



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Anexo I

Termo de Referência

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 EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO CAMPUS CAMPOS
BELOS**

(Processo Administrativo nº [23728.000518.2025-18](#))

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CARDÁPIO MÍNIMO A SER FORNECIDO PELA CONTRATADA:

GRUPO 1						
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	FREQUÊNCIA DA OFERTA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
1	466411	Salada de frutas Mínimo de 4 frutas (ex: laranja, banana, mamão, maçã), picadas, higienizadas e, se necessário, descascadas. Sem adição de açúcar. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 300ml	1	R\$ 7,00

2	466411	Salada de frutas com iogurte e granola Mínimo de 3 frutas (ex: banana, mamão, maçã), picadas, higienizadas e, se necessário, descascadas, com iogurte natural e granola composta por frutas secas, grãos (como fibra de trigo, aveia e flocos de arroz) e sementes (como castanha-de-caju, amendoim e castanha-do-pará). Pode conter mel, açúcar mascavo e canela. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Pote de 500ml (300g de frutas e 150g de iogurte e 50g de granola)	1	R\$ 8,50
3	615264	Frutas in natura Frutas inteiras (ex: maçã, banana, pêra – aprox. 80g; laranja – aprox. 140g), higienizadas, prontas para consumo. Ofertar, no mínimo, 2 tipos por dia, com preferência para frutas da estação, regionais ou de hábito local	Diária	Unidade	1	R\$ 3,00
4	464493	Açaí puro com fruta in natura e granola Açaí puro, sem adição de xarope de guaraná ou outros ingredientes. Adição de fruta in natura (mínimo de 2 opções por dia, como banana ou morango) e granola com frutas secas, grãos (fibra de trigo, aveia, flocos de arroz) e sementes (castanha-de-caju, amendoim, castanha-do-pará). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Porção de 300g (200g de açaí, 50g de fruta, 50g de granola)	1	R\$ 15,00
5	463583	Café coado Café 100% arábica, tradicional, torra média, com selo ABIC. Ingredientes e	Diária	Copo de 100ml	1	R\$ 3,15

		embalagens devem seguir as legislações vigentes				
6	463565	Café com leite Café 100% arábica, torra média, selo ABIC, com leite integral pasteurizado ou UHT. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 200ml	1	R\$ 4,50
7	445488	Água com gás Embalagem deve seguir as legislações vigentes	Diária	Garrafa PET de 510ml	1	R\$ 3,63
8	445484	Água sem gás Embalagem deve seguir as legislações vigentes	Diária	Garrafa PET de 510ml	1	R\$ 2,75
9	217771	Água de coco Natural ou industrializada contendo somente água de coco, sem adição de açúcares, conservantes ou outros ingredientes	Conforme demanda	Copo de 200ml ou Unidade da própria fruta	1	R\$ 4,75
10	620881	Vitaminas de frutas Preparada na hora, sem alimentos ultraprocessados, com leite integral (pasteurizado ou UHT) enriquecido com frutas e/ou cereais, como banana, abacate, aveia ou caldo de laranja. Pode incluir creme de fruta (polpa batida com leite). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 300ml	1	R\$ 7,00
11	305348	Suco natural de frutas Feito na hora, com frutas higienizadas e água potável. Açúcar ou adoçante opcionais. Mínimo 2 sabores diários (ex: laranja, melancia, morango, limão, maracujá).	Diária	Copo de 300ml	1	R\$ 10,01

		Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes				
12	326671	Suco de polpa de frutas Preparado na hora com polpas pasteurizadas e água potável. Açúcar ou adoçante opcionais. Mínimo 2 sabores diários (ex: morango, acerola, maracujá, uva, caju, cajá). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 300ml	1	R\$ 9,85
13	446701	logurte natural Feito com leite integral e/ou reconstituído, leite desnatado e/ou reconstituído, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Sem adição de açúcar, corantes, conservantes, estabilizantes ou emulsificantes. Açúcar ou adoçante deve ser ofertado à parte. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Copo de 170g	1	R\$ 3,75
14	446005	Leite integral Leite pasteurizado ou UHT. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 200 ml	1	R\$ 4,00
15	460381	Pão quente / Pão na chapa Pão francês (50g) com manteiga e passado na chapa. É vedada a utilização de margarina. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade	1	R\$ 3,24
16	480303	Pão com queijo / Queijo quente Pão de forma (tradicional ou integral) ou pão francês (50g),	Diária	Unidade	1	R\$ 7,00

		recheado com queijo mussarela (30g) e passado na chapa. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes				
17	476449	Biscoito de queijo Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade de 60g	1	R\$ 2,75
18	602275	Rosca Caseira Não ultraprocessada. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Unidade de 50g	1	R\$ 2,50
19	627120	Sanduíche natural Pão de forma tradicional/integral ou pão sírio recheado com patê proteico (frango, atum, ricota, etc.) e mínimo 3 vegetais (alface, tomate, rúcula, cenoura, etc.). Mínimo 2 sabores/dia. Sem embutidos. Observar data de fabricação e validade. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Unidade (aprox. 150g)	1	R\$ 10,00
20	460496	Pão de queijo Feito artesanalmente, sem massa pronta ou congelada. Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade de 60g	1	R\$ 2,75
21	292018	Biscoitos caseiros Sabores diversos: fubá, coco, nata e tradicional. Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Pacote com porção de 60g (aprox. 6 unidades)	1	R\$ 2,75
22	476817	Bolo simples	Conforme demanda	Fatia de 100g	1	R\$ 5,00

		Sem recheio, massa caseira (ex: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, mesclado com chocolate). Sem uso de massas prontas. Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes				
23	460587	Mané pelado Bolo de mandioca caseiro. Sem massa pronta. Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Fatia de 100g	1	R\$ 5,00
24	269658	Broa de fubá Doce ou salgada. Massa artesanal, sem congelados ou prontos. Não ultraprocessada. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Unidade de 60g	1	R\$ 2,75
25	280141	Salgados assados em geral Esfirra, empada, pastel, enroladinho de queijo, etc. Exemplo: Esfirra massa assada (100g) com recheio de carne moída e/ou frango desfiado (recheio mínimo de 60g), no mínimo dois sabores, sem embutidos; ou Pastel assado massa assada (100g) com recheio de frango desfiado e/ou carne (recheio mínimo de 60g), no mínimo dois sabores, sem embutidos. Sem uso de massa pronta ou produto ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade (aprox. 160g)	1	R\$ 8,43
26	337081	Panqueca Recheada (ex.: frango	Conforme demanda	Unidade (aprox. 150g)	1	R\$ 10,84

		com requeijão cremoso; ricota e azeitona – opção vegetariana; carne seca). Mínimo 2 sabores. Sem embutidos. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes				
27	459085	Tapioca Recheada (ex.: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona – opção vegetariana; carne seca). Mínimo 2 sabores. Sem embutidos. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade (aprox. 150g)	1	R\$ 10,06
28	446617	Omelete Omelete com 2 ou mais ovos e recheio com no mínimo uma preparação à base de proteína e um vegetal (ex.: frango desfiado e tomate/cenoura, carne seca e tomate, mussarela e tomate). Recheio mínimo de 60g. Mínimo 2 sabores/dia, com ao menos 1 opção sem lactose. Sem embutidos. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade (aprox. 150g)	1	R\$ 10,00
29	619104	Sanduíche Pão caseiro integral, francês ou brioche, recheado com no mínimo salada (alface, tomate, cenoura), hambúrguer e queijo. Hambúrguer de fabricação própria, com carne moída magra (mínimo 100g pronto) ou filé de frango. Não são permitidos pães ultraprocessados. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Unidade	1	R\$ 15,20
30	610527	Pamonha	Conforme Demanda	Unidade (200g)	1	R\$ 10,75

		Fresca, feita no dia. Armazenada adequadamente conforme legislação vigente. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes				
31	456046	Torta recheada (tipo pizza coberta) Massa assada tipo torta/pizza coberta recheada com carne moída e queijo ou frango e queijo (recheio mínimo de 60g). Sem embutidos e massa pronta. Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Fatia/pedaco (150g)	1	R\$ 8,00
32	462532	Refeição completa 1 porção de salada (50 a 80g); 2 acompanhamentos quentes — arroz (100 a 130g pronto) e feijão (70 a 100g pronto); 1 prato principal proteico (100 a 120g de carne sem osso ou 120 a 150g com osso); 1 guarnição (70 a 90g vegetal cozido/refogado ou 50 a 75g massa/farofa/purê). Preparada no dia do consumo, não é permitido reaquecimento de alimentos de dias anteriores. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Porção completa	1	R\$ 23,83
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 227,74

1.1.1. A licitação será realizada em grupo único, chamado CARDÁPIO MÍNIMO, formado por 32 itens, conforme tabela acima, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam o lanches, almoço, bebidas não alcoólicas, entre outros.

1.1.2. O julgamento da proposta será realizado pelo menor preço global apresentado considerando os itens constantes no cardápio mínimo apresentado no item 1.1.

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

Justificativa da natureza comum do objeto (ETP):

O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois pode ser descrito com base em especificações usuais de

mercado, de forma clara, objetiva e padronizada. No caso específico, trata-se da concessão onerosa de uso de espaço público para exploração e operação de lanchonete, cuja exploração envolve requisitos simples e objetivos, como cardápio mínimo, condições sanitárias e horário de funcionamento, não exigindo avaliação técnica complexa nem juízo subjetivo.

Nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, bens e serviços comuns são aqueles *“cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.”*

A Orientação Normativa AGU nº 54/2014 dispõe que cabe ao setor técnico da Administração declarar a natureza comum do objeto, o que permite a adoção do pregão como modalidade de licitação. Tal entendimento é corroborado pelo Parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, que admite o enquadramento de concessão de uso de espaço público como serviço comum, desde que suas condições estejam objetivamente definidas.

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

1.3.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pelos fiscais do contrato, de que as condições da lanchonete e os preços permanecem vantajosos para o público usuário, permitida a negociação com o CONTRATATO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do CONTRATATO informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o CONTRATATO mantém as condições iniciais de habilitação.

1.3.2. O CONTRATATO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

1.3.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é uma necessidade prolongada e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

- I) ID PCA no PNCP: [10651417000178-0-000001/2025];
- II) Data de publicação no PNCP: [25/03/2024];
- III) Id do item no PCA: [7907];
- IV) Classe/Grupo: [721 - SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO];
- IV) Identificador da Futura Contratação: [158124-839/2025];

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (7ª

4.1.1. A Concessionária observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.2. A Concessionária observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, e a Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.3. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, atendendo, no mínimo, à classe de eficiência energética exigida na regulamentação vigente para cada tipo de produto, nos termos das Portarias do Inmetro que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC e tratam da etiquetagem compulsória.

4.1.4. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) com Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora permitido, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.

4.2. A Concessionária deverá adotar, ainda, práticas sustentáveis na execução dos serviços, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa nº 01/2010 – SLTI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010, de modo a assegurar a minimização de riscos à saúde e ao meio ambiente, promovendo uma execução contratual ambientalmente responsável.

4.3. Quanto à limpeza e conservação, a empresa contratada deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

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

II - adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;

III - observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

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

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

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

4.4. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

- b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
 - g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente

Subcontratação

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5.1. É vedada a cessão ou transferência da concessão onerosa de uso a terceiros, a qualquer título, bem como o empréstimo ou a sublocação do espaço da lanchonete, no todo ou em parte, sendo igualmente proibido permitir a utilização do espaço por terceiros, ainda que para a mesma finalidade.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão da sua incompatibilidade com o tipo de contratação.

Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é importante para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, **das 08:00 horas às 12:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas.**

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

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

4.9.1. A realização de vistoria deverá ser previamente agendada por meio do e-mail: **licitacao.cbe@ifgoiano.edu.br**. A vistoria ocorrerá nas dependências do IF Goiano – Campus

Campos Belos, localizado na Rodovia GO-118, Qd. 1-A, Lt. 1, Setor Novo Horizonte, Campos Belos – GO, CEP 73840-000.

4.9.2. As empresas que optarem por realizar a vistoria deverão apresentar **Atestado de Vistoria**, conforme modelo constante no **Anexo IV do Edital**, devidamente assinado pelo servidor responsável pelo acompanhamento da visita técnica.

4.10. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante no **Anexo V** do Edital.

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

Obrigações da Concessionária

4.12. Observar e seguir as normas de disciplina e de segurança do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

4.13. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

4.14. Providenciar, sem qualquer ônus para o IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, o registro da firma na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

4.15. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.

4.16. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários à execução dos serviços.

4.17. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS.

4.18. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS.

4.19. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que o recebera.

4.20. Responsabilizar-se pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.

4.21. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

4.22. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA

4.23. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

4.24. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS, não mantenha conduta compatível com a natureza da Instituição, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.25. Manter, na prestação dos serviços, o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.

4.26. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

4.27. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS.

4.28. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas,

todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.29. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado.

4.30. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os praticados no mercado.

4.31. Em nenhuma hipótese poderá ser transferida a terceiros a concessão do espaço físico do IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS.

4.32. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da lanchonete, tais como: salários do pessoal, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

4.33. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IF GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS qualquer ressarcimento por furto ou danos.

4.34. A empresa CONTRATADA deverá executar todo e qualquer serviço necessário para preparar e servir lanches na lanchonete do IF GOIANO, incluindo todas as etapas anteriores e posteriores ao seu consumo no local, atendendo aos princípios da Qualidade, Sanidade, Palatabilidade e Nutrição (com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 e Portaria 6/99 da ANVISA); do Programa de Alimentação Segura (PAS) do SEBRAE; e dos Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos e à lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos (com base na Resolução RDC nº 275 de 21/10/02 e Portaria nº 326 - SVS/MS).

4.35. O IF Goiano – Campus Campos Belos não custeará a energia elétrica. Define-se que o valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA pelo consumo de energia será por valor fixo.

4.36. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concorrência.

4.37. A CONCESSIONÁRIA deverá informar o responsável técnico, acompanhada do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto ao IF GOIANO – CAMPUS CAMPOS BELOS.

4.38. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atende à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições.

4.39. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega.

4.40. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), por profissional nutricionista, e treinar todos os manipuladores de alimentos.

4.41. Os produtos elétricos a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, conforme a regulamentação vigente, nos termos das Portarias do INMETRO que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC e tratam da etiquetagem compulsória.

4.42. Os (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora permitido, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.

4.43. A CONCESSIONÁRIA informará um *e-mail* (endereço eletrônico) para receber informações da gestão e fiscalização de contratos. Os comprovantes de pagamento poderão ser enviados para a gestão de contratos no seguinte endereço de e-mail: contratos.cbe@ifgoiano.edu.br.

Obrigações da Concedente

4.44. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

4.45. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

4.46. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

4.47. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária na área objeto da permissão.

4.48. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da lanchonete.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: O prazo de início da concessão onerosa de uso será de, no máximo, **15 (quinze)** dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato. Esse prazo poderá ser prorrogado mediante justificativa formal da concessionária e aprovação da Direção-Geral do campus.

Local e horário de funcionamento da lanchonete

5.2. Os serviços serão prestados no espaço da lanchonete, situado nas dependências do IF Goiano – Campus Campos Belos, localizado na **Rodovia GO-118, Qd. 1-A, Lt. 1, Setor Novo Horizonte, CEP 73840-000, Campos Belos – GO.**

5.3. O horário de funcionamento será de **segunda a sexta-feira, das 07h30 às 16h30 e das 18h30 às 21h30**, durante o período letivo, conforme calendário acadêmico do campus. Este horário poderá ser ajustado de acordo com as necessidades do calendário acadêmico, incluindo sábados letivos, os quais serão informados previamente à Concessionária.

5.3.1. A abertura da lanchonete não será obrigatória durante os períodos de férias escolares (janeiro e julho), finais de semana, feriados e em períodos de greve que comprometam as atividades letivas. No entanto, a Administração do IF Goiano – Campus Campos Belos poderá solicitar seu funcionamento em caráter excepcional, inclusive fora do horário regular de atendimento e nos períodos mencionados, especialmente por ocasião da realização de eventos institucionais. Nesses casos, a solicitação deverá ser formalizada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

5.3.2. Nos casos de aumento no número de usuários, como em eventos, por exemplo, a concessionária deverá planejar a rotina de trabalho de maneira eficiente, a fim de minimizar atrasos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na formação de filas no caixa de pagamento.

5.3.3. A concessionária terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura da lanchonete e 40 (quarenta) minutos após o horário de fechamento para a limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas nas dependências da lanchonete após o período de tolerância.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar, às suas próprias expensas, todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e mobiliários necessários às atividades a serem desenvolvidas. Isso inclui, mas não se limita a, mesas, cadeiras, armários, estantes e demais peças essenciais ao funcionamento adequado da lanchonete, bem como qualquer outro item que se fizer necessário para garantir o pleno cumprimento do objeto da contratação.

5.4.1. Não serão cedidos pelo IF Goiano - Campus Campos Belos à Concessionária nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquina.

5.4.2. Todos os materiais e equipamentos disponibilizados pela Concessionária deverão estar em perfeito estado de funcionamento e atender às normas de segurança e qualidade aplicáveis, sendo sua substituição obrigatória sempre que necessário.

5.4.3. Os mobiliários, equipamentos e utensílios apresentados nas fotos do Anexo VI do Edital –

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

Características do espaço físico

5.6. O espaço físico destinado à concessão de uso para exploração dos serviços de lanchonete localiza-se nas dependências do IF Goiano – Campus Campos Belos. A área construída possui 18,14 m² (dezoito metros quadrados e quatorze decímetros quadrados), composta por uma sala de atendimento integrada à cozinha, não sendo considerada qualquer área externa.

5.7. O espaço é construído em alvenaria, com cobertura em laje, e conta com duas janelas de atendimento, porta única de aço, pia da cozinha em granito, piso em granitina e revestimento cerâmico nas paredes até a altura de dois metros. Dispõe de rede de água e esgoto, além de instalações elétricas compostas por quatro lâmpadas tubulares LED e oito tomadas de 10A.

5.8. Ressalta-se que não é permitido o uso de gás no local, sendo obrigatório o uso exclusivo de equipamentos elétricos, tais como liquidificadores, sanduicheiras, fornos micro-ondas, freezers, geladeiras, expositores, fornos elétricos, estufas, fritadeiras elétricas, entre outros.

Quantitativo de usuários

5.9. Durante o período letivo, compreendido entre os meses de fevereiro a junho e de agosto a dezembro, estima-se um público de aproximadamente 638 usuários que poderão fazer uso dos serviços da lanchonete, distribuídos entre alunos, servidores, terceirizados e estagiários.

5.10. Estimativa de usuários por categoria:

Categoria	Quantidade estimada
Discentes	546
Servidores Técnicos Administrativos	24
Servidores Docentes	43
Servidores Temporários	5
Colaboradores Terceirizados	16
Estagiários	4
Total Estimado	638

Legenda: As informações utilizadas para estimar o quantitativo de usuários foram fornecidas pelas seguintes unidades do IF Goiano – Campus Campos Belos: Unidade de Registros Escolares, Unidade de Gestão de Pessoas e Unidade de Gestão de Contratos.

5.11. O número de usuários poderá sofrer alterações ao longo do tempo, em razão da abertura de novas turmas, variações na quantidade de matrículas ativas e outras atualizações institucionais, conforme planejamento acadêmico e orçamentário do campus.

5.12. Vale ressaltar que esse público representa apenas uma demanda potencial, aproximada, destinada a fornecer aos interessados uma visão geral para que possam estimar o número de possíveis clientes. No entanto, não é possível afirmar quantas dessas pessoas, efetivamente, consumirão os produtos vendidos pela lanchonete diariamente, uma vez que o consumo depende de fatores diversos como horário, necessidade e preferências individuais.

Produtos e serviços ofertados

5.13. A Concessionária deverá fornecer, de forma contínua, os itens descritos na lista prevista neste Termo de Referência (item 1.1), compreendendo bebidas frias e quentes, lanches diversos e refeições completas.

5.14. A contratada deverá disponibilizar os produtos oferecidos, nos quais precisa estar descrito o nome da preparação, os ingredientes, valor calórico, medida caseira e possíveis alérgicos.

5.15. Os alimentos deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade e servidos em condições higiênicas, com apresentação adequada e sabor agradável. Devem obedecer às exigências de higiene e às técnicas corretas de culinária, assegurando a conformidade com os padrões de segurança alimentar estabelecidos.

5.16. A Concessionária poderá oferecer outros serviços relacionados com a atividade fim, desde que

previamente comunicados e aprovados pela Administração do IF Goiano – Campus Campos Belos.

5.17. A lista de itens disponibilizados neste Termo de Referência para fornecimento não impede que a Concessionária possa ofertar outros produtos, desde que o preço a ser praticado seja devidamente comprovado por pesquisa local de mercado, realizada pelo IF Goiano – Campus Campos Belos, com base em, no mínimo, três estabelecimentos comerciais.

Uso do espaço e responsabilidade pela estrutura

5.18. A Concessionária deverá utilizar as instalações concedidas exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, sendo de sua inteira responsabilidade a conservação, guarda e manutenção dessas instalações, às suas próprias expensas.

5.19. A utilização do espaço da lanchonete deverá se restringir estritamente às finalidades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo vedada sua destinação para outros fins. Qualquer atividade diversa dependerá de autorização prévia do IF Goiano – Campus Campos Belos.

5.20. Não será permitida a utilização das instalações e equipamentos da lanchonete para a produção de alimentos ou prestação de serviços destinados a outros estabelecimentos não vinculados ao IF Goiano – Campus Campos Belos.

5.21. O IF Goiano – Campus Campos Belos poderá determinar o cancelamento da comercialização de qualquer mercadoria ou produto cuja venda seja considerada inconveniente ao interesse público ou prejudicial à imagem institucional.

5.22. Na lanchonete, é expressamente vedado:

- a) a utilização de alto-falantes ou equipamentos sonoros que interfiram no andamento das aulas;
- b) a guarda ou o depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) a comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) a comercialização de cigarros e quaisquer produtos fumígenos ou tóxicos;
- e) a comercialização de produtos relacionados a jogos de azar (ex.: bilhetes lotéricos, caça-níqueis);
- f) a comercialização de medicamentos ou produtos similares de natureza tóxica;
- g) publicidade/propaganda e exposição explícita de alimentos/bebidas com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, principalmente alimentos ultraprocessados (exemplos: refrigerantes, salgadinhos, guloseimas, etc.).

Preparo e apresentação dos alimentos

5.23. Os alimentos poderão ser preparados em cozinha industrial externa, desde que devidamente regularizada, equipada e informada previamente à Administração. O local utilizado deverá garantir condições sanitárias e estruturais adequadas à produção e ao serviço de alimentação, em conformidade com a legislação vigente.

5.24. Os lanches, como salgados, bolos e sanduíches, poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da lanchonete. Esses produtos deverão ser preparados no próprio dia em que forem comercializados.

5.25. As refeições deverão ser servidas imediatamente após o preparo, com controle de temperatura e acondicionamento adequado.

5.26. Os itens prontos para consumo deverão estar expostos em vitrines ou balcões refrigerados, devidamente organizados e higienizados.

5.27. Os alimentos e bebidas deverão ser oferecidos, preferencialmente, em utensílios reutilizáveis, como copos, pratos e talheres de vidro, metal ou plástico retornável, sendo vedada a utilização de canudos, pratos e talheres descartáveis de plástico.

5.28. Os produtos comercializados deverão estar em conformidade com a legislação vigente, e a Concessionária deverá manter estoque compatível com a demanda do campus, garantindo o fornecimento regular dos itens ofertados.

Limpeza e higiene

5.29. A Concessionária será responsável pela limpeza e conservação diária de todas as áreas da

lanchonete, incluindo espaços internos, áreas de preparo, atendimento, circulação e demais áreas externas vinculadas ao serviço.

5.30. Deverão ser adotadas rotinas diárias de higienização de superfícies de contato, equipamentos e utensílios, utilizando produtos apropriados para ambientes alimentares.

5.31. A dedetização, desratização e controle de pragas deverão ser realizados periodicamente pela Concessionária, mediante contratação de empresa especializada, com o uso de produtos autorizados e aplicação por profissionais devidamente qualificados. Esses serviços deverão ser executados sempre que necessário, com comunicação prévia à Administração.

5.32. O uso de inseticidas, raticidas ou outros agentes químicos deverá observar rigorosamente as normas sanitárias e ocorrer somente fora do horário de funcionamento da lanchonete, em ambientes previamente higienizados.

5.33. As empresas contratadas pela Concessionária para a aplicação de produtos químicos deverão fornecer informações claras e seguras sobre o uso dos produtos, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo necessário de ausência do local. Os profissionais responsáveis pela aplicação deverão utilizar uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, conforme exigido pela legislação vigente.

5.34. A Concessionária será responsável pela preparação do ambiente antes da dedetização e desratização. Durante esses procedimentos, todos os alimentos, utensílios e equipamentos deverão ser removidos temporariamente, a fim de evitar qualquer risco de contaminação ou dano à saúde pública.

5.35. Também caberá à Concessionária a retirada periódica de alimentos vencidos, deteriorados ou armazenados inadequadamente, assegurando o cumprimento das normas de segurança sanitária e a proteção da saúde dos usuários.

5.36. Todos os resíduos gerados deverão ser descartados diariamente pela própria Concessionária, em local externo ao campus, devidamente acondicionado em sacos resistentes e recipientes apropriados.

5.37. Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados separadamente dos produtos de limpeza ou químicos, em locais apropriados, identificados e organizados, com controle de validade e condições de temperatura.

5.38. Frutas, verduras e legumes deverão ser submetidos a higienização com solução apropriada antes do uso.

5.39. A Concessionária deverá observar as seguintes exigências quanto ao armazenamento e manuseio de equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios:

- a) os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- b) não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros com data de validade vencida ou embalagens danificadas;
- c) o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- d) os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocados em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

5.40. A Concessionária será responsável pela manutenção e higienização adequada de todos os utensílios e equipamentos utilizados na preparação dos alimentos, garantindo que estejam sempre em bom estado de funcionamento e limpeza.

5.41. A Concessionária deverá adotar procedimentos internos de vigilância e controle de qualidade para assegurar que todos os alimentos sejam preparados e armazenados de acordo com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Vigilância e segurança do espaço

5.42. A Concessionária será responsável pela guarda dos bens, equipamentos e produtos sob sua posse durante todo o período de funcionamento da lanchonete.

5.43. É de responsabilidade da Concessionária a adoção de medidas de controle, vigilância e proteção contra furtos, extravios e quaisquer danos ao patrimônio utilizado na execução dos serviços.

5.44. O IF Goiano – Campus Campos Belos não se responsabilizará por perdas, avarias ou quaisquer

danos causados aos bens da Concessionária, ainda que estejam nas dependências do campus.

5.45. Ficará sob responsabilidade da Concessionária o controle do acesso dos usuários à lanchonete.

Equipe e responsabilidade técnica

5.46. Todos os empregados da Concessionária deverão estar identificados e credenciados junto ao IF Goiano – Campus Campos Belos, sendo permitida a entrada somente de funcionários previamente autorizados.

5.47. Para o credenciamento, a Concessionária deverá encaminhar, por e-mail ou via protocolo do campus, cópia da ficha de identificação ou contrato de trabalho do funcionário e cópia de documento oficial com foto, destinado ao gestor ou fiscal do contrato.

5.48. A Concessionária deverá garantir a identificação visual de seus empregados por meio de crachás e/ou uniformes que indiquem o vínculo empregatício.

5.49. Os manipuladores de alimentos deverão estar trajados com uniforme completo, predominantemente branco, calçado fechado e touca ou gorro, mantendo sempre apresentação pessoal adequada.

5.50. O colaborador responsável pelo caixa não poderá exercer, simultaneamente, funções de manipulação de alimentos.

5.51. A Concessionária deverá indicar profissional responsável técnico nutricionista, com registro ativo no respectivo conselho de classe, que acompanhará a execução dos serviços e assinará os cardápios disponibilizados.

5.52. Deverão permanecer nos locais de trabalho apenas empregados com idade legal para o exercício da atividade e em condições adequadas de saúde física e mental.

5.53. A contratação, supervisão e gestão da equipe necessária à execução dos serviços será de inteira responsabilidade da Concessionária, devendo ser observada a legislação trabalhista vigente, as normas de segurança e higiene do trabalho e as resoluções da ANVISA.

Cardápio, preços e controle institucional

5.54. A Concessionária deverá manter afixados, em local visível e de fácil acesso:

- a) o cardápio semanal das refeições, devidamente assinado por nutricionista responsável;
- b) a tabela de preços de todos os produtos ofertados.

5.55. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõem cada item de lanche oferecido, com indicação clara e eficiente dos potenciais alergênicos. Por exemplo: “este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) sobre rotulagem de alimentos alergênicos.

5.56. É vedada a inclusão de taxas adicionais, como gorjetas ou comissões, nos preços apresentados.

5.57. Os preços praticados pela Concessionária em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

5.58. Qualquer alteração nos itens ofertados deverá ser previamente autorizada pela Administração.

5.59. Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche poderão sofrer alterações, levando-se em conta as observações da Administração, bem como o comportamento e a aceitação dos usuários frente à alimentação servida.

5.60. O fornecimento dos itens deve observar as diretrizes previstas nas Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA.

5.61. A Concessionária deverá dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, além de capacitar sua equipe para o cumprimento das normas sanitárias.

Benfeitorias e bens móveis

5.62. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Concedente e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à Concessionária.

5.63. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da lanchonete permanecerão de propriedade da Concessionária, que deverá indicar, precisamente, todos os bens móveis de seu uso em relação a ser apresentada à Concedente no início da execução do serviço.

5.64. Somente os bens relacionados, conforme item 5.63, poderão ser removidos pela Concessionária do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização da Concedente.

5.65. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da Concedente, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a Concedente exigir a reposição do espaço objeto da concessão.

5.66. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais unidades e serviços do campus.

Preços, condições de pagamento e reajustes

5.67. Os preços dos itens a serem comercializados deverão, obrigatoriamente, corresponder aos apresentados na proposta de preço da Concessionária, não podendo ultrapassar os valores máximos fixados pela Administração, conforme previsto na tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência

5.68. Durante os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, o valor máximo permitido para os produtos e serviços ofertados será aquele constante da proposta de preços apresentada pela Concessionária por ocasião da licitação.

5.69. Após o primeiro ano de contrato, será permitido o reajuste anual dos preços dos produtos e serviços ofertados, mediante solicitação da Concessionária e com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato ou do último reajuste concedido.

5.70. A cesta de produtos ofertados será fiscalizada pela Administração, com o objetivo de verificar o cumprimento dos preços estabelecidos na proposta apresentada pela Concessionária.

5.71. O pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos será feito diretamente pelos usuários, incluindo servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.

5.72. A Concessionária deverá disponibilizar aos usuários as formas de pagamento usualmente utilizadas no comércio, como dinheiro em espécie, PIX, cartões de crédito e débito.

5.73. Caso haja interesse da Concessionária, poderão ser realizadas vendas a crédito, sob sua inteira responsabilidade e controle, eximindo-se o IF Goiano – Campus Campos Belos de qualquer responsabilidade por inadimplemento dos usuários.

Disposições Gerais

5.74. O período letivo do IF Goiano - Campus Campos Belos ocorre de fevereiro a junho e agosto a dezembro.

5.75. O IF Goiano - Campus Campos Belos não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete, da Concessionária, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

5.76. É vedado à Concessionária estabelecer parcerias com fornecedores, contato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.

5.77. Não será permitido que o serviço de lanchonete, seja interrompido, salvo motivo de força maior.

5.78. O IF Goiano - Campus Campos Belos, não se responsabiliza por eventuais perdas ou danos acarretados por falta ou queda de energia elétrica, assim como vazamentos de água ou gás. Ficando a cargo da Concessionária realizar a manutenção necessária do local.

5.79. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

total ou parcial.

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

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

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

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato

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

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

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

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

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

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

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.17.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.17.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.17.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do valor da concessão onerosa de uso

7.1. O valor cobrado para a presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento do serviço de lanchonete será fixo, no valor de **R\$ 411,40 (quatrocentos e onze reais e quarenta centavos)**, correspondente ao uso do espaço físico, acrescido do valor de **R\$ 609,77 (seiscentos e nove reais e setenta e sete centavos)**, referente ao consumo estimado de energia elétrica e iluminação pública, e de **R\$ 100,00 (cem reais)**, correspondente à taxa fixa de gasto condominial, **totalizando R\$ 1.121,17 (mil cento e vinte e um reais e dezessete centavos)**.

7.2. A composição do valor será representada pela seguinte equação:

$$\text{VCM} = \text{VEF} + \text{VEE} + \text{TGC}$$

7.3. Sendo:

VCM = Valor da Concessão Mensal;

VEF = Valor do Espaço Físico;

VEE = Valor de Energia Elétrica e Iluminação Pública;

TGC = Taxa de Gasto Condominial.

7.4. O valor mensal deverá ser pago pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço, exclusivamente por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser expedida pela Gestão de Contratos do IF Goiano – Campus Campos Belos.

7.5. A cada mês, a Concessionária deverá apresentar à Gestão de Contratos a respectiva GRU paga ou cópia do comprovante de pagamento, na mesma data em que for efetuado o depósito.

7.6. O atraso no pagamento acarretará para Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

7.7. O não pagamento após 30 (trinta) dias do vencimento, sem justificativa aceita pela Concedente, poderá ensejar a aplicação de sanções conforme o artigos 155 e 156 da lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.8. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente poderá, mediante processo administrativo de apuração, rescindir o contrato unilateralmente.

Dos abatimentos temporários

7.9. Durante os períodos de férias escolares oficiais (Janeiro e Julho) o valor mensal referente ao uso do espaço físico será reduzido em 30% (trinta por cento). Nos períodos em que, por motivo de fato do príncipe, não houver atividades escolares regulares, poderá ser aplicada redução proporcional aos dias sem funcionamento, condicionada à análise da Administração.

7.9.1. O mesmo abatimento poderá ser aplicado também em caso de ocorrência de greve parcial, a critério da Concedente, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

7.9.2. A concessão deste abatimento em outras competências dar-se-á, única e exclusivamente, em razão de alterações oficiais no Calendário Acadêmico, no que tange ao estabelecimento e à divulgação do período de férias acadêmicas regulamentares na instituição.

7.9.3. Em caso de greve geral, poderá ocorrer a isenção total do pagamento mensal, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

Do Reajuste

7.10. O valor do espaço físico será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado após 12 (doze) meses de vigência, com base na variação do IGP-M do período, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV.

7.11. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

7.13. O reajuste será realizado por termo aditivo ou apostilamento.

7.14. Qualquer solicitação de alteração no valor da concessão pela Concessionária deverá ser devidamente fundamentada e acompanhada de cálculos demonstrativos, a qual será analisada pela Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **2% (dois por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias.

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

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

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

9.10. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.19 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

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

$$\begin{array}{lcl} \text{LG} = & \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{SG} = & \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{LC} = & \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{array}$$

9.22. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.**

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

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

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

Qualificação Técnica

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

9.26.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante no Anexo V do Edital.

9.27. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art.1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.27.1. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

a) Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 227,74 (duzentos e vinte e sete reais e setenta e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima deste Termo de Referência**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Não há necessidade de demonstração orçamentária considerando que a contratação se baseia em cessão remunerada de espaço para exploração de serviço de lanchonete

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Campos Belos-GO, 2 de julho de 2025.

(Assinado Eletronicamente)

Patrícia Barcelos Pinheiro Ferro
Presidente da Comissão

Diego Rodrigues de Oliveira
Membro da Comissão

Vilene Soares Ribeiro Serrano
Membro da Comissão

Equipe de Planejamento da Contratação
PORTARIA Nº 2041/CAMPOS BELOS/IFGOIANO, DE 15 DE ABRIL DE 2025

Documento assinado eletronicamente por:

- **Patricia Barcelos Pinheiro Ferro, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 02/07/2025 09:43:19.
- **Diego Rodrigues de Oliveira, TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO**, em 02/07/2025 10:57:43.
- **Vilene Soares Ribeiro Serrano, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 02/07/2025 11:46:18.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/06/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 719962

Código de Autenticação: 83ea8e8e7b



INSTITUTO FEDERAL GOIANO
Campus Campos Belos
Rodovia GO-118 Qd. 1-A Lt. 1 Caixa Postal, 1, Setor Novo Horizonte, CAMPOS BELOS / GO, CEP 73.840-000
(62) 3451-3386