



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
REITORIA
CAMPUS ARAGUATINS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23233.000054/2026-84)

1. DO OBJETO

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

Item	Especificação	Unidade	Qtd	Valor Unitário	Valor Máximo Aceitável
1	Fornecimento oneroso de lanche à comunidade acadêmica do IFTO Campus Araguatins, mediante Concessão de espaço físico com área de 61,42 m² para exploração de atividade econômica de lanchonete escolar	Cesta de produtos	1	R\$257,35	R\$257,35

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a necessidade continua de fornecimento de lanches para os usuários do

IFTO Campus Araguatins, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando Estudo Técnico Preliminar.

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

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se detalhados em tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme detalhado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de lanches/refeição à comunidade acadêmica do Campus Araguatins do IFTO, mediante concessão de espaço público.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

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

5.1. O valor do pagamento da retribuição devida pelo uso do indicado espaço físico é de R\$ **400,00 (reais) mensais**, o mesmo deverá ser pago até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso do mesmo, através de Guia de Recolhimento da União (GRU). Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal da locação do espaço físico contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

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

5.3. Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga

mediante um medidor separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medidor próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – Campus Araguatins, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

5.4. O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores pagos pelo Campus Araguatins a Concessionária de energia elétrica, na qual deverá ser realizada pelos Fiscais do Contrato.

5.5. Não será realizado pagamento de água/esgoto, pois o Campus possui poço artesiano e está localizado na zona rural onde não há serviço de esgoto.

5.6. Todos os equipamentos necessários para o funcionamento da restaurante/lanchonete são de responsabilidade da concessionária

5.7. O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores contratados pelo Campus Araguatins com a Concessionária de energia elétrica.

6. DOS PREÇOS DOS ITENS

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

6.1.1. Lanchonete - O preço máximo para a “cesta” de produtos da lanchonete será de **R\$ 257,35 (duzentos e cinquenta e sete reais e trinta e cinco centavos)**.

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

6.1.3. Cesta básica de produtos (valor médio estimado):

Item	Descrição Produto	Und.	Valor Unitário
1	Achocolatado	200ml	R\$ 3,45
2	Água mineral (Sem gás)	500ml	R\$ 3,25
3	Assado (Frango, presunto e queijo)	100g	R\$ 8,00
4	Barra de cereal	22g	R\$ 5,00
5	Bolo Caseiro Sabor Diversos	80g	R\$ 4,00
6	Bolo de Chocolate	100g	R\$ 4,00

7	Café com Leite	200ml	R\$ 3,50
8	Café Puro	150ml	R\$ 2,00
9	Crepioca com queijo	100g	R\$ 5,50
10	Crepioca recheada (carne ou frango)	120g	R\$ 10,00
11	Cuscuz Recheado (Frango ou Carne de Sol)	100g	R\$ 8,00
12	Empada Assada (Carne ou Frango)	100g	R\$ 7,00
13	Iogurte	170g	R\$ 3,90
14	Mangulão	80g	R\$ 4,00
15	Mini Pizza	150g	R\$ 7,00
16	Misto Quente	150g	R\$ 6,50
17	Omelete com Queijo	100g	R\$ 7,00
18	Panqueca de carne ou frango	100g	R\$ 12,00
19	Misto quente	100g	R\$ 6,00
20	Pão de Queijo	100g	R\$ 3,50
21	Pão Francês com Ovo	100g	R\$ 4,50
22	Pastel de Carne ou Frango Assado	100g	R\$ 6,75
23	Refrigerante Coca-Cola	2L	R\$ 13,00
24	Refrigerante Coca-Cola Lata	350ml	R\$ 5,00
25	Refrigerante Fanta Laranja Lata	350ml	R\$ 5,00
26	Refrigerante Fanta Laranja pet	2L	R\$ 11,00
27	Refrigerante Guaraná	2L	R\$ 12,00
28	Refrigerante Guaraná Lata	350ml	R\$ 5,00
29	Salgado Assado - Empada	100g	R\$ 6,50
30	Salgado Assado - Enroladinho de Queijo	80g	R\$ 2,50
31	Salgado Assado - Esfirra	100g	R\$ 7,50
32	Salgado Frito - Coxinha	85g	R\$ 5,00
33	Salgado Frito - Pastel	85g	R\$ 6,00

34	Salgado Frito - Quibe	85g	R\$ 7,00
35	Salada de Fruta	200g	R\$ 7,00
36	Sanduíche Natural (...)	100g	R\$ 6,50
37	Suco de Frutas Naturais	200ml	R\$ 6,50
38	Suco Industrializado	200ml	R\$ 3,00
39	Tapioca com queijo	80g	R\$ 6,00
40	Tapioca Recheada (Frango ou Carne de Sol)	100g	R\$ 8,00
41	Torta Salgada Recheada	100g	R\$ 10,00

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

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

7.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8. DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00 horas.

8.2. A vistoria deve ser previamente agendada junto aos servidores designados para este fim. Para agendar o horário de visita, o licitante deverá entrar em contato, preferencialmente, por meio do e-mail cpl.araguatins@ifto.edu.br.

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

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

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

8.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação, mediante preenchimento do **ANEXO II** deste Termo de Referência e anexar no dia da sessão pelo sistema do Comprasnet.

9. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

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

9.2.1. O horário de funcionamento para os serviços de lanchonete, será das 7h00 às 22 horas, ou outro acordado com a administração;

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

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

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

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1A Contratada deve garantir que a disponibilidade do cardápio seja garantida em todo o horário de funcionamento da lanchonete.

10.2A Contratada deve afixar a tabela de preços dos itens que compõe a cesta de lanches, em local de fácil acesso e visibilidade aos clientes.

10.3A Contratada manterá a disponibilização integral dos itens integrantes da cesta de lanches para venda na Lanchonete, ressalvados posterior solicitação de supressão ou acréscimo de itens, desde que fundamentada pela contratada e previamente aprovados pelos fiscais do contrato.

10.4Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, em cestos de lixo com capacidade suficiente e retirá-los **DIARIAMENTE** de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração.

10.5Manter o padrão de qualidade das refeições, observando sempre as Fichas Técnicas das Preparações, o atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

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

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

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

10.9. A contratada deve reduzir ao máximo o tempo de espera dos usuários para realização dos lanches.

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

10.11. A empresa deve manter seus funcionários sempre capacitados boas práticas na manipulação de alimentos, sendo necessário proporcionar a capacitação desses.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.20. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme **ANEXO V** deste Termo de Referência.

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

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

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

10.24Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

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

10.26Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

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

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

10.29Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.45. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO Campus Araguatins.

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

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

título.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.62.1A Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social dos funcionários (GFIP);

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

11.5. Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela Contratada.

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

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

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

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

12. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da

alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, sendo exercido por uma Equipe de Fiscalização de Contrato do IFTO/Campus Araguatins, especialmente designados, na forma dos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133, de 2021, e dos artigos 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018, ficando a cargo dos seguintes atores:

12.1.1. Gestor de Contrato, responsável pela coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros;

12.1.2. Fiscal Técnico, responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, podendo ser auxiliado pela fiscalização do público usuário;

12.1.3. Fiscal Administrativo, responsável pelo acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

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

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

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

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

12.2.3. Receber da CONTRATADA, o relatório mensal sobre a quantidade de lanches vendidos aos usuários;

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

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

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

outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.5A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Equipe de Fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

12.6Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

12.7A Equipe de Fiscalização poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

13. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS E DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

13.1A CONTRATADA deverá desenvolver atividades e capacitações com todos os colaboradores relacionadas a boas práticas ambientais e sustentáveis, sempre que necessário, mediante a comprovação, adotando as seguintes medidas:

13.1.1. Uso racional da água;

13.1.2. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATANTE atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

13.1.3. Identificar e informar imediatamente Ao IFTO/Campus Araguatins sobre possíveis vazamentos;

13.1.4. Garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios;

13.2 Fica vedado à CONTRATADA:

13.2.1. Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, bem como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do local;

13.2.2. Executar operações de lavagem, higienização e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;

13.2.3. Deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal;

13.2.4. Deixar a torneira aberta para o descongelamento de gêneros alimentícios, especialmente carnes.

13.3. CONTRATADA deve desenvolver programas de racionalização do uso de energia junto aos seus funcionários.

13.4. Sugerir ao IFTO/Campus Araguatins locais e medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

13.5A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gerenciamento de resíduos sólidos.

13.6. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados por área, de acordo com a sua natureza, necessidade e especificidade.

13.7. Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer o contêiner de lixo ou substituir aquele que estiver danificado.

13.8A CONTRATADA deverá dispor de baldes para coleta de orgânicos, Lixeiras destinadas para coleta de rejeitos, com tampa e acionamento de abertura com pés e no mínimo de 12 litros.

13.9. Os resíduos orgânicos oriundos do pré-preparo dos alimentos deverão ser acondicionados em baldes plásticos com tampa em bom estado, destinados preferencialmente à compostagem, ou destinar estes resíduos conforme realizado com os demais resíduos orgânicos.

13.10. É responsabilidade da CONTRADADA a coleta diária dos resíduos orgânicos, deverão ser transportados e destinados a locais de reaproveitamento por meio de compostagem ou biodigestão, ou para aterros licenciados por órgãos públicos.

13.11. Os resíduos químicos perigosos e tóxicos (em geral, embalagens contaminadas) gerados pelas atividades da Lanchonete do IFTO/Campus Araguatins, deverão ser armazenados em sacos transparentes. A coleta deve ser no mínimo semanal e transportado por empresa especializada, o correto destino deve ser comprovado pela CONTRATADA.

13.12. CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 01/2010 e a 10/2012/SLTI/MPOG, suas atualizações, tais como:

13.12.1. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

13.12.2. Caso utilize um padrão individual, a Instalação do medidor de Energia Elétrica, por conta da CONTRATADA, em especificação com as características das redes instaladas locais, com a finalidade de medição, controle e gestão do consumo. Qualquer consumo em excesso deve ser verificado pela CONTRATADA e corrigido por esta através de medidas determinadas junto à Equipe de Fiscalização de Contrato do IFTO/Campus Araguatins.

14. DOS USUÁRIOS

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

PÚBLICO	QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO
Discente	1.189
Servidores	190
Terceirizados	52
TOTAL	1.431

14.2.O quantitativo de usuários informado acima, constitui apenas um parâmetro para informar o público-alvo. Portanto, não se trata de estimativa de consumo, sendo este diretamente relacionado com o preço a ser praticado e qualidade na prestação de serviços.

15. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVES

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

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 265** (duzentos e sessenta e cinco reais), conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste Termo de Referência.

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

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

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

I - Gestão/Unidade: 26424/158131;

II - Fonte de Recursos: 1000000000;

III - Programa de Trabalho: 231558;

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

V - Plano Interno: L20RLP0139N (Fornecimento de alimentação)

Araguatins, 28 de janeiro de 2026.

Responsável pela Elaboração do Termo:

Ana Maria Leal
Jecivan Barbosa Rodrigues
José Ferreira Lima

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
PORTARIA AGT/REI/IFTO nº 3/2026, de 06 de janeiro de 2026

Motivação: O presente termo está em conformidade com a n.º 14.133/21, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias e suficientes de caracterização para prestação de serviços de fornecimento de lanches e refeições mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme as especificações e condições

constantes deste instrumento e seus anexos, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Aprovado por:

Claudio de Sousa Galvão
Diretor-geral



Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 28/01/2026, às 12:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Claudio de Sousa Galvao, Diretor-Geral**, em 28/01/2026, às 12:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3052848** e o código CRC **BAD09619**.

Povoado Santa Teresa - KM 05, Zona Rural — CEP 77.950-000 Araguatins/TO — (63) 3474-4800

portal.iftto.edu.br — reitoria@iftto.edu.br

Referência: Processo nº
23233.000054/2026-84

SEI nº 3052848