuais e às especificações e porções exigidas.

A contraprestação pelo uso do espaço será disciplinada separadamente e não integrará o valor utilizado na disputa.

Será disponibilizada área de aproximadamente **71,48 m²**, destinada ao funcionamento da lanchonete. A utilização do espaço ficará vinculada à finalidade contratada, observadas as condições de conservação, segurança, acessibilidade e higiene, bem como as regras institucionais de acesso e funcionamento.

A empresa selecionada assumirá a organização e a operação do estabelecimento, incluindo o fornecimento de equipamentos, mobiliário, utensílios, insumos e pessoal necessários, conforme a estrutura disponibilizada pelo Campus e as responsabilidades definidas no Termo de Referência. Também responderá pela obtenção das licenças e autorizações exigíveis e pelo cumprimento das obrigações sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e ambientais relacionadas à atividade.

A implantação compreenderá o recebimento formal do espaço, a instalação dos recursos operacionais, a organização dos ambientes e a verificação das condições de funcionamento pela Administração. Eventuais adaptações físicas dependerão de autorização prévia do IFAL, com definição das responsabilidades por sua execução e da destinação das benfeitorias ao término da concessão.

A operação abrangerá a aquisição, o recebimento, o armazenamento, o preparo, a exposição e a venda de alimentos e bebidas, observando as boas práticas de manipulação e as especificações de composição, porção e apresentação estabelecidas no cardápio. A oferta deverá contemplar variedade de produtos e opções saudáveis, conforme validação da área técnica competente.

O atendimento ocorrerá em horários compatíveis com as atividades acadêmicas e administrativas. As condições de funcionamento durante férias, recessos, paralisações e eventos serão disciplinadas no Termo de Referência e no contrato, considerando as oscilações de demanda e a necessidade de comunicação prévia de alterações ou interrupções.

Os usuários efetuarão o pagamento diretamente à concessionária, que assumirá os riscos comerciais da exploração, sem garantia de consumo mínimo ou de faturamento pelo IFAL. Os preços e as porções deverão ser divulgados de forma clara, respeitando os valores contratados e as regras de reajuste. Alterações do cardápio dependerão de avaliação e autorização administrativa.

Como contrapartida pela utilização do espaço, a concessionária efetuará recolhimento mensal ao IFAL, nas condições estabelecidas no edital e no contrato. A responsabilidade pelas despesas de água, energia, manutenção e demais encargos será expressamente definida, permitindo que os interessados considerem esses custos na formulação de suas propostas. O valor da contraprestação pelo espaço será tratado separadamente dos preços de venda dos produtos aos usuários.

Durante a vigência, a concessionária deverá executar a limpeza e a conservação dos ambientes sob sua responsabilidade, manter seus equipamentos em condições adequadas de funcionamento e providenciar manutenção preventiva e corretiva, reparos ou substituições necessários à continuidade do atendimento. Deverá, ainda, adotar medidas de prevenção do desperdício, uso racional de recursos e destinação adequada dos resíduos.

A execução será acompanhada por gestor e fiscais designados pelo IFAL, com apoio técnico quando necessário. O acompanhamento abrangerá qualidade dos alimentos, condições sanitárias, preços, porções, horários, atendimento ao público, conservação do espaço e cumprimento das obrigações financeiras. A empresa manterá preposto para interlocução com a Administração e correção das irregularidades identificadas.

Ao término da concessão, serão realizados a vistoria de saída e o recebimento do espaço, com verificação de sua conservação, dos bens disponibilizados e das obrigações pendentes. A concessionária deverá retirar os bens de sua propriedade e reparar os danos de sua responsabilidade, observadas as disposições contratuais sobre instalações e benfeitorias.

A solução integra, portanto, a disponibilização do espaço, a implantação da estrutura operacional, a exploração comercial, a manutenção e conservação das instalações e a devolução do imóvel, buscando assegurar atendimento regular, alimentação segura e preços acessíveis, com adequada utilização do patrimônio público.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação compreende **uma única concessão onerosa de uso de espaço físico**, com área de aproximadamente **71,48 m²**, destinada à implantação e exploração de lanchonete no IFAL – Campus Satuba, pelo prazo inicial previsto de **24 meses**.

O dimensionamento considera o atendimento a um público potencial de aproximadamente **1.130 pessoas**, composto por **897 estudantes, 165 servidores e 68 trabalhadores terceirizados**, conforme os dados utilizados no planejamento. Visitantes e participantes de eventos poderão representar demanda adicional eventual, sem quantitativo fixo estimado.

Esse público constitui referência para o planejamento da capacidade de atendimento e não corresponde ao número de consumidores diários. A demanda efetiva dependerá da frequência presencial, dos turnos de funcionamento, das preferências dos usuários, dos preços praticados e das variações do calendário acadêmico, especialmente durante férias, recessos e paralisações. Não há garantia de consumo mínimo ou de faturamento à concessionária.

Para fins de cadastramento e disputa no sistema eletrônico, será considerado **um único item, com quantidade igual a 1**, correspondente à concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete.

O cardápio de referência contempla **36 produtos**, cujas descrições, composições e porções serão estabelecidas no Termo de Referência. Esses produtos integram as obrigações da concessionária e a composição de sua proposta comercial, sem constituir itens autônomos de contratação.

A quantidade comparativa de uma unidade de cada produto será utilizada exclusivamente para apuração do somatório de preços que orientará a disputa. Não representa estimativa de consumo, aquisição pelo IFAL ou fornecimento mínimo garantido. O somatório não será multiplicado pelo prazo contratual.

| Elemento | Quantidade ou dimensão |
|---|---|
| Item cadastrado no sistema | 1 |
| Quantidade do item único | 1 concessão |
| Área disponibilizada | Aproximadamente 71,48 m² |
| Prazo inicial previsto | 24 meses |
| Público potencial de referência | Aproximadamente 1.130 pessoas |
| Produtos integrantes do cardápio | 36 |

A estimativa refere-se à dimensão física, temporal e operacional da concessão. Como os produtos serão adquiridos diretamente pelos usuários, conforme sua demanda, não se estabelece quantitativo de aquisição de alimentos e bebidas pela Administração.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 197,02

A estimativa deve distinguir a **contraprestação pelo uso do espaço físico**, devida pela concessionária ao IFAL, dos **preços dos alimentos e bebidas**, pagos diretamente pelos usuários.

**a) Contraprestação pelo uso do espaço**

Considera-se, para o planejamento, a contraprestação mensal de **R$ 300,00 (trezentos reais)**, correspondente aos seguintes valores nominais:

| Período | Valor |
|---|---|
| Mensal | R$ 300,00 |
| Anual — 12 meses | R$ 3.600,00 |
| Vigência inicial — 24 meses | R$ 7.200,00 |

O valor tem como referência histórica a contraprestação de **R$ 200,00 prevista no Contrato nº 13/2022**, com atualização pelo IGP-M, conforme critério informado pela Administração.

O montante de **R$ 7.200,00** representa a contraprestação nominal estimada para o período inicial, antes de reajustes, descontos contratualmente previstos e eventual proporcionalidade. Não corresponde a despesa de aquisição pelo IFAL nem ao faturamento estimado da concessionária.

**b) Valor de referência para disputa do item único**

A pesquisa de preços contempla 36 produtos do cardápio, cuja soma das médias unitárias apuradas corresponde a **R$ 197,02 (cento e noventa e sete reais e dois centavos)**, considerando uma unidade de cada produto e observadas as ressalvas e providências de consolidação registradas no Relatório de Pesquisa de Preços.

Após a consolidação dos valores, o somatório será utilizado como referência para o cadastramento e julgamento do item único da licitação, com quantidade igual a 1 no sistema eletrônico. Não haverá multiplicação desse valor pelos 24 meses de vigência.

Os lances serão apresentados em reais sobre o somatório. Na proposta ajustada, a empresa discriminará os preços dos 36 produtos, cuja soma deverá corresponder ao valor final ofertado, sem ultrapassar qualquer teto unitário. Não será exigido desconto uniforme entre os produtos.

Esse valor constitui referência comparativa da disputa e não representa despesa do IFAL, faturamento estimado da concessionária ou contraprestação pelo uso do espaço. A contraprestação será tratada separadamente, conforme a alínea “a”.

**c) Dimensão econômica da exploração**

A receita da concessionária decorrerá das vendas efetivamente realizadas aos usuários. Na ausência de histórico consolidado de consumo ou de projeção fundamentada de vendas, não se atribui valor ao faturamento total da exploração. O público potencial do Campus não equivale a consumo garantido.

Assim, a estimativa nominal da contraprestação para os **24 meses é de R$ 7.200,00**, enquanto os preços do cardápio serão tratados individualmente para fins de comparação e controle. Eventuais despesas de infraestrutura e utilidades que permaneçam sob responsabilidade do IFAL deverão ser consideradas separadamente na análise econômica da solução.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Propõe-se o **não parcelamento da solução**, com licitação e adjudicação em item único, correspondente à concessão integral do espaço destinado à lanchonete a uma única empresa, responsável pela implantação, operação, conservação e cumprimento das obrigações contratuais.

Os 36 produtos do cardápio representam componentes da exploração comercial e da planilha de preços da proposta. Não constituem aquisições independentes realizadas pelo IFAL nem serão organizados como grupo de 36 itens no sistema eletrônico. A disputa recairá sobre o somatório dos preços unitários desses produtos, preservados os respectivos limites máximos.

A divisão da exploração entre empresas exigiria delimitação de áreas e compartilhamento de instalações, equipamentos e rotinas de trabalho, aumentando a complexidade da operação. Também dificultaria a identificação de responsabilidades por limpeza, conservação, controle sanitário, armazenamento de insumos e eventuais danos ao patrimônio público.

Sob o aspecto econômico, a exploração conjunta permite compartilhar custos de pessoal, equipamentos, manutenção e demais despesas operacionais entre os produtos comercializados. O fracionamento poderia duplicar estruturas e despesas, reduzir a escala de cada operação e comprometer a atratividade da concessão, especialmente diante das oscilações de demanda durante férias, recessos e outros períodos de menor circulação de usuários.

A responsabilidade concentrada em uma única concessionária também favorece a fiscalização, a padronização do atendimento e a correção de irregularidades, permitindo à Administração exigir o cumprimento integral das condições de funcionamento, dos preços, das porções e dos requisitos sanitários.

A contratação conjunta mostra-se compatível com a atuação de empresas do segmento de cantinas e lanchonetes, que usualmente comercializam diferentes categorias de alimentos e bebidas no mesmo estabelecimento. Os requisitos de habilitação deverão ser proporcionais ao objeto, preservando a participação de empresas aptas à exploração integral do espaço.

Dessa forma, o não parcelamento justifica-se pela integração técnica e operacional da atividade, pelo aproveitamento da estrutura disponível e pela distribuição dos custos de funcionamento, sendo indicada a seleção de **uma única concessionária para a exploração da lanchonete**.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração dos serviços de lanchonete do IFAL – Campus Satuba não depende da realização de outra contratação específica para o início de sua execução. Caberá à concessionária providenciar os equipamentos, utensílios, mobiliário, insumos e pessoal necessários ao funcionamento do estabelecimento, conforme as obrigações estabelecidas no Termo de Referência.

Existem relações operacionais com os serviços de abastecimento de água, fornecimento de energia elétrica, manutenção predial e limpeza das áreas comuns do Campus. Essas interfaces deverão observar a distribuição de responsabilidades prevista no Termo de Referência e no contrato, sem sobreposição de obrigações entre a concessionária e os prestadores de serviços da instituição.

Deverá ser observada, ainda, a transição entre a atual exploração do espaço e a nova concessão, compatibilizando a desocupação, a vistoria, a instalação dos equipamentos e o início das atividades, de modo a reduzir eventual interrupção do atendimento à comunidade acadêmica.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada à necessidade institucional de proporcionar condições adequadas de permanência e atendimento à comunidade acadêmica do IFAL – Campus Satuba, mediante a disponibilização de alimentação complementar durante as atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração.

A exploração da lanchonete contribui para o bem-estar dos usuários, reduz a necessidade de deslocamentos externos para aquisição de alimentos e promove a utilização do espaço público em benefício da comunidade acadêmica. A solução também contempla a conservação das instalações, o acompanhamento das condições sanitárias e a adoção de práticas de sustentabilidade.

O planejamento da concessão está compatibilizado com o calendário acadêmico e com a transição da ocupação do espaço, contemplando os prazos necessários à conclusão da licitação, à formalização contratual, à instalação dos equipamentos e à verificação das condições de funcionamento.

Embora a comercialização dos produtos ocorra diretamente entre a concessionária e os usuários, o planejamento deverá considerar eventuais despesas que permaneçam sob responsabilidade do IFAL, especialmente as relacionadas à infraestrutura, à manutenção e às utilidades, assegurando compatibilidade com a capacidade administrativa e orçamentária do Campus.

Em anexo, o PCA 2026

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação busca proporcionar os seguintes benefícios ao IFAL – Campus Satuba e à sua comunidade acadêmica:

**a) Acesso à alimentação complementar:** disponibilizar alimentos e bebidas nas dependências do Campus, em horários compatíveis com as atividades institucionais, facilitando o atendimento a estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes.

**b) Melhoria das condições de permanência:** contribuir para o conforto e o bem-estar dos usuários, especialmente daqueles que permanecem na instituição por períodos prolongados, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos para aquisição de lanches.

**c) Qualidade e segurança dos alimentos:** estabelecer condições de preparo, armazenamento e comercialização sujeitas à fiscalização, com controle de higiene, validade, conservação e porções, reduzindo os riscos sanitários associados ao consumo.

**d) Preços acessíveis e transparência:** promover a seleção de proposta vantajosa para os usuários, com preços e porções claramente definidos e divulgados, permitindo o acompanhamento do cumprimento das condições contratadas.

**e) Variedade e opções saudáveis:** oferecer cardápio diversificado, validado pela área técnica competente, contemplando alternativas que favoreçam escolhas alimentares saudáveis.

**f) Aproveitamento e conservação do patrimônio público:** destinar o espaço existente a uma atividade de apoio à comunidade acadêmica, com responsabilidades definidas pela limpeza, conservação e reparação de danos, além de contraprestação financeira pelo seu uso.

**g) Melhor utilização dos recursos institucionais:** atribuir à concessionária a organização da operação comercial, a disponibilização de pessoal e a aquisição dos insumos e equipamentos de sua responsabilidade, permitindo que o IFAL concentre sua atuação no planejamento, na gestão e na fiscalização da concessão.

**h) Sustentabilidade na operação:** incentivar a redução do desperdício de alimentos, o uso racional de água e energia e a segregação e destinação adequada dos resíduos.

**i) Regularidade e qualidade do atendimento:** estabelecer horários, obrigações e mecanismos de acompanhamento que favoreçam a continuidade da oferta e a correção tempestiva de falhas.

O alcance desses resultados será acompanhado por registros da fiscalização, verificações das condições sanitárias e operacionais, conferência dos preços e porções, controle dos recolhimentos devidos e avaliação da satisfação dos usuários, conforme os instrumentos previstos no Termo de Referência.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação e o início adequado da exploração da lanchonete, o IFAL – Campus Satuba deverá adotar as seguintes providências:

**a) Consolidação dos documentos de planejamento:** concluir e compatibilizar o Documento de Formalização da Demanda, este Estudo Técnico Preliminar, a análise de riscos e o Termo de Referência, assegurando coerência quanto ao objeto, às responsabilidades, aos prazos e às condições de exploração.

**b) Validação técnica do cardápio:** submeter os produtos e suas especificações à área técnica competente, com definição objetiva de ingredientes, pesos, volumes e apresentação, contemplando opções saudáveis e critérios verificáveis pela fiscalização.

**c) Verificação patrimonial e vistoria do espaço:** confirmar a disponibilidade e as condições de utilização da área, a documentação patrimonial pertinente e as autorizações necessárias à concessão. Realizar vistoria das instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias, das condições de acessibilidade e segurança e dos bens eventualmente disponibilizados, registrando as adequações necessárias e os responsáveis por sua execução.

**d) Organização da transição:** coordenar o encerramento da ocupação anterior, a retirada dos bens particulares e a entrega do espaço, com registro de seu estado de conservação. Compatibilizar essa transição com os prazos de instalação da nova concessionária e com o calendário acadêmico.

**e) Conclusão da instrução e da seleção:** finalizar o edital e a minuta contratual, submetê-los às análises e aprovações cabíveis e realizar o procedimento licitatório. Confirmar a vinculação da demanda ao planejamento institucional e a disponibilidade de recursos para eventuais despesas que permaneçam sob responsabilidade do Campus.

**f) Designação e preparação da fiscalização:** designar gestor, fiscais e respectivos substitutos, observando suas atribuições e capacidade de atuação. Promover orientação ou capacitação sobre as particularidades da concessão, especialmente quanto ao controle sanitário, ao acompanhamento de preços e porções, à conservação do espaço e à verificação dos recolhimentos devidos.

**g) Preparação dos instrumentos de acompanhamento:** estabelecer listas de verificação, registros de ocorrências, rotinas de inspeção e canais de manifestação dos usuários. Definir o fluxo de comunicação com o preposto da concessionária e os procedimentos para notificação e correção de irregularidades.

**h) Organização dos recolhimentos:** alinhar com o setor financeiro a emissão do instrumento de cobrança, a identificação da receita, os vencimentos e a conferência dos pagamentos, permitindo o acompanhamento da adimplência durante toda a vigência.

**i) Verificação das condições para início da operação:** realizar reunião inicial com a concessionária, formalizar a entrega do espaço e conferir os equipamentos, a organização dos ambientes, a documentação sanitária exigível e as demais condições contratuais necessárias à abertura. O início do atendimento deverá ocorrer após a verificação dessas condições e o cumprimento das adequações indispensáveis.

As providências deverão ser distribuídas entre as unidades responsáveis, com prazos compatíveis com o cronograma da contratação e registro de sua execução no processo administrativo.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A exploração da lanchonete poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à produção de resíduos, ao desperdício de alimentos, ao consumo de água e energia e ao descarte de efluentes e produtos de limpeza. Para reduzir esses impactos, deverão ser previstas as seguintes medidas:

**a) Resíduos sólidos e embalagens:** separar os resíduos na origem, utilizando recipientes adequados, identificados e com fechamento quando necessário, evitando vazamentos, odores e atração de animais. Os materiais recicláveis deverão ser encaminhados à coleta seletiva disponível, em articulação com as rotinas do Campus, e os demais resíduos deverão receber destinação adequada.

**b) Desperdício de alimentos:** planejar as compras e a produção conforme a demanda e o calendário acadêmico, controlar estoques e prazos de validade e assegurar o armazenamento adequado. O aproveitamento dos alimentos deverá respeitar as condições de segurança sanitária.

**c) Óleos e gorduras:** quando gerados, acondicionar os óleos usados em recipientes apropriados e encaminhá-los a coletor ou destinatário regular, mantendo os comprovantes pertinentes. Será vedado seu descarte em pias, ralos, redes de drenagem ou diretamente no solo. A limpeza das caixas de gordura, quando existentes, deverá observar a responsabilidade definida no contrato.

**d) Consumo de água:** adotar procedimentos de higienização que evitem desperdícios, sem comprometer a segurança dos alimentos, e comunicar prontamente vazamentos ou defeitos nas instalações, providenciando os reparos que couberem à concessionária.

**e) Consumo de energia:** utilizar equipamentos compatíveis com a capacidade das instalações, priorizar eficiência energética nas aquisições e substituições e realizar manutenção preventiva. O desligamento de equipamentos fora do período de uso deverá preservar a refrigeração necessária à conservação dos alimentos.

**f) Materiais descartáveis:** reduzir o uso de copos, talheres, sacolas e outras embalagens descartáveis, priorizando alternativas reutilizáveis quando forem sanitariamente adequadas e operacionalmente viáveis. A escolha de embalagens deverá considerar as possibilidades efetivas de coleta e destinação disponíveis no Campus.

**g) Produtos de limpeza e controle de pragas:** utilizar produtos regularizados, conforme as instruções dos fabricantes, com dosagem e armazenamento adequados e separados dos alimentos. Eventuais serviços de controle de pragas deverão ser executados por empresa habilitada, com medidas de proteção aos usuários e ao ambiente.

**h) Emissões, odores e ruídos:** manter equipamentos e sistemas de ventilação ou exaustão em condições adequadas, quando aplicáveis, evitando incômodos e interferências nas atividades acadêmicas e administrativas.

Por se tratar da utilização de espaço existente, não se prevê, como parte da solução, a construção de nova edificação. Eventuais adaptações deverão ser previamente autorizadas e contemplar o controle e a destinação dos resíduos gerados.

As obrigações ambientais serão detalhadas no Termo de Referência e no contrato, com definição das responsabilidades da concessionária e do IFAL. Seu cumprimento será acompanhado pela fiscalização, mediante verificações periódicas e registros das ocorrências e das medidas corretivas adotadas.

# 15. Declaração de Viabilidade

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

## 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se **viável a solução de concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete no IFAL – Campus Satuba**, por sua adequação à necessidade de disponibilizar alimentação complementar à comunidade acadêmica.

A viabilidade técnica e operacional decorre do aproveitamento do espaço destinado à atividade, da possibilidade de execução por empresa do segmento de alimentação e da definição de requisitos de qualidade, segurança sanitária, atendimento e conservação das instalações, sujeitos ao acompanhamento da Administração.

Sob o aspecto econômico, o modelo permite a comercialização diretamente aos usuários, atribuindo à concessionária os custos e os riscos da operação previstos no contrato, sem garantia de consumo mínimo ou de faturamento pelo IFAL. Sua implementação deverá conciliar preços acessíveis, contraprestação adequada pelo uso do espaço e condições que permitam a sustentabilidade da exploração.

Os impactos ambientais identificados são passíveis de prevenção e mitigação mediante medidas de gerenciamento de resíduos, redução do desperdício e uso racional de água e energia. As providências de implantação, gestão e fiscalização descritas neste estudo deverão integrar o planejamento da execução.

Dessa forma, manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento da instrução do processo licitatório. **Esta declaração reconhece a adequação da solução escolhida, ficando sua implementação condicionada à conclusão e à aprovação da instrução técnica, econômica, patrimonial e jurídica pertinente** , incluindo o saneamento das pendências documentais identificadas e a verificação das condições do espaço antes do início da operação.

# 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.

**JANAINA FREITAS DE ANDRADE**

**FRANCINE LOPES MIRANDA DE OLIVEIRA**

Membro da comissão de contratação

**JORGE GESTEIRA VAZ DE CARVALHO FILHO**

Pregoeiro

*Assinou eletronicamente em 17/11/2026 às 08:10:51.*

INST.FED.ALAGOAS/CAMPUS SATUBA | 158382

Planejamento e Gerenciamento de Contratações

# Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC

+ Criar

Nesta tela os setores de contratações deverão criar e/ou revisar seu calendário de contratações e, posteriormente, enviar para a aprovação da autoridade competente.

Elaboração de DFDs | Consolidação das demandas | **Formação do PCA** | Aprovação do PCA

Selecione o contexto do PCA

PCA 2026 - Em Execução

Termo a ser pesquisado

*Pesquise pelos termos desejados, a partir de 3 caracteres*

Em elaboração | **Aprovadas** | Reprovadas

Relação das contratações (37)

| | Título | Categoria | UASG atua | Valor | Início | Conclusão | Situação |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 158382-39/2026 *APROVADA APÓS A DATA LIMITE* | Concessão onerosa ... | Serviç... | 158382 | R$ 192,00 | 25/08/2026 | 30/11/2026 | Aprovada |

Materiais (classes: 0) | **Serviços (grupos: 1)**

| Item | Grupo | Val. Total (R$) |
|---|---|---|
| 1 | 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA | 192,00 |

Acompanhamentos

| Id | Acompanhamento | Responsável | Data |
|---|---|---|---|

Acesso à Informação

Em caso de dúvidas, entre em contato com a Central de Atendimento - por meio do endereço eletrônico: https://portaldeservicos.economia.gov.br ou do telefone 0800.978.9001.

# ANEXO II

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Pregão Eletrônico nº 39/2026
Processo Administrativo nº 23041.028168/2026-46
IFAL – Campus Satuba

## Objeto

Concessão onerosa de uso de espaço físico de 71,48 m² destinado à exploração comercial da cantina do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, conforme o edital e seus anexos.

## 1 Identificação da proponente

Razão social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço completo e CEP: _____

E-mail: _____ Telefone: _____

Representante legal: _____

## 2 Apresentação da proposta

Apresentamos proposta para o item único da licitação, com os preços individuais discriminados na planilha deste anexo. O valor ofertado corresponde à soma dos preços de uma unidade de cada um dos 36 produtos do cardápio.

Valor total ofertado no sistema: R$ _____

Valor por extenso: _____

Preencher todos os preços em reais, com duas casas decimais. A soma da planilha deve corresponder ao valor final ofertado no sistema, considerada eventual negociação. Nenhum produto poderá superar seu teto unitário. Não se exige desconto uniforme: produtos poderão permanecer no teto, com reduções distribuídas entre os demais.

A quantidade comparativa é de uma unidade de cada produto. Não representa consumo mínimo, fornecimento ao IFAL ou faturamento garantido. A contraprestação pelo uso do espaço é devida separadamente e não integra o valor de disputa.

## 3 Planilha de preços do cardápio

Produtos 1 a 11 • Quantidade comparativa: 1 unidade de cada produto

| Nº | Produto e especificação / porção | Teto unitário R$ | Preço ofertado R$ |
|---|---|---|---|
| 1 | Sanduíche natural – pão integral (frango ou atum), pão de forma (150g) | 7,50 | _____ |
| 2 | Queijo, presunto e misto com pão de forma, francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo | 7,67 | _____ |
| 3 | Americano (presunto, queijo, ovo e salada), francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo e 50g de ovo | 10,67 | _____ |
| 4 | Hambúrguer de frango ou carne bovina com pão francês, “seda” ou “pão redondo”, sendo pães de no mínimo de 50g e mínimo de 30g de presunto e 30g de queijo e hambúrguer de 56g | 9,67 | _____ |
| 5 | Pão com ovo, pão francês, seda ou redondo, com pão de no mínimo de 50g e 50g de ovo | 4,33 | _____ |
| 6 | Coxinha de frango sem requeijão cremoso, com peso entre 120g a 150g | 6,00 | _____ |
| 7 | Pastel de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 6,00 | _____ |
| 8 | Empada de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 6,00 | _____ |
| 9 | Folhados de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 6,00 | _____ |
| 10 | Esfirras de forno (recheio queijo, frango, carne) com peso entre 120g a 150g | 6,00 | _____ |
| 11 | Mini pizza, com peso entre 120g a 150g e mínimo 15cm de tamanho | 6,00 | _____ |

## 3 Planilha de preços do cardápio

Produtos 12 a 24 • Quantidade comparativa: 1 unidade de cada produto

| Nº | Produto e especificação / porção | Teto unitário R$ | Preço ofertado R$ |
|---|---|---|---|
| 12 | Tortas doces com no mínimo 100g a fatia | 6,67 | _____ |
| 13 | Torta salgada com no mínimo 100g a fatia | 6,17 | _____ |
| 14 | Pudins, mousses de peso mínimo 100g, porção | 5,67 | _____ |
| 15 | Tortilete de peso mínimo 100 g, unidade | 5,33 | _____ |
| 16 | Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, formigueiro) com no mínimo 100g a fatia | 5,00 | _____ |
| 17 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 300mL. | 4,25 | _____ |
| 18 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 500mL. | 6,08 | _____ |
| 19 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 300mL. | 5,17 | _____ |
| 20 | Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possíveis (mínimo de cinco opções). Copos de 500mL. | 7,17 | _____ |
| 21 | Vitamina de frutas em copos de 300mL, diversos sabores | 5,25 | _____ |
| 22 | Vitamina de frutas em copos de 500mL, diversos sabores | 6,75 | _____ |
| 23 | Leite batido com achocolatado em pó, copo de 300mL | 4,00 | _____ |
| 24 | Bebidas lácteas, leite fermentado, achocolatado em embalagens individuais | 4,00 | _____ |

## 3 Planilha de preços do cardápio

Produtos 25 a 36 • Quantidade comparativa: 1 unidade de cada produto

| Nº | Produto e especificação / porção | Teto unitário R$ | Preço ofertado R$ |
|---|---|---|---|
| 25 | Iogurte natural ou de frutas, em embalagens individuais | 5,67 | _____ |
| 26 | Água de coco em embalagens individuais, 300mL | 5,67 | _____ |
| 27 | Água mineral sem gás em garrafas de 500mL | 2,33 | _____ |
| 28 | Água mineral com gás em garrafas de 500mL | 3,33 | _____ |
| 29 | Café com ou sem açúcar, copo de 200mL | 2,17 | _____ |
| 30 | Café com leite integral ou desnatado, com ou sem açúcar, copo de 200mL | 2,67 | _____ |
| 31 | Refrigerantes (inclusive dietéticos), sabores diversos em lata de 350mL | 4,83 | _____ |
| 32 | Refrigerante (inclusive dietéticos), sabores diversos em garrafas pet de 200mL | 3,50 | _____ |
| 33 | Pão de queijo, com peso entre 120g a 150g | 7,50 | _____ |
| 34 | Biscoito (doce e salgada) em pacote com peso entre 75 a 150g | 3,00 | _____ |
| 35 | Salada de frutas, com no mínimo três frutas, em embalagens individuais e descartáveis | 5,33 | _____ |
| 36 | Picolé de frutas ou leite (sabores variados, no mínimo três) com peso mínimo de 60g | 3,67 | _____ |

Soma dos tetos de referência: R$ 197,02

SOMA DOS 36 PREÇOS OFERTADOS: R$ _____

## 4 Condições e declarações da proposta

4.1. A proposta é válida por 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação, ou por prazo superior expressamente indicado pela proponente.

4.2. Declaramos que os preços apresentados contemplam os custos, tributos, encargos e despesas necessários ao atendimento das obrigações da concessão, inclusive os encargos de utilização do espaço previstos no edital e no contrato, sem sua adição ao somatório de disputa como parcela autônoma.

4.3. Comprometemo-nos a disponibilizar todos os produtos do cardápio nas especificações, composições, porções e condições estabelecidas no Termo de Referência. A redução de preços não implica redução de quantidade, qualidade ou obrigação de atendimento.

4.4. Reconhecemos que os preços unitários aceitos integrarão o contrato e serão observados na comercialização aos usuários, admitidas alterações somente nas condições contratuais.

4.5. Assumimos os riscos comerciais da exploração, sem garantia de consumo mínimo, faturamento ou aquisição dos produtos pelo IFAL.

4.6. Comprometemo-nos a recolher a contraprestação pelo uso do espaço e a cumprir os demais encargos nos valores, prazos e condições fixados no edital, no Termo de Referência e no contrato.

4.7. Comprometemo-nos a iniciar as atividades no prazo e nas condições estabelecidos nos instrumentos da contratação, disponibilizando pessoal, insumos, equipamentos e demais recursos de nossa responsabilidade.

4.8. Declaramos ciência e concordância com o edital e seus anexos e assumimos responsabilidade pela exatidão das informações e dos preços desta proposta.

## 5 Assinatura

Assinatura do representante legal

Nome: _____

Cargo ou função: _____

A assinatura poderá ser eletrônica. Este modelo não substitui as declarações exigidas no sistema eletrônico ou os documentos de habilitação previstos no edital.

**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**

***Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba***

(Processo Administrativo n° 23041.028168/2026-46)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *xx*/*xxxx*, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/CAMPUS SATUBA E .....

A *Autarquia,* por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA**, com sede na Rua 17 de Agosto de Agosto s/n – Zona Rural, Satuba – AL, CEP 57120-000, inscrito no CNPJ nº 10.825.373/0004-06, neste ato representada pela sua Diretora-Geral, **Uilliane Faustino de Lima**, nomeada pela Portaria 2.029/IFAL, de 06/06/2023, publicado no DOU de 07/06/2023, portadora da Matrícula Funcional n.º 1530569 , doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ],* sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* ***OU*** *[procuração apresentada nos autos],* tendo em vista o que consta no Processo nº *xxxxx.xxxxxx*/*xxxx*-*xx* e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *[Pregão Eletrônico]* ***OU*** *[Concorrência]* ***OU*** *[Dispensa de Licitação]* ***OU*** *[Inexigibilidade de Licitação]* nº *XX/XXXX,* mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

## CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete nas dependências do IFAL – Campus Satuba, com área total de 71,48 m², para atendimento de alunos, servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência e seus Apêndices;

1.2.2. *O Edital da Licitação;*

1.2.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 24****(vinte e quatro) meses,*** *contados da data de assinatura do contrato* ***pela Contratante****, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo até o limite total de 120 (cento*



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

*e vinte) meses, incluídos o prazo inicial e as eventuais prorrogações, nos termos do art. 110, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.*

2.2. *A prorrogação de que trata este item é condicionada à demonstração do interesse público e da autorização expressa da autoridade competente, 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 do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;*

2.2.5. *Seja comprovado que o CONTRATADO 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. *O CONTRATADO 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 o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

**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. *Não será admitida a subcontratação da exploração da cantina, a transferência da concessão, o empréstimo ou a sublocação do espaço.*

**CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO**

5.1. *O valor mensal da contratação é de R$ 300,00 (**trezentos reais**), perfazendo o valor total de R$ **7. 200,00** (**sete mil e duzentos reais**) para os 24 (vinte e quatro) meses de contrato.*

5.2. Prevê-se desconto de 60% sobre a contraprestação mensal nos períodos de férias e eventuais greves. Sua incidência dependerá de registro da fiscalização e autorização administrativa

**CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

**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 CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO.

8.1.5. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.6. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.6.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.6.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.6.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.6.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.6.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.6.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.8.1. 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.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de *30 (trinta dias)*;

8.1.10. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a 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, o CONTRATADO 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 do CONTRATADO;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. 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



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.28. 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 CONTRATANTE, 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 o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**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.*

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.5.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3. Das indenizações e multas.

13.6. 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.



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

13.7. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.7.2. 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 do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou 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 QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, 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.

14.5. 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 QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

**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.

*SATUBA, de de 2026.*

_____



Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato - Licitação e Contratação Direta - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

*TESTEMUNHAS:*

*1-*

*2-*