INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE GOIÁS

Estudo Técnico Preliminar 93/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23470.000311/2026-85

2. Descrição da necessidade

O Câmpus Cidade de Goiás é uma unidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (IFG) e compõe a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. É uma instituição pública que tem por finalidade ofertar cursos de formação e qualificação em diversas áreas, nos vários níveis e modalidades de ensino, bem como realizar pesquisa e extensão, com o objetivo de mediar, ampliar e aprofundar a formação integral de profissionais-cidadãos capacitados a atuar e intervir no mundo do trabalho, na perspectiva da consolidação de uma sociedade democrática, justa social e economicamente.

O planejamento das ações e atividades acadêmicas e administrativas desenvolvidas pelo IFG são orientadas por seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2019/2023, disponível para consulta através do endereço eletrônico https://www.ifg.edu.br/component/content/article/62-ifg/a-instituicao/11546-plano-de-desenvolvimento-institucional-2019-2023 teve sua vigência prorrogada até 31/12/2026, conforme RESOLUÇÃO 277 - REI-CONSUP/REITORIA/IFG, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2025, anexa aos autos do processo nº 23372.000077/2025-13.

O PDI – IFG, construído para vigência de 2019 a 2023, estabelece como uma das metas institucionais, a criação e implementação dos restaurantes estudantis em todos os câmpus do IFG, conforme texto abaixo (PDI-IFG, 2019-2023):

> O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, para o período de abrangência deste PDI (2019 - 2023), estabeleceu as seguintes metas institucionais que serão acompanhadas pela Gestão e permanentemente divulgadas para toda a comunidade acadêmica:
> 16. Criar e/ou implementar Restaurantes Estudantis, até 2021, em todos os Câmpus, com acompanhamento de nutricionistas concursados e equipe técnica capacitada, como forma de garantir a segurança alimentar da comunidade acadêmica, em uma perspectiva sustentável, priorizando a aquisição de alimentos orgânicos, produzidos no âmbito da agricultura familiar local;
> 17. Ampliar o atendimento às/aos alunas/os da Educação Superior em situação de vulnerabilidade através do programa de alimentação escolar, do restaurante estudantil ou de auxílio financeiro.

A Política de Assistência Estudantil do IFG,

também orientada pelo PDI-IFG (2019-2023) e instituída pelo RESOLUÇÃO 194-REI-CONSUP/REITORIA/IFG, de 26 de dezembro de 2023, em seu artigo 22, define o que é o Restaurante Estudantil:

"equipamento destinado à distribuição de refeições balanceadas e de qualidade, a baixo custo ou gratuitamente, além de promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, colaborando na permanência e conclusão qualificada do processo formativo dos estudantes".

Esses documentos institucionais coadunam com o Direito à Educação, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

A fim de promover meios para a efetivação do direito à Educação e à Alimentação e em alinhamento com os documentos institucionais, o funcionamento dos Restaurantes Estudantis, por meio da contratação de empresa especializada para este fim, tem como objetivo:

I - Fornecer alimentação saudável e segura para estudantes, servidores(as), prestadores(as) de serviço terceirizados, estagiários(as), extensionistas, conveniados e visitantes dos câmpus do IFG;

II - Colaborar no desenvolvimento de ações de ensino, pesquisa e extensão relacionadas à Alimentação e Nutrição, sustentabilidade, agricultura familiar, saúde etc.;

III - Atuar como espaço de promoção do direito à Alimentação Saudável e Adequada e de desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional;

IV - Constituir-se como um dos elementos da experiência formativa a fim de contribuir para a formação cidadã do educando no espaço de convívio social do restaurante;

V - Contribuir para a formação qualificada dos(as) estudantes e para a constituição de hábitos alimentares mais saudáveis por meio da alimentação escolar.

O serviço deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas às exigências legais, respeitando a cultura e as condições socioambientais locais.

Espera-se, com a contratação, que a empresa desenvolva todos os processos envolvidos na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições, com registro dos processos realizados, a saber:
- planejamento de cardápio;
- aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros;
-pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições;
- higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente;
-elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
-seletividade e guarda dos resíduos;
-acondicionamento e descarte adequado dos resíduos;
-manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos;
-disponibilização de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;
-disponibilização de móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (por exemplo, descartáveis, de higiene e de limpeza).

As mesas e as cadeiras para o refeitório serão disponibilizadas pelo IFG em regime de comodato, sendo sua conservação de responsabilidade da empresa contratada.

Como premissa do fornecimento do serviço de alimentação, é prevista a parceria entre a empresa contratada e o IFG para a concretização de ações de interesse mútuo, dentre elas o fornecimento de refeições saudáveis a baixo custo, o controle do desperdício de alimentos, a destinação correta das sobras de alimentos e resíduos gerados no restaurante, a economia do uso dos recursos naturais necessários para a produção de refeições, como água, energia e gás, a construção de hortas, etc.

As propostas a serem apresentadas pelos fornecedores devem viabilizar o adequado fornecimento das refeições de forma a evitar o desperdício de recursos naturais, sem o comprometimento da qualidade do produto final.
Tratando-se de serviço de alimentação, a prestação envolve uma variedade de serviços que reúnem em si características de tangibilidade, definida pela existência do produto final – refeições – e de intangibilidade, tendo em vista a natureza da atividade que considera a satisfação das necessidades psicossociais do público institucional atendido (estudantes, servidores, profissionais terceirizados, visitantes e conveniados).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência de Pesquisa Pós-Graduação e Extensão do Câmpus Cidade de Goiás	RAQUEL DE PAULA RIBEIRO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A necessidade motivadora da contratação é o fornecimento de refeições saudáveis, seguras e de baixo custo para estudantes do Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Goiás, tornando sua comercialização acessível para a comunidade acadêmica como um todo.

As obrigações contratuais devem ser cumpridas no sentido de garantir as seguintes prerrogativas:
1) Contratação de pessoal técnico, operacional e administrativo, devidamente equipado e uniformizado, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.
2) Adaptações e manutenção preventiva e corretiva da estrutura física a fim de adequar às exigências legais pertinentes aos estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos bem como preservar os bens móveis e imóveis disponibilizados.
3) Fornecimento e comercialização de refeições saudáveis e seguras, respeitando a cultura e os hábitos alimentares do público atendido e as condições socioambientais locais, cumprindo com todos os processos relativos à produção e distribuição de alimentos em cada câmpus do IFG, bem como arcando com todas as despesas geradas durante a prestação dos serviços.
4) Disponibilização, conservação, limpeza e manutenção de todos os utensílios, equipamentos e móveis necessários para a adequada prestação do serviço em todas as suas etapas, bem como dos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual.

5) Colaboração com as ações de ensino, pesquisa e extensão a serem desenvolvidas envolvendo o Restaurante Estudantil como equipamento acadêmico.
6) Regularidade, cortesia e eficiência na prestação do serviço.
7) Realização de processos relativos à sustentabilidade ambiental, como a destinação adequada dos resíduos sólidos e a economia de água e de energia elétrica, entre outros.

8) Disponibilização de equipamentos como: computador, roteador de internet e impressora para uso e atendimento das demandas da contratada em razão do contrato em execução.
9) Obedecer aos critérios estabelecidos no Termo de Referência e em legislações específicas da área e suas atualizações, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação e APPCC (Análise de Pontos Críticos de Controle), os padrões e critérios estabelecidos para os cardápios, e o referencial teórico descrito a seguir.
10) Garantir a manutenção de índices de satisfação superiores a 60% sempre que realizado Pesquisas de Satisfação.
11) Comprovar destinação de pelo menos 15% (quinze por cento) do valor total efetivamente executado do contrato com aquisição de gêneros alimentícios em produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ativo.
12) Receber, acondicionar, processar minimamente e distribuir alimentos produzidos através da agricultura familiar, por meio de Cooperativas, Fornecedor Individual, etc., doados ao IFG sem que esse processamento e distribuição impacte no valor contratado, nos termos previstos anteriormente.

O referencial teórico que orienta as especificações e exigências técnicas consta a seguir:

- RDC N° 216/2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Estabelece os requisitos mínimos de boas práticas para o funcionamento de restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outros.
- RDC nº 275/2022 – Atualiza os critérios de boas práticas para estabelecimentos que produzem alimentos prontos para o consumo.
- Resolução CFN nº 702/2021: Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
RESOLUÇÃO CFN Nº 600/ 2018: Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos".
- Portaria MS nº 326, de 30 de junho de 1997, que aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".
- Portaria nº 368/1997 – Regulamento Técnico de Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica de Produtos de Origem Animal.
- Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) – Estabelece responsabilidades quanto ao descarte correto de resíduos (restos de alimentos, óleos, embalagens etc.).
- NRs (Normas Regulamentadoras) NR-24 – Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho. NR-6 – Equipamentos de proteção individual (EPI). Regras do Corpo de Bombeiros para o AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros).
- Normas da Vigilância Sanitária Local em cada município dos câmpus do IFG.

- Portaria SES-GO nº 1.288/1995: Estabelece normas técnicas para estabelecimentos que comercializam alimentos, abrangendo aspectos como preparo, manipulação, acondicionamento e venda.
- Lei Estadual nº 16.140/2007: Dispõe sobre o Sistema Único de Saúde (SUS) no estado de Goiás, incluindo diretrizes para a promoção, proteção e recuperação da saúde, bem como a organização e fiscalização das ações e serviços de saúde.
- RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 (Alterada pelas Resoluções CD/FNDE nº 20/2020, de 02/12 /2020 e CD/FNDE nº 21/2021, de 16/11/2021). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar
- Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

A demanda a ser contratada se baseou na quantidade de estudantes subsidiados pela Política de Assistência Estudantil do IFG.

Não foi utilizado o catálogo eletrônico de padronização, uma vez que o objeto a ser contratado não está previsto no catálogo.

4.1 REFEIÇÕES

A contratada deverá assumir todos os processos envolvidos na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos, dos móveis e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade, guarda e destinação dos resíduos; acondicionamento e descarte dos resíduos; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; contratação de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; aquisição de móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), sendo disponibilizadas pelo IFG somente espaço físico, mesas e cadeiras para o refeitório.

A empresa deverá ser capaz de atender a todas as especificações estabelecidas para cada refeição, atendendo ao quantitativo necessário para cada câmpus durante todos os dias letivos, conforme o calendário acadêmico, e excepcionalmente nos feriados, finais de semana e durante os eventos institucionais, quando previamente acordado.

As matérias-primas utilizadas no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, respeitando o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) definido pela instituição, adquiridas de fornecedores idôneos, com selo de inspeção quando for o caso, e apresentar perfeitas condições de conservação.

Estudantes que apresentarem necessidades alimentares específicas, mediante laudo médico apresentado ao setor específico no câmpus, poderão necessitar de cardápio adaptado, ou em casos excepcionais, cardápio individualizado o que deverá ser prontamente atendido pela empresa contratada. Os cardápios adaptados e/ou individualizados serão orientados pela equipe de nutrição do IFG conforme fluxograma institucional estabelecido na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 REI-PROEX/REITORIA/IFG, DE 09 DE AGOSTO DE 2022.

A CONTRATADA deverá utilizar temperos e condimentos naturais. A utilização de alimentos e ingredientes ultraprocessados deve ser limitada.

A RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 do FNDE, define que:

> "Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:
> I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;
> II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;
> III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a no máximo, duas vezes por mês;
> IV– doce a, no máximo, uma vez por mês;
> V – preparações regionais doces a, no máximo, uma vez por semana;
> VI – margarina ou creme vegetal a, no máximo, uma vez por semana.
> É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.
> É proibida a oferta de refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição."

Deverão ser servidas diariamente três refeições: lanche, refeição tipo 1 e refeição tipo 2, conforme composição e especificações definidas nos Quadros 1, 2 e 3, abaixo. Os cardápios deverão ser elaborados por profissional nutricionista da contratada, devidamente regulamentado pelo Conselho Federal de Nutrição, e serão submetidos mensalmente à equipe de Nutrição do IFG para aprovação. Todas as alterações solicitadas pela equipe de Nutrição do IFG deverão ser acatadas. As preparações deverão ser variadas de maneira a evitar a monotonia, sempre bem apresentáveis e bem aceitas pelo público atendido.

4.1.1 refeição tipo 1

O refeição tipo 1 será minimamente composto por: salada, acompanhamento, guarnição, prato proteico, prato vegetariano, sobremesa e bebida (especificações Quadro 1). Os seguintes itens serão porcionados pela empresa contratada durante a distribuição do refeição tipo 1: prato proteico, prato vegetariano, guarnição, sobremesa e bebida. Salada e acompanhamentos poderão ser servidos à vontade. Cada pessoa terá direito à porção destas preparações uma única vez, atendendo ao *per capita* estabelecido.

Quadro 01. Composição e especificações das preparações do refeição tipo 1.

Itens	Especificações das preparações
Salada	Um tipo de salada diariamente: composta por, no mínimo, três tipos de vegetais sendo, no mínimo, um folhoso. Os vegetais, cortes e modos de preparo devem ser variados durante a semana. **Porcionamento mínimo *per capita*:** 100g
Acompanhamentos	Arroz branco (tipo 1) e feijão de caldo (do tipo marrom ou preto) deverão ser oferecidos diariamente. Outras variações de acompanhamentos (por exemplo arroz com carne, feijão tropeiro, galinhada, arroz com vegetais, arroz integral, tutu de feijão…) deverão ser oferecidas de forma adicional, ou seja, além do arroz

	branco e feijão de caldo, no mínimo duas vezes por mês para variação do cardápio. **Porcionamento mínimo *per capita*:** arroz 300g; feijão 150g (de alimento cozido).
Guarnição	Deverá ser à base de vegetais, no mínimo 03 vezes por semana podendo ser preparações mais simples como vegetais cozidos e refogados, de modo que: duas vezes na semana deverão ser utilizados vegetais tipo A e B (abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, cenoura, e outros) e uma vez na semana deverão ser utilizados vegetais tipo C (batatas, mandioca, cará, inhame, milho, e outros). Nos outros 2 dias da semana deverão ser servidas preparações mais elaboradas com farinhas, massas, cremes, molhos, lácteos, ovos e outros, podendo não ter vegetais como base. Guarnição que possuir algum tipo de carne como ingrediente deverá ser disponibilizada opção sem carne. **Porcionamento *per capita*:** 100g da preparação pronta
Prato proteico	Deverá ser disponibilizado um tipo de prato proteico composto por carnes diariamente, que deverão seguir ao estabelecido. O comensal poderá escolher entre o prato proteico OU o prato vegetariano. a) Carne bovina: 02 vezes por semana c) Frango (cortes permitidos: coxa e sobrecoxa ou filé de peito): 02 vezes por semana. d) Peixes: 01 vez por mês; e) Carne Suína ou feijoada: 01 vez a cada quinze dias. **Porcionamento *per capita*:** Peso líquido - 120g para a preparação pronta sem ossos e aparas. Em preparações conjugadas como feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, cortes com osso, ou carnes com molho o peso líquido da carne também deverá ser de 120g.
Prato vegetariano	Deverá ser disponibilizado um tipo de prato vegetariano diariamente que necessita fornecer um aporte mínimo de 20 g de proteína por refeição (considerando valor médio de referência estabelecido pela Resolução/CD /FNDE Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020). O comensal poderá escolher entre o prato proteico OU o prato vegetariano. Os pratos vegetarianos deverão seguir ao estabelecido: a) Preparações elaboradas (tortas, quibe, suflês, quiches...): no mínimo 03 vezes por semana. b) Preparações mais simples (proteína de soja refogada, ovos mexidos, ovo pochê, ovo cozido ...): no máximo 02 vezes por semana. **Porcionamento *per capita*:** porcionamento mínimo de 120g da preparação pronta.
	Um tipo de fruta - As frutas devem variar no decorrer da semana.

Sobremesa	Poderão ser oferecidos doces simples ou sobremesas elaboradas em ocasiões especiais, desde que autorizadas ou solicitadas pelo setor de Nutrição da CONTRATANTE. **Porcionamento *per capita*:** 1 unidade média ou 100g (sem casca) para fatias.
Bebida	Refresco natural de fruta da estação ou polpa de fruta. Poderão ser oferecidos refrescos mistos de verdura e fruta, desde que aceitos pela comunidade atendida. Considera-se como refresco a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco natural de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem sem conservante e aromatizante. Para a diluição em água, o percentual mínimo de suco natural da fruta no volume total do refresco deve ser de 30%, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%. O refresco de limão deverá conter no mínimo 5% de volume de suco integral de limão. O refresco de maracujá deverá conter no mínimo 6% em volume de suco integral de maracujá. Para refresco com polpas de frutas, a diluição em água deverá obedecer ao indicado no rótulo. Não será permitido o uso de refrescos artificiais. Servido diariamente com opção sem adição de açúcar. O adoçante dietético deverá estar disposto próximo ao refresco. **Porcionamento *per capita*:** 200mL

4.1.2 Lanche

O lanche será minimamente composto por: produto de panificação/confeitaria, alimento fonte de proteína e bebida (especificações no quadro abaixo). Cada pessoa poderá servir uma única vez (a distribuição será acompanhada por funcionário da empresa).

Quadro 02.Itens e especificações das preparações do lanche.

Item do cardápio do lanche	Especificações das preparações
Produtos de panificação /confeitaria	Pão Francês, outras variedades de pães, roscas, quitandas, salgados, broas, bolos, pão de queijo, biscoito de queijo, torrada, tapioca, cuscuz.. Deverão ser oferecidos dois tipos diariamente, variados no decorrer da semana. Alimentos ultraprocessados (bolacha de sal, bolacha de doce, bolos feitos a partir de mistura pronta…) deverão ser limitados a duas vezes por mês. O usuário poderá escolher entre as opções conforme sua preferência. **Porcionamento mínimo *per capita*:** 100g

Fonte de proteína	Deverá ser disponibilizado, diariamente, um alimento fonte de proteína qual seja: ovo, queijo, carne/frango desfiado, hambúrguer, patês, requeijão, molho de carne moída, vitamina de fruta, iogurte/bebida láctea… Esse alimento fonte de proteína pode ser oferecido separadamente ou integrado aos produtos de panificação (por exemplo: Salgados recheados, tortas, pizzas, pão com carne moída, pão com ovo, misto quente, tapioca recheada…). Ingredientes ultraprocessados (presunto, mortadela, salsicha, iogurtes adoçados…) deverão ser limitados a duas vezes por mês. **Porcionamento mínimo *per capita*:** 30g do alimento proteico (porcionado)
Café	Obrigatoriamente será disponibilizado café com e sem açúcar (que poderá ser servido à vontade) **Porcionamento per capita:** 100 mL (à vontade)
Leite	Obrigatoriamente será disponibilizado leite de vaca integral O cliente poderá escolher entre leite OU refresco. **Porcionamento per capita:** 200mL (porcionado)
Suco/refresco	Refresco natural de fruta da estação ou polpa de fruta. Poderão ser oferecidos refrescos mistos de verdura e fruta desde que aceitos pela comunidade atendida. Considera-se como refresco a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco natural de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem sem conservante e aromatizante. Para a diluição em água, o percentual mínimo de suco natural da fruta no volume total do refresco deve ser de 30%, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%. O refresco de limão deverá conter no mínimo 5% de volume de suco integral de limão. O refresco de maracujá deverá conter no mínimo 6% em volume de suco integral de maracujá. Para refresco com polpas de frutas, a diluição em água deverá obedecer ao indicado no rótulo. Não será permitido o uso de refrescos artificiais. Servido diariamente com opção sem adição de açúcar. O adoçante dietético e o açúcar deverão estar dispostos próximo ao refresco. O cliente poderá escolher entre leite OU refresco. **Porcionamento *per capita*:** 200mL (porcionado)

4.1.3 refeição tipo 2

A refeição tipo 2 será minimamente composto por: salada, prato principal, bebida e sobremesa (especificações no quadro a seguir). A refeição tipo 2 será servido uma única vez para cada pessoa que deverá escolher entre o prato principal e a opção vegetariana. A quantidade servida para cada aluno deverá ser de acordo com o porcionamento *per capita* estabelecido.

Quadro 03. Itens e especificações das preparações da refeição tipo 2.

Item do cardápio da refeição tipo 2	**Especificações das preparações**
Salada	Um tipo de salada diariamente: composta por, no mínimo, três tipos de vegetais sendo, no mínimo, um folhoso. Os vegetais, cortes e modos de preparo devem ser variados durante a semana. **Porcionamento mínimo per capita**: 100g (à vontade)
Prato principal	Trata-se da preparação principal da refeição tipo 2, esta preparação deverá ser composta por ingredientes fonte de carboidratos e de proteínas, apresentados em preparação única ou não, como por exemplo: Galinhada, macarrão com carne moída, lasanha, torta de frango, arroz branco com estrogonofe…, sendo necessariamente uma preparação com carne e uma preparação similar vegetariana substituindo a carne por leguminosas, ovos ou queijo. O comensal poderá escolher entre o prato principal OU a opção vegetariana. Os tipos de carnes para compor as preparações deverão seguir o seguinte: a) Carne bovina: 02 vezes por semana c) Frango (cortes permitidos: coxa e sobrecoxa ou filé de peito): 02 vezes por semana. d) Peixes: 01 vez por mês; e) Carne Suína ou feijoada: 01 vez a cada quinze dias. Os pratos principais deverão seguir ao estabelecido: a) Arroz branco acompanhado de um prato proteico: 01 vez por semana b) Preparações conjugadas compostas por arroz e carne: 02 vezes por semana (Exemplo: galinhada, arroz carreteiro, arroz com linguiça…). c) Macarrão, massas, quibe ou tortas: 02 vezes por semana. Ingredientes ultraprocessados (linguiça, calabresa, presunto…) deverão ser limitados a duas vezes por mês. **Porcionamento mínimo *per capita***: (porcionado) • Arroz ou macarrão ou outras massas = 400 g

	• Carne (peso da quantidade isolada da carne na preparação completa) = 100g
Opção Vegetariana	Trata-se do prato principal adaptado que substitui a carne por leguminosas, ovos e /ou queijo. Necessita fornecer um aporte mínimo de 20 g de proteína por refeição (considerando valor médio de referência estabelecido pela Resolução/CD/FNDE Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020). **Porcionamento mínimo *per capita***: refeição 500g (porcionado)
Bebida	Refresco natural de fruta da estação ou polpa de fruta. Poderão ser oferecidos refrescos mistos de verdura e fruta desde que aceitos pela comunidade atendida. Considera-se como refresco a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco natural de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem sem conservante e aromatizante. Para a diluição em água, o percentual mínimo de suco natural da fruta no volume total do refresco deve ser de 30%, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%. O refresco de limão deverá conter no mínimo 5% de volume de suco integral de limão. O refresco de maracujá deverá conter no mínimo 6% em volume de suco integral de maracujá. Para refresco com polpas de frutas, a diluição em água deverá obedecer ao indicado no rótulo. Não será permitido o uso de refrescos artificiais. Servido diariamente com opção sem adição de açúcar. O adoçante dietético deverá estar disposto próximo ao refresco. **Porcionamento *per capita*:** 200mL (porcionado)
Sobremesa	Um tipo de fruta - As frutas devem variar no decorrer da semana. Poderão ser oferecidos doces simples ou sobremesas elaboradas em ocasiões especiais desde que autorizadas ou solicitadas pelo setor de Nutrição da CONTRATANTE. **Porcionamento per capita**: 1 unidade média ou 100g (sem casca) para fatias. (porcionado)

4.2 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições serão servidas em pratos de vidro ou porcelana, contidos em bandejas individuais de polietileno, acompanhados de talheres de inox esterilizados colocados em recipiente próprio não descartável - de modo em que os cabos fiquem para cima - e 01 guardanapo de papel. Os utensílios deverão estar sempre limpos e secos.

Os copos deverão ser de material não descartável, que não ofereça riscos de contaminação, contribuindo para redução de resíduos. A higienização dos copos não descartáveis é de responsabilidade da empresa contratada.

Eventualmente, para atendimento dos eventos institucionais fora da rotina de prestação dos serviços, os copos poderão ser descartáveis.

A distribuição das refeições ocorrerá nos refeitórios dos câmpus do IFG, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcão refrigerado; balcão de apoio; distribuidores de líquidos. Todos os materiais, móveis e utensílios necessários para distribuição das refeições deverão ser fornecidos pela empresa.

A CONTRATADA deverá disponibilizar água potável mineral ou purificada para os usuários do refeitório durante o horário das refeições. Filtros que estão contidos dentro do refeitório ou da cozinha deverão passar por manutenção e trocas periódicas às expensas da contratada.

A CONTRATADA deverá disponibilizar, no refeitório, os seguintes itens: azeite de oliva extravirgem, vinagre, sal, farinha de mandioca, molho de pimenta, palito em sachê, guardanapo, açúcar e adoçante.

4.3. ATENDIMENTO AOS EVENTOS INSTITUCIONAIS

A empresa contratada deverá ser capaz de atender a todas as especificações estabelecidas para cada refeição, atendendo ao quantitativo necessário para cada câmpus durante todos os dias letivos e excepcionalmente nos feriados, finais de semana e durante os eventos institucionais, quando previamente acordado.

Todos os pedidos de demandas excepcionais serão enviados através de Ordem de Serviço, com a informação do evento, data a ser realizada e quantidade de refeições a ser oferecida. A contratada deverá responder, informando da possibilidade ou não de atendimento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da solicitação.

As refeições oferecidas nos eventos institucionais deverão seguir o padrão das refeições oferecidas diariamente.

Durante o período de eventos realizados no câmpus, os quais deverão ser previamente informados pela CONTRATANTE, a demanda por refeições tende a aumentar devido ao número de visitantes, cabendo à CONTRATADA providenciar medidas necessárias para atender à demanda apresentada pela CONTRATANTE e pela comissão do evento.

A CONTRATANTE poderá solicitar à empresa contratada o uso do espaço do refeitório (salão de distribuição) nos períodos em que não haja distribuição de refeições, inclusive finais de semana, desde que a distribuição das refeições não seja prejudicada. Quando a contratante solicitar o uso do salão, a contratada deverá disponibilizar o salão limpo e organizado e a contratante deverá devolvê-lo igualmente limpo e organizado. No período em que o salão estiver sob responsabilidade da CONTRATANTE, os móveis e todas as instalações são de responsabilidade da CONTRATANTE, sendo necessário o registro de ocorrências neste período.

4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

Os critérios e o controle de qualidade de alimentos serão minimamente: limpeza e desinfecção de móveis, utensílios e equipamentos; limpeza da caixa de gordura; controle

integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores (todos esses com devido registro em planilhas); registro de recebimento de mercadorias com critérios de qualidade (validade, temperatura, condições da embalagem e do produto e condições de entrega); registro de funcionamento de câmaras de refrigeração e balcão térmico; coleta de amostras das preparações; controle de temperatura dos alimentos preparados e servidos feito em dois momentos – início e fim da distribuição.

Todos os procedimentos deverão seguir o estabelecido no Manual de Boas Práticas do estabelecimento que deverá ser elaborado pela contratada e apresentado para a equipe de Nutrição do IFG e para a equipe de fiscalização do câmpus, e ser periodicamente atualizado conforme a rotina do serviço. Todos os registros e planilhas deverão constar em anexo ao Manual.

A CONTRATADA deverá providenciar, antes do funcionamento, a emissão do Alvará de Localização e Funcionamento emitido pela prefeitura do município do câmpus, alvará de Vigilância Sanitária e Alvará do corpo de Bombeiros.

A CONTRATADA deverá manter os extintores de incêndio vistoriados e atualizados, conforme a legislação vigente.

A CONTRATADA deverá manter todas as pias do serviço, inclusive sanitários de usuários e sanitários de funcionários, dotadas de sabonete líquido antisséptico inodoro, álcool 70% para desinfecção de mãos e papel toalha descartável de material não reciclável.

Somente poderão ser adquiridos alimentos prontos para o consumo (pão, bolo, queijo e outros) de estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos que possuam licenciamento sanitário e sigam o estabelecido na legislação vigente para manipulação e fabricação de alimentos.

A CONTRATADA deverá planejar o controle do desperdício de alimentos e os procedimentos higiênicos sanitários necessários para a garantia da qualidade de sobras que porventura vierem a ser reutilizadas. Os controles de tempo-temperatura e demais planilhas de qualidade deverão estar registradas e anexadas ao manual de boas práticas.

Os funcionários envolvidos nos processos de produção de alimentos deverão ser capacitados rotineiramente. As formações e treinamentos de equipe deverão ser registrados e anexados ao manual de boas práticas constando, no mínimo, data, temas trabalhados, ministrante, carga horária e lista de presença.

Um membro da equipe de fiscalização da CONTRATANTE realizará análise sensorial diariamente, de uma refeição completa, sem custos, e repassará a análise ao preposto /nutricionista da contratada. A equipe de fiscalização do IFG deverá acompanhar os processos de controle de qualidade realizados de acordo com materiais técnicos produzidos pela equipe de nutrição do IFG, bem como o Manual de Boas Práticas produzido pela contratada.

Necessário afixar em locais visíveis e de fácil leitura as orientações dos procedimentos de limpeza e higiene tendo como referência os Procedimentos Operacionais Padronizados.

4.5 USO DO ESPAÇO PÚBLICO

A empresa contratada utilizará da estrutura dos restaurantes estudantis do IFG mediante CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO e deverá atender aos seguintes requisitos:

a) arcar, integralmente, com todos os custos relativos aos serviços de fornecimento de energia elétrica, água tratada, coleta de esgoto, internet e telefonia fixa, com possibilidade de desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas;

b) conservar o bem imóvel, realizando manutenções prediais preventivas e corretivas, para

que o entregue, ao final do contrato, nas mesmas condições em que o recebeu (realizar minucioso termo de vistoria com relatório fotográfico quando da entrega e devolução), com possibilidade de desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas;
c) conservar os bens móveis (materiais e equipamentos tais como mesas e cadeiras, etc.) que sejam de propriedade do IFG e sejam utilizados nos restaurantes, realizando manutenções preventivas e corretivas (realizar minucioso termo de vistoria com relatório fotográfico quando da entrega e devolução dos materiais/equipamentos), com possibilidade de desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas.

Antes do início do serviço, a empresa contratada, por meio do seu preposto e nutricionista responsável técnico, deverá enviar ao gestor ou fiscal técnico:

I – as áreas e os fluxos estabelecidos no espaço de funcionamento do restaurante estudantil;
II - as instalações dos móveis e equipamentos no espaço do restaurante estudantil;
III- a listagem de funcionários contratados para o preparo e distribuição das refeições;
IV – a rotina do serviço de alimentação (entrada de funcionários, horários de atendimento, organização do pagamento das refeições, etc); e
V- o plano de ajustes da estrutura física conforme detectado na vistoria, no que for de responsabilidade da empresa contratada.

4.6 QUADRO DE PESSOAL NECESSÁRIO

A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.
A contratada deverá manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto ao IFG - preposto.
A contratada deverá manter um empregado responsável pela coleta do pagamento de refeições e controle de entrada dos usuários, sem que o mesmo tenha contato com os alimentos.
A contratada deverá manter em seu quadro de pessoal um empregado exclusivamente para serviços gerais que não entre em contato ou manipule alimentos, que deverá estar uniformizado de cor diferente do uniforme de manipuladores de alimentos.
O quadro de pessoal deverá contar com profissional nutricionista ativo no Conselho Federal que assumirá a Responsabilidade Técnica pelos serviços prestados, de acordo com a RESOLUÇÃO CFN N° 795, de 16 de setembro de 2024 e desenvolverá suas atribuições relativas à área de Alimentação Coletiva descritas na Resolução CFN Nº 600/2018.
O número de profissionais nutricionistas deverá seguir os parâmetros numéricos do Conselho Federal de Nutrição, constantes das Resoluções CFN 600/2018 e 795/2024.

O nutricionista deverá cumprir carga horária presencialmente na unidade de alimentação de forma que todas as refeições sejam acompanhadas em pelo menos um dia da semana.

O nutricionista deverá ser contratado como nutricionista, podendo acumular a função de preposto da empresa, contanto que não haja prejuízo de suas atribuições essenciais.
O quadro de pessoal, por turno de serviço, para o atendimento ao objeto contratado, será

composto, no mínimo, por: Administrativo, Cozinheiro(a), Auxiliar de cozinha, Auxiliar de serviços gerais e Nutricionista.
A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, além das formações periódicas conforme exigência da legislação de manipulação de alimentos.

A contratada deverá instruir os empregados quanto às precauções a tomar no sentido de evitar acidentes de trabalho ou doenças ocupacionais.
A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência. Ressalte-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.
A Contratada deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas regulamentadoras vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

4.7 UNIFORMES

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, em boas condições de uso e higiene, observando o disposto nos itens seguintes:
a) Calçado totalmente fechado com solado antiderrapante para manipuladores e botas de borracha para auxiliar de serviços gerais;
b) Camiseta branca para manipuladores e camiseta azul (ou outra cor que não branca) para auxiliar de serviços gerais;
c) Calça cor clara;
d) Avental plástico branco para auxiliar de serviços gerais;
e) Touca para proteção dos cabelos;
f) Luvas.
As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:
a) Tecido de algodão natural e poliéster, cor clara, fácil de higienizar e passar;
b) Toucas descartáveis;
c) Luvas descartáveis para manipulação de alimentos quando necessário, luvas plásticas para limpeza pesada, luvas térmicas, luvas de malha inox.

Os uniformes deverão estar sempre em bom estado de conservação, sendo responsabilidade da contratada realizar reparos ou substituições conforme necessário.
A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, casacos térmicos, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário.

4.8 PÚBLICO ATENDIDO E ACESSO AO RESTAURANTE

Os dias e horários de funcionamento dos restaurantes estudantis serão definidos de acordo com o funcionamento de cada câmpus podendo sofrer alteração de acordo com a dinâmica das atividades acadêmicas.

As refeições dos restaurantes estudantis serão ofertadas e comercializadas para os estudantes, servidores, profissionais terceirizados e visitantes durante as atividades rotineiras bem como eventos nos câmpus. De acordo com interesse da contratante, poderá ser celebrada parceria com outras instituições para uso do Restaurante Estudantil mediante procedimento de convênio.
A contratante informará à contratada a estimativa de usuários do restaurante estudantil considerando os três públicos principais: estudantes, servidores e profissionais terceirizados. No caso de convênios com outras instituições para uso do restaurante e em eventos institucionais, a contratante deverá informar à contratada a estimativa do quantitativo de refeições que deverão ser servidas. O número de estudantes com refeições subsidiadas pela contratada será informado para a contratante no início do serviço e sempre que houver variação desta quantidade.
Durante o período de eventos realizados no câmpus, os quais deverão ser previamente informados pela CONTRATANTE, a demanda por refeições tende a aumentar devido ao número de visitantes, cabendo à CONTRATADA providenciar medidas necessárias para atender à demanda apresentada pela CONTRATANTE e pela comissão do evento.
A contratada será responsável pelo controle do acesso de todos os usuários do Restaurante Estudantil, podendo instalar sistemas e equipamentos próprios que facilitem o controle de acesso do público não subsidiado pela contratante.
O controle do acesso dos estudantes subsidiados será realizado mediante leitura biométrica ou senha em terminal de refeitório, instalado na entrada do refeitório e configurado pelo IFG por meio de sistema institucional Suap. As falhas no terminal que impossibilitam o registro de acesso dos estudantes ao Restaurante Estudantil deverão ser comunicadas imediatamente ao setor de Tecnologia da Informação da contratante e o registro deverá ser feito de forma manual.
A idade média dos alunos que serão atendidos para lanche e refeição tipo 1 varia de 14 a 18 anos (alunos do ensino médio período integral). Para a refeição tipo 2 o público será predominantemente de adultos que frequentam o Ensino para Jovens e Adultos.

4.9 FORMA DE PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES

A empresa receberá pelo montante de refeições ofertadas mensalmente para os estudantes subsidiados conforme extrato do sistema institucional do IFG. Demais usuários do restaurante (estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes) deverão pagar o valor integral definido para cada refeição (este valor não poderá ser maior do que o valor da refeição subsidiada) e a empresa receberá diretamente destes usuários, no momento em que estes acessarem o refeitório. A instituição poderá subsidiar parcialmente estudantes selecionados via edital da Assistência Estudantil.
A contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

4.10 BENS MÓVEIS DISPONIBILIZADOS PELO IFG

Será disponibilizado à contratada o mobiliário de refeitório (mesas e cadeiras), sendo a contratada responsável pela conferência do recebimento, e pelo cuidado e zelo ao material durante a concessão de uso do restaurante estudantil.

4.11 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA

Deverão ser providenciados pela contratada todos os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos que devem ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e/ou sabores aos alimentos. Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições. Não será permitido o uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira, barro e tecido.
Todos os móveis, utensílios, equipamentos e outros acessórios sob a responsabilidade da CONTRATADA deverão estar em perfeito estado de conservação e deverão seguir às especificações estabelecidas.
A quantidade, disposição, manutenção e o estado de conservação dos móveis, equipamentos e outros acessórios serão constantemente avaliados pela CONTRATANTE durante supervisão *in loco* pelo fiscal de contrato, sendo que qualquer solicitação de forma a atender com melhor qualidade e eficiência deverá ser cumprida pela CONTRATADA.

4.12 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

São responsáveis pela fiscalização:
1) Equipe de fiscalização obrigatória: instituída por portaria e composta por Gestor, Fiscal Técnico Titular (no mínimo um) e Fiscal Técnico Substituto.
2) Equipe de Fiscalização e Acompanhamento do Restaurante Estudantil composta por:
I- Fiscalização pelo público usuário: deverá ser realizada mediante formulários de pesquisas de satisfação semestrais bem como por registros dos usuários nos cadernos de críticas e sugestões disponíveis durante todo o serviço.
II- Equipe de nutricionistas da Reitoria: realizará acompanhamento mediante visitas periódicas, avaliação de cardápios e de relatórios de acompanhamento, bem como orientação e apoio à fiscalização técnica sempre que requisitado.
III- Coordenação de Assistência Estudantil nos câmpus e Coordenação Geral de Assistência Estudantil, na reitoria: deverão ter acesso aos processos de pagamento e de fiscalização uma vez que os Restaurantes Estudantis são equipamentos de Assistência Estudantil e fazem parte da Política Institucional de Assistência Estudantil do IFG.
IV- Comitê de Alimentação e Nutrição: os câmpus poderão instaurar comitê composto por membros da comunidade acadêmica, a fim de auxiliar a fiscalização e o acompanhamento do restaurante estudantil e outras demandas envolvidas como em ações de ensino, pesquisa e extensão. Os membros do Comitê serão instituídos por Circular e deverão ter acesso aos documentos relativos à fiscalização.

A equipe de fiscalização realizará conferência do cardápio ofertado e análise sensorial diariamente, revezando as refeições avaliadas (lanche, refeição tipo 1 e refeição tipo 2) com assinatura de ciência do preposto ou nutricionista.
A equipe de fiscalização deverá acompanhar os processos de produção de acordo com os materiais técnicos institucionais, com o Manual de Boas Práticas produzido pela contratada e outros documentos necessários.

A fiscalização técnica deverá seguir ao disposto na Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, da Secretaria de Gestão do Ministério de Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (SEGES/MP), na Portaria Normativa n° 12, de 25 de setembro de 2019, do IFG e em outras normativas institucionais da área técnica.

Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada será estabelecido e utilizado o Instrumento de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento. A análise dos resultados destas avaliações pela Contratante poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.
O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Contratante. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.
O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.
Objetivo a atingir: Prestação do serviço em elevados níveis de qualidade.
Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.
Sanções: embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.
Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:
01. Utilização do Restaurante Estudantil pelos estudantes subsidiados conforme a Política de Assistência Estudantil
02. Satisfação do público atendido e impacto na permanência e êxito.
03. Atendimento aos critérios de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação, bem como aos critérios estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato.
04. Tempo para solução das correções solicitadas pela equipe de fiscalização e acompanhamento.
05. Manutenção e zelo do espaço físico: limpeza, manutenção corretiva e preventiva.
06. Impactos ambientais positivos.
07. Contratação de agricultores familiares e suas organizações.

4.13 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) do Ministério da Educação (MEC) tem como objetivo prestar assistência financeira em caráter complementar à alimentação escolar ofertada aos estudantes da educação básica de escolas públicas, filantrópicas e comunitárias (FNDE, 2017). Uma das metas institucionais é o de implantar e consolidar no IFG a utilização do recurso bem como as demais diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos seus Câmpus de acordo com a Lei 11.947/2009 e suas resoluções.

Para a execução do PNAE, a empresa contratada deverá comprovar destinação de pelo menos 15% (quinze por cento) do valor total efetivamente executado do contrato com aquisição de gêneros alimentícios em produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, na Lei 11.947/2009 e suas resoluções e que tenham o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ativo.

O câmpus devera realizar o mapeamento de agricultores familiares e suas organizações que atendam aos critérios estabelecidos pelo PNAE e suas diretrizes e a empresa contratada deverá comprovar a contratação e o valor mínimo a ser destinado à aquisição de insumos da agricultura familiar, por meio das notas fiscais apresentadas via processo de pagamento.

Caso a empresa contrate agricultores familiares ou organizações que não tenham sido mapeadas pelo câmpus, será necessário comprovar a adequação aos critérios de prioridade estabelecidos pela legislação que rege o PNAE.

Poderá ser desenvolvido também, no âmbito do IFG, o Programa de Aquisição de Alimentos - Compra com Doação Simultânea (CDS), por meio do qual a instituição receberá alimentos advindos da agricultura familiar a partir de doação.

No caso da recepção de alimentos doados ao IFG, a contratada será responsável pelo armazenamento, preparo e distribuição desses alimentos para os estudantes subsidiados pelo IFG. Todo esse processo será acompanhado por servidores dos câmpus, gestores e fiscais de contrato.O armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos doados poderão gerar custos adicionais para operacionalização das refeições. Esses custos deverão ser arcados pela contratada. A CONTRATANTE será responsável por receber e acompanhar todo o processo de armazenamento e de distribuição dos alimentos doados, evitando as perdas de produtos e verificando o correto atendimento aos estudantes.

4.14 SERVIÇO CONTINUADO

Os serviços de alimentação para a comunidade do IFG, incluindo as concessões onerosas para funcionamento dos restaurantes estudantis são considerados pelo inciso XXII, art. 3º da Portaria Normativa nº 2.121/2023 – Reitoria/IFG, de 01 de novembro de 2023, como serviços contínuos, uma vez que a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração e cuja necessidade de contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, no âmbito do IFG.
Os restaurantes estudantis visam atender à necessidade pública de forma permanente assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do IFG, de modo que sua interrupção pode comprometer o cumprimento da missão institucional.

Definição do local de execução dos serviços:

O fornecimento de refeições para os estudantes do IFG acontecerá por meio da contratação de Serviço de Alimentação Coletiva a ser ofertada no espaço construído no câmpus para o funcionamento do Restaurante Estudantil.

Cidade de Goiás: Rua 02, Qd. 10, Lts. 1 a 15, Residencial Bauman, Goiás-GO. CEP: 76600-000.

Definição dos serviços a serem executados:

DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

A vigência inicial do contrato de serviço e fornecimento contínuo de fornecimento de refeições será de (até) 1 (um) ano, tendo em vista que se trata de uma contratação em caráter emergencial, sem possibilidade de prorrogação sucessiva, nos termos dos artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Fundamento legal e Definição da metodologia de configuração da contratação por meio de pregão:

A contratação se dará por meio da dispensa de licitação, na modalidade direta, na forma eletrônica, tem como base o fundamento legal ancorado no Art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, cabível nos seguintes termos:

[...]
VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;
[...]

Em analogia a urgência está demonstrada:

- pela descontinuidade abrupta do serviço;
- pela essencialidade da alimentação escolar para as políticas de permanência e inclusão;
- pela inexistência de alternativas viáveis a curto prazo para substituição contratual.

O atendimento às exigências do artigo está evidenciado:

- Situação imprevisível e superveniente (abandono contratual);
- Impossibilidade de continuidade do serviço público (restaurante fechado);
- Inviabilidade de novo processo licitatório no prazo necessário;
- Justificativa técnica formalmente instruída nos autos (DFD);
- Limitação da contratação a 12 meses e vedação de prorrogação, conforme previsão legal.

Manifestação sobre a adoção de práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotados no procedimento:

As empresas contratadas deverão adotar processos de trabalho ambientalmente corretos, visando à utilização adequada dos recursos necessários para a produção de refeições com características higiênico-sanitárias satisfatórias e para a proteção do meio ambiente e da saúde pública.
Após a assinatura do contrato, a equipe do câmpus do IFG junto à empresa contratada deverá elaborar o Plano de Critérios e Práticas de Sustentabilidade da unidade, que descreva as estratégias que serão adotadas para a otimização do uso da água e a energia e a gestão e o manejo adequados dos resíduos sólidos. Essas estratégias deverão ser construídas observando a legislação específica de produção de alimentos e de preservação do meio ambiente: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Política Nacional de Recursos Hídricos (PNRH), Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).
Abaixo estão descritas algumas estratégias que deverão ser obrigatoriamente implantadas:
a) Uso Racional da água:
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos;
- Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis;
- Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

b) Eficiência Energética:
- Verificar sistematicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração para identificação e correção de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- Realizar a manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios elétricos de modo a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento;
- Adotar medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, sensores de presença, rebaixamento de luminária, dentre outros.

c) Manejo de resíduos sólidos:
- Implantar Programa Interno de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, diagnóstico dos resíduos sólidos gerados, metas para a redução da geração dos resíduos, descrição das formas de acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final.
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN /MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

d) Outras iniciativas:
- utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- 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;

- prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- Adotar medidas e planejamentos contra o desperdício de alimentos, podendo desenvolver projetos junto aos câmpus sobre a destinação das sobras e restos de alimentos.
- Realização de campanhas para a conscientização dos consumidores com temáticas voltadas à sustentabilidade como a redução do consumo de carne vermelha, cuja cadeia produtiva impacta diretamente no equilíbrio ambiental, a redução do desperdício de alimentos, entre outras.
- Tendo como referência o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, bem como o DECRETO Nº 8.473, DE 22 DE JUNHO DE 2015, a empresa contratada deverá comprovar destinação de pelo menos 15% (quinze por cento) do valor total efetivamente executado do contrato com aquisição de gêneros alimentícios em produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, na Lei 11.947 de 2009, e que tenham o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ativo.
- Deverão ser utilizados copos não descartáveis.

5. Levantamento de Mercado

O objetivo da licitação é a contratação de serviços de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições conforme legislação vigente na área de qualidade de alimentos, mediante concessão administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de refeitório, com concessão onerosa de uso, dentro do Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (IFG).

Na modalidade terceirização, o fornecimento de refeições é formalizado por meio de um contrato firmado entre a beneficiária (contratante) e as concessionárias de alimentação (contratada), oferecendo as seguintes opções de serviços:
Refeições transportadas: as refeições são preparadas em cozinha industrial da contratada e transportada até o local (indicado pela contratante) em que serão servidos.
Administração de cozinha e refeitório: a contratante contrata os serviços de uma terceira, que utiliza as instalações da primeira para o preparo e a distribuição das refeições.
Refeições por convênio: os empregados da contratante fazem suas refeições em restaurantes conveniados com empresas operadoras de vales, tíquetes, cartões, entre outros.
Alimentação por convênio: a contratante fornece vales, tíquetes, cartões, entre outros, para aquisição de gêneros alimentícios, em estabelecimentos comerciais conveniados.
Cesta de alimentos: a contratante fornece os alimentos em embalagens especiais, garantindo ao estudante pelo menos uma refeição diária.

Uma vez que o câmpus conta com estrutura física construída para o preparo e distribuição de refeições, e considerando que a realização das refeições dentro do câmpus propiciam maior qualidade dos alimentos bem como maior conforto e comodidade aos estudantes, favorecendo a permanência no câmpus durante as suas atividades de pesquisa, ensino e extensão, a modalidade de terceirização mais viável a ser adotada pelo IFG é a "administração de cozinha e refeitório".

Com relação ao tipo do contrato para a prestação de serviço de alimentação este deve atender a amplitude do serviço e modo de pagamento. De acordo com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (2007) os principais tipos de contrato de serviços de alimentação são:
Gestão ou preço fixo: consiste na definição de um valor unitário para cada refeição, de acordo com um padrão já definido. Todos os custos e riscos da produção são assumidos pela contratada. A contratante paga a fatura, cujo valor será o valor unitário pelo número de refeições fornecidas.
Gestão mista: são emitidas duas notas fiscais – uma de serviços e outra de gêneros alimentícios. O imposto sobre a circulação de mercadorias e prestação de serviços (ICMS) incidirá sobre a segunda, ficando o preço da refeição de 3% a 4% abaixo do preço estabelecido pelo contrato fixo.
Mandato puro: há um repasse de preços no qual a contratante paga todas as despesas que são realizadas e mais uma taxa administrativa para a contratada sobre o total das despesas.
Mandato derivado: funciona como o mandato puro, no entanto há um intermediário para a compra dos gêneros alimentícios, o qual no final do mês, emite apenas uma nota fiscal para a Contratante.

No IFG o tipo de contrato mais viável é "gestão ou preço fixo", uma vez que a instituição não possui servidores com atribuições e expertise para assumir a administração da unidade de alimentação e nutrição (UAN). Essa opção diminui também o fluxo de processos de pagamentos de notas fiscais derivadas do serviço como a compra de alimentos, móveis e equipamentos de cozinha, manutenção preditiva dos equipamentos etc.

Esclarecemos que os restaurantes estudantis são bens públicos, porque fazem parte da estrutura dos Câmpus e pertencem à pessoa jurídica de direito público interno (art. 98 e art. 99, II, da Lei nº 10.406, de 2002, que institui o Código Civil). Segundo a doutrina do Direito Administrativo Brasileiro, os bens públicos podem ser utilizados por particulares, através de 4 instrumentos: autorização, permissão, concessão e concessão de direito real. A concessão de uso de bem público é um contrato administrativo, precedido de licitação. Essa é a modalidade de uso privativo de bem público aplicável quando se trata de instalação de refeitório (Marcelo Alexandrino e Vicente Paulo, 2018). As características do imóvel dos restaurantes estudantis serão disponibilizadas em anexo a esse Estudo Preliminar, através de plantas, fotografias, descrição do imóvel, lista de móveis e equipamentos existentes e lista de adequações necessárias.

A presente contratação tem dois importantes aspectos: o primeiro é a prestação dos serviços finalísticos pela contratada (obrigação principal), tais como a preparação e distribuição das refeições à comunidade acadêmica, com a devida contraprestação financeira pelas refeições e serviços prestados; o segundo é a utilização do imóvel destinado ao funcionamento do restaurante estudantil pela contratada para a preparação e distribuição das refeições, mediante a concessão onerosa de uso de espaço público (obrigação acessória).
Mais um assunto a ser analisado nessa contratação se refere à caracterização do serviço: forma de prestação e regime de mão de obra.
Os procedimentos licitatórios realizados pelo IFG para a contratação do serviço de alimentação ocorreram em 2015, 2016, 2018 e 2021. Nessas contratações anteriores o

serviço de alimentação é serviço continuado, pois ele é essencial para assegurar o direito à alimentação e a permanência do aluno na escola. Essas necessidades são diárias e ocorrem durante todo o ano letivo, em mais de um exercício financeiro. Essa forma de prestação continuada não pode ser dispensada e permanece necessária, porque se não houver a disponibilização do serviço, as atividades de ensino, pesquisa e extensão podem ser comprometidas.
Em 2015 e 2016, a contratação do serviço de alimentação ocorreu com regime de dedicação exclusiva de mão-de-obra. Em 2018 foi diferente, sem mão de obra exclusiva, porque a etapa de preparação dos alimentos é executada nas dependências da contratada e não da contratante, o que incluiu outra atividade ao serviço: o de transporte da alimentação até o local de distribuição.
Compreendemos que apesar da execução diária do serviço e da obrigatoriedade de o preparo e a distribuição das refeições ocorrerem nas dependências do restaurante estudantil, local especialmente construído para isso – pelos motivos já apresentados na necessidade da contratação – não será necessária a dedicação exclusiva de mão obra.
Isso porque o restaurante estudantil não funcionará o dia todo, de forma ininterrupta ao longo do dia, disponibilizando refeições a qualquer hora de cada turno, já que a distribuição delas ocorrerá em horários programados de café da manhã, refeição tipo 1 e jantar.
Além disso, essa contratação não se caracteriza pela livre demanda por parte do usuário do serviço. Os tipos de refeições e suas composições já estão definidos em especificações técnicas e não será permitida a encomenda, a solicitação, isto é, não será admitido ao usuário fazer pedidos, individualizados ou em grupo, conforme sua escolha, e tampouco estará disponível a distribuição das porções de alimentos fora do refeitório e do horário programado.
Além dos motivos vinculados à necessidade em si, acrescentamos as razões pertinentes à fiscalização de contratos, atividade muito mais trabalhosa e custosa quando envolve mão de obra exclusiva, e à possibilidade de responsabilização subsidiária da Administração em aspectos trabalhistas e previdenciários, que fica afastada/reduzida quando não se exige mão de obra exclusiva. Outra justificativa é a dificuldade de se calcular o impacto do valor de mão de obra no valor da refeição.
Pesquisando contratações similares de outras instituições federais de ensino, observamos que o serviço de alimentação tem sido contratado como serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra. São exemplos as seguintes licitações: PE 80/2020 – UASG 153079; PE 28/2020 – UASG 153028; PE 13/2020 – UASG 154419; PE 13/2020 – UASG 158331; PE 7/2020 – UASG 154419; PE 22/2019 – UASG 153080; PE 3/2020 – UASG 158456.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de serviço de alimentação, continuado e sem dedicação exclusiva de mão de obra, para fornecimento de lanche, refeição tipo 1 e refeição tipo 2 no restaurante estudantil do Câmpus Cidade de Goiás do IFG, onde deve ocorrer todas as atividades de preparo e distribuição de refeições saudáveis e seguras, mediante concessão administrativa de uso; contratação de pessoal técnico, operacional e administrativo que conduza as atividades de

forma regular, cortês e eficiente; realização das adaptações e manutenções preventivas e corretivas dos espaços, móveis e equipamentos utilizados; colaboração com as ações e práticas educativas do câmpus e realização de ações de sustentabilidade ambiental.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 QUANTIDADE DEMANDADA

Quadro 04. Estimativa das quantidades diárias e anuais demandadas para cada câmpus.

GRUPO-CÂMPUS	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD. DIÁRIA ESTIMADA[1]	QTD. ANUAL ESTIMADA[2]	QTD. ANUAL MÍNIMA[3]
01 - Cidade de Goiás	13	lanche	Refeição	53	10600	4240
	14	refeição tipo 1	Refeição	83	16600	6640
	15	refeição tipo 2	Refeição	30	6000	2400

[1] Quantidade diária estimada: corresponde ao número de estudantes matriculados nos cursos técnico integrado integral (para lanche e refeição tipo 1) e EJA (para refeição tipo 2) no ano de 2026 extraído do Suap em maio de 2026, somada à quantidade de vagas disponibilizadas em 2026 para subsídio dos estudantes da graduação conforme tabela 4 do MEMORANDO-CIRCULAR 8/2026-REI-PROEX/REITORIA/IFG (foi considerada a metade das vagas para a refeição tipo 1 e a outra metade para a refeição tipo 2).

[2] Quantidade anual estimada: corresponde à quantidade diária estimada multiplicada por 200 dias letivos.

[3] Quantidade anual mínima: corresponde a 40% da quantidade anual estimada.

7.2 JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS DEMANDADOS

Essas quantidades de refeições constituem em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFG, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado, a concorrência de fornecedores situados próximos aos câmpus e aos fatores pessoais de cada estudante.
A demanda é baseada na quantidade de estudantes que terão suas refeições subsidiadas pelo IFG, via programas da Política Institucional de Assistência Estudantil. A prospecção da demanda baseada neste público se deve à maior constância destes estudantes diariamente, sendo um público menos variável.
Além dos estudantes que serão subsidiados pelo IFG, referente aos quantitativos acima, poderão utilizar o restaurante, mediante pagamento direto à empresa:
- Servidores, estagiários, trabalhadores terceirizados, pais de alunos, visitantes e participantes de eventos dentro do câmpus.
- Comunidade externa ao IFG desde que estabelecida parceria e acordo entre as partes.

Deste modo, a demanda para a empresa pode aumentar, uma vez que além do público subsidiado pelo IFG outros públicos podem acessar o restaurante, desde que a qualidade das refeições servidas não seja prejudicada.

7.3 DEMONSTRATIVO DE CONSUMO DE EXERCÍCIOS ANTERIORES

Os quantitativos demonstrados na tabela que segue foram obtidos por meio da média simples do número de estudantes atendidos em cada câmpus que possui restaurante estudantil funcionando por ano. O número de estudantes atendidos foi obtido das planilhas de acompanhamento de uso dos restaurantes estudantis preenchidas pelos fiscais técnicos dos contratos em cada unidade.

Quadro 05. Estimativa da média de consumo diário nos anos anteriores para cada refeição.

CÂMPUS	ANO	MÉDIA Nº lanche	MÉDIA Nº refeição tipo 1	MÉDIA Nº refeição tipo 2
CIDADE DE GOIÁS	2019	137	137	25
	2020	126	136	17
	2023	45	48	12
	2025	48	41	3
	MÉDIA	**89**	**90,5**	**14,25**

Os quantitativos previstos no quadro 05 foram obtidos a partir dos registros realizados pelas equipes de fiscalização em cada câmpus.

7.4 ESTIMATIVA DE NÚMERO DE PESSOAS DIARIAMENTE NOS CÂMPUS

A fim de estabelecer um parâmetro para subsidiar a empresa na prospecção de possíveis usuários do restaurante estudantil, para além do público subsidiado (estudantes não subsidiados, trabalhadores terceirizados, servidores, visitantes...), os membros da equipe de planejamento da licitação no câmpus realizou uma estimativa de público conforme quadro que segue:

Quadro 06. Quantidade estimada de outros possíveis usuários por câmpus, por turno.

GRUPO-CÂMPUS	TURNO	QUANTIDADE
01 - Cidade de Goiás	Matutino	40
	Vespertino	40
	Noturno	50

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 759.688,00

A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado foi realizada utilizando os parâmetros I, II e IV do Art. 5º da IN nº 65/2021. Justificamos que, apesar de a norma prever a priorização dos itens I (consulta a Sistemas oficiais do governo) e II (Contratações similares feitas pela Administração Pública), esclarecemos que estes foram considerados para atender a orientação da norma, mas o objetivo foi não se restringir a eles. Isso porque os preços coletados nestas fontes são considerados preços públicos e, portanto, são preços mais baixos, uma vez que são resultantes de um processo de competição anterior. Considerando-se que o valor estimado da licitação passará por um processo de disputa e, a fim de evitar licitação deserta ou contratações inexequíveis, procurou-se utilizar fontes diversificadas na composição do valor estimado, incluindo a pesquisa direta com fornecedores.

Nos levantamentos iniciais da pesquisa de preços, para fins de determinação do valor estimado, nos termos do Art. 5º, IV, da IN nº 65/2021, o Câmpus promoveu a pesquisa direta com, no mínimo 3 (três) fornecedores, por meio de solicitação formal de cotação, feita via ofício, sendo que, as respectivas propostas de preços encaminhadas foram anexadas aos autos. Também foram anexadas, as consultas aos fornecedores que não enviaram propostas, como resposta à solicitação. A escolha dos fornecedores a serem consultados se deu por meio do levantamento de empresas que atuam na área de fornecimento de refeições, tanto local quanto regionalmente. Também foram consultadas as empresas que, atualmente, têm contrato em vigor com diversos Câmpus do IFG, para execução dos serviços pretendidos pelo objeto da contratação, considerando que estas têm uma expertise considerável quanto aos valores de mercado praticáveis, para a adequada execução do objeto.

Complementarmente às propostas, apresentadas por fornecedores consultados diretamente, apuramos a composição de custos unitários do item correspondente nos sistemas oficiais do governo, obtidos por meio da opção PESQUISA DE PREÇOS do Compras.Gov.br, nos termos do Art. 5º, I, da IN nº 65/2021. Para tanto, foram utilizados como critério de busca os códigos CATSER nº 3697 (Fornecimento de refeições/lanches /salgados/doces) e CATSER nº 5320 (Refeições industriais-Preparo/Distribuição), pesquisados e identificados previamente como predominantemente utilizados no cadastramento das licitações com objetos similares à demanda pretendida. Esses resultados estão constantes no relatório e são oriundos das bases de dados do Compras. gov.br.

Acrescentamos que, além da cotação direta, realizada junto a fornecedores, e do levantamento feito através do sistema Pesquisa de Preços, disponibilizado pelo Compras. Gov.br, nos utilizamos também de valores registrados nas Atas de Registro de Preços de nº 84 a nº 87/2025, resultantes do PE nº 90051/2025 IFB-Instituto Federal de Brasília (UASG 158143), conforme previsto no Art. 5º, II, da IN nº 65/2021, obtidas por meio de

consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP). Optamos por sua utilização em razão do público-alvo e das características de sua demanda guardarem profunda similaridade com o IFG.

Nestas ARPs, identificamos que os itens 01, 04, 07, 10, 13, 16, 19, 22 e 25 (Fornecimento de refeição Tipo almoço) e itens 02, 05, 08, 11, 14, 17, 20, 23 e 26 (Fornecimento de refeição Tipo lanche) se equiparam em descrição aos itens Refeição Tipo 1 e Refeição Tipo 2, respectivamente, da demanda pretendida para o IFG.

A metodologia detalhada da obtenção dos valores de referência pela pesquisa de preço consta na nota técnica instruída junto ao Processo Administrativo de número 23470.000311 /2026-85.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será por grupo de itens, organizada num **total de 01 (um) grupo**. O grupo equivale à unidade onde as refeições serão fornecidas, aqui discriminadas pelo câmpus Cidade de Goiás do IFG, e os itens equivalem aos tipos de refeições que serão fornecidas no restaurante estudantil câmpus Cidade de Goiás. A adjudicação do objeto será por preço global de grupo de itens. Assim, **não** poderá haver mais de uma empresa vencedora no processo licitatório.

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens e em grupos, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a administração contratante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES

A fim de que os restaurantes estudantis funcionem de forma adequada, o Instituto Federal de Goiás está realizando uma contratações interdependentes, quais sejam:

1. Licitação: Pregão Eletrônico - Registro de Preço - Contratação de serviços de operacionalização e funcionamento dos restaurantes estudantis dos Câmpus do IFG - Processo (23372.000077/2025-13)

Além disso, a fim de que o Instituto cumpra com sua função social e sua responsabilidade com as diretrizes da alimentação escolar, no que se refere ao fortalecimento da agricultura familiar, poderá ser exigido da futura contratada:

1. Aquisição de alimentos, produzidos através da agricultura familiar, por meio de Cooperativas, Fornecedor Individual, etc., a serem adquiridos pela futura contratada para o fornecimento de refeições, sendo este custo inserido na planilha de composição de custos do valor contratado.
2. Recepção, acondicionamento, processamento mínimo e distribuição de alimentos produzidos através da agricultura familiar, por meio de Cooperativas, Fornecedor

Individual, etc., a serem adquiridos com recursos externos ao orçamento do IFG (via doação) e que, neste caso, não terão seus custos inseridos na supracitada planilha de composição de custos.

10.2 ANÁLISE DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES

10.2.1 Série histórica de contratações

1ª) Pregão SRP - prestação de serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra (ano 2018): processo exclusivo para o câmpus Cidade de Goiás que possui estrutura física insuficiente para produção local, sendo realizado processo de contratação de empresa especializada em produção e distribuição de refeições transportadas. O principal problema desse tipo de contratação de modalidade de refeições tipo transportadas é a baixa qualidade sensorial das refeições produzidas, maior risco de contaminação e de interrupção do serviço, sendo essencial que seja temporário.

2º) Pregão SRP prestação de serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra (ano 2021).

3º) **Dispensa de Licitação nº 90025/2025**, contratação emergencial realizada em 2025, cujo o objeto da Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições conforme legislação vigente na área de qualidade de alimentos e mediante concessão onerosa de uso do espaço público.

10.2.3 Valor da concessão onerosa de uso

Em 2015 foi realizado o primeiro certame licitatório do IFG destinado à seleção e contratação de empresas especializadas na produção, preparação e distribuição de refeições e bebidas não alcoólicas, mediante a concessão onerosa dos imóveis construídos nos Câmpus especificamente para o funcionamento dos restaurantes estudantis. É importante ressaltar que a contratação desses serviços, desde então, teve dois importantes aspectos: o primeiro é a prestação dos serviços finalísticos pela contratada (obrigação principal), tais como a preparação e distribuição das refeições à comunidade acadêmica, com a devida contraprestação financeira pelas refeições e serviços prestados; o segundo é a utilização do imóvel destinado ao funcionamento do restaurante estudantil pela contratada para a preparação e distribuição das refeições, mediante a concessão onerosa de uso de espaço público (obrigação acessória).

Foram realizados pelo IFG três procedimentos licitatórios para a contratação dos serviços em questão, mediante concessão onerosa de uso, nos anos de 2015, 2016 e 2018 que demonstraram, de uma maneira geral, dificuldades e necessidades de adaptações no planejamento de uma nova contratação, haja vista que agora a equipe possui mais experiência e expertise no assunto. Dentre os diversos pontos discutidos no planejamento da contratação, muitos foram os relatos e discussões acerca do valor de referência da concessão onerosa de uso do espaço público destinado ao funcionamento do restaurante estudantil e, principalmente, que o estabelecimento de um valor muito alto à título de aluguel afetava a viabilidade do negócio pelas empresas e prejudicava a prestação dos serviços finalísticos à comunidade acadêmica.

Nas contratações/concessões anteriores à última realizada em 2021 realizou-se estudo técnico para embasar o valor de referência para cada restaurante estudantil levando em conta aspectos mercadológicos e imobiliários (localização do imóvel por exemplo) que influenciaram e elevaram demasiadamente os valores a serem pagos pela futura contratada à título de aluguel do espaço (concessão onerosa). A contratação realizada em 2021 já modificou a metodologia de cálculo que levou em consideração outros aspectos uma vez que a finalidade dos restaurantes estudantis do IFG é fornecer uma alimentação balanceada e saudável à comunidade acadêmica a um baixo custo, principalmente àqueles alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade social, de forma que o IFG deve procurar os meios necessários para garantir o atendimento dessa política finalística.

Desde modo, o cálculo referente à concessão dos espaços físicos dos restaurantes estudantis deverá levar em consideração os aspectos, conforme realizado na licitação anterior, a partir de estudo técnico específico para definição dos valores em cada câmpus.

Poderá ser aplicado pela CONTRATANTE o desconto de até 100% na taxa de administração do Restaurante Estudantil mediante a oferta de refeições gratuitas para estudantes matriculados nos cursos superiores do IFG e atendidos pela Assistência Estudantil mediante a informação da CONTRATANTE à CONTRATADA dos nomes dos estudantes que serão subsidiados aplicando o desconto do valor mensal das refeições consumidas por esses estudantes no valor da taxa administrativa.

1.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A instalação dos restaurantes estudantis no IFG está vinculada às seguintes referências:
1) Constituição Federal artigo 208, incisos IV e VII que tratam do atendimento ao educando por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.
2) Lei 11.947 de 2009 que dispõe sobre a universalidade do atendimento da alimentação escolar aos estudantes da educação básica da rede pública.
3) Política Nacional de Alimentação e Nutrição que tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição.
4) Plano de Desenvolvimento Institucional do IFG (2019-2023) que traz em suas metas e ações:

> 15. Implantar e consolidar a Política Institucional de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás nos Câmpus, de modo que, até o final da vigência deste PDI, todas as ações de Alimentação e Nutrição sejam guiadas por esta Política. Tal política deve, necessariamente, tratar de saúde alimentar e de soberania alimentar na escola.
> 16. Criar e/ou implementar Restaurantes Estudantis, até 2021, em todos os Câmpus, com acompanhamento de nutricionistas concursados e equipe técnica capacitada, como forma de garantir a segurança alimentar da comunidade acadêmica, em uma perspectiva sustentável, priorizando a aquisição de alimentos orgânicos, produzidos no âmbito da agricultura familiar local.
> 17. Ampliar o atendimento às/aos alunas/os da Educação Superior em situação de vulnerabilidade através do

programa de alimentação escolar, do restaurante estudantil ou de auxílio financeiro.
Implantar e consolidar a utilização do recurso, bem como demais diretrizes, do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos Câmpus de acordo com a Lei 11.947/2009 e suas resoluções até 2021.

5) Política Institucional de Assistência Estudantil do IFG que preconiza o fornecimento de refeições saudáveis aos estudantes favorecendo as ações de promoção e igualdade de condições de acesso ao ensino e propiciando a permanência do estudante na instituição.

6) A presente contratação está com previsão orçamentária contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, de acordo com o Decreto nº 10.947, de 25/01/2022.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

São resultados pretendidos com essa contratação:
1) Fornecimento de refeições saudáveis aos estudantes favorecendo as ações de promoção e igualdade de condições de acesso, propiciando a permanência do estudante na instituição. Trata-se de estratégia para minimizar a retenção escolar e aumentar a permanência dos estudantes, uma vez que o Plano Estratégico de Permanência e Êxito (IFG, 2018) aponta como causas de evasão a infraestrutura insuficiente (sendo o restaurante uma delas) e as dificuldades de acesso aos programas da Política de Assistência Estudantil (sendo o Programa Alimentação um deles). Forma de mensurar: acompanhar junto às comissões locais de permanência e êxito os impactos do restaurante estudantil nos câmpus.
2) Oferecer refeições de qualidade, baixo custo e maior conforto e comodidade aos estudantes, servidores e demais frequentadores. Forma de mensurar: pesquisas periódicas de satisfação com índices superiores a 60% de satisfação geral em todos os quesitos avaliados.
3) Aplicar diretrizes alimentares da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Forma de mensurar: realizar pesquisas de satisfação, acompanhamento do estado nutricional (quando possível), campanhas, eventos e pesquisas relacionadas à Promoção da Saúde e Alimentação Saudável, os cardápios devem ser avaliados por equipe de nutrição do IFG, relatórios de monitoramento do serviço pela comissão de fiscalização e pela equipe de nutrição do IFG, implantar no câmpus espaço de diálogo com a comunidade atendida pelo restaurante a fim de proporcionar a participação e o controle social.
4) Possibilitar a efetivação do Programa Restaurante Estudantil da Política Institucional de Assistência Estudantil, destinado a prestar o atendimento dos estudantes por meio da distribuição de refeições balanceadas e de qualidade. Forma de mensurar: acompanhamento junto às Coordenações de Assistência Estudantil das planilhas de uso do restaurante por estudantes subsidiados.
5) Impactos ambientais positivos: estimular a agricultura familiar da região do câmpus. Forma de mensurar: a carta de fornecedores da empresa contratada deverá contar com agricultores familiares locais.
6) Atender os princípios de economicidade, eficácia, eficiência, melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, melhoria da qualidade de serviços oferecidos à sociedade. A implantação do restaurante por empresa terceirizada é, diante do cenário atual, a forma de melhor atender às metas institucionais, de forma a utilizar o equipamento disponível no câmpus (estrutura física) e considerando que os câmpus, atualmente, não possuem recursos humanos suficientes para possibilitar autogestão. Forma de mensurar:

atendimentos dos critérios estabelecidos pelo Índice de Medicação de Resultados.
7) Possibilitar a efetivação do Programa Nacional de Alimentação Escolar e fortalecer a agricultura familiar local por meio da aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares e suas organizações. Forma de mensurar: acompanhamento das notas fiscais de pagamento dessas instituições e do valor mínimo de 15% do valor total anual efetivamente executado do contrato.

Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada será estabelecido e utilizado o Instrumento de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento. A análise dos resultados destas avaliações pela Contratante poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.
O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Contratante. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa contratada deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.
O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.
Objetivo a atingir: Prestação do serviço em elevados níveis de qualidade.
Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.
Sanções: embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.
Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:
01. Utilização do Restaurante Estudantil pelos estudantes subsidiados conforme a Política de Assistência Estudantil
02. Satisfação do público atendido e impacto na permanência e êxito.
03. Atendimento aos critérios de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação bem como aos critérios estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato.
04. Tempo para solução das correções solicitadas pela equipe de fiscalização e acompanhamento.
05. Manutenção e zelo do espaço físico: limpeza, manutenção corretiva e preventiva.
06. Impactos ambientais positivos.
07. Contratação de agricultores familiares e suas organizações.

INDICADOR Nº 01: utilização do restaurante pelos estudantes subsidiados conforme a Política de Assistência Estudantil	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir a utilização do equipamento de Assistência Estudantil pelos estudantes subsidiados

Meta a cumprir	Utilização do restaurante estudantil por no mínimo 70% dos estudantes subsidiados
Instrumento de medição	Sistema Suap e planilhas da Assistência Estudantil
Forma de acompanhamento	Verificar a taxa de utilização do restaurante estudantil via Suap e comparar com a quantidade de estudantes matriculados e frequentantes no ensino médio e Eja que são subsidiados pela Assistência Estudantil.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Taxa de utilização no mês = X
Início da vigência	Terceiro mês após início do serviço até o final da vigência do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X 60% = sem ajuste no pagamento 40% X < 60% = 95% do pagamento X < 40% = 85% do pagamento
Sanções	Deverão ser aplicadas caso seja realizado ajuste no pagamento por dois meses consecutivos
Observações	A diminuição do uso do restaurante estudantil precisa ser estudada tanto pela empresa quanto pela Coordenação de Assistência Estudantil e pesquisados os motivos pelos quais os estudantes não fazem suas refeições a fim de saná-los.

INDICADOR Nº 02: Satisfação do público atendido e impacto na permanência e êxito	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir que a comunidade acadêmica esteja satisfeita com as refeições fornecidas
Meta a cumprir	Pesquisas de satisfação com índices superiores a 60% de satisfação geral
Instrumento de medição	Extrato do Formulário da Pesquisa de Satisfação

Forma de acompanhamento	Aplicar a pesquisa de satisfação via formulário com quesitos relativos à qualidade das refeições servidas e do serviço prestado, extrair e analisar os dados obtidos. Acompanhar junto às comissões locais de permanência e êxito dos estudantes os impactos do restaurante estudantil nos câmpus
Periodicidade	Semestral
Mecanismo de cálculo	Índice de satisfação geral = X
Início da vigência	Concluído o primeiro semestre de execução do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	X 60% = sem ajuste no pagamento 40% X < 60% = 95% do pagamento X < 40% = 85% do pagamento
Sanções	Deverão ser aplicadas caso o índice de satisfação geral seja menor que 40%.
Observações	As pesquisas de satisfação deverão ter participação relevante do público usuário para que seja validada. A título de validação desse indicador, a pesquisa de satisfação necessita ser realizada pelo fiscal técnico do contrato. O parecer da comissão de permanência e êxito deverá vir anexa aos resultados da pesquisa de satisfação.

INDICADOR Nº 03: Atendimento aos critérios de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação e aos demais critérios de qualidade estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade à comunidade acadêmica
Meta a cumprir	Os formulários semanais e as listas de verificação necessitam estar conformes em no mínimo 70%.
Instrumento de medição	Formulário semanal de acompanhamento da qualidade do serviço prestado e Lista de verificação do fiscal técnico para conferência e pagamento de faturas de contratos de prestação de serviços
	Aplicar semanalmente o Formulário de acompanhamento da qualidade do serviço prestado e preencher mensalmente a Lista de verificação do fiscal

Forma de acompanhamento	técnico para conferência e pagamento de faturas de contratos de prestação de serviços. Realizar cálculo simples da porcentagem de adequação dos itens.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Média aritmética simples da porcentagem de adequação dos formulários semanais e da lista de verificação mensal = X
Início da vigência	A partir do segundo mês após início dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	X 70% = sem ajuste no pagamento 40% X < 60% = 90% do pagamento X < 40% = 80% do pagamento
Sanções	Deverão ser aplicadas caso seja realizado ajuste no pagamento por dois meses consecutivos.
Observações	As não conformidades encontradas no momento do preenchimento dos formulários e das listas necessitam ser comunicadas ao preposto da empresa imediatamente que deverá responder indicando a ação corretiva em até 2 dias úteis a contar da comunicação formal.

INDICADOR Nº 04 Tempo de solução das correções solicitadas pela equipe de fiscalização e acompanhamento	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas da equipe de fiscalização e deste modo o correto cumprimento do contrato e adequado fornecimento dos serviços
Meta a cumprir	As não conformidades encontradas no decorrer das rotinas de fiscalização necessitam ser comunicadas imediata e formalmente ao preposto da empresa, com coleta de ciência, que deverá responder indicando a ação corretiva em até 2 dias úteis a contar da comunicação formal.
Instrumento de medição	E-mail
	As não conformidades detectadas no caderno de críticas e sugestões, no Formulário semanal de acompanhamento da qualidade do serviço prestado, na

Forma de acompanhamento	Lista de verificação do fiscal técnico para conferência e pagamento de faturas de contratos de prestação de serviços, no extrato dos resultados da pesquisa de satisfação e no relatório do Formulário semestral de acompanhamento do serviço, e em outros que por ventura forem estabelecidos no decorrer da execução do serviço de cada câmpus, deverão ser enviadas imediatamente por e-mail ao preposto da empresa, com cópia para restaurante@ifg.edu.br e solicitada confirmação de leitura. Independente da confirmação de leitura, a ação corretiva será cobrada em 2 dias úteis após o envio da não conformidade.
Periodicidade	Sempre que detectada a não conformidade. Mensalmente, para realização de ajuste no pagamento, será verificada a taxa de resposta.
Mecanismo de cálculo	Média de respostas realizadas até 2 dias úteis para as demandas feitas no decorrer do mês = X
Início da vigência	Imediatamente após o início da execução do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	X 95% = sem ajuste no pagamento 70% X < 95% = 90% do pagamento X < 70% = 80% do pagamento
Sanções	Deverão ser aplicadas caso seja realizado ajuste no pagamento por dois meses consecutivos.
Observações	

INDICADOR Nº 05 Manutenção e zelo dos bens móveis e imóveis disponibilizados pelo IFG à contratada	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir a integridade dos bens móveis e imóveis do IFG no decorrer da execução dos serviços pela empresa contratada
Meta a cumprir	Ao final da vigência do contrato os bens móveis e imóveis do IFG deverão estar nas mesmas condições em que a contratada os receberam no início da execução dos serviços
Instrumento de medição	Relatório de vistoria para início do funcionamento do restaurante estudantil

Forma de acompanhamento	Realizar minucioso termo de vistoria com relatório fotográfico quando da entrega e devolução do espaço físico bem como dos materiais/equipamentos /móveis disponibilizados a partir do preenchimento do relatório de vistoria que deverá ser anexado ao processo de fiscalização
Periodicidade	Na assinatura, na prorrogação e no encerramento do contrato
Mecanismo de cálculo	Os bens móveis e imóveis estão satisfatoriamente conservados e com as características preservadas Os bens móveis e imóveis não estão satisfatoriamente conservados e com as características preservadas
Início da vigência	Reunião inicial do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	-
Sanções	Desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas.
Observações	

INDICADOR Nº 06: impactos ambientais positivos	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Tornar o restaurante estudantil um equipamento acadêmico de modo a tornar possível o desenvolvimento de ações voltadas ao meio ambiente e à Promoção da Saúde
Meta a cumprir	O câmpus junto à empresa contratada deverão elaborar o Plano de Critérios e Práticas de Sustentabilidade da unidade o qual deverá ser cumprido em pelo menos 70% das ações planejadas
Instrumento de medição	Plano de Critérios e Práticas de Sustentabilidade
Forma de acompanhamento	Acompanhar a execução do Plano de Critérios e Práticas de Sustentabilidade e relatar todas as ações, práticas, projetos, eventos desenvolvidos no câmpus que trabalham as questões ambientais em conjunto ao restaurante estudantil de forma direta ou indireta.

Periodicidade	Semestral
Mecanismo de cálculo	Cumprimento das ações previstas no Plano de Critérios e Práticas de Sustentabilidade deverá ser maior ou igual a 70%
Início da vigência	Terceiro mês após início do serviço até o final da vigência do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	A aplicação de sanções ou ajuste do pagamento só se aplicam caso a empresa se recuse a apoiar e participar das ações pactuadas no Plano, e deverão seguir conforme descumprimento de cláusula contratual.
Sanções	A aplicação de sanções ou ajuste do pagamento só se aplicam caso a empresa se recuse a apoiar e participar das ações pactuadas no Plano, e deverão seguir conforme descumprimento de cláusula contratual.
Observações	

INDICADOR Nº 07:Contratação de agricultores familiares e suas organizações.	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Executar o Programa Nacional de Alimentação escolar e suas diretrizes.
Meta a cumprir	Ao final de cada ano todos os contratos deverão ter destinado no mínimo 15% do valor efetivamente executado do contrato na agricultura familiar e suas organizações selecionadas via mapeamento realizado pelo câmpus.
Instrumento de medição	Processos de pagamento de contrato
Forma de acompanhamento	Acompanhar a execução do contrato e o pagamento das notas fiscais advindas de agricultores familiares e suas organizações.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Mensalmente deverá ser verificado se a empresa destina pagamento a agricultores familiares e suas organizações selecionadas. Caso não tenha sido identificado o pagamento, é necessário realizar comunicação formal à empresa dessa necessidade.
Início da vigência	Primeiro mês a partir do início do serviço até o final da vigência do contrato

Faixas de ajuste no pagamento	A aplicação de sanções ou ajuste do pagamento só se aplicam caso a empresa não inclua agricultores familiares e suas organizações em sua carta de fornecedores e caso não destine o mínimo de 15% do valor total efetivamente executado do contrato anualmente para pagamento desse fornecedor.
Sanções	Deverão seguir conforme descumprimento de cláusula contratual prevista no termo de referência, ao final do ano.
Observações	A empresa deverá comprovar o mínimo de 15% do valor anual efetivamente executado do contrato ao final do ano. É responsabilidade da equipe de fiscalização verificar mensalmente e comunicar a empresa caso não identifique pagamentos a agricultores familiares e suas organizações.

13. Providências a serem Adotadas

São os pontos a serem providenciados para que os restaurantes estudantis tenham pleno funcionamento:

1) Infraestrutura tecnológica: deverá ser instalado na entrada do refeitório, ponto de computador com internet para instalação do sistema de controle de entrada do Suap. O sistema deve ser alimentado de acordo com as entradas dos estudantes e a equipe de fiscalização do contrato deverá acompanhar os gráficos e planilhas para pagamento das notas fiscais. Cadastrar estudantes subsidiados para uso do restaurante estudantil.
2) Espaço físico: o espaço físico do refeitório e as áreas internas da cozinha devem estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser realizado check list da edificação e instalações antes do início do serviço. Para os refeitórios onde os medidores de água e energia elétrica são únicos para todo o câmpus, é necessário instalação de medidores independentes.
3) Estrutura organizacional e impacto na equipe: o restaurante estudantil no câmpus é de responsabilidade das Gerências de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão que deverá designar portaria da equipe de fiscalização do contrato. A equipe contará com um gestor, um fiscal técnico e um fiscal técnico substituto. O gestor e o fiscal técnico terão subsídio da equipe de nutrição da Pró-Reitoria de Extensão no desenvolvimento dos trabalhos. As comunicações entre empresa e IFG se darão por meio do preposto, via e-mail sempre com cópia para o gestor, o fiscal técnico e a Gepex. A equipe de fiscalização instituída passará por reunião para alinhamento das ações e apropriação dos documentos e trâmites junto da equipe de nutrição da reitoria e da equipe da Pró-Reitoria de Administração.
4) Impacto ambiental: é necessário que o câmpus determine junto à empresa contratada o procedimento para destinação de resíduos recicláveis e orgânicos produzidos no restaurante. É necessário verificar se os locais de destinação de resíduos estão em estado adequado para uso.
5) Impacto na rotina dos usuários: os estudantes contemplados pelo Programa Alimentação da Política Institucional de Assistência Estudantil que recebem auxílio financeiro deixarão de receber o auxílio em espécie e receberão acesso ao restaurante de acordo com os horários de aulas. O câmpus e a empresa deverão pactuar os horários de intervalos e refeições de forma a melhor atender aos usuários. Os estudantes que terão acesso ao restaurante deverão passar por cadastro no sistema Suap.

6) Impacto de mudança de processos de trabalho da organização: as Coordenações de Assistência Estudantil deverão adequar os Programas Alimentação bem como os editais de Assistência Estudantil de forma a considerar o funcionamento do restaurante estudantil no câmpus. O fiscal técnico e gestor do contrato deverão acompanhar diariamente o serviço tendo como base as orientações técnicas da equipe de nutrição do IFG. O câmpus poderá instaurar um Comitê de Alimentação e Nutrição composto por membros da comunidade acadêmica a fim de auxiliar a fiscalização e acompanhamento do restaurante estudantil e outras demandas envolvidas. Para atuação do Comitê o câmpus deverá fornecer estrutura para reuniões bem como materiais necessários para intervenções. A CAE junto aos NAPNE deverão seguir protocolo de atendimento de estudantes com necessidades alimentares específicas. A equipe de nutrição deverá realizar reuniões com a equipe de fiscalização bem como visitas de acompanhamento dos restaurantes.
7) Providências para implantação: a equipe da Coordenação-Geral de Assistência Estudantil da reitoria deverá realizar visita de implantação do serviço logo após assinatura do contrato para alinhamentos, apresentação dos documentos, das normas e rotinas para orientação dos fiscais da empresa e da equipe responsável pelo restaurante no câmpus.

O quadro a seguir trata das não conformidades e ações corretivas necessárias em cada câmpus. As não conformidades de estrutura física serão avaliadas pela Pró-Reitoria de Administração, mediante orçamentos realizados junto às empresas de manutenção do IFG e assim será traçado o plano de ação para aplicação das ações corretivas e resolução dos problemas.

Quadro 08. Não conformidades e ações corretivas por câmpus

EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	**AÇÃO CORRETIVA**
Portas ajustadas aos batentes, dotadas de fechamento automático	Cidade de Goiás: Instalação de portas com fechamento automático
Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permita o seu fechamento	Cidade de Goiás: Instalar ralo linear com dispositivo que permita o seu fechamento.
Caixas de gordura e de esgoto localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, em adequado estado de conservação e funcionamento	Cidade de Goiás: Aumentar a estrutura da caixa de gordura.
Luminárias funcionando e com proteção contra explosão e quedas acidentais	Cidade de Goiás: Substituir as luminárias existentes por outras com proteção contra explosão e quedas acidentais.

Existem equipamentos para climatização tanto da cozinha (coifa) quando do refeitório (climatizador / ar condicionado)	Cidade de Goiás: Não há sistema de ventilação/climatização, nem na cozinha, nem no refeitório.
Instalações sanitárias e vestiários com portas dotadas de fechamento automático e em adequado estado de conservação e funcionamento	Cidade de Goiás: Instalar molas para fechamento automático das portas
ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ENERGIA	**AÇÃO CORRETIVA**
Reservatório de água higienizado em um intervalo máximo de seis meses, mantidos registros das operações	Apresentar registros da higienização no intervalo máximo de seis meses.
Existe medidor de uso de energia elétrica exclusivo para o restaurante	Cidade de Goiás: Responsabilizar a contratada pela instalação instalação de um medidor/Padrão com a finalidade de levantar o consumo de energia, de modo a possibilitar o cálculo a ser cobrado pela CONTRATANTE,
MANEJO DE RESÍDUOS	**AÇÃO CORRETIVA**
A estrutura do restaurante permite a realização de separação de resíduos recicláveis e orgânicos	Cidade de Goiás: A estrutura do restaurante permite a instalação de separação de resíduos recicláveis e orgânicos
ACESSO	**AÇÃO CORRETIVA**
Existe, na entrada do refeitório, ponto de computador/internet para instalação do sistema de controle de entrada do Suap	Cidade de Goiás: Existe, na entrada do refeitório, ponto de computador /internet para instalação do sistema de controle de entrada do Suap
O acesso ao restaurante para a entrega de mercadorias é independente e não comum a outros usos.	Providenciar entrada exclusiva para mercadorias.
DOCUMENTAÇÃO	**AÇÃO CORRETIVA**
A planta da obra foi aprovada pela Vigilância Sanitária e demais licenciamentos necessários	Verificar junto à gestão as providências em andamento para a resolução desta pendência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA
Possibilidade: grande consumo de energia elétrica pelo uso de eletrodomésticos no preparo dos alimentos, ar-condicionado, climatizadores, geladeiras, freezers, iluminação, balcões térmicos, dentre outros.
Medida de tratamento ou de mitigação: desligamento dos equipamentos elétricos possíveis de serem desligados após o uso. Utilizar lâmpadas com baixo consumo de eletricidade.

14.2 LANÇAMENTO DE EFLUENTE
Possibilidade: não realização de tratamento do seu efluente, dessa forma, a mesma libera seu efluente na rede coletora ligada à ETE da cidade.
Medida de tratamento ou de mitigação: instalação e manutenção adequada de caixas de óleo e gordura.

14.3 CONSUMO DE ÁGUA
Possibilidade: grande consumo de água no preparo dos alimentos, higienização dos utensílios, equipamentos e áreas, nos lavabos e banheiros.
Medida de tratamento ou de mitigação: realização de ações de reuso como o reaproveitamento da água do balcão e do hortifruti para a lavagem de banheiros, pisos, paredes, e copa. Medidas de estímulo ao uso consciente tanto para funcionários quanto para clientes.

14.4 GERAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS
Possibilidade: grande produção de resíduos, especialmente o orgânico, proveniente dos restos de refeições descartados pelos estudantes. Também existem outros tipos de resíduos como papelões, plásticos, latas e vidros das embalagens dos produtos utilizados para o preparo dos alimentos.
Medida de tratamento ou de mitigação: separação de resíduos de acordo com sua categoria. Pactuar destinação de cada categoria de resíduo (cooperativa de catadores de recicláveis, composteira...).

14.5 DESCARTE DO ÓLEO DE COZINHA
Possibilidade: descarte incorreto ou falta de destinação de óleo armazenado.
Medida de tratamento ou de mitigação: realizar destinação adequada conforme legislação vigente no município.

14.6 DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS
Possibilidade: falta de planejamento da quantidade de refeições que deverão ser produzidas, bem como falta de conscientização dos consumidores podem gerar desperdício de alimentos.
Medida de tratamento ou de mitigação: realizar planejamento das quantidades conforme quantidade de consumidores usual; realizar análise de resto-ingesta a fim de planejar os cardápios e adequar as preparações de acordo com a preferência da comunidade atendida; realizar logística de compras compatível com a capacidade de armazenamento, a data de validade dos alimentos, a dinâmica do cardápio etc; realizar campanha de conscientização com os consumidores a fim de evitar o desperdício de alimentos.

14.7 EDUCAÇÃO AMBIENTAL
Possibilidade: Educação Ambiental ausente ou falha com os estudantes, ou ainda necessidade de experiências práticas para trabalhar a temática ambiental.
Medida de tratamento ou de mitigação: utilizar o equipamento do restaurante estudantil para trabalhar a temática da educação ambiental nas diversas matérias gerais ou específicas ministradas nos cursos do IFG e ainda em ações de pesquisa e extensão.

14.8 AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
Possibilidade: adquirir alimentos, especialmente alimentos frescos (frutas e verduras), de origem duvidosa ou de qualidade suspeita, ou ainda que prejudicam a saúde dos consumidores.
Medida de tratamento ou de mitigação: aquisição de gêneros alimentícios em produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários locais para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados, onde possam ser realizadas visitas às propriedades inclusive pela comunidade acadêmica. Planejar os cardápios levando em consideração os alimentos da estação. Adquirir alimentos de produtores locais, reduzindo os gastos (inclusive energéticos) com transportes e proporcionando renda ao município.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A Contratação desse serviço está prevista no Planejamento anual da instituição.

16. Responsáveis

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

PAULO HENRIQUE PEREIRA FREITAS
Equipe de apoio
Assinou eletronicamente em 10/08/2026 às 14:41:05.