

Estudo Técnico Preliminar 76/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23728.000518.2025-18

2. Descrição da necessidade

Estudo Técnico Preliminar para Concessão Onerosa do Espaço da Lanchonete

Link do Estudo Técnico Preliminar (ETP) do SUAP — Sistema Unificado de Administração Pública:

https://suap.ifgoiano.edu.br/documento_eletronico/visualizar_documento/719962/

A presente contratação visa atender à necessidade contínua da comunidade acadêmica do IF Goiano – Campus Campos Belos quanto ao acesso a alimentação saudável e acessível dentro das dependências do campus. Atualmente, a unidade não dispõe de refeitório próprio ou restaurante institucional, e sua localização afastada de estabelecimentos comerciais agrava o problema, especialmente para estudantes em tempo integral ou com restrições de deslocamento.

O fornecimento de refeições no campus, realizado por meio de concessão onerosa de uso do espaço da lanchonete, encontra-se em fase final do contrato vigente (nº 70/2022). Assim, é imprescindível assegurar a continuidade desse serviço para evitar prejuízos à permanência e ao bem-estar dos estudantes, além de comprometer o ambiente de trabalho dos servidores e colaboradores. A ausência de alimentação adequada pode gerar impactos negativos no desempenho acadêmico e no clima institucional, sendo considerada uma barreira indireta à educação de qualidade.

A contratação almeja garantir a oferta regular e segura de refeições, mediante concessão de uso de espaço físico a empresa especializada, conforme autorizam a Lei nº 14.133/2021, art. 76; o Decreto-Lei nº 9.760/1946; a Lei nº 9.636/1998; o Decreto nº 3.725/2001; e, no âmbito institucional, a Resolução nº 009/2012 do Conselho Superior do IF Goiano. Esta última prevê expressamente a possibilidade de concessões onerosas para cantinas e espaços congêneres.

O inciso I do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 orienta que a Administração deve evidenciar o problema e a real necessidade, o que está amplamente caracterizado na presente demanda. O campus carece de estrutura física e pessoal para preparar e distribuir alimentos, o que inviabiliza a adoção de soluções alternativas internas.

A contratação dos serviços está em consonância com Art. 48º da Lei 14.133/2021 e Art. 3º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, pois se enquadram como as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade, sendo portanto, passíveis de execução indireta.

Destaca-se ainda o art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, que estabelece que a decisão por novos contratos deve observar a essencialidade do objeto e o relevante interesse público. Nesse sentido,

a alimentação dentro do campus é considerada essencial por sua vinculação direta à permanência estudantil, à saúde dos usuários e à qualidade da vida acadêmica.

A concessão, portanto, não apenas resolve a demanda operacional da alimentação, como também fortalece a política institucional de apoio ao estudante.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência de Administração e Planejamento-GADMP-CB	Patrícia Barcelos Pinheiros Ferro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A concessão onerosa de uso será outorgada pelo Instituto Federal Goiano – Campus Campos Belos, por meio de contrato específico, a ser assinado pelo Diretor-Geral ou por autoridade que detenha delegação expressa e específica de competência, e pela Concessionária.

A execução dos serviços observará as seguintes especificações:

Local e horário de funcionamento da lanchonete

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.**

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.

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.

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.

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.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

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

Será assegurado aos interessados o direito de realizar vistoria prévia no local de execução dos serviços, com acompanhamento de servidor designado, a fim de garantir o pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, conforme orientações e condições detalhadas no Termo de Referência.

Obrigações da Concessionária

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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado.

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

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

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.

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.

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).

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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

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

Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da lanchonete.

Materiais a serem disponibilizados

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.

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

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.

Características do espaço físico

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

A Concessionária deverá fornecer, de forma contínua, os itens descritos no item 8 deste Estudo Técnico Preliminar (Do Cardápio Mínimo) compreendendo bebidas frias e quentes, lanches diversos e refeições completas.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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

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

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.

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

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

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

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

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.

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.

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

Equipe e responsabilidade técnica

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.

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.

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

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

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

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.

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.

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

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.

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.

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

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

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

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.

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

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

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.

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.

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

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.

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

Preços, condições de pagamento e reajustes

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 no Termo de Referência.

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.

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.

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

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.

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

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.

Do valor da concessão onerosa de uso

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)**.

A composição do valor será representada pela seguinte equação:

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

Sendo:

VCM = Valor da Concessão Mensal;

VEF = Valor do Espaço Físico;

VEE = Valor de Energia Elétrica e Iluminação Pública;

TGC = Taxa de Gasto Condominial.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

A concessão deste abatimento em outras competências dar-se-á, única e exclusivamente, em razão de alterações no Calendário Acadêmico, no que tange ao período de suspensão das atividades acadêmicas, oficialmente estabelecido e divulgado pela instituição.

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

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.

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.

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.

O reajuste será realizado por termo aditivo ou apostilamento.

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.

Vedação de participação de empresas reunidas em consórcio

Em conformidade com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública tem discricionariedade para admitir ou vedar a participação de consórcios nas licitações, de acordo com o interesse público. No presente certame, não será permitida a participação de empresas organizadas em consórcio. A vedação busca assegurar maior concorrência, evitando a diminuição do número de licitantes e o risco de formação de conluíus ou carteis.

Destaca-se que a formação de consórcios é usualmente admitida apenas para objetos de alta complexidade técnica ou de grande vulto financeiro, o que não se aplica ao objeto em questão. A prestação do serviço de lanchonete pode ser realizada por empresas individuais, sem necessidade de associação para cumprimento das exigências editalícias.

Assim, a vedação ao consórcio contribui para preservar a competitividade e a isonomia entre os licitantes, sem comprometer a eficiência ou a qualidade da execução do serviço.

Vedação à participação de cooperativas

Com vistas a garantir a estabilidade e a regularidade da execução do serviço, será vedada a participação de cooperativas no processo licitatório. A experiência prática e o entendimento dos órgãos de controle indicam que a natureza jurídica das cooperativas, com elevada rotatividade de cooperados e divisão difusa de responsabilidades, pode comprometer a continuidade, a qualidade e a segurança dos serviços contratados.

A prestação de serviço de lanchonete, pela sua natureza continuada, exige responsabilidade unificada, capacidade gerencial e cumprimento rigoroso das obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que se torna mais complexo no modelo de cooperativas.

Portanto, a vedação à participação de cooperativas visa proteger o interesse público, assegurar a segurança jurídica da concessão e garantir a prestação adequada dos serviços.

Natureza comum do objeto

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 instalação 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.

Natureza continuada do serviço

A presente contratação se enquadra como serviço contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, por tratar de uma necessidade permanente e prolongada da comunidade acadêmica quanto ao acesso à alimentação nas dependências do campus.

A continuidade do serviço é essencial para garantir o bem-estar dos usuários e a regularidade do atendimento, especialmente em razão da ausência de refeitório institucional e da distância de estabelecimentos comerciais.

A vigência plurianual do contrato é mais vantajosa para a Administração, pois assegura a prestação ininterrupta do serviço e reduz riscos operacionais.

5. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de fundamentar adequadamente a viabilidade da contratação, foi realizado levantamento de mercado com base em contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IF Goiano. A análise concentrou-se em pregões eletrônicos para concessão de uso de espaço físico com finalidade de exploração de lanchonete ou cantina em instituições públicas de ensino.

Foram analisadas as seguintes contratações:

- **Pregão Eletrônico nº 90017/2025 – Universidade Federal de Sergipe (UFS):** Cessão de uso oneroso de 02 (dois) espaços físicos com área de 15,05 m², no prédio de Vivência do Campus Prof. Antônio Garcia Filho, da Universidade Federal de Sergipe, em Lagarto – Sergipe, para administração e exploração de atividade comercial de serviços de cantina /lanchonete para comercialização de alimentação e bebidas não alcoólicas.
- **Pregão Eletrônico nº 90001/2024 – IFBA – Campus Vitória da Conquista:** Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração da cantina com área de 200 m² (duzentos metros quadrados) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA Campus Vitória da Conquista, para o período de 12 meses.

- **Pregão Eletrônico nº 90046/2024 – IF Goiano – Campus Ipameri:** Contratação de concessão de uso de espaço físico para instalação de Cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - Campus Ipameri.
- **Pregão Eletrônico nº 90041/2024 – IF Goiano – Campus Iporá:** Contratação de concessão de uso de espaço físico para instalação de Cantina no Instituto Federal Goiano - Campus Iporá.
- **Pregão Eletrônico nº 05/2022 – IF Goiano – Campus Campos Belos:** Concessão onerosa de espaço físico, localizado no IF Goiano – Campus Campos Belos, destinado à exploração de uso da lanchonete para o atendimento de discentes, servidores, estagiários, terceirizados e comunidade em geral (visitantes, público externo e interno).

A análise comparativa entre os modelos de contratação, áreas cedidas, estrutura dos editais e critérios de julgamento permitiu confirmar a viabilidade técnica e jurídica da concessão como modelo adequado à realidade do Campus Campos Belos. Além disso, os valores praticados nas outorgas são compatíveis com os valores atualmente estimados, que se baseiam na média histórica da concessão vigente, demonstrando coerência com os parâmetros de mercado.

Optar pela concessão indireta do serviço, por meio da cessão do espaço físico, é a alternativa mais econômica, eficiente e eficaz para o IF Goiano – Campus Campos Belos. A adoção de modelo próprio de produção e fornecimento de alimentação implicaria em altos custos operacionais, com a aquisição de insumos, equipamentos industriais, estrutura física adequada e contratação de pessoal especializado (cozinheiros, nutricionistas, auxiliares, limpeza etc).

A licitação via pregão eletrônico, com critério de julgamento baseado no menor preço do cardápio mínimo (em vez da maior oferta de outorga), sob regime de execução indireta, já demonstrou, conforme experiências anteriores em diversos campi do IF Goiano, ser o meio mais adequado para atender à demanda institucional com segurança, legalidade e economicidade.

A referida modalidade de contratação está amparada legalmente na Lei nº 14.133/2021, na Lei nº 6.120/1974, na Lei nº 8.987/1995 e no Decreto-Lei nº 9.760/1946, além de observar os princípios constitucionais da isonomia, da moralidade, da publicidade, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, assegurando transparência e padronização dos procedimentos.

Esse levantamento atende ao inciso III do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, pois demonstrou que a solução está alinhada com práticas consolidadas em instituições públicas e permitiu avaliar a consistência e suficiência técnica da solução proposta para a realidade do Campus Campos Belos. A pesquisa também indicou que não há inovações tecnológicas significativas ou alterações estruturais recentes no setor que justifiquem modificações substanciais no modelo de contratação utilizado.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação do serviço de lanchonete será realizada por meio de concessão onerosa de uso de espaço físico, com base na Lei nº 14.133/2021, Art. 76; no Decreto-Lei nº 9.760/1946; na Lei nº

9.636/1998; no Decreto nº 3.725/2001; e, no âmbito institucional, na Resolução nº 009/2012 do Conselho Superior do IF Goiano. A concessão permitirá a exploração do serviço de alimentação sem encargos financeiros para a Administração, gerando retorno por meio da outorga para o campus.

A solução atende à necessidade da comunidade acadêmica do IF Goiano – Campus Campos Belos, garantindo o fornecimento de refeições e lanches dentro do campus, evitando a necessidade de deslocamento para estabelecimentos comerciais externos. A concessão se justifica pela ausência de opções comerciais próximas à instituição e pela demanda interna de alimentação de qualidade.

O contrato será firmado por 12 (doze) meses, a partir da assinatura do Termo de Contrato, com possibilidade de prorrogação por até 10 anos, conforme os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. O serviço visa atender a todos os membros da comunidade acadêmica (discentes, servidores, estagiários, colaboradores terceirizados e visitantes), proporcionando um ambiente seguro, com alimentação de qualidade e preços acessíveis.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação refere-se à concessão onerosa de uso de um único espaço físico, destinado à exploração e operação de lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos. Dessa forma, a estimativa de quantidade é de 1 (uma) unidade de concessão.

A definição da quantidade baseia-se nos seguintes critérios:

- A concessão envolve exclusivamente um espaço físico delimitado nas dependências do campus, sem possibilidade de divisão ou compartilhamento com outros serviços.
- O modelo adotado é compatível com contratações anteriores, como o contrato nº 70/2022, cujos termos e estrutura são semelhantes.
- O serviço possui natureza contínua e indivisível, não sendo possível seu fracionamento para fins de licitação, uma vez que a gestão unificada do espaço e a padronização dos produtos e serviços são essenciais.

Dessa forma, a quantidade a ser contratada é a seguinte:

Item	CATSER	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	CONSUMO ANTERIORES		DEMANDA ATUAL 2025
				2023	2024	
01	19356	Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à	Serviço	1 (uma) Concessão	1 (uma) Concessão	

		exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos		(Contrato nº 70 /2022)	(Contrato nº 70 /2022)	1 (uma) Concessão
--	--	---	--	------------------------	------------------------	-------------------

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.021,17

A área destinada à exploração da lanchonete possui 18,14 m² (dezoito metros quadrados e quatorze decímetros quadrados), sendo composta por uma sala de atendimento integrada à cozinha. Não está incluída qualquer área externa no cálculo da metragem. Conforme o Relatório de Avaliação elaborado pela Comissão Técnica para Definição do Valor da Concessão de Espaço Público – Lanchonete do IF Goiano – Campus Campos Belos (PORTARIA Nº 3538 /CAMPOS BELOS/IFGOIANO, DE 12 DE MAIO DE 2025), que levou em consideração a metragem do imóvel, foi definido o valor de 1.121,17 (mil cento e vinte e um reais e dezessete centavos) mensais para a concessão do uso do espaço. Este valor é composto por 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.

O valor do espaço será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado após 12 (doze) meses de vigência do contrato. O reajuste será baseado na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, no período de referência.

Cabe ressaltar que, apesar da natureza onerosa da concessão, a cessão do espaço não se configura como uma operação de aluguel de imóvel com fins lucrativos para o Instituto Federal Goiano - Campus Campos Belos. O objetivo da concessão é prover a comunidade interna da instituição com um ponto de alimentação, atendendo à necessidade de oferecer opções de lanches aos alunos, especialmente em apoio à missão institucional do IF Goiano. Importante destacar que a Administração busca proporcionar condições favoráveis à viabilidade econômica do funcionamento da lanchonete, reconhecendo a importância deste serviço para a demanda identificada.

Ademais, considera-se que a fixação de um valor mensal, com base em critérios exclusivamente mercadológicos, pode resultar no repasse desse custo aos preços dos produtos oferecidos na lanchonete. Considerando que a maioria dos alunos atendidos é composta por adolescentes com orçamentos limitados, é imprescindível que os valores cobrados pelos produtos estejam dentro das possibilidades financeiras desse público, visando à acessibilidade e à equidade no acesso ao serviço de alimentação.

DO CARDÁPIO MÍNIMO

Os itens a seguir compõem a lista de cardápio mínimo que deve ser observado na formulação das propostas pelos licitantes.

--	--	--	--	--

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	FREQUÊNCIA DA OFERTA	UNIDADE DE MEDIDA
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
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)
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
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	Conforme demanda	Porção de 300g (200g de açaí, 50g de fruta, 50g de granola)

		arroz) e sementes (castanha-de-caju, amendoim, castanha-do-pará). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes		
5	606523	Café coado Café 100% arábica, tradicional, torra média, com selo ABIC. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 100ml
6	463561	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
7	445488	Água com gás Embalagem deve seguir as legislações vigentes	Diária	Garrafa PET de 510ml
8	445484	Água sem gás Embalagem deve seguir as legislações vigentes	Diária	Garrafa PET de 510ml
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
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	Diária	Copo de 300ml

		batida com leite). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes		
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). Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 300ml
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
13	446701	Iogurte 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
14	446005	Leite integral Leite pasteurizado ou UHT. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Copo de 200 ml
15	460381	Pão quente / Pão na chapa Pão francês (50g) com manteiga e passado na chapa. É vedada a	Diária	Unidade

		utilização de margarina. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes		
16	480303	Pão com queijo / Queijo quente Pão de forma (tradicional ou integral) ou pão francês (50g), recheado com queijo mussarela (30g) e passado na chapa. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade
17	476449	Biscoito de queijo Não ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Diária	Unidade de 60g
18	602275	Rosca Caseira Não ultraprocessada. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme demanda	Unidade de 50g
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)
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
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)
22	476817	Bolo simples 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	Conforme demanda	Fatia de 100g
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
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
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	Diária	Unidade (aprox. 160g)

		ultraprocessado. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes		
26	337081	Panqueca 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	Conforme demanda	Unidade (aprox. 150g)
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)
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)
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	Conforme demanda	Unidade

		ultraprocessados. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes		
30	610527	Pamonha Fresca, feita no dia. Armazenada adequadamente conforme legislação vigente. Ingredientes e embalagens devem seguir as legislações vigentes	Conforme Demanda	Unidade (200g)
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/pedaço (150g)
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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto da licitação será agrupado sob o item denominado *CARDÁPIO MÍNIMO*, reunindo diferentes tipos de refeições (como lanches, almoço, bebidas não alcoólicas, entre outros) em um único grupo. O objetivo é obter preços individualizados por tipo de refeição, sem comprometer a competitividade.

Embora o parcelamento seja, em regra, recomendado, neste caso o agrupamento se mostra tecnicamente necessário e viável, pois o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da lanchonete do IF Goiano – Campus Campos Belos. A concessão envolve o uso exclusivo de um único espaço, o que impossibilita a operação simultânea de múltiplos fornecedores, gerando potenciais dificuldades logísticas e operacionais no preparo e entrega das refeições.

Além disso, o agrupamento dos itens não comprometerá a competitividade, pois todos são de mesma natureza, relacionados ao fornecimento de alimentação, garantindo ampla participação de fornecedores qualificados.

A indivisibilidade do objeto é evidente, dado que se trata de uma concessão de uso de um único espaço físico, o que torna o parcelamento, tanto técnico quanto econômico, inviável. A aplicação da Súmula TCU nº 247 reforça que o parcelamento deve ser adotado apenas quando for viável e vantajoso, o que não se aplica ao presente caso.

A decisão está em conformidade com o art. 47 da Lei nº 14.133/2021, que prevê o parcelamento apenas quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, o que não se verifica neste caso.

Portanto, conclui-se que o agrupamento do objeto em um único item é a solução mais adequada e viável, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas ou interdependentes que sejam necessárias para a viabilidade ou execução desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração e funcionamento da lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos está integralmente alinhada ao planejamento estratégico institucional, conforme estabelecido no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 (*disponível em: https://suap.ifgoiano.edu.br/media/documentos/arquivos/VERS%C3%83O_FINAL_-_PDI_2024-2028.pdf*). A iniciativa dialoga diretamente com os objetivos estratégicos da Perspectiva de Recursos e Infraestruturas (OERI3 – Adequar e modernizar a infraestrutura física), da Perspectiva de Processos Internos (OEPI4 – Ampliar as ações de assistência, permanência e êxito estudantil), bem como da Perspectiva da Sociedade (OES6 – Aproximar a instituição à comunidade via ações de extensão e OES7 – Estimular ações culturais, de empreendedorismo, de cooperativismo e de preservação do meio ambiente).

A concessão visa ampliar e qualificar os serviços de apoio disponibilizados à comunidade acadêmica, promovendo o bem-estar dos estudantes, servidores e visitantes, por meio da oferta regular e acessível de alimentação no ambiente escolar. Além disso, contribui com o fortalecimento das ações institucionais de estímulo ao empreendedorismo e à integração com a comunidade local, por meio da abertura de oportunidades econômicas reguladas.

O processo encontra-se regularmente registrado no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2025 do IF Goiano, atualmente em execução, disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), acessível por meio do link: <https://pncp.gov.br/app/pca/10651417000178/2025>. Sua inclusão no planejamento anual reforça o compromisso institucional com a transparência e com a vinculação entre as ações administrativas e os instrumentos formais de planejamento e gestão.

Ressalta-se, ainda, que a concessão atende ao disposto no Decreto nº 8.540/2015, em especial ao seu artigo 3º, que estabelece que a celebração de novos instrumentos deverá observar a essencialidade do objeto e o relevante interesse público. A concessão do espaço para fins de lanchonete, nesse contexto, configura-se como medida de interesse coletivo, ao suprir uma necessidade essencial da comunidade acadêmica e ao promover a utilização racional e eficiente da infraestrutura pública disponível.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração da lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos proporcionará uma série de benefícios diretos e indiretos à comunidade acadêmica e à gestão institucional. Entre os principais ganhos esperados, destacam-se:

- Oferta regular de alimentação no interior do campus, com preços acessíveis e respeito às normas sanitárias;
- Promoção da permanência e do bem-estar dos estudantes, especialmente os mais vulneráveis;
- Redução de deslocamentos e perdas de tempo durante os intervalos e horários de aula;
- Racionalização dos recursos públicos, mediante a transferência da responsabilidade operacional à concessionária;
- Incentivo ao empreendedorismo e fortalecimento da economia local por meio de processo licitatório aberto;
- Uso racional e qualificado do patrimônio público, promovendo a ocupação de espaços institucionais ociosos com finalidade de interesse coletivo;
- Melhoria da ambiência institucional com impacto positivo na rotina de estudantes, servidores e visitantes.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas pela administração antes da celebração do contrato. Os servidores encarregados da fiscalização e gestão contratual já estão devidamente capacitados, visto que possuem experiência em contratos semelhantes e em atividades de acompanhamento de serviços dessa natureza.

Quanto à adequação do ambiente, a estrutura física do local já está devidamente preparada para o desenvolvimento das atividades, não sendo necessária nenhuma intervenção adicional por parte

da administração. A responsabilidade pela aquisição, instalação e operação de equipamentos, materiais e mobiliário necessários para a plena execução dos serviços ficará a cargo da concessionária, conforme especificado no Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme disposto no *Guia Nacional de Contratações Sustentáveis* (7ª Edição, Revista, Atualizada e Ampliada – Outubro/2024), os serviços de alimentação — incluindo aqueles prestados por cantinas, lanchonetes e congêneres — devem observar rigorosamente as normas sanitárias e ambientais pertinentes, com o objetivo de assegurar a qualidade dos alimentos oferecidos, prevenir riscos à saúde dos consumidores e minimizar impactos ambientais associados à geração de resíduos, uso de recursos naturais e descarte de materiais.

O referido guia apresenta as providências a serem adotadas com o intuito de minimizar os impactos ambientais, que deverão ser inseridas no Termo de Referência:

“A contratada 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.”

Nos casos em que a contratação abranger a comercialização de água, deve-se incluir também:

“A contratada 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.”

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Em conformidade com o artigo 9º, XIII da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, esta equipe de planejamento declara que o processo licitatório para a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Campos Belos é viável e razoável, com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP) realizado, assegurando a conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e legalidade, além de garantir a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

16. Responsáveis

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

Despacho: PORTARIA Nº 2041/CAMPOS BELOS/IFGOIANO, DE 15 DE ABRIL DE 2025

PATRICIA BARCELOS PINHEIRO FERRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/07/2025 às 09:50:33.

Despacho: PORTARIA Nº 2041/CAMPOS BELOS/IFGOIANO, DE 15 DE ABRIL DE 2025

DIEGO RODRIGUES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: PORTARIA Nº 2041/CAMPOS BELOS/IFGOIANO, DE 15 DE ABRIL DE 2025

VILENE SOARES RIBEIRO SERRANO

Membro da comissão de contratação

VICTOR ALVES DA SILVA

Chefia Imediata

ALTHIERIS DE SOUZA SARAIVA

Autoridade competente

KARINNE GONCALVES RODRIGUES CAVALCANTE

Responsável por incluir as informações do Estudo Técnico Preliminar (ETP) do SUAP — Sistema Unificado de Administração

Pública — no sistema Compras.gov.br