



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

## **PREGÃO ELETRÔNICO Nº**

(90003/2026)

## **CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)**

(158124)

### **OBJETO**

Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina.

### **VALOR MÍNIMO DE OUTORGA (REFERÊNCIA) (VMO)**

R\$ 870,76

### **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia 03/02/2026 às 08h00 (horário de Brasília)

### **CRITÉRIO DE JULGAMENTO (OPERACIONAL NO SISTEMA):**

Maior Desconto - *(Correspondente ao maior percentual de oferta – POR, conforme fórmula do edital.)*

### **MODO DE DISPUTA**

Aberto

### **TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP**

Não

### **MARGEM DE PREFERÊNCIA**

Não se aplica

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**

**Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO, CNPJ 10.651.417/0009-25, por meio do(a) Setor de compras e licitações, sediado(a) R. Araguaia, 1305, Lot. 71, bairro Setor Oeste, na cidade de Cristalina/GO, CEP 73.850-000, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Maior retorno econômico, [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**Data da Sessão Pública:** 03/03/2026

**Hora Inicial:** 08:00

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é Concessão de uso onerosa de espaço público para exploração de lanchonete no IF Goiano - Campus Cristalina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, seus anexos e no Estudos Técnicos Preliminares constantes do processo nº 23731.000421.2025-48;

1.2. A licitação será realizada em único item.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. Não se aplica.

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

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

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

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

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

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

3.6. No item Concessão de uso de espaço, não será concedida tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

3.7.3. sociedades cooperativas;

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

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

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

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

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

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

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

3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.7. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.5. e 3.7.6. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da concessão, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.5. e 3.7.6. não impede a licitação ou a concessão de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da concessão na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. ORÇAMENTO ESTIMADO**

4.1. O orçamento estimado da presente concessão não será de caráter sigiloso.

4.2. O Valor Mínimo da Outorga (VMO) mensal é de R\$ 870,76. Para fins de operacionalização no sistema Compras.gov.br, a disputa ocorrerá por Percentual de Oferta de Retribuição (POR), convertido em Valor da Outorga (VO) mensal, observada a base de referência Base = R\$ 10.000,00, conforme

fórmula:  $VO = (POR \div 100) \times 10.000$ . O percentual mínimo admissível (POR mínimo) é 8,7076%, correspondente ao VMO, sendo desclassificadas propostas com POR inferior a esse limite.

## 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta **informando o Percentual de Oferta de Retribuição (POR), expresso em número absoluto (ex.: 10 para 10%)**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.2.1. O POR ofertado será convertido em **Valor da Outorga (VO)** mensal, mediante a fórmula  **$VO = (POR \div 100) \times 10.000$** , observado que **VO não poderá ser inferior a R\$ 870,76 (VMO)**, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

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

5.4. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3. ou 5.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

5.11. O percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e

interno.

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

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

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá preencher no sistema eletrônico o campo correspondente ao **Percentual de Oferta de Retribuição (POR)**, expresso em número absoluto (exemplo: 10 para 10%; 12,5 para 12,5%).

6.1.1. O percentual deverá ser informado em número absoluto, não devendo ser utilizado formato decimal fracionário (exemplo incorreto: 0,10).

6.1.2. O Percentual de Oferta de Retribuição (POR) corresponde ao percentual que o licitante se compromete a pagar à Administração, incidente sobre a base de referência fixada exclusivamente para operacionalização no sistema eletrônico.

6.1.3. A conversão do percentual ofertado em valor monetário da outorga mensal será realizada conforme a seguinte fórmula:

$$VO = (POR \div 100) \times 10.000$$

onde:

- POR = Percentual de Oferta de Retribuição ofertado pelo licitante;
- Base = R\$ 10.000,00;
- VO = Valor da Outorga mensal resultante.

6.1.4. O percentual mínimo admissível (POR mínimo) será de **8,7076%**, correspondente ao Valor Mínimo da Outorga (VMO) de **R\$ 870,76**, sendo desclassificadas propostas inferiores.

### 6.1.5. Exemplo prático de aplicação:

Considerando Base = R\$ 10.000,00:

- Licitante A oferta **POR = 10%**  
 $VO = (10/100) \times 10.000 = \text{R\$ } 1.000,00$
- Licitante B oferta **POR = 12%**  
 $VO = (12/100) \times 10.000 = \text{R\$ } 1.200,00$

No sistema eletrônico, será declarado vencedor o licitante que apresentar o **maior percentual (maior desconto)**, o que corresponderá, economicamente, ao **maior valor de outorga mensal efetiva**.

6.1.6. O critério registrado no sistema como "Maior Desconto" corresponde, para todos os efeitos, ao maior Percentual de Oferta de Retribuição (POR).

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

6.2.1. Não será admitida proposta com valor mensal de outorga inferior ao valor mínimo estabelecido pela Administração no Edital.

6.3. O valor da outorga ofertado reflete a avaliação econômica do licitante quanto à exploração do espaço concedido, assumindo a concessionária integral responsabilidade pelos custos operacionais, tributários, trabalhistas e comerciais inerentes à atividade, não gerando qualquer ônus financeiro à Administração.

6.4. O valor da outorga ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que

corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assume o compromisso de operar a lanchonete conforme TR, providenciando insumos/equipamentos necessários à atividade, sob sua exclusiva responsabilidade.

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

6.9. A concessionária deverá praticar preços compatíveis com os valores médios do mercado local, vedada a cobrança de preços abusivos ou manifestamente excessivos, nos termos das obrigações contratuais e das normas de defesa do consumidor, podendo a Administração realizar verificações comparativas para fins de acompanhamento do equilíbrio e do atendimento do interesse público, sem fixação prévia de tabela de preços.

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

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

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

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

7.4. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances em percentual (POR), exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.5. O lance deverá ser ofertado em percentual (POR).

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance em POR superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença entre os lances será de 0,01 % (ponto percentual), incidindo tanto em relação aos lances intermediários quanto ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.

7.11. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de

classificação , conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. O sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem decrescente de POR.

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

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior **POR** registrado, vedada a identificação do licitante.

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

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

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

7.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

7.19.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.19.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

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

7.20.2. empresas brasileiras;

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

7.20.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

7.22. Encerrada a etapa de lances, se a melhor proposta resultar em POR inferior ao POR mínimo (8,7076%), a proposta será desclassificada, por equivaler a VO inferior ao VMO. Caso seja cabível negociação, ela ocorrerá para elevação do POR, respeitadas as regras do sistema.

7.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer abaixo do valor mínimo de outorga definido pela Administração.

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

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

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

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

7.23. Após a negociação do valor da outorga, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura concessão, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992. , também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

8.4. Verificadas as condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à observância do valor mínimo de outorga estipulado para concessão neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.5.1. conter vícios insanáveis;

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

8.5.3. apresentar valor de outorga inferior ao mínimo definido pela Administração;

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

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

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

9.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

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

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

9.12. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1., poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas , para:

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

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

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

9.12.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por

órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

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

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

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

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

## **10. DO TERMO DE CONTRATO**

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pelo contrato, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à concessão, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 30 (trinta) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 30 (trinta) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2. e 10.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da concessão é o estabelecido no Termo de Referência.

## **11. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três)

dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [https://suap.ifgoiano.edu.br/processo\\_eletronico/processo/125914/](https://suap.ifgoiano.edu.br/processo_eletronico/processo/125914/)

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

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

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

12.1.6. fraudar a licitação;

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

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

12.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

### **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [licitacao.crt@ifgoiano.edu.br](mailto:licitacao.crt@ifgoiano.edu.br)

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

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

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

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à concessão.

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://pncp.gov.br>

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III - Termo de Ciência e concordância

14.11.4. ANEXO IV - Minuta de Modelo de Declaração de Vínculo do Profissional Nutricionista

14.11.5. ANEXO V - Modelo da Carta Proposta

14.11.6. ANEXO VI - Instrumento de Acompanhamento e Avaliação de Desempenho da Concessão

(Assinado Eletronicamente)  
**Lucas Rodrigues de Amorim**  
Coordenador de Compras e Licitações  
Pregoeiro

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Lucas Rodrigues de Amorim, COORDENADOR(A) - FG1 - CCL-CRT**, em 11/02/2026 19:41:11.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/02/2026. 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:** 788412

**Código de Autenticação:** 924b2d9fd2



INSTITUTO FEDERAL GOIANO  
Campus Cristalina  
Rua Araguaia, Loteamento 71, SN, Setor Oeste, CRISTALINA / GO, CEP 73850-000  
(61) 3612-8500

INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

# Termo de Referência 121/2025

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
121/2025	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	LUCAS RODRIGUES DE AMORIM	11/02/2026 17:42 (v 0.11)
Status			
CONCLUIDO			

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23731.000471.2025-25

## 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONCESSÃO

**1.1.** Constitui objeto do presente Termo de Referência a **concessão onerosa de uso de espaço público pertencente ao IF Goiano – Campus Cristalina**, destinado exclusivamente à exploração comercial de lanchonete, mediante pagamento mensal de outorga à Administração, nos termos e condições estabelecidos neste instrumento e no edital do certame.

**1.2.** O espaço concedido deverá ser utilizado exclusivamente para a finalidade prevista nesta concessão, sendo expressamente vedada sua cessão, transferência, subconcessão, compartilhamento ou utilização por terceiros, total ou parcialmente, sem prévia e formal autorização da Administração.

**1.3.** O critério de julgamento da licitação será o de **maior valor de outorga mensal**, operacionalizado no sistema eletrônico sob a forma de **maior Percentual de Oferta de Retribuição (POR)**, conforme metodologia de conversão prevista no edital.

**1.4.** O valor mínimo da outorga mensal (VMO) para a concessão é de **R\$ 870,76 (oitocentos e setenta reais e setenta e seis centavos)**, correspondente ao percentual mínimo admissível definido no edital.

**1.5.** O prazo de vigência da concessão será de **36 (trinta e seis) meses**, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, até o limite máximo de **10 (dez) anos**, desde que mantido o interesse público e observadas as disposições dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

**1.6.** As condições específicas relativas à vigência, prorrogação, reajuste da outorga, hipóteses de extinção e demais obrigações contratuais encontram-se detalhadas na minuta do contrato que integra o edital.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONCESSÃO

**2. A fundamentação da concessão de uso e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares;**

**2.1.** A concessão onerosa de uso do espaço destinado à lanchonete é necessária e de caráter contínuo, sendo imprescindível para o atendimento das demandas diárias de alimentação e refeições da comunidade acadêmica do IF Goiano – Campus Cristalina. O serviço visa assegurar o fornecimento de alimentos de qualidade, a preços acessíveis,

em conformidade com as necessidades de discentes, servidores, estagiários e demais usuários do campus. A disponibilização de lanchonete dentro das dependências institucionais contribui para o bem-estar e a permanência dos estudantes, além de favorecer o pleno desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas, oferecendo uma opção de alimentação prática, segura e supervisionada pela Administração.

### 3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**3.1. Características do Espaço Físico:** O espaço destinado à lanchonete está localizado nas dependências do IF Goiano Campus Cristalina, em um total de **71,32 m²**. A área é dividida da seguinte forma:

**Área de preparo:** 5,50 m²

**Área de atendimento:** 25,60 m²

**Área de cobertura externa para alimentação:** 40,22 m²

**3.2. Horário de Funcionamento:** O horário de funcionamento será de **segunda a sexta-feira, das 07h00 às 22h30**, durante os períodos letivos. O horário pode ser ajustado para atender aos sábados letivos, mediante aviso prévio. O funcionamento não será obrigatório durante férias escolares (janeiro e julho), feriados e períodos de greve;

#### 3.3. Cardápio Mínimo Obrigatório

A concessionária deverá oferecer, no mínimo, os seguintes itens de alimentação e bebidas, conforme detalhamento das planilhas constantes do item 7 deste Termo de Referência, que especificam a frequência de oferta, a composição sugerida e os parâmetros de qualidade e porcionamento:

##### a) Bebidas:

Café com leite (pingado – copo de 180 ml), água mineral (garrafa PET de 500 ml), suco natural de frutas (copo de 300 ml) e vitamina de frutas (copo de 300 ml).

##### b) Lanches:

Salgado assado (mínimo de 100 g, com 60 g de recheio de carne moída e/ou frango desfiado, sem embutidos), pão quente (pão francês de 50 g com manteiga), combo de pão francês com manteiga e café com leite, sanduíche natural (aproximadamente 150 g), pão de queijo (unidade de 60 g) e pastel frito (massa com recheio de carne moída, frango desfiado ou queijo).

##### c) Refeições:

Marmitex contendo 1 porção de salada, 2 acompanhamentos quentes, 1 prato principal proteico e 1 guarnição, devendo ser disponibilizadas pelo menos duas opções de pratos prontos diariamente.

##### d) Outros:

Salada de frutas (porção individual de aproximadamente 100 g).

*Observação: A composição nutricional, a frequência mínima de oferta e os valores de referência dos itens constam nas planilhas do item 7, que integram o presente Termo de Referência para todos os fins.*

### 4. OS REQUISITOS DA CONCESSÃO

#### 4.1. Habilitação e requisitos gerais

O licitante deverá comprovar os requisitos de habilitação e demais exigências previstas neste Termo de Referência e no Edital, especialmente aquelas descritas no item **5** e seus subitens.



## 4.2. Vedação à cessão, transferência e subconcessão

É vedada a cessão, transferência, subconcessão ou qualquer forma de disponibilização a terceiros, total ou parcial, do espaço público objeto da presente concessão, sem prévia e expressa autorização da Administração.

## 4.3. Garantia da concessão de uso

Não será exigida garantia de execução, tendo em vista que o objeto consiste na concessão onerosa de uso de bem público para exploração comercial de lanchonete, sem dispêndio financeiro por parte da Administração, sem prejuízo das penalidades e responsabilizações previstas no Edital e no contrato.

## 4.4. Normas sanitárias e boas práticas

A concessionária deverá observar rigorosamente as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, nos termos da legislação sanitária vigente, incluindo, no mínimo, as Resoluções da ANVISA **RDC nº 216/2004** e **RDC nº 275/2002**, bem como as exigências do órgão local de Vigilância Sanitária e demais normas aplicáveis.

### 4.4.1. Licenças, alvarás e regularidade sanitária

A concessionária **deverá**, às suas expensas, obter e manter vigentes durante toda a concessão, quando exigíveis, as autorizações e licenças necessárias ao funcionamento da atividade, incluindo, no mínimo:

- I – **Alvará de funcionamento** e/ou licença municipal equivalente;
- II – **Licença Sanitária** expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente;
- III – demais licenças, autorizações e registros eventualmente exigidos pelo Município e por órgãos fiscalizadores, inclusive renovações, quando aplicáveis.

Parágrafo único. A Administração poderá exigir, a qualquer tempo, a apresentação das licenças vigentes e comprovantes de renovação, como condição para continuidade do funcionamento, sem prejuízo das sanções cabíveis.

### 4.4.2. Nutricionista – Responsabilidade Técnica e regularidade no CRN

A concessionária **deverá** manter, durante toda a vigência da concessão, **profissional nutricionista habilitado e regular** junto ao respectivo **Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, atuando como **Responsável Técnico (RT)** pelos serviços de alimentação, com comprovação mínima de:

- I – **registro ativo** no CRN;
- II – **comprovante de regularidade** junto ao Conselho, quando aplicável;
- III – documento de indicação do profissional como RT (ou equivalente), quando exigido pela legislação e/ou pelo Conselho.

**4.4.2.1.** Em caso de substituição do nutricionista, a concessionária deverá comunicar previamente a Administração e apresentar a documentação do novo profissional, assegurando a continuidade da responsabilidade técnica.

### 4.4.3. Manual de Boas Práticas, POPs e registros operacionais

A concessionária **deverá** elaborar, manter atualizado e disponibilizar para fiscalização, quando solicitado:

- I – **Manual de Boas Práticas**;
- II – **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**;
- III – registros de controle sanitário pertinentes (ex.: limpeza e higienização, controle de pragas, controle de temperatura, recebimento e armazenamento, rastreabilidade de insumos, quando aplicável).

### 4.4.4. Adequações físicas, equipamentos e investimentos necessários

Compete exclusivamente à concessionária realizar, às suas expensas, **todas as adequações, instalações e investimentos necessários** ao início e à manutenção do funcionamento regular da lanchonete, incluindo adaptações físicas, equipamentos, infraestrutura operacional, controle de pragas e demais requisitos exigidos por **Vigilância**

**Sanitária, legislação municipal, CRN e demais normas aplicáveis**, sem qualquer ônus à Administração, observadas as regras de autorização para intervenções e benfeitorias previstas neste Termo de Referência e no contrato.

#### **4.5. Responsabilidade por danos e instalações**

A concessionária será inteiramente responsável por quaisquer danos causados à rede elétrica, hidráulica ou a outras infraestruturas do Campus em razão de instalação, uso ou operação inadequada de seus equipamentos, cabendo-lhe a imediata reparação, sem ônus à Administração, sem prejuízo das sanções cabíveis.

#### **4.6. Transparência e exposição de preços ao público**

O cardápio completo, contendo a descrição dos produtos, porções e respectivos preços, deverá ser mantido **em local visível**, de forma clara, legível e atualizada, permitindo fácil consulta pelos usuários.

Além da versão física, o cardápio e seus preços deverão estar disponíveis **em meio digital**, por meio de painel eletrônico, QR Code, site, aplicativo ou outro recurso tecnológico equivalente, garantindo acesso remoto e transparência das informações.

#### **4.7. Sustentabilidade**

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser atendidos os requisitos previstos neste Termo de Referência e nos Estudos Técnicos Preliminares, com fundamento no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 7ª edição, outubro/2024)**, especialmente conforme descrito no tópico 14 do ETP e nas obrigações atribuídas à concessionária.

### **5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**5.0.** A exploração do serviço de **lanchonete** ocorrerá de forma presencial no espaço concedido, com o fornecimento diário dos produtos do cardápio. A concessionária poderá incluir novos produtos e serviços ao cardápio, desde que comunique previamente a Administração do Campus.

#### **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 Administração.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

**5.2.** Os serviços serão prestados no seguinte endereço: dependências do Instituto Federal Goiano - Campus **Cristalina** localizado na R. Araguaia, 1305 - Lot. 71 - Oeste- Lot. 71, **Cristalina** - GO, 73850-000.

**5.3.** Os serviços serão prestados no seguinte horário: segunda a sexta-feira, das **07h às 22h30**, durante o período letivo, conforme calendário acadêmico do campus.

**5.3.1.** O horário poderá ser ajustado de acordo com as necessidades do calendário acadêmico, incluindo sábados letivos, os quais serão informados previamente à Concessionária.

## Rotinas a serem cumpridas

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

**5.3.2.1.** A abertura do estabelecimento não será obrigatória durante os períodos de férias escolares (janeiro, julho e dezembro), finais de semana, feriados e em períodos de greve que comprometam as atividades letivas. No entanto, a Administração do IF Goiano – Campus **Cristalina** 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**;

**5.3.2.2.** 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;

**5.3.2.3.** A concessionária terá **10 (dez) minutos** de tolerância para a abertura do estabelecimento 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 e ao adequado funcionamento da **lanchonete**, bem como qualquer outro item que se fizer necessário para garantir o pleno cumprimento do objeto da concessão de uso;

**5.4.1.** Não serão cedidos, pelo IF Goiano – Campus **Cristalina** 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.

## Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

**5.5.** A concessão tem como base as seguintes características:

**5.5.1.** O valor da concessão onerosa do espaço para exploração da **lanchonete** será objeto de disputa;

**5.5.2.** O valor mínimo objeto da disputa é de **R\$ 870,76** (oitocentos e setenta reais e setenta e seis centavos) referente ao espaço físico;

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

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

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

## Procedimentos de transição e finalização do contrato

**5.7.** Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto;

## **Características do espaço físico e funcionamento**

**5.8.** A concessionária será responsável, de forma integral e exclusiva, pela qualidade, eficiência e continuidade da prestação dos serviços objeto da presente concessão, abrangendo a execução regular das atividades da **lanchonete**;

**5.8.1.** Essa responsabilidade inclui a adoção de medidas operacionais para garantir o cumprimento dos padrões definidos pela Administração, a correção tempestiva de falhas ou interrupções, e a mitigação de impactos decorrentes de eventos operacionais adversos;

**5.8.2.** A contratada assumirá todos os riscos relacionados à prestação dos serviços e deverá arcar com os custos decorrentes de inexecução parcial, interrupção, falha técnica ou qualquer desconformidade que comprometa o desempenho contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis;

**5.8.3.** Estimativa de público, conforme Item 6 Quantitativo de Usuários: TOTAL **1.111**

As informações utilizadas para estimar o quantitativo de usuários foram fornecidas pelas seguintes unidades do **IF Goiano Campus Cristalina** do Registro Escolar, dos cursos técnicos, Graduação e Pós-Graduação, Unidade de Gestão de Pessoas e Unidade de Gestão de Contratos;

**5.9.** 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;

**5.10.** Vale destacar que esse público representa apenas uma demanda potencial, com estimativas aproximadas que oferecem aos interessados uma visão geral do mercado. Entretanto, não é possível determinar quantas dessas pessoas consumirão os produtos da **lanchonete** diariamente, pois esse comportamento depende de fatores como horário, necessidade e preferências individuais.

## **Produtos e serviços ofertados**

**5.11.** A Concessionária deverá fornecer, de forma contínua, os itens descritos na lista prevista neste Termo de Referência;

**5.12.** 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;

**5.13.** 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.

## **Uso do espaço e responsabilidade pela estrutura**

**5.14.** 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;

**5.15.** A utilização do espaço 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 **Cristalina**;

**5.16.** 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 **Cristalina**;

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

**5.17.1** Além da área interna da lanchonete, a concessionária poderá utilizar, de forma acessória, o espaço externo imediatamente adjacente ao ponto concedido, destinado à acomodação de mesas e cadeiras para atendimento ao público, bem como a denominada praça de serviços do Campus, quando aplicável.

A utilização desses espaços externos estará condicionada à responsabilidade integral da concessionária pela limpeza, conservação, organização e manutenção das áreas utilizadas, incluindo, no mínimo:

I – limpeza diária do piso, mobiliário e entorno;

II – recolhimento e descarte adequado de resíduos gerados pela atividade;

III – conservação do mobiliário utilizado (mesas, cadeiras, ombrelones, quando houver);

IV – manutenção das condições de segurança, higiene e acessibilidade do espaço;

V – reparação de eventuais danos causados em decorrência do uso.

VI – manutenção contínua das condições de limpeza durante o horário de funcionamento e disponibilização /organização de recipientes para resíduos gerados na área utilizada.

A utilização do espaço externo não confere à concessionária qualquer direito de posse ou exclusividade sobre a área, podendo a Administração restringir, reorganizar ou suspender seu uso a qualquer tempo, por interesse público devidamente motivado.

**5.18.** É expressamente vedado:

**5.18.1.** a utilização de alto-falantes ou equipamentos sonoros que interfiram no andamento das aulas; **5.18.2.** a guarda ou o depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor; **5.18.3.** a comercialização de bebidas alcoólicas;

**5.18.4.** a comercialização de cigarros e quaisquer produtos fumígenos ou tóxicos;

**5.18.5.** a comercialização de produtos relacionados a jogos de azar (ex.: bilhetes lotéricos, caçaníqueis); **5.18.6.** a comercialização de medicamentos ou produtos similares de natureza tóxica;

**5.18.7.** 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**

**5.19.** 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.

**5.20.** Os lanches, como salgados e sanduíches, poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da **lanchonete** e o preparo no próprio dia em que forem comercializados;

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

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

**5.23.** 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;

**5.24.** 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**

**5.25.** 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;

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

**5.27.** Todos os resíduos gerados deverão ser descartados diariamente pela própria Concessionária, para coleta pública do serviço municipal, devidamente acondicionado em sacos resistentes e recipientes apropriados;

**5.28.** 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;

**5.29.** As frutas, verduras e legumes deverão ser submetidos a higienização com solução apropriada antes do uso;

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

**5.30.1.** os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados; **5.30.2.** 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; **5.30.3.** o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

**5.31.** 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.

**5.32.** 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.

### **Responsabilidade pela segurança do espaço da concessão**

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

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

**5.35.** O IF Goiano – Campus **Cristalina** não se responsabilizará por perdas, avarias ou quaisquer danos causados aos bens da Concessionária, ainda que estejam nas dependências do campus;

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

### **Equipe e responsabilidade técnica**

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

**5.38.** Para o credenciamento, a Concessionária deverá encaminhar, por e-mail a 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.

**5.39.** 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.

**5.40.** 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 e controle institucional**

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

**5.42.1** o cardápio semanal das refeições;

**5.42.2.** Os preços praticados deverão ser aqueles livremente definidos pela concessionária, observados os princípios da razoabilidade, da transparência e da compatibilidade com o mercado local, devendo ser previamente divulgados aos usuários;

**5.42.3** A Concessionária deverá manter os produtos do Cardápio constante no item 7.0 deste Termo de Referência,

**5.43.** O cardápio deverá ser sempre apresentado 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;

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

**5.45.** Em relação aos serviços e produtos disponibilizados pela Concessionária não poderão apresentar preços abusivos;

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

**5.47.** 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;

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

**5.49.** 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**

**5.50.** 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;

**5.51.** Somente os bens relacionados, conforme item 5.59, poderão ser removidos pela Concessionária do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização da Concedente;

**5.52.** 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.

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

### **Preços, condições de pagamento e reajustes**

**5.54.** Os preços praticados pela Concessionária deverão observar os princípios da razoabilidade e da compatibilidade com os valores médios praticados no mercado local para produtos equivalentes, sendo vedada a adoção de preços manifestamente abusivos ou excessivos, nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

**5.55.** A Administração poderá realizar pesquisas de preços exclusivamente para fins de fiscalização contratual, sem interferência na política comercial do concessionário.

**5.56.** O pagamento pela venda de produtos será feito diretamente pelos usuários, incluindo servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral;

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

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

### **Outras informações relevantes**

**5.59.** O período letivo do IF Goiano – Campus **Cristalina** ocorre de fevereiro a junho e agosto a dezembro;

**5.60.** O IF Goiano – Campus **Cristalina** não se responsabilizará pela execução do serviço de **lanchonete** da Concessionária, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço;

**5.61.** É vedado à Concessionária estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização;

**5.62.** Não será permitido que os serviços prestados, sejam interrompidos, salvo motivo de força maior;

**5.63.** O IF Goiano – Campus **Cristalina** 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;

**5.64.** 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;

**5.65.** 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;

**5.66.** Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de eletrodomésticos com Selo de Identificação da conformidade nos termos da Portaria nº 148, de 5 de março de 2022 – INMETRO e legislação correlata;

**5.67.** Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores 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 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.



5.68. O espaço objeto da concessão dispõe de medidores individuais de consumo de água e energia elétrica, cabendo à concessionária arcar integralmente com os custos decorrentes dos consumos registrados.

6. 6. QUANTITATIVOS DE USUÁRIOS

6.0 Durante o período letivo do IF Goiano Campus Cristalina, fevereiro a junho e agosto a dezembro, estima-se um público de alunos em 1.111 usuários dos serviços de lanchonete, no período integral e noturno de segunda a sexta-feira, conforme quadro abaixo:

QUANTITATIVO PESSOAL	
ALUNOS	QUANTIDADE
CURSOS TÉCNICOS E PREPARATÓRIOS	
Partiu IF (curso preparatório)	39
Técnico em Agronegócio	110
Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio	113
Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio	103
CURSOS SUPERIORES	
Agronomia	434
Pedagogia	229*
Superior de Tecnologia em Horticultura	77
CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO	
Pós-Graduação Lato Sensu em Bioinsumos	10
Pós-Graduação Lato Sensu em Docência na Educação Profissional e Tecnológica	199
TOTAL DE ALUNOS	1.111

\*Os alunos do curso de Pedagogia foram subtraídos por serem 100% EAD.

7. DA DESCRIÇÃO DETALHADA

7.1. A empresa deverá ofertar os seguintes itens para lanches e refeições:

CARDÁPIO

PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DA OFERTA

Café com leite (pingado)	Copo de 180 ml (leite pasteurizado ou UHT)	Diário
Café preto	Copo de 180 ml (opção sem açúcar e com açúcar)	Diário
Pão francês com manteiga	50 g (1 unidade) com manteiga	Diário
Pão quente	Pão francês (50 g) com manteiga	Diário
Pão com ovo	1 pão (50 g) + 1 ovo (mexido/omelete). Opcional: tomate/cebola/queijo	Diário
Cuscuz recheado	Porção individual. Recheios: ovo, queijo, frango desfiado (variação diária)	Diário
Tapioca	Unidade padrão. Opções: manteiga, ovo, queijo, frango, queijo+frango	Diário
Omelete	2 ovos. Opções: queijo, frango, legumes (tomate/cebola)	Diário
Salada de fruta	Porção individual (aprox. 100 g)	Diário
logurte natural	170–200 ml (preferencialmente natural)	Diário
Combo café com leite (pingado) + pão com manteiga	Pingado 180 ml + pão francês 50 g com manteiga	Diário
Combo café com leite (pingado) + pão com ovo (alternativo)	Pingado 180 ml + pão francês 50 g com 1 ovo (ou omelete simples)	Diário
Salgado assado	Massa assada (100 g). Recheio de carne moída e/ou frango desfiado (mín. 60 g). Vedado embutidos (presunto/apresuntado/mortadela /salsicha)	Diário
Sanduíche natural	Pão (integral ou francês). Recheios: frango desfiado + cenoura / ovo + salada (alface/tomate)	Diário
Suco natural	Copo de 300 ml. Sabores conforme disponibilidade (laranja/abacaxi /acerola/limão/maracujá). Opção com/sem açúcar - (opções de adoçante à base de sucralose e stévia )	Diário
Vitamina	Copo de 300 ml (banana com leite / mamão com leite). Opção com/sem açúcar - (opções de adoçante à base de sucralose e stévia )	Diário
Refeição – marmitex	1 porção: salada + 2 acompanhamentos quentes + 1 prato principal proteico + 1 guarnição	Diário
Refeição – prato do dia (PF)	Padrão mínimo: 1 proteína + 1 guarnição (arroz/macarrão) + 1 acompanhamento (feijão) + salada	Diário
Refeição “leve” (porção menor)	Porção reduzida do prato do dia (definição de peso/porção no TR/IAADC)	Diário
Opção vegetariana simples	1 opção sem carne (ex.: omelete de legumes / prato sem carne com ovos ou proteína vegetal simples)	Semanal (mín. 1x/semana)

7.2. Deverão ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo, 2 (duas) combinações de pratos prontos, conforme **sugestão** abaixo:

ITEM	SUGESTÃO DA COMPOSIÇÃO
Saladas - pelo menos 2 (dois) tipos	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.
Pratos principais proteicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, stroganoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc. Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc. Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado,

	stroganoff, etc.
Massas/risotos	Lasanha, espaguete, ravioli, canelone, penne, nhoque, entre outros. Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto, carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc. Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa, tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha, tubérculos e frituras).

7.3. O horário de funcionamento da lanchonete na sede do Campus Cristalina deverá ser das 07h00 às 22h30, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo estabelecido em calendário acadêmico pelo Campus Cristalina;

7.4. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

7.5. As refeições oferecidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo;

7.6. Manter fixados em local visível o cardápio semanal das refeições de todos os itens encontrados na lanchonete;

7.10. Os cardápios das refeições e as sugestões para o lanche, poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

7.11. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA;

7.12. O IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

7.13. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

7.14. A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA;

7.15. Na lanchonete do IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA, é expressamente vedado:

- a) utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

7.16. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível;

7.17. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IF GOIANO – CAMPUS CRISTALINA de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

7.18. Todos os funcionários da lanchonete deverão ser credenciados junto ao IF GOIANO - CAMPUS CRISTALINA, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;

7.19. Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;

7.20. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

7.21. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA;

7.22. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;

7.23. Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários;

7.25. A lista de itens disponibilizados neste termo de referência para serem fornecidos não impede que a CONCESSIONÁRIA possa fornecer itens não previstos, desde que o preço a ser praticado seja devidamente comprovado com pesquisa local de mercado em, no mínimo, três estabelecimentos comerciais. A pesquisa de preço deverá ser realizada pelo IF Goiano - Campus Cristalina.

## 8. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

**8.1.** O Termo de Concessão de Uso deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas avençadas e com as normas da **Lei nº 14.133, de 2021**, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**8.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da concessão de uso, o prazo de vigência será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, devendo as circunstâncias ser registradas mediante **termo ou apostila**.

**8.3.** As comunicações entre o IF Goiano e a concessionária deverão ser realizadas **por escrito**, admitindo-se o uso de **mensagens eletrônicas oficiais** quando o ato não exigir outra formalidade.

**8.4.** O IF Goiano poderá convocar o **representante ou preposto da concessionária** para adoção imediata de providências que se façam necessárias.

**8.5.** Após a assinatura do Termo de Concessão de Uso, o IF Goiano poderá convocar o representante da concessionária para **reunião inicial de alinhamento**, a fim de apresentar o **plano de fiscalização**, contendo: as obrigações da concessionária, os mecanismos de acompanhamento, o método de aferição dos resultados e as sanções aplicáveis, entre outros aspectos operacionais.

### Preposto

**8.6.** A concessionária deverá **designar formalmente seu preposto**, antes do início das atividades, indicando seus poderes e responsabilidades relativos à execução da concessão.

**8.7.** Não será exigida a permanência do preposto no local de funcionamento da lanchonete durante todo o horário de expediente, salvo quando necessário para atendimento de demandas específicas da fiscalização.

**8.8.** O IF Goiano poderá **recusar justificadamente** a indicação ou manutenção do preposto, devendo a concessionária designar outro representante para o exercício da função.

### Rotinas de Fiscalização

**8.9.** A execução da concessão será acompanhada e fiscalizada pelos **fiscais designados**, com apoio do **gestor da concessão**, conforme as competências estabelecidas.

## Fiscalização Técnica

- 8.10.** O fiscal técnico acompanhará a execução da concessão, garantindo o cumprimento das condições pactuadas e assegurando os melhores resultados para a Administração.
- 8.11.** O fiscal técnico registrará no histórico de acompanhamento todas as ocorrências relacionadas à execução da concessão, descrevendo as medidas adotadas e as correções necessárias.
- 8.12.** Caso identifique qualquer irregularidade, o fiscal técnico notificará a concessionária para correção, fixando prazo para regularização.
- 8.13.** O fiscal técnico comunicará ao gestor da concessão qualquer situação que ultrapasse sua competência, para que sejam adotadas as medidas cabíveis.
- 8.14.** Ocorrências que possam inviabilizar a execução da concessão deverão ser comunicadas **imediatamente** ao gestor da concessão.
- 8.15.** O fiscal técnico deverá informar ao gestor o término da vigência da concessão, para viabilizar a análise de renovação, prorrogação ou encerramento.
- 8.16.** A fiscalização técnica abrangerá, entre outros, os seguintes aspectos:
- **8.16.1.** Cumprimento do horário de funcionamento;
  - **8.16.2.** Qualidade dos alimentos e atendimento;
  - **8.16.3.** Exposição correta e legível do cardápio;
  - **8.16.4.** Condições de higiene e limpeza do local;
  - **8.16.5.** Gestão adequada de resíduos;
  - **8.16.6.** Conservação dos equipamentos e instalações;
  - **8.16.7.** Disponibilização integral dos itens do cardápio mínimo obrigatório;
  - **8.16.8.** Exposição correta dos preços ao público;
  - **8.16.9.** O acompanhamento da execução será realizado por meio do Instrumento de Acompanhamento e Avaliação de Desempenho da Concessão (IAADC) – Anexo IV, que reúne os indicadores, métodos de aferição, metas e periodicidade de avaliação da execução, bem como critérios de análise qualitativa e quantitativa da prestação do serviço à comunidade acadêmica. O IAADC tem natureza não financeira, sendo utilizado exclusivamente para monitorar o desempenho da concessionária, aferir o cumprimento das obrigações assumidas e orientar a gestão e a tomada de decisões administrativas, sem implicar medição ou liquidação de despesa;
  - **8.16.10.** A fiscalização deverá elaborar o Relatório Trimestral de Avaliação de Desempenho, conforme modelo do Anexo V, consolidando as evidências coletadas pelo IAADC. O relatório constitui ferramenta formal de registro, análise e recomendação, permitindo:
    1. o acompanhamento contínuo da execução;
      - a verificação do atendimento aos indicadores e metas de desempenho;
      - a identificação de eventuais falhas e adoção de medidas corretivas; e
      - a proposição de ajustes ou aperfeiçoamentos da concessão.

A emissão periódica do relatório é obrigatória, garantindo transparência, rastreabilidade e conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente os de planejamento, eficiência e desenvolvimento nacional sustentável.

**8.17.** A fiscalização não exime a concessionária de suas responsabilidades, inclusive perante terceiros, por irregularidades, vícios, imperfeições técnicas ou uso de materiais inadequados, não implicando corresponsabilidade do IF Goiano ou de seus agentes.

**8.18.** Aplicam-se, no que couber, as disposições do **Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017**, conforme remissão expressa da **IN SEGES/ME nº 98/2022**, no tocante à fiscalização e gestão contratual.

### **Fiscalização Administrativa**

**8.19.** O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da concessionária e acompanhará os registros, apostilamentos, prorrogações e demais atos formais da concessão, solicitando documentos comprobatórios sempre que necessário.

**8.20.** Em caso de descumprimento das obrigações, o fiscal administrativo atuará tempestivamente, comunicando ao gestor da concessão para adoção das providências cabíveis.

### **Gestor da Concessão**

**8.21.** Compete ao gestor da concessão:

- **8.21.1.** Coordenar o processo de acompanhamento e fiscalização, consolidando os registros formais e elaborando relatórios de avaliação e desempenho;
- **8.21.2.** Supervisionar os registros e comunicações dos fiscais e adotar medidas complementares quando necessário;
- **8.21.3.** Acompanhar a manutenção das condições de habilitação e registrar eventuais impedimentos à execução regular;
- **8.21.4.** Emitir documento comprobatório da avaliação de desempenho da concessionária, com base nos indicadores definidos no IAADC;
- **8.21.5.** Adotar as providências necessárias à **instauração de processo administrativo** para apuração de responsabilidade e aplicação de sanções (art. 158 da Lei nº 14.133/2021);
- **8.21.6.** Elaborar **relatório final de gestão** contendo análise dos resultados alcançados, condutas observadas e recomendações para aprimoramento da política de concessões;
- **8.21.7.** Encaminhar ao setor competente toda documentação necessária para fins de registro, apostilamento, pagamento ou encerramento;
- **8.21.8.** Receber e dar encaminhamento imediato:
  - **8.21.8.1.** a denúncias de discriminação, violência ou assédio, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto nº 12.174/2024;
  - **8.21.8.2.** a notificações formais de descumprimento de obrigações trabalhistas, encaminhadas por trabalhador, sindicato, órgão fiscalizador ou autoridade competente.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. O contrato não envolve pagamentos do IF Goiano à concessionária. O pagamento é feito pelo usuário final diretamente à **lanchonete**. O valor da concessão do espaço, que é a receita do Campus, será estabelecido conforme abaixo:

9.2. O valor mínimo objeto da disputa para a presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento do serviço de **lanchonete** corresponde ao Valor da Concessão Mensal, conforme discriminado abaixo:

Item	SIGLA	Descrição	Valor mensal
01	VEF*	Espaço Físico	R\$ 870,76
VCM*		Valor mínimo da concessão mensal	R\$ 870,76

Item	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor mínimo
1	19356	Concessão Uso - Área / Imóvel Público	Mensal	12	R\$ 870,76

\*Valor do espaço físico

\*Valor da Concessão mensal

**\*Obs:** Para fins operacionais do sistema eletrônico, o licitante ofertará o Percentual de Oferta de Retribuição (POR), expresso em número absoluto (ex.: 10 para 10%), o qual será convertido em Valor da Outorga (VO) mensal, conforme fórmula prevista no Edital:  $VO = (POR \div 100) \times 10.000$ , observado o percentual mínimo admissível correspondente ao Valor Mínimo da Outorga (VMO = R\$ 870,76), sob pena de desclassificação.

9.2.2. 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 Cristalina;

9.2.3. A cada mês, a Concessionária deverá apresentar à Gestão de Contratos a respectiva GRU com cópia do comprovante de pagamento até o dia 10 de cada mês;

9.2.4. O atraso no pagamento acarretará à 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;

9.2.5. O não pagamento após **30 (trinta) dias** do vencimento, sem justificativa aceita pela Concedente, poderá ensejar a aplicação de sanções conforme os artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

9.3. 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

9.4. Durante os períodos de férias escolares oficiais (janeiro e julho), o valor mensal referente ao uso do espaço físico será reduzido em **50% (cinquenta 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;

9.4.1. 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;

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

**9.4.3.** 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;

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

## **Reajuste**

**9.6.** Para o valor da concessão onerosa de uso do espaço físico:

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

**9.6.2** A escolha do IGP-M para reajuste do valor da concessão onerosa justifica-se por ser amplamente utilizado para reajuste de tarifas públicas (energia e telefonia), em contratos de aluguéis e em contratos de prestação de serviços;

**9.8.** Tanto para os produtos da cesta do cardápio mínimo quanto para o valor da concessão onerosa de uso do espaço físico, devem ser observados os critérios de reajuste descritos a seguir:

**9.9.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

**9.10.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);

**9.11.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

**9.12.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;

**9.13.** 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.

**9.14.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **10. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1.** 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 concessão de uso 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.

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

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

**10.2.2. 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;

**10.2.3. 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.

**10.2.4. Multa:**

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

**10.2.4.2.** Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da concessão de uso;

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

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

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

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

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

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

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

**10.6.** 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;

**10.7.** 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;

**10.8.** 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;

**10.8.1.** 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. **10.8.2.**

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

**10.9. Na aplicação das sanções serão considerados:**

**10.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;**

**10.9.2. as peculiaridades do caso concreto;**

**10.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;**

**10.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante;**

e **10.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;**

**10.10. 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;**

**10.11. 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;**

**10.12. 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.**

**10.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.**

**10.13. 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.**

**10.14. 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.**

## **11. SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**11.1. 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 MAIOR RETORNO ECONOMICO. A utilização da modalidade pregão eletrônico decorre de opção procedimental adotada pelo IF Goiano, sem descaracterizar a natureza jurídica do objeto como concessão onerosa de uso de bem público.**

## Regime de Execução

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

## Exigências de Habilitação

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

### Habilitação jurídica

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

**11.5.** 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>;

**11.6.** 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;

**11.7.** 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

**11.9.** 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;

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

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

### Habilitação fiscal, social e trabalhista

**11.12.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

**11.13.** 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.

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

**11.15.** 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;

**11.16.** 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;

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

**11.18.** 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.

**11.19.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

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

**11.21.** 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:

LG= Passivo Circulante +Passivo Não Circulante Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

SG= Passivo Circulante + Passivo Não Circulante Ativo Total

LC= Passivo Circulante Ativo Circulante

**11.22.** 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 **30% do valor mensal mínimo de outorga da concessão de uso**.

**11.23.** Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos para o último exercício social, sob pena de inabilitação;

**11.24.** 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**;

**11.25.** 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.

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

**11.27.** As empresas criadas no exercício financeiro da concessão de uso deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

## Qualificação Técnica

**11.28.** Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da concessão de uso.

**11.28.1.** Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da concessão de uso. **11.28.2.** O modelo da declaração do item **11.28** ou **11.28.1** encontra-se disponível no Anexo IX – Modelo de Declaração de Vistoria ou Declaração de Dispensa de Vistoria. **11.28.3.** Os critérios para realização da vistoria estão definidos nos itens 4.4 a 4.8 deste Termo de Referência.

## Qualificação Técnico-Operacional

**11.29.** Alvará/licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

**11.30.** Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta concessão de uso, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

**11.30.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

**11.30.1.1.** Documentos que comprovem a experiência mínima de dois (02) anos da proponente na exploração de atividade comercial similar, em períodos sucessivos ou não, sendo admitido o somatório de atestados ou contratos referentes a períodos distintos, tais como concessões anteriores, locações comerciais ou contratos privados que demonstrem atuação no ramo de alimentação, lanchonete ou restaurante.

**Parágrafo único.** Ficam dispensados da apresentação dessa comprovação os Microempreendedores Individuais (MEIs), em observância ao disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e ao princípio da inclusão produtiva e incentivo à economia local, desde que a atividade econômica declarada em seu CNAE seja compatível com o objeto da concessão.

**11.30.2.** Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única concessão de uso.

**11.30.3.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**11.30.4.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à concessão de uso, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

**11.30.5.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

**11.31.** Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

**11.32.** A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

## **Qualificação Técnico-Profissional**

**11.33.** Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

**11.33.1.** Para o profissional com nível superior em Nutrição: reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, *caput*, da Lei nº 8.234/1991 e art. 17 do Decreto nº 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de: **11.33.1.1.** 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 nº 8.234/1991). **11.33.1.2.** A comprovação do vínculo do profissional de Nutrição se fará com a apresentação de cópia de um dos seguintes documentos: contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio; carteira de trabalho (CTPS), ficha de registro de empregado ou contrato de prestação de serviço em que conste a licitante como contratante; ou, ainda, declaração de concessão de uso futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame. **11.33.1.3.** A declaração de concessão de uso futura, deverá seguir o modelo apresentado no Anexo III.

## **Disposições gerais sobre habilitação**

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

**11.35.** 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.

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

**11.37.** 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.

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

## **Documentação complementar para cooperativas**

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

**11.39.1.** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a concessão de uso e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

**11.39.4.** O registro previsto na Lei nº 5.764, de 1971, art. 107;

- 11.39.5.** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 11.39.6.** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: **11.39.6.1.** ata de fundação;
- 11.39.6.2.** estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- 11.39.6.3.** regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- 11.39.6.4.** editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- 11.39.6.5.** três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
- 11.39.6.6.** ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da concessão de uso; e
- 11.39.6.7.** última auditoria contábil- financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 12. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONCESSÃO

### Valor Estimado da Concessão de Uso

12. O valor mensal mínimo de outorga pela concessão onerosa de uso do espaço é de **R\$ 870,76 (oitocentos reais e setenta e seis centavos)**, conforme os custos unitários apresentados na tabela constante do item 9.0 deste Termo de Referência e Pesquisa de preços (tabela de preços máximos ao consumidor).

### Critérios da Estimativa

12.1. Para definição do valor mínimo da concessão, foi realizado cálculo técnico preliminar com base no Custo Unitário Básico da Construção (CUB), com o objetivo de estimar o custo de ocupação e utilização do espaço físico destinado à lanchonete.

12.2. O valor mínimo da outorga mensal foi definido com base em avaliação técnica do valor de mercado do espaço físico, visando assegurar a remuneração adequada pela utilização privativa de bem público, em observância aos princípios da economicidade, da indisponibilidade do patrimônio público e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

12.3. Dessa forma, a equipe de planejamento sugeriu o valor mínimo de **R\$ 870,76 (oitocentos e setenta reais e setenta e seis centavos)**, suficiente para garantir a formalização da outorga e a responsabilidade da concessionária

12.4. A decisão está alinhada às diretrizes institucionais de sustentabilidade e ao Plano de Logística Sustentável (PLS 2025–2027) do IF Goiano, especialmente nos eixos social e econômico, que tratam da promoção de impactos positivos nas contratações públicas, priorizando o acesso equitativo a serviços essenciais.

## 13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13. Não há necessidade de demonstração orçamentária, considerando que a concessão de uso se baseia em cessão onerosa de espaço para exploração de serviço de lanchonete, cujo contrato não envolve desembolso, mas sim receita para o erário.

## 14. AS DISPOSIÇÕES FINAIS

**14.0** Vistoria: A vistoria prévia do local é recomendada. Caso a empresa opte por não realizá-la, deverá apresentar uma declaração formal de dispensa.

14.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses** e poderá ser prorrogada a concessão do espaço físico.

14.2 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de lanchonete.

14.3 Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que se encontrem impedidas de licitar/contratar ou suspensas, conforme incidências no sistema, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

## 15. Responsáveis

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

**FERNANDO AUGUSTO DOS SANTOS**

Área requisitante



INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

## Estudo Técnico Preliminar 128/2025

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23731.000421.2025-48

### 2. Descrição da necessidade

#### 2.1 Descrição da necessidade

O Instituto Federal Goiano (IF Goiano) - Campus Cristalina busca aprimorar a infraestrutura de apoio à sua comunidade acadêmica. Diante da existência de espaço físico disponível e da carência de serviços de alimentação no local — o que hoje obriga o deslocamento de alunos e servidores, gerando riscos e perda de tempo —, a Administração opta pela concessão onerosa de uso do espaço público fundamenta-se, de forma predominante, na regra geral de remuneração pela utilização exclusiva de bem público por particular, visando à gestão eficiente do patrimônio imobiliário institucional e à obtenção de receitas acessórias para a Administração.

Nesse sentido, a escolha da modelagem adotada encontra-se diretamente alinhada ao critério de julgamento pelo **maior valor de outorga**, assegurando que a exploração do espaço resulte em retorno econômico compatível com o valor de mercado, em observância aos princípios da legalidade, economicidade e eficiência.

Concomitantemente à arrecadação de receitas acessórias, a concessão trará como benefícios diretos a prestação de um serviço de alimentação regular e com controle sanitário, a manutenção do espaço físico pela futura concessionária e a mitigação dos riscos de deslocamento externo, promovendo a permanência e o bem-estar da comunidade acadêmica em conformidade com a Lei 14.133/2021.

#### 2.2 Essencialidade e Interesse Público

A presente concessão observa o disposto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, por atender a interesse público relevante e à essencialidade administrativa, uma vez que viabiliza serviço de apoio indispensável à comunidade acadêmica, contribuindo para a permanência estudantil, a segurança institucional, a redução de deslocamentos externos e o adequado funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do IF Goiano – Campus Cristalina.

A concessão onerosa de uso do espaço público tem como motivação predominante a remuneração pela utilização exclusiva de bem público, em observância à regra geral aplicável às concessões dessa natureza.

De forma complementar, a medida produz efeitos positivos indiretos de relevante interesse público, ao viabilizar serviço de apoio à comunidade acadêmica, contribuir para a permanência estudantil e reduzir deslocamentos externos durante os intervalos de atividades.

Foram avaliadas alternativas à concessão onerosa de uso do espaço, tais como a execução direta do serviço pela Administração, a contratação de empresa com dispêndio orçamentário e a manutenção da dependência de estabelecimentos externos ao Campus.

Concluiu-se que tais alternativas não se mostram adequadas, seja pela inexistência de estrutura e pessoal para execução direta, seja pela ausência de previsão orçamentária para contratação, seja pelos riscos e prejuízos decorrentes do deslocamento externo. Diante disso, a concessão onerosa de uso mostrou-se a solução mais eficiente, econômica e compatível com o interesse público.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência de Administração e Planejamento	Fernando Augusto dos Santos
Assistência Estudantil	Edivaldo Barbosa de Almeida Junior

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A concessão do espaço para o serviço de lanchonete no IF Goiano - Campus Cristalina será regida por critérios rigorosos, conforme a IN 58/2022, que garantem a qualidade e a sustentabilidade da operação. Os requisitos foram divididos em categorias funcionais e de desempenho, com métricas claras para avaliação.

O serviço deverá cumprir as seguintes exigências:

- **Sanitárias:** Rigoroso cumprimento da RDC ANVISA 216/2004, com Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) aprovados, controle de temperatura dos alimentos, rastreabilidade de insumos e apresentação de alvarás e licenças válidas. As inspeções serão mensais, e a aceitação será condicionada à correção de não conformidades em até 5 dias.
- **Acessibilidade:** Atendimento integral à norma ABNT NBR 9050, assegurando rotas acessíveis, balcões com altura adequada e comunicação visual e tátil para todos os usuários. A conformidade será verificada por meio de um checklist de fiscalização.
- **Instalações:** As instalações elétricas, hidráulicas e de exaustão de cozinha devem seguir as normas ABNT NBR 5410, 5626 e 14518, respectivamente. Para instalações de GLP, é obrigatória a conformidade com a NBR 15526 e a ventilação permanente. A documentação técnica (ART/RRT) será exigida quando aplicável.
- **Atendimento:** O tempo de espera na fila durante os horários de pico não deve exceder 7 minutos, e a satisfação do cliente, medida pelo NPS (Net Promoter Score), deve ser igual ou superior a 80%. O serviço deve contar com um sistema de atendimento ao cliente (SAC) ativo e um livro de ocorrências.
- **Preços:** Os preços praticados ao consumidor final serão definidos livremente pela concessionária, observados os princípios da razoabilidade, da transparência e da compatibilidade com os valores médios praticados no mercado local para produtos equivalentes. A Administração não realizará tabelamento ou controle direto de preços, limitando-se à verificação de eventual prática de preços abusivos ou manifestamente excessivos.

- **Eficiência:** Todos os equipamentos de refrigeração e eletrodomésticos devem possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE/INMETRO) ou o selo PROCEL, classificando-os com nível "A" de eficiência. A manutenção preventiva dos equipamentos deve ser realizada semestralmente.
- **Sustentabilidade:** A empresa deverá implementar a segregação de resíduos sólidos de acordo com a Resolução CONAMA 275/2001 e a logística reversa, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). O uso de descartáveis deve ser reduzido, e as comprovações mensais dessas ações serão exigidas.

A subcontratação do objeto contratual não será permitida. Por se tratar de uma concessão onerosa de espaço físico, não será exigida a garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021. Além disso, os critérios de sustentabilidade, descritos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, serão observados em todas as fases da contratação.

## 5. Histórico de Contratações

Registra-se que não há histórico recente ou métricas consolidadas de concessões semelhantes no âmbito do Campus Cristalina. Tal circunstância reforça a adoção da concessão onerosa como solução inicial de menor risco para a Administração, permitindo avaliação futura da viabilidade e dos resultados do modelo adotado.

## 6. Levantamento de Mercado

6.1 Para atender às necessidades de serviço de alimentação no IF Goiano - Campus Cristalina, foram analisadas diversas alternativas, conforme o art. 18, §1º, V, da Lei 14.133/2021. As opções avaliadas foram:

**6.1.1 Não contratar:** Essa alternativa foi descartada por manter os problemas existentes, como a necessidade de deslocamento da comunidade acadêmica, a exposição a riscos e a falta de controle sanitário sobre os alimentos consumidos externamente.

**6.1.2 Execução direta pelo IF:** A instituição considerou assumir a gestão e a operação da lanchonete, mas concluiu que isso exigiria uma estrutura administrativa e comercial que não está alinhada com a sua missão educacional. A execução direta demandaria um alto investimento inicial e custos operacionais, tornando-se uma solução ineficiente para o erário.

**6.1.3 Concessão onerosa de uso de espaço:** Esta foi a solução escolhida. Ela se baseia na transferência da responsabilidade de investimento e manutenção para uma empresa privada, enquanto a instituição recebe uma outorga (receita) e garante a qualidade por meio de indicadores de desempenho (KPIs) e fiscalização. Uma matriz comparativa técnica, econômica e de risco demonstrou que essa solução é a mais vantajosa para o interesse público.

A decisão foi embasada em um levantamento de mercado que incluiu o benchmarking de concessões similares em universidades e institutos federais, além de uma análise das tendências de consumo no entorno. A adoção de modelos de concessão onerosa é uma prática comum em instituições como IFSP, IFMG, UFSC e UFMG, que exigem cardápios saudáveis e práticas sustentáveis.

Os critérios de decisão que guiaram a escolha foram:

- **Resolução do problema:** A concessão garante o atendimento interno, eliminando os transtornos de deslocamento.

- **Economia:** Gera receita de outorga para a administração e reduz o custo total do ciclo de vida dos serviços, já que os investimentos e a manutenção ficam a cargo do concessionário.
- **Risco:** A inclusão de garantias, penalidades e uma governança sólida mitiga os riscos operacionais e de qualidade.
- **Sustentabilidade:** A solução está alinhada com a IN 58/2022, promovendo práticas ambientalmente.

A concessão onerosa é a melhor alternativa porque:

- **É economicamente viável:** Elimina custos diretos para o IF Goiano, gerando receita e garantindo a manutenção da infraestrutura sem onerar o orçamento público.
- **Promove eficiência operacional:** Transfere a responsabilidade integral pela execução dos serviços à empresa contratada, que deve seguir padrões mínimos de qualidade e sustentabilidade.
- **Atende ao interesse público:** Assegura o acesso contínuo a serviços essenciais, focando na alimentação saudável, segurança e responsabilidade ambiental para a comunidade acadêmica.
- **Oferece flexibilidade contratual:** Permite a inclusão de cláusulas de desempenho e penalidades, garantindo que o serviço evolua conforme as necessidades da instituição.

Adicionalmente, a concessão de espaços físicos para exploração comercial já foi aprovada no âmbito do IF Goiano pela Resolução nº 009/2012.

## 7. Descrição da solução como um todo

A solução para a demanda por um serviço de alimentação no IF Goiano - Campus Cristalina é a **concessão onerosa de uso de um espaço para a exploração de uma lanchonete**. Essa concessão será regida por um contrato que estabelece uma série de obrigações e requisitos para a empresa vencedora.

O objetivo é que a empresa concessionária seja integralmente responsável pela implementação, operação e manutenção da lanchonete, seguindo diretrizes rigorosas para garantir a qualidade, segurança e sustentabilidade do serviço.

- **Infraestrutura e Implantação:** A empresa contratada será responsável por todos os custos de implantação, incluindo a aquisição de equipamentos e mobiliário. As adequações técnicas devem seguir as normas da ABNT, como a NBR 5410 (elétrica), NBR 5626 (hidráulica), NBR 14518 (exaustão para cozinhas) e, se aplicável, a NBR 15526 (para GLP). A responsabilidade técnica deverá ser comprovada com a apresentação de ARTs ou RRTs.
- **Operação e Atendimento:** O funcionamento da lanchonete deve ser compatível com o calendário acadêmico, atendendo aos horários de pico. O cardápio deverá ter uma variedade mínima, com preços sob um teto referenciado ao mercado local e com a aprovação do fiscal do contrato. O tempo de espera na fila não deve ultrapassar 7 minutos, e o NPS (Net Promoter Score) semestral deve ser igual ou superior a 80%.
- **Segurança e Qualidade:** A concessionária deve cumprir integralmente a RDC ANVISA 216/2004 sobre Boas Práticas, incluindo controle de temperatura e rastreabilidade dos insumos. A lanchonete deve estar em conformidade com as normas de acessibilidade da NBR 9050.
- **Sustentabilidade:** É obrigatório o uso de equipamentos com selos de eficiência energética (ENCE A ou PROCEL A). A gestão de resíduos deve seguir a Resolução CONAMA 275/2001, com segregação e logística reversa conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), e 100% do óleo de cozinha deve ser coletado por uma empresa licenciada.

- **Manutenção e Limpeza:** A concessionária será encarregada da manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, das instalações e de toda a infraestrutura, além de ser responsável pela limpeza e higienização integral do espaço cedido.

A relação jurídica entre a Administração e a empresa será formalizada por um Termo de Contrato, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021. Este documento definirá as responsabilidades do gestor e do fiscal, além dos indicadores de desempenho, inspeções mensais e penalidades em caso de descumprimento.

O contrato será de **natureza onerosa e temporária**, com a concessionária pagando uma contraprestação à Administração, sem qualquer ônus para o IF Goiano. Todos os custos operacionais, incluindo aquisição de insumos, pessoal e encargos, são de responsabilidade exclusiva da empresa.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para determinar a quantidade ideal da concessão da lanchonete, o IF Goiano - Campus Cristalina analisou a capacidade de atendimento necessária, em conformidade com o art. 18, §1º, IV, da Lei 14.133/2021. A "quantidade" nesse contexto é tratada como a capacidade de serviço que a concessionária deverá oferecer ao público interno.

A estimativa baseou-se em um conjunto de premissas detalhadas:

- **Público Potencial:** O cálculo considerou o número de alunos, servidores e visitantes de cada turno, utilizando dados de registros acadêmicos, de Recursos Humanos e da portaria de acesso.
- **Taxa de Adesão:** Foi analisada a frequência com que o público utiliza serviços de alimentação, com um foco especial nos horários de pico entre as aulas.
- **Tíquete Médio:** A projeção de gasto por pessoa foi um dos fatores para estimar o potencial de receita.
- **Sazonalidade:** Foram levados em conta os dias letivos, férias, recessos e eventos acadêmicos para prever a variação da demanda ao longo do ano.

A análise incluiu a criação de cenários **pessimista, base e otimista**, com uma análise de sensibilidade de  $\pm 15\%$  nas taxas de adesão e no tíquete médio. Essa abordagem detalhada serve para evitar um subdimensionamento (que resultaria em longas filas) ou um superdimensionamento (que levaria à ociosidade do espaço e a uma menor atratividade para a outorga).

A equipe de planejamento do projeto também considerou as interdependências com outros serviços do campus, como horários de limpeza e segurança, para sincronizar os picos de demanda e otimizar a operação.

A solução é conceder uma única unidade para a exploração e operação da lanchonete. A decisão de ter apenas uma concessão é baseada nos seguintes critérios:

- **Indivisibilidade do Objeto:** A concessão é de um espaço físico exclusivo e delimitado nas dependências do campus. A gestão unificada do local, com a padronização de produtos e serviços, é essencial e não pode ser fracionada.
- **Natureza Contínua do Serviço:** O serviço de alimentação é de natureza contínua e não pode ser dividido para fins de licitação.

- **Histórico de Contratações:** A definição da quantidade única é compatível com o histórico de contratações anteriores do instituto.

A capacidade de atendimento da lanchonete será compatível com o layout do espaço, a ventilação e a exaustão, que devem estar em conformidade com a NBR 14518, garantindo um ambiente adequado e confortável para todos os usuários.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 870,76

### 9. Estimativa do Valor Mínimo da Outorga

Embora não se trate de uma despesa para a Administração, o **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** exige uma estimativa de valor da concessão. A metodologia utilizada, por analogia com a IN 65/2021, garante a transparência e a precisão da pesquisa.

A estimativa do valor mensal da concessão foi baseada em critérios técnicos detalhados pela área de engenharia do Campus Cristalina. A estimativa apresentada refere-se exclusivamente ao valor mínimo da outorga mensal pela concessão onerosa de uso do espaço público, não configurando despesa pública.

O valor total estimado mínimo de disputa é de **R\$ 870,76 (oitocentos e setenta reais e setenta e seis centavos)** e inclui a taxa de ocupação do espaço, os custos com energia elétrica e uma taxa condominial.

O valor foi definido a partir de avaliação de mercado do imóvel, considerando sua localização, área disponível e potencial de exploração econômica, não incluindo custos operacionais da concessionária, tais como consumo de água e energia elétrica, que serão arcados diretamente pela concessionária mediante medição individualizada.

- **Espaço Físico:** O valor mínimo de **R\$ 870,76** foi determinado por um laudo de avaliação patrimonial, levando em conta a área de **71,32 m²** (área útil construída) e o pátio externo de **25,60 m²**.
- A empresa concessionária será responsável integralmente por todos os custos operacionais, incluindo a aquisição de insumos e as despesas com pessoal, limpeza, higiene e conservação do espaço. Além disso, a concessionária deverá obter todas as licenças e autorizações necessárias para a operação comercial, como o alvará da Vigilância Sanitária.

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

**Em consonância com o art. 18, §1º, VIII, da Lei 14.133/2021, a solução para o serviço de lanchonete no IF Goiano - Campus Cristalina não será parcelada. A decisão de manter o objeto como uma unidade indivisível é baseada em uma análise técnica e estratégica que demonstra que o fracionamento seria inviável e desvantajoso.**

Apesar de ser uma prática comum em licitações, o parcelamento do objeto é **inaplicável** neste caso pelas seguintes razões:

- **Inviabilidade Operacional e Perda de Eficiência:** A divisão do espaço da lanchonete geraria a duplicação de infraestrutura, como sistemas de exaustão e balcões, além de um aumento nos custos de limpeza e fiscalização. Isso resultaria em uma perda de escala e eficiência que tornaria a operação economicamente inviável.

- **Aumento do Risco Sanitário:** A atuação de múltiplos operadores em um mesmo espaço físico eleva significativamente a chance de contaminação cruzada. Manter um único responsável facilita o cumprimento das Boas Práticas da RDC 216/2004 e simplifica a identificação da origem de problemas, como uma possível intoxicação alimentar.
- **Complexidade Contratual:** A gestão de dois ou mais contratos para a mesma área seria complexa, gerando potenciais conflitos de responsabilidade e dificuldades na padronização do atendimento e da qualidade dos produtos.
- **Redução da Competitividade Econômica:** O fracionamento do espaço e dos serviços tornaria a concessão menos atraente para as empresas, o que resultaria em uma outorga (receita para o IF) menor.

A indivisibilidade do objeto não prejudica a competitividade, pois a disputa entre os concorrentes ocorrerá normalmente no processo licitatório. A unificação da concessão, além de simplificar a gestão e a fiscalização, garante que a responsabilidade pela limpeza, manutenção e demais obrigações seja atribuída a uma única empresa, o que contribui para a eficiência e a qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A implementação da concessão da lanchonete no **IF Goiano - Campus Cristalina** depende da integração com outros serviços já existentes no campus. Conforme o art. 18, §1º, XI, não há necessidade de novas contratações interdependentes para a viabilização do projeto, pois a empresa concessionária será responsável por toda a implantação, incluindo equipamentos, mobiliário, manutenção e seguros.

No entanto, existem **dependências operacionais** com serviços já contratados pela Administração que precisam ser sincronizados para garantir o bom funcionamento da lanchonete:

- **Serviços de limpeza e conservação predial:** A concessionária será responsável pela limpeza do espaço concedido, mas a manutenção das áreas comuns, como corredores, banheiros e o pátio externo, continuará sob a responsabilidade da Administração. A colaboração é essencial para manter a higiene de todo o ambiente.
- **Serviços de manutenção predial e de infraestrutura:** A integridade estrutural do espaço concedido dependerá da manutenção periódica da infraestrutura civil, elétrica e hidráulica do campus, que são de responsabilidade da Administração.
- **Suprimento de energia elétrica:** O serviço de lanchonete depende da rede de energia elétrica do campus, que é gerenciada por outra empresa. A disponibilidade e a manutenção da rede são essenciais para a operação contínua.
- **Serviço de coleta de resíduos:** Embora a concessionária seja responsável pela gestão e segregação dos resíduos diretamente gerados por ela, a coleta geral do campus — incluindo os pontos de depósito e triagem — é de responsabilidade do serviço público municipal. A sincronização das rotas de coleta de resíduos e de óleo de cozinha usado é crucial para a eficiência do processo.
- **Fiscalização contratual:** A concessão exigirá o acompanhamento de uma equipe de fiscalização interna da Administração, que será designada por portaria para garantir o cumprimento de todas as cláusulas contratuais.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A concessão do espaço para uma lanchonete no **IF Goiano - Campus Cristalina** não exige novas contratações interligadas, já que a empresa vencedora será responsável por toda a implantação, incluindo a aquisição de equipamentos, mobiliário e manutenção. No entanto, o sucesso da operação depende da integração com serviços já existentes no campus, como:

- **Limpeza e Manutenção Predial:** A concessionária cuidará da limpeza de seu espaço, mas a manutenção das áreas comuns, como corredores e pátio, continuará sob a responsabilidade da Administração. Da mesma forma, a estrutura física do prédio será mantida pelo campus.
- **Fornecimento de Energia:** O serviço de lanchonete depende da rede elétrica do campus, que é gerenciada por outra empresa contratada.
- **Gestão de Resíduos:** A concessionária deverá gerenciar e segregar os resíduos gerados por sua operação, enquanto a coleta geral do campus continua sendo responsabilidade do serviço público municipal. A sincronização das rotas de coleta de recicláveis e óleo usado é essencial.

O projeto está totalmente alinhado com o **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)** e o **Plano de Logística Sustentável (PLS)** do IF Goiano. A iniciativa contribui para a missão da instituição em três eixos principais:

1. **Ocupação Racional e Geração de Receita:** A concessão transforma um espaço ocioso em um serviço útil para a comunidade, gerando receita para a instituição através da outorga, o que traz um impacto orçamentário nulo ou positivo para a Administração.
2. **Sustentabilidade:** O projeto está em conformidade com o PLS 2025–2027, pois exige que a concessionária utilize equipamentos eficientes, gerencie os resíduos de forma adequada e adote práticas com menor impacto ambiental.
3. **Impacto Social e Bem-Estar:** A lanchonete contribui diretamente para a permanência e o bem-estar dos estudantes e servidores. A oferta de alimentos de qualidade dentro do campus elimina a necessidade de deslocamento, reduzindo riscos de segurança e melhorando a produtividade da comunidade acadêmica.

A governança do processo segue um fluxo decisório claro, garantindo transparência, legalidade e a tomada de decisão baseada em critérios técnicos e estratégicos.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão da lanchonete no IF Goiano - Campus Cristalina foi planejada com base em resultados mensuráveis, conforme o art. 18, §1º, IX, e o art. 9º, II, da IN 58/2022. A contratação visa promover a economicidade, a eficiência operacional e a otimização dos recursos públicos por meio de indicadores de desempenho (KPIs) e metas claras.

- **Qualidade e Atendimento:** Os indicadores de desempenho não serão utilizados para interferir na política de preços ou na estratégia comercial da concessionária. O acompanhamento da execução da concessão será realizado por meio de indicadores de qualidade operacional e de atendimento ao usuário, tais como regularidade do funcionamento, higiene, organização do espaço, tempo médio de atendimento e satisfação dos usuários. Os indicadores de desempenho não serão utilizados para interferir na política de preços ou na estratégia comercial da concessionária.

A empresa deve garantir que o tempo de espera na fila não exceda **7 minutos** nos horários de pico. A satisfação do cliente será medida semestralmente por um NPS (Net Promoter Score) com meta de, no mínimo, **80%**. Todas as não conformidades identificadas em inspeções devem ser corrigidas em até 5 dias.

- **Segurança Sanitária:** As inspeções mensais devem resultar em **100% de conformidade** nas categorias críticas, com zero autuações por infrações graves.



- **Sustentabilidade:** A concessionária é responsável pela coleta de **100% do óleo comestível usado**, que deve ser entregue a um coletor licenciado, e deve garantir que pelo menos **90% dos resíduos recicláveis sejam segregados** corretamente. Além disso, todos os equipamentos críticos devem ter a classificação de eficiência energética "A".
- **Financeiro:** A outorga mensal deve ser paga **100% no prazo**. A receita anual da lanchonete deve atingir ou superar a meta definida em nota técnica.
- **Ciclo de Vida:** A manutenção preventiva do sistema de exaustão e refrigeração deve ser realizada semestralmente, e o consumo de água e energia será monitorado para garantir a eficiência.

A transferência da responsabilidade de implantação, operação, manutenção e gestão do serviço para a concessionária trará benefícios significativos para a Administração:

- **Economia Financeira:** A instituição evita custos diretos com a aquisição de equipamentos, insumos e pessoal. A concessão gera uma receita fixa mensal para o campus, otimizando o orçamento institucional.
- **Otimização de Recursos Humanos:** Servidores serão liberados de tarefas administrativas e operacionais não relacionadas à atividade-fim do instituto, permitindo que a força de trabalho pública se concentre em suas funções pedagógicas e de gestão acadêmica.
- **Aproveitamento de Infraestrutura:** A solução garante o uso eficiente de um espaço já construído, que será mantido pela iniciativa privada. Isso assegura a continuidade, qualidade e inovação do serviço prestado à comunidade acadêmica.

Em suma, a concessão onerosa garantirá a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos, com custos reduzidos para a Administração, proporcionando um serviço contínuo, acessível e sustentável para toda a comunidade.

## 14. Providências a serem Adotadas

**Para garantir a viabilidade e a conformidade da concessão da lanchonete no IF Goiano - Campus Cristalina, uma série de providências prévias, tanto administrativas quanto técnicas, serão tomadas. Elas são essenciais para assegurar a regularidade do processo e a execução eficaz do contrato.**

- **Equipe de Planejamento e Fiscalização:** A equipe responsável pelo planejamento do projeto e os futuros gestores e fiscais do contrato serão designados oficialmente por portaria. Eles receberão capacitação em áreas como vigilância sanitária, sustentabilidade (com foco na Política Nacional de Resíduos Sólidos) e fiscalização de contratos para garantir uma gestão de alta qualidade.
- **Minutas de Contrato:** A instituição preparará as minutas do Termo de Referência, do edital e do contrato, que devem estar alinhadas com as diretrizes da Advocacia - Geral da União (AGU). Esses documentos incluirão a matriz de responsabilidades, os indicadores de desempenho e as penalidades aplicáveis.
- **Valor mínimo de Outorga:** O valor mínimo da outorga está no valor de **R\$ 870,76**.
- **Garantias Contratuais e Seguros:** Não será exigida garantia contratual da concessionária, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da obrigatoriedade de contratação de seguros específicos previstos na minuta contratual, quando aplicáveis.
- **Inclusão no Monitoramento Institucional:** O contrato será registrado nos sistemas internos de controle, com um cronograma claro de reuniões e checklists de inspeção para monitorar o cumprimento das obrigações.

- **Vistorias e Adequações:** Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará vistorias técnicas no espaço concedido. Isso garantirá que a infraestrutura (elétrica, hidráulica, sanitária, exaustão) esteja em condições adequadas.
- **Delimitação do Espaço:** O espaço da lanchonete será claramente delimitado e sinalizado para evitar conflitos de uso com outras áreas do campus.
- **Licenças e Autorizações:** A instituição orientará a concessionária sobre a necessidade de obter todas as licenças e alvarás exigidos por lei, como os da Vigilância Sanitária e as licenças de funcionamento.
- **Cronograma de Implementação:** Será estabelecido um cronograma detalhado para a entrega do espaço e a instalação dos equipamentos pela concessionária, com um prazo de até 30 dias para a implantação e um período de operação assistida de 30 dias para garantir o funcionamento pleno do serviço.

Essas medidas garantem que o processo de concessão seja transparente, seguro e eficiente, proporcionando um serviço de alta qualidade para a comunidade do Campus Cristalina.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

A concessão da lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina segue diretrizes rigorosas para minimizar o impacto ambiental, em conformidade com o art. 18, §1º, XII, da Lei 14.133/2021 e o art. 9º, XII, da IN 58/2022. Embora o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis não tenha uma seção específica para concessões de espaço, foram adotados os critérios aplicáveis a serviços de alimentação e uso de equipamentos elétricos.

A concessionária terá a obrigação de cumprir as seguintes medidas:

- **Gestão de Resíduos Sólidos:** A empresa deverá segregar os resíduos por cor, conforme a Resolução CONAMA 275/2001, e disponibilizar coletores para a comunidade. A destinação dos resíduos recicláveis para a coleta seletiva ou cooperativas deverá ser comprovada mensalmente, garantindo a logística reversa das embalagens e outros materiais.
- **Óleo Comestível Usado:** O descarte de óleo em esgotos é estritamente proibido. A empresa deverá garantir que **100% do óleo comestível usado seja coletado** por um parceiro licenciado, com a apresentação de comprovantes mensais para a fiscalização.
- **Eficiência Energética e Hídrica:** Todos os equipamentos de refrigeração e eletrodomésticos críticos devem ter a classificação de eficiência energética "**A**" nos selos ENCE/INMETRO ou PROCEL. Além disso, a empresa deve instalar arejadores em torneiras para reduzir o consumo de água, realizar a manutenção preventiva de sistemas de exaustão e refrigeração e promover campanhas de uso consciente de recursos.
- **Materiais e Embalagens:** Deverá haver priorização de materiais recicláveis e biodegradáveis. Materiais plásticos que se degradam por oxidação (oxi-degradáveis) serão proibidos, a menos que haja comprovação técnica de seu benefício ambiental.
- **Gestão de Itens Especiais:** Pilhas, baterias e lâmpadas geradas na operação deverão ser devolvidas a pontos de coleta vinculados a sistemas de logística reversa, conforme a legislação vigente, como a PNRS.

Além das práticas operacionais, a concessionária deverá:

- **Conformidade Normativa:** Seguir rigorosamente a RDC ANVISA 216/2004 e outras normas sanitárias pertinentes, incluindo as que regulamentam a comercialização de água.
- **Utilização de Equipamentos Certificados:** Usar apenas equipamentos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) e o Selo de Identificação da Conformidade do INMETRO, além de respeitar os limites de ruído definidos pelo CONAMA.

- **Treinamento de Pessoal:** A empresa deverá implementar um programa de treinamento para seus funcionários, abordando a redução do consumo de energia e água, a gestão de resíduos e as boas práticas de segurança.

A comprovação de todas as medidas de sustentabilidade será feita por meio de etiquetas ENCE, comprovantes de logística reversa, relatórios mensais e checklists de fiscalização. Essas exigências garantem que a operação da lanchonete contribua de forma positiva para o meio ambiente e o bem-estar da comunidade acadêmica.

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

A implementação da concessão onerosa de uso do espaço físico do **IF Goiano - Campus Cristalina** para fins de exploração de serviços de alimentação demonstra-se tecnicamente viável e juridicamente oportuna. A solução fundamenta-se na **otimização do patrimônio público**, transformando áreas atualmente ociosas em infraestrutura de apoio essencial à comunidade acadêmica.

## 17. 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](#).

**BRUNA CAROLINE ALENCAR DE BARROS**

Membro da comissão de contratação

**ANA CAROLINA RODRIGUES ASSUMPCAO SILVA**

Membro da comissão de contratação

**DEBORA SOUSA MARTINS**

Membro da comissão de contratação

**LUCAS RODRIGUES DE AMORIM**

Agente de contratação

## ANEXO II – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90043/2025 Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE  
FAZEM ENTRE O INSTITUTO FEDERAL  
GOIANO – CAMPUS CRISTALINA E A  
EMPRESA .....

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Cristalina, com sede na R. Araguaia, 1305 - Lot. 71 - Oeste- Lot. 71, Cristalina - GO, 73850-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.651.417/0009-25, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, Eduardo Silva Vasconcelos, nomeado pela Portaria nº 1.653/REI/IFGOIANO, de 14 de março de 2024, publicada no DOU em 15 de março de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 1729966, doravante denominado CONCEDENTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., sediado(a) na ....., na cidade de ....., doravante designado CONCESSIONÁRIA, neste ato representado por .....(nome e função no contratado/concessionária), conforme (atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos), tendo em vista o que consta no Processo n.º 23731.000421.2025-48 e em observância às disposições da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90043/2025 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, localizado no IF Goiano – Campus Cristalina, destinado exclusivamente à exploração comercial de lanchonete, mediante pagamento mensal de outorga, nos termos do Edital, do Termo de Referência e demais documentos que integram este ajuste.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
1	19356	Concessão Uso – Área / Imóvel Público	Mensal	12	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
Valor Total Por Extenso: XX.						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

O Termo de Referência;

O Edital de Licitação.

A Proposta do Concessionário;

Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é de um (ano), contado da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente,

de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Concessionário, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 2.1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a concessão onerosa de espaço físico tem natureza continuada;
- 2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na concessão do espaço;
- 2.1.4. Haja manifestação expressa do Concessionário informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.5. Seja comprovado que o Concessionário mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.1.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.2. O Concessionário não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.4. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Concessionário tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.7 O presente contrato possui natureza jurídica de concessão onerosa de uso de bem público, caracterizando-se como contrato de receita, não implicando dispêndio orçamentário por parte da Administração.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de pagamento, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo do Edital e vinculado a este Contrato.

3.2 Conservação e integridade do bem: Zelar pela conservação, integridade física e adequada utilização do espaço concedido, respondendo por quaisquer danos causados ao imóvel, a terceiros ou à Administração, decorrentes de suas atividades.

3.3 Uso exclusivo conforme objeto: Utilizar o espaço concedido exclusivamente para a finalidade prevista neste contrato, vedada qualquer destinação diversa, cessão, subcessão ou compartilhamento, total ou parcial, sem autorização expressa da Administração.

3.4 Benfeitorias e reversão ao patrimônio público: Todas as benfeitorias realizadas no espaço concedido, ainda que necessárias ou úteis, incorporar-se-ão ao patrimônio do IF Goiano ao término da concessão, sem direito a indenização, ressalvadas disposições contratuais expressas em sentido diverso.

3.5 Licenças, alvarás e autorizações: Obter e manter válidas, durante toda a vigência da concessão, todas as licenças, alvarás, autorizações e registros exigidos pelos órgãos competentes para o funcionamento da lanchonete, assumindo integral responsabilidade por sua regularidade.

3.6 Fiscalização administrativa: Permitir o livre acesso ao espaço concedido de servidores do IF Goiano ou de outros órgãos de fiscalização, devidamente identificados, para fins de acompanhamento, inspeção e fiscalização das atividades desenvolvidas.

**3.7 Água e energia:** Arcar integralmente com as despesas de consumo de água e energia elétrica do espaço concedido, mediante medição individualizada por hidrômetro e medidor de energia elétrica, quando existentes.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

**4.1.** As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital e vinculado a este Contrato.

#### **5. CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS**

**5.1.** O valor mensal da outorga, referente ao pagamento da concessão onerosa é de **R\$ XX,XX (valor por extenso)**, perfazendo o valor total anual de **R\$ XX,XX (valor por extenso)**, contemplando os seguintes itens:

**5.1.1.** Espaço físico – Valor mensal de **R\$ XX,XX (valor por extenso)**.

**5.1.2** Pela concessão onerosa de uso do espaço público, a CONCESSIONÁRIA pagará à Administração, mensalmente, o **Valor da Outorga (VO)** apurado conforme o **POR vencedor**, nos termos da fórmula prevista no Edital ( $VO = (POR \div 100) \times 10.000$ ), mediante recolhimento via **Guia de Recolhimento da União (GRU)**, até o **5º dia útil de cada mês**.

**5.2.** Durante os períodos de férias escolares oficiais (janeiro e julho), o **valor mensal da outorga (VO)** referente ao uso do espaço físico será reduzido em 50% (cinquenta 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.

**5.2.1.** 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.

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

**5.2.3.** 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.

**5.3.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO**

**6.1.** O prazo para pagamento ao Concedente e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do Edital e vinculado a este contrato.

#### **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

**7.1.** As regras de atualização/reajuste do **valor da outorga mensal (VO)** são aquelas definidas no Termo de Referência e no Edital, que vinculam este contrato.

#### **8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

**8.1.** São obrigações do Concedente:

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

- 8.1.2.** Antes da entrega do espaço físico da concessão, a concedente deve vistoriar os locais, visando a regularidade do início da execução dos serviços e liberar ao concedente, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3.** Notificar o Concessionário, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Concessionário;
- 8.1.5.** Acompanhar mensalmente, a emissão e pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, do valor correspondente à concessão, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.6.** Aplicar ao Concessionário sanções previstas na lei e neste contrato.
- 8.1.7.** Não praticar atos de ingerência na administração do Concessionário, tais como:
- 8.1.7.1.** indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
  - 8.1.7.2.** fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo Concessionário;
  - 8.1.7.3.** estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do Concessionário;
  - 8.1.7.4.** definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
  - 8.1.7.5.** demandar a funcionário do Concessionário a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
  - 8.1.7.6.** prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do Concessionário.
- 8.1.8.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Concessionário;
- 8.1.9.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.9.1.** A Administração terá o prazo de **trinta (30) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Concessionário no prazo máximo de trinta (30) dias.
- 8.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Concessionário com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Concessionário, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. CLÁUSULA NOVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO**

- 9.1.** O Concessionário deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.1.1.** O Concessionário deverá pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos



serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU.

- 9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Concedente.
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – Sicaf, o Concessionário deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
  - 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
  - 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
  - 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Concessionário;
  - 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
  - 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Concedente e não poderá onerar o objeto do contrato.
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do Contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 9.8. Paralisar, por determinação do Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento do valor de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Concedente;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste

contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Concedente ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.26. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.27. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.28. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.29. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.30. Garantir o acesso do Concedente, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.31. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.32. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.33. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Concessionário relatar ao Concedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.34. 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 estadual,

distrital e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.

- 9.35.** Por haver comercialização de água, a Concessionária deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 9.36.** Utilizar, na prestação dos serviços, 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.
- 9.37.** Utilizar, na prestação dos serviços, eletrodomésticos com Selo de Identificação da conformidade nos termos da Portaria nº 148, de 5 de março de 2022 – INMETRO e legislação correlata.
- 9.38.** Utilizar, na prestação dos serviços, liquidificadores 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 n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 – INMETRO e legislação correlata.
- 9.39.** Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a concessionária deverá, durante a execução do contrato, 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 obedeçam 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.

**9.40** Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA, além das demais previstas neste contrato, no Edital e no Termo de Referência:

I – responsabilizar-se integralmente pela limpeza, conservação, organização e manutenção das áreas externas utilizadas para apoio à atividade da lanchonete, incluindo o espaço destinado à colocação de mesas e cadeiras e a praça de serviços, quando houver utilização;

II – realizar, às suas expensas, todos os serviços necessários à manutenção das condições adequadas de higiene, segurança e uso das áreas externas utilizadas, incluindo limpeza rotineira, recolhimento de resíduos e reparação de eventuais danos;

III – zelar para que a utilização dos espaços externos não comprometa a circulação, segurança, acessibilidade ou o uso comum do Campus por alunos, servidores e visitantes;

IV – reconhecer que a autorização para uso das áreas externas possui caráter acessório e precário, podendo ser revogada ou alterada pela Administração, a qualquer tempo, por razões de interesse público, sem que disso decorra direito a indenização.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

**10.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

**10.2.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

**10.3.** É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

**10.4.** A Administração deverá ser informada no prazo de **5 (cinco)** dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Concessionário.

**10.5.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Concessionário eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

**10.6.** É dever do Concessionário orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

**10.7.** O Concessionário deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

**10.8.** O Concedente poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Concessionário atender prontamente eventuais pedidos de comprovação

formulados.

- 10.9.** O Concessionário deverá prestar, no prazo fixado pelo Concedente, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1.** Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11.** O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12.** Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

- 13.1.** O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes. Extinta a concessão, o espaço será revertido à Administração em condições iguais ou melhores às recebidas, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.
- 13.2.** O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.3.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Contratado para o Contratante, nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 13.4.** Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.5.** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.6.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.7.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.8.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.9.** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.9.1.** Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

- 13.9.2.** Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.9.3.** Das indenizações e multas.
- 13.10.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 13.11.** O Concedente poderá ainda:
- 13.11.1.** nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo Concessionário, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 13.11.2.** nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do Concessionário, decorrentes do contrato.
- 13.12.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o Concessionário mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **14. CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES**

- 14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2.** O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.4.** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Concedente, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 14.5.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 15.1.** Trata-se de procedimento licitatório que não envolve desembolso, mas sim receita para o erário, sendo assim, não há necessidade de demonstração orçamentária, considerando que a contratação se baseia em cessão remunerada de espaço para exploração de serviço de cantina, *vending machine* e reprografia, sem repasse de recursos públicos por parte da Administração, sendo o concessionário o responsável por todas as despesas relacionadas à execução do objeto.

#### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS.**

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

#### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO**

- 17.1.** Incumbirá ao Concedente divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133,

de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

**18.1.** É eleito o Foro da Justiça Federal em Goiás, Seção Judiciária de Goiânia/GO, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Cristalina, ..... de..... de 20.....

---

Representante legal da CONCEDENTE

---

Representante legal da CONCESSIONÁRIO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

### **ANEXO III – TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**

#### **1.1. ANEXO VI – TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**

##### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**

##### **Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48**

Por meio deste instrumento, \_\_\_\_\_ (identificar o licitante/proponente), inscrito no CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_, por seu representante legal \_\_\_\_\_, declara estar ciente e concordar integralmente com todas as disposições, condições, exigências e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos do Pregão Eletrônico nº 90003/2026, referente à Concessão Onerosa de Uso de Espaço Público destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina.

Declara, ainda, que tem pleno conhecimento de que a concessão envolve pagamento mensal de outorga à Administração e que o descumprimento das condições previstas no Edital, no Termo de Referência e no contrato poderá ensejar a aplicação das sanções cabíveis.

Por fim, responsabiliza-se, sob as penas da lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados no certame.

**Cristalina-GO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.**

---

*(Nome e Cargo do Representante Legal)*



**ANEXO IV – MINUTA DE MODELO DE DECLARAÇÃO DE VÍNCULO DO  
PROFISSIONAL NUTRICIONISTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**  
**Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48**

**DECLARAÇÃO DE VÍNCULO PROFISSIONAL**

Declaramos, para os devidos fins, que o(a) profissional [NOME COMPLETO DO NUTRICIONISTA], inscrito(a) no Conselho Regional de Nutricionistas sob nº [XXXX], estará vinculado(a) à empresa [RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE], CNPJ nº [XXXXXXXXXXXXXXXX], na condição de responsável técnico para a execução dos serviços objeto da licitação, Pregão Eletrônico nº **90003/2026**, caso nossa empresa seja vencedora do certame.

O referido profissional atuará na supervisão técnica das atividades de planejamento, organização, direção, controle de qualidade e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, em conformidade com os requisitos do edital e com a legislação vigente, especialmente a Lei nº 8.234/1991, o Decreto nº 84.444/1980 e demais normativos correlatos.

[Local], [Data]

\_\_\_\_\_  
[Nome e Assinatura do Representante Legal]

[Cargo]

[Razão social da Licitante]

## ANEXO V – MODELO DA CARTA PROPOSTA

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

Processo nº 23731.000421.2025-48

Prezados Senhores,

Tendo examinado e aceito todos os termos do Edital e seus anexos referentes ao Pregão Eletrônico nº 90003/2026, apresento a presente Proposta de Outorga para a Concessão Onerosa de Uso de Espaço Público destinado à exploração de Lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina, conforme condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na Minuta do Contrato.

Declaro que compreendo e aceito integralmente as condições de uso do espaço, o cumprimento do cardápio mínimo obrigatório, as práticas de sustentabilidade e todas as demais obrigações descritas no Termo de Referência nº 121/2025 e no Instrumento de Acompanhamento e Avaliação de Desempenho da Concessão (IAADC), quando aplicável.

### 1. PROPOSTA (POR E CONVERSÃO EM VO)

Para fins operacionais do sistema eletrônico, apresento a proposta por meio do Percentual de Oferta de Retribuição (POR), expresso em número absoluto (exemplo: 10 para 10%), ciente de que o percentual ofertado será convertido no Valor da Outorga Mensal (VO), conforme fórmula prevista no edital:

$$VO = (POR \div 100) \times 10.000$$

Declaro ciência de que o VO resultante não poderá ser inferior ao Valor Mínimo da Outorga (VMO) de R\$ 870,76, sob pena de desclassificação.

### 2. DESPESAS E RESPONSABILIDADES OPERACIONAIS

A presente proposta contempla o valor mensal ofertado de outorga, incluindo todas as despesas necessárias para a operação da lanchonete (insumos, mão de obra, encargos trabalhistas, fiscais e administrativos, manutenção de rotina, licenças e adequações necessárias ao funcionamento), sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária.

As despesas relativas ao consumo de energia elétrica e de água não estão incluídas no valor da outorga, sendo de responsabilidade exclusiva da concessionária, com mensuração por medição individualizada em medidor de energia elétrica e hidrômetro, conforme previsto no Termo de Referência e no contrato.

Declaro, ainda, estar ciente de que o pagamento da outorga será realizado mensalmente via GRU e que esta proposta permanecerá válida por 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

#### Valor/Percentual ofertado

Descrição	POR ofertado (número absoluto)	VO estimado (R\$) = $(POR \div 100) \times 10.000$	VO por extenso
Outorga mensal pela concessão de uso do espaço	_____	R\$ _____	_____

### 3. DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO CARDÁPIO MÍNIMO E FREQUÊNCIA DE OFERTA

Declaro que a empresa proponente **aceita integralmente a lista mínima de itens e respectivas frequências de oferta**, comprometendo-se a manter a disponibilidade, qualidade e variedade dos produtos previstos no Termo de Referência, bem como observar as normas de higiene, segurança alimentar, sustentabilidade e demais exigências da Administração.

Estou ciente de que o descumprimento dessas condições poderá implicar penalidades, incluindo advertência, multa, suspensão e/ou rescisão da concessão, conforme Edital, TR e contrato.

---

Itens mínimos obrigatórios para lanches e refeições (Cardápio mínimo)

PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DA OFERTA
Café com leite (pingado)	Copo de <b>180 ml</b> (leite pasteurizado ou UHT)	Diário
Café preto	Copo de <b>180 ml</b> (opção sem açúcar e com açúcar)	Diário
Pão francês com manteiga	<b>50 g</b> (1 unidade) com manteiga	Diário
Pão quente	Pão francês ( <b>50 g</b> ) com manteiga	Diário
<b>Pão com ovo</b>	1 pão ( <b>50 g</b> ) + <b>1 ovo</b> (mexido/omelete). Opcional: tomate/cebola/queijo	Diário
<b>Cuscuz recheado</b>	Porção individual. Recheios: <b>ovo, queijo, frango desfiado</b> (variação)	Diário
<b>Tapioca</b>	Unidade padrão. Recheios: manteiga, ovo, queijo, frango, queijo+frango	Diário
<b>Omelete</b>	<b>2 ovos</b> . Opções: queijo, frango, legumes (tomate/cebola)	Diário
Salada de fruta	Porção individual ( <b>aprox. 100 g</b> )	Diário
Iogurte natural	<b>170–200 ml</b> (preferencialmente natural)	Diário
Salgado assado	Massa assada ( <b>100 g</b> ) com recheio de carne moída e/ou frango desfiado ( <b>mín. 60 g</b> ). Vedado embutidos (presunto/apresuntado/mortadela/salsicha etc.)	Diário
Sanduíche natural	Pão (integral ou francês). Recheios: frango + cenoura / ovo + salada	Diário
<b>Suco natural</b>	Copo de <b>300 ml</b> . Sabores conforme disponibilidade (laranja/abacaxi/acerola/limão/maracujá). Opção com/sem açúcar. Quando solicitado, poderá ser utilizada alternativa ao açúcar, devendo a concessionária disponibilizar ao menos 1 (uma) opção de adoçante industrializado regularizado, dentro do prazo de validade, em embalagem original.	Diário
Refeição – prato do dia (PF)	Padrão mínimo: 1 proteína + 1 guarnição (arroz/macarrão) + 1 acompanhamento (feijão) + salada	Diário
Refeição – marmitex	1 porção: salada + 2 acompanhamentos quentes + 1 prato principal proteico + 1 guarnição	Diário
Refeição “leve” (porção menor)	Porção reduzida do prato do dia (definir padrão no TR/IAADC)	Diário
Opção vegetariana simples	1 opção sem carne (ex.: omelete de legumes / prato sem carne com ovos)	Semanal (mín. 1x/semana)

DADOS DA EMPRESA:		
Razão Social:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:		CEP:
Telefone:		E-mail:
REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMARÁ O CONTRATO		
Nome:		
Cargo/Função:		

---

Assinatura e Nome do Representante Legal da Empresa

**ANEXO VI – INSTRUMENTO DE MONITORAMENTO DE DESEMPENHO**  
**Instrumento de Acompanhamento e Avaliação de Desempenho da Concessão (IAADC)**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**

**Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48**

**Objeto:** Concessão onerosa de uso de espaço público para exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina

**Processo:** 23731.000421.2025-48

**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 90003/2026

**Contrato de Concessão nº:** \_\_\_\_\_/2026

O presente IAADC constitui ferramenta de acompanhamento e avaliação contínua do desempenho da concessionária, com a finalidade de assegurar transparência, controle, conformidade sanitária e aderência às obrigações estabelecidas no **Edital**, no **Termo de Referência nº 121/2025**, na **Minuta do Contrato de Concessão** e na legislação aplicável, contribuindo para o alinhamento aos objetivos institucionais do IF Goiano – Campus Cristalina.

**1. Indicadores de Desempenho e Aferição**

<b>Indicador de Desempenho</b>	<b>Método de Aferição</b>	<b>Meta/Referência</b>	<b>Periodicidade</b>
Cumprimento do horário de funcionamento	Livro de ocorrências + fiscalização presencial	100% conforme horários previstos no TR	Mensal
Regularidade de oferta do cardápio mínimo	Conferência dos itens disponíveis + verificação de estoque/produção	Disponibilidade contínua dos itens mínimos, sem indisponibilidade injustificada	Mensal
Qualidade dos alimentos e do atendimento	Pesquisa de satisfação (usuários) + inspeção técnica	Nota média $\geq 7,0$ (0 a 10)	Trimestral
Exposição do cardápio e transparência de preços	Verificação visual + registro de fiscalização	Cardápio e preços <b>visíveis, legíveis, atualizados</b> , em meio físico e/ou digital, conforme TR	Mensal
Conformidade sanitária (Boas Práticas)	Checklist técnico + registro fotográfico	Conformidade com RDC 216/2004, RDC 275/2002 e exigências do TR	Mensal
Limpeza e conservação do espaço interno	Checklist técnico + registro fotográfico	100% conforme checklist e TR	Mensal
Limpeza e conservação do espaço externo/praça de serviços (quando utilizado)	Checklist técnico + vistoria + registro fotográfico	100% conforme obrigações do TR (limpeza diária e manutenção contínua durante o funcionamento)	Mensal
Gestão de resíduos	Vistoria + verificação de recipientes/lixeiras + evidências de destinação	Cumprimento das obrigações ambientais e do TR (separação, acondicionamento e descarte adequado)	Trimestral
Conservação de equipamentos e instalações	Registros de manutenção + inspeção	Equipamentos operacionais e instalações seguras, sem risco ao usuário	Bimestral
Regularidade documental (licenças e alvarás)	Conferência documental	Licenças/alvarás exigíveis <b>vigentes</b> e atualizados durante toda a concessão	Semestral (ou quando solicitado)

Indicador de Desempenho	Método de Aferição	Meta/Referência	Periodicidade
Responsabilidade técnica em Nutrição (CRN)	Documentos + evidência de atuação (RT)	Nutricionista <b>regular no CRN</b> e atuante como RT, conforme TR	Trimestral
Relatório operacional simplificado (quando exigido)	Apresentação pela concessionária	Entrega até o 5º dia útil do mês subsequente, quando solicitado pela fiscalização	Mensal

**Observação:** o relatório operacional simplificado, quando exigido, deverá conter informações de operação e funcionamento (ex.: itens ofertados, indisponibilidades justificadas, volume por categoria, ocorrências e providências), **sem exigir detalhamento de informações estratégicas** além do necessário à fiscalização.

## 2. Resultados Esperados

- Oferta contínua e higiênica de produtos alimentícios, conforme as obrigações do TR e a legislação sanitária aplicável.
- Garantia de ambiente seguro, limpo e adequado ao atendimento, incluindo a manutenção do espaço interno e, quando utilizado, do espaço externo/prça de serviços sob responsabilidade da concessionária.
- Atendimento adequado ao público, com foco nos usuários do Campus (estudantes, servidores e visitantes).
- Transparência ao consumidor, com cardápio e preços expostos e atualizados, em meio físico e/ou digital, conforme TR.
- Adoção de práticas de sustentabilidade e gestão de resíduos, em aderência ao TR e aos instrumentos institucionais aplicáveis.

## 3. Metodologia de Fiscalização

A fiscalização da concessão observará o modelo definido no Termo de Referência e no contrato, podendo envolver:

- Fiscal Técnico:** acompanha a execução das obrigações operacionais e sanitárias, registra ocorrências, emite recomendações e propõe medidas corretivas.
- Fiscal Administrativo:** verifica documentação de regularidade, licenças, alvarás, manutenção de requisitos e cumprimento de obrigações formais.
- Gestor do Contrato de Concessão:** consolida relatórios, coordena providências, encaminha aplicação de sanções e delibera sobre medidas administrativas cabíveis.

## 4. Instrumentos Utilizados

- Checklists e formulários de inspeção técnica;
- Registros fotográficos;
- Livro de ocorrências/registro de irregularidades;
- Relatórios operacionais da concessionária (quando exigidos);
- Pesquisas de satisfação com usuários;
- Atas e registros administrativos da fiscalização e gestão.

## 5. Tratamento de Não Conformidades e Penalidades

O descumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e no Contrato de Concessão poderá ensejar determinação de correção, restrição/suspensão de uso de áreas acessórias (como espaço externo), aplicação de sanções e demais medidas cabíveis, conforme previsto no Edital, no contrato e na legislação aplicável, especialmente quando houver reincidência ou risco à saúde e segurança dos usuários.

## 6. Critérios de Sustentabilidade Aplicáveis

A concessionária deverá observar os requisitos de sustentabilidade previstos no Termo de Referência e nos Estudos Técnicos Preliminares, em alinhamento às diretrizes do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU)** e ao **Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS)** do IF Goiano, incluindo, quando aplicável:

- a) Priorizar utensílios reutilizáveis e reduzir o uso de descartáveis;
- b) Realizar separação, acondicionamento e descarte adequado de resíduos;
- c) Manter o ambiente limpo e higienizado, com dedetização/controle de pragas quando exigível;
- d) Adotar práticas que favoreçam alimentação mais saudável e informação clara ao consumidor (cardápio, ingredientes e preços).

## 7. Cronograma de Monitoramento

Ação	Frequência	Responsável
Inspeções técnicas (internas e externas, quando aplicável)	Mensal	Fiscal Técnico
Verificação documental (licenças, alvarás, CRN/RT)	Semestral (ou quando solicitado)	Fiscal Administrativo
Pesquisa de satisfação dos usuários	Trimestral	Gestão/Fiscais
Consolidação do relatório de desempenho	Trimestral	Gestor do Contrato
Acompanhamento de ocorrências e correções	Contínuo	Fiscalização/ Concessionária

---



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

Retificação 1/2026 - CCL-CRT/GADMP-CRT/CMPCRIS/IFGOIANO

# RETIFICAÇÃO DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

Processo Administrativo nº: 23731.000421.2025-48

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Cristalina, por meio do Setor de Compras e Licitações, torna pública a presente **RETIFICAÇÃO do Edital do Pregão Eletrônico nº 90003/2026**, cujo objeto é a **Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina**, nos seguintes termos:

## 1. DO ACRÉSCIMO DE ANEXO

Fica acrescido ao Edital o seguinte documento:

**ANEXO VII – Modelo de Declaração de Vistoria ou Declaração de Dispensa de Vistoria.**

O referido anexo passa a integrar o Edital para todos os fins e efeitos legais.

## 2. DA RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas as demais disposições do Edital e de seus anexos.

Cristalina-GO, 13 de fevereiro de 2026.

*(Assinado Eletronicamente)*

**Lucas Rodrigues de Amorim**  
Coordenador de Compras e Licitações  
IF Goiano – Campus Cristalina

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Lucas Rodrigues de Amorim, COORDENADOR(A) - FG1 - CCL-CRT**, em 13/02/2026 12:03:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/02/2026. 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:** 789209

**Código de Autenticação:** 647cf29885



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Cristalina

Rua Araguaia, Loteamento 71, SN, Setor Oeste, CRISTALINA / GO, CEP 73850-000

(61) 3612-8500



**ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU DECLARAÇÃO DE  
DISPENSA DE VISTORIA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**

**Processo Administrativo nº 23731.000421.2025-48**

**Objeto:** Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina.

**MODELO 1 – DECLARAÇÃO DE VISTORIA REALIZADA**

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa  
\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal  
\_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, realizou vistoria nas dependências do IF Goiano – Campus  
Cristalina, especificamente no espaço destinado à concessão onerosa para exploração de  
lanchonete, objeto do Pregão Eletrônico nº 90003/2026.

A vistoria foi realizada em //\_\_\_\_\_, tendo a empresa tomado pleno conhecimento das condições físicas do local, infraestrutura existente, instalações elétricas e hidráulicas, área interna, eventual utilização de espaço externo/prça de serviços, bem como das condições necessárias ao regular funcionamento da atividade.

A empresa declara estar ciente de todas as condições do local e que as considerou suficientes para elaboração da proposta, não podendo alegar desconhecimento para fins de revisão contratual ou descumprimento de obrigações.

Cristalina-GO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Nome do Representante Legal  
Cargo/Função  
Assinatura

Assinatura do Servidor responsável pela vistoria  
Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo/Função: \_\_\_\_\_

## MODELO 2 – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa  
\_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal  
\_\_\_\_\_, CPF n° \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, opta por não realizar vistoria prévia ao espaço objeto da  
Concessão onerosa de uso para exploração de lanchonete no IF Goiano – Campus Cristalina,  
referente ao Pregão Eletrônico n° 90003/2026.

A empresa declara, sob as penas da lei, que assume integral responsabilidade por sua decisão, estando plenamente ciente das condições do local e das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência n° 121/2025 e no Contrato de Concessão, não podendo alegar desconhecimento posterior para justificar inadimplemento ou solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro.

Cristalina-GO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Nome do Representante Legal  
Cargo/Função  
Assinatura