

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO

Estudo Técnico Preliminar 7/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23137.001193.2025-32

2. Descrição da necessidade

A contratação em questão se justifica pela demanda do IFRN Campus Pau dos Ferros por estabelecimento comercial de venda de alimentação (lanchonete /restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que há precariedade de estabelecimentos comerciais próximos ao Campus, limitando o acesso àqueles que não possuem veículo próprio a estabelecimentos que comercializem refeições e lanches de qualidade.

Considerando que o campus funciona nos três turnos e em alguns cursos, alguns alunos eventualmente podem exercer atividades em período integral, torna-se relevante a necessidade de fornecer aos três segmentos que formam a comunidade acadêmica (docentes, discentes e servidores técnico-administrativos), a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COAES/PF	Ana Lucia Chaves de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O contrato oriundo do certame será de natureza continuada e terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite de 10 (dez) anos, conforme Art. 107 da Lei nº 14.133/21.

A contratada deverá observar no que tange aos Contratos Administrativos, à contratação de serviços de apoio administrativo, à outorga de uso de imóveis da Administração, os seguintes diplomas legais:

- A Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- A Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor;
- A Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova "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";
- A Portaria nº 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- A Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço;
- A Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- A Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que 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 Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de a capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- A Portaria SES prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

- A Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes trabalho; e
- No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

A empresa vencedora deverá fornecer o cardápio mínimo exigido no termo de referência e poderá disponibilizar outros produtos não mencionados no cardápio realizado pelo IFRN, desde que estejam de acordo com a legislação vigente e com os preços atuais de mercado.

O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada para conhecimento local de execução dos serviços.

A CONCESSIONÁRIA deverá apoiar a unidade escolar na difusão da prática de consumo por alimentações saudáveis, em observação às diretrizes da Portaria Interministerial, nº 1010/06, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde - MS e Ministério da Educação – MEC.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

De acordo com o Art. 4º do Decreto nº 7.746 de 5 de junho de 2012, são considerados critérios e práticas sustentáveis a serem observados na aquisição de bens e contratação de serviços e obras, entre outras: (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

- baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. (Incluído pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

Além destes, conforme Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, em seu Art. 6º, as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- uso produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realização de 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;
- separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999

Na presente contratação não será utilizado o catálogo eletrônico de padronização pois a instituição ainda não implementou seu uso nos processos.

5. Levantamento de Mercado

Em apreciação sobre objeto similar ao desta demanda, o Tribunal de Contas da União (TCU), em parecer acolhido em parte pelo Ministro Relator no Acórdão nº 1443/2006 - Plenário, dispôs que:

2.11 Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97-TCU Plenário. "

E a concessão de uso, tradicionalmente precedida de licitação na modalidade de concorrência, também pode ser (e é até recomendável que o seja), precedida de pregão (inclusive o eletrônico). Assim já se posicionou o TCU no Acórdão nº 2050/2014, proferido nos autos da TC nº 012.613/2013-4:

a) É recomendável a utilização de pregão eletrônico para a concessão remunerada de uso de bens públicos.

b) Ainda na Auditoria Operacional realizada na Ceagesp, foi discutida a possibilidade de se utilizar o pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos. Nesse aspecto, o relator mencionou que, nos autos da representação objeto do TC 011.355/2010-7, o TCU se deparara com

situação análoga ao examinar a concessão de áreas comerciais em aeroportos, em que a Infraero havia adotado o pregão como modalidade licitatória. Na ocasião, fora acolhida a tese que, diante do escasso disciplinamento sobre ajustes que geram receitas para a Administração Pública, a analogia com a legislação para a aquisição de bens e serviços poderia ser aplicada. Assim, nos termos do voto condutor do Acórdão 2.844/2010 - Plenário, a "adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório". O posicionamento do Tribunal, anunciado no sumário do citado acórdão, firmara-se no sentido de ser "plenamente legal a utilização da modalidade pregão para licitação destinada à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos". Como ressalva naquela oportunidade, houvera o registro de que a Infraero deveria "evoluir dos pregões presenciais, para a modalidade totalmente eletrônica, que dispensa a participação física e o contato entre os interessados", a fim de concretizar os imperativos constitucionais da isonomia e da melhor proposta para a Administração. Do que expôs a relatoria, o Tribunal recomendou à Ceagesp que utilize a modalidade pregão eletrônico nas futuras licitações para concessão remunerada de uso de áreas de comercialização do Entrepósito do Terminal de São Paulo. Acórdão 2050/2014-Plenário, TC 012.613/2013-4, relator Ministro Walton Alencar Rodrigues, 6.8.2014.

Portanto, no que interessa à presente análise, o Parecer nº 03/2016/CPLC/DEPCONS/PGF/ AGU firmou os seguintes entendimentos:

- a) Nos IFES, a outorga de uso para restaurantes, lanchonetes e serviços similares, deve ser onerosa; e
- b) Além disso, o ente deve realizar um dos procedimentos de disputa previstos em lei, sendo recomendável o uso do Pregão Eletrônico, a fim de atender aos recentes precedentes do TCU.

Já o Parecer-Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR-CGU/ AGU (22/06/2016), se ocupou de analisar o cabimento da modalidade do Pregão (preferencialmente eletrônico) nas "cessões de uso" de imóveis da União. A conclusão do referido opinativo foi a seguinte:

70. Portanto, dos argumentos assinalados ressaí que, na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços de apoio, estes constituem o verdadeiro objeto contratual, ao passo que a cessão é apenas elemento, acessório e necessário, por intermédio do qual será alcançada a consecução do objetivo principal, que é a prestação de serviços que supram as necessidades dos seus servidores e administrados. Com efeito, para a consecução do objeto em exame, é obrigatória a utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, com fulcro no art. 4º do Decreto nº 5.450/05. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas, rigidamente sindicáveis pelos órgãos de controle competentes. Como consequência, são incabíveis as demais modalidades licitatórias convencionais, previstas na Lei nº 8.666/93.

71. Ademais, as receitas atinentes à cessão de uso de imóvel deverão ser prefixadas nos editais e, além disso, o Poder Público não poderá arcar com despesas (v.g. água, luz, telefone, internet, entre outras) em benefício do prestador de serviços, sendo imperiosa a prévia desvinculação, a fim de possibilitar a aferição autônoma dos gastos. No entanto, por ato administrativo fundamentado e em situações de justificada inviabilidade da imediata individualização, observado o disposto no Acórdão 187/2008 TCU Plenário a respeito do reembolso das despesas, deverá ser realizado estudo técnico específico a respeito de gastos decorrentes da utilização do bem.

72. Cumpre salientar, ainda, que o contratado deve cumprir as disposições normativas, no que couber, da Lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/91), além do Decreto nº 5.940/2006, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis.

73. Destarte, sugere-se a parcial superação do entendimento firmado no Parecer nº 117/2010/DECOR/CGU/AGU, que entendeu adequadas as modalidades tradicionais (v.g. convite, tomada de preços) para fins de prestação de serviços de apoio que englobem cessões de uso de imóveis administrados pela União. Por conseguinte, resta patente a necessidade de atualização do Manual de Licitações e Contratações Administrativas da Consultoria-Geral da União.

74. Além da ciência de todas as unidades consultivas, é imperioso que o Tribunal de Contas da União e a Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão sejam informados, para fins de conhecimento acerca da evolução do entendimento no seio da Consultoria-Geral da União. Há que se dar ciência, adicionalmente, à Secretaria do Patrimônio da União para as providências de sua alçada, vez que a tese firmada tangencia a temática das avaliações imobiliárias.

Assim, interpretando o texto supra, podemos concluir que:

- a) Quando há uma outorga de uso de imóvel para serviços como os de lanchonete, restaurantes ou similares, o objeto principal do ajuste não é a "cessão" em si, mas sim a prestação do serviço comum. Sendo assim, é, esta outorga, um fato acessório em relação ao objeto principal do contrato, que seria o fornecimento do produto (p. Ex.: refeições);
- b) O proveito econômico obtido com a outorga (receita) deve estar fixada em edital, bem como que as despesas necessárias ao uso do bem (água, luz, Internet, telefone, etc.) devem ser arcadas pelo particular;

Analisando os pontos de interseção entre o Parecer nº 03/2016/CPLC/DEPCONS/PGF/AGU e do novel Parecer-Plenário nº 01 /2016/CNUDECOR-CGU/ AGU (22/06/2016), verificamos que não há incompatibilidade entre ambos. Em se tratando da outorga de uso de imóvel para fins de prestação de serviços de apoio (ex.: por exemplo, para uso de restaurantes, lanchonetes ou similares), quando há necessidade da administração de disponibilizar o serviço aos seus servidores ou visitantes (interesse público), faz sentido que se considere como objeto do contrato a própria prestação do serviço comum, sendo irrelevante que seja ela remunerada pela administração ou pelo usuário, através de preço predefinido.

Neste caso, a ocupação do espaço seria apenas um aspecto do ajuste, na verdade uma necessidade do contratado. Sem ocupar o imóvel público, o contratado não poderá fornecer o produto/serviço ao público destinado.

Parece não haver qualquer óbice, inclusive, em se fixar em edital que o prestador possa oferecer os serviços/produtos também ao público em geral (visitantes, público externo etc.). Tal situação torna a contratação mais vantajosa e tende a atrair mais participantes para a disputa.

Assim, independentemente de estar atendendo à necessidade do ente público, respeitadas as especificidades de cada órgão ou autarquia, o prestador poderá exercer atividade econômica no local e ter mais lucro, o que pode favorecer a administração a obter maiores descontos no preço, dado o aumento no volume de vendas.

E também pela possibilidade de exercer atividade econômica no local (além do atendimento da necessidade do ente), é imprescindível que a administração seja remunerada pelo uso do espaço. Especialmente nas hipóteses em que se adota o menor valor do produto/serviço como critério de julgamento na licitação, deve ser definido um valor de mercado para a utilização do bem imóvel, previamente definido em edital, a fim de que os concorrentes possam compor a proposta de preço levando em consideração este custo.

Pelo mesmo motivo, as despesas com água, luz, Internet, telefone etc., devem também ser arcadas pelo particular, já que não há como mensurar qual percentual destas despesas refere-se ao fornecimento aos servidores ou ao público em geral.

Já sobre o critério de seleção do pregão eletrônico, a recente Orientação Normativa da AGU nº 96, de 2 de junho de 2025 recomenda a adoção do critério de julgamento de **MAIOR PREÇO** nas modalidades pregão ou concorrência. No entanto, atualmente o sistema governamental utilizado para operacionalização dos pregões eletrônicos não possui a opção de critério de seleção por maior preço ofertado. O sistema permite apenas as opções previstas na Lei nº 14.133/2021, art. 6º, inciso XLI:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

Toda via, a própria Orientação Normativa da AGU nº 96, de 2 de junho de 2025 admite que, excepcionalmente, podem ser usados justificadamente critérios de julgamento relacionados ao objeto da atividade de apoio, desde que demonstrada que tal forma irá melhor atender o interesse público almejado pela cessão onerosa.

Desta forma, informamos que o processo deverá ser estruturado para ser utilizado o critério de seleção **MENOR VALOR** do cardápio básico. A opção pelo critério de julgamento “menor preço por itens do cardápio” fundamenta-se no interesse público envolvido. No presente caso, a finalidade da cessão vai além da simples arrecadação de receita pela utilização do espaço do campus, destinando-se à prestação de serviços de alimentação para toda a comunidade escolar (servidores, discentes, estagiários, terceirizados e visitantes). Trata-se de atividade essencial ao adequado funcionamento das rotinas institucionais e ao bem-estar da comunidade acadêmica, pois proporciona maior praticidade no dia a dia, permitindo a permanência prolongada no campus para além do turno de aula (no caso dos discentes), mas também para a realização de diversas outras atividades acadêmicas e administrativas. A adoção do critério estabelecido nesta contratação busca assegurar que os produtos e serviços alimentícios sejam ofertados a preços acessíveis e compatíveis com o perfil socioeconômico do público atendido, promovendo a inclusão e evitando práticas abusivas. Destaca-se, ainda, que o principal cliente da lanchonete/restaurante é composto por discentes, sendo que, conforme diagnóstico realizado pela Coordenação de Atividades Estudantis deste campus, aproximadamente 78,47% dos alunos encontram-se em situação de vulnerabilidade socioeconômica (dados extraídos em junho de 2025 do sistema SUAP). Adotar o critério de julgamento pelo maior valor de aluguel poderia resultar em valores arrematados muito elevados, o que, para fins de manutenção do contrato, poderia levar a empresa contratada a repassar tal custo à clientela, majorando os preços dos produtos e, consequentemente, afastando o principal público do estabelecimento. Tal cenário comprometeria o objetivo principal desta contratação, que é assegurar o acesso da comunidade escolar aos serviços de alimentação no âmbito do IFRN.

Diante do exposto, resta plenamente justificada a adoção do critério de julgamento “menor preço por itens do cardápio” como a forma mais adequada para atender ao interesse público no presente certame, garantindo o equilíbrio entre a arrecadação pela cessão onerosa do espaço e o acesso equitativo aos serviços de alimentação oferecidos no âmbito do IFRN. Além do fato da não aplicabilidade prática da recomendação constante na Orientação Normativa da AGU nº 96, de 2 de junho de 2025, no momento da elaboração deste estudo.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para a demanda em questão é a concessão onerosa de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros para exploração de atividade comercial, através da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico.

A metodologia de apuração dos valores a serem pagos pela contratada é por metro quadrado, modelo já difundido e utilizado por vários campi do IFRN e outros órgãos.

Já o critério de seleção será o menor preço ofertado sobre o cardápio base, considerado a sua adjudicação por grupo de itens.

Após este estudo preliminar, deve ser elaborado o Mapa de Riscos da contratação, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato, Termo de Referência e Edital juntamente com seus respectivos anexos facilitando a visualização por parte dos licitantes interessados das obrigações implícitas na participação do certame.

Após realizada a licitação, faz-se necessário a formalização de contrato administrativo entre as partes.

Vale ressaltar mais uma vez que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de licitações e contratos (Lei nº 14.133/21).

Os itens referentes a este processo de contratação NÃO são enquadrados como sendo itens de luxo.

As condições de pagamento devem ser similares às condições de mercado

Na presente contratação não será utilizado o catálogo eletrônico de padronização pois a instituição ainda não implementou seu uso nos processos.

Funcionamento da cantina

Os serviços serão executados de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no campus.

O acesso à cantina é franqueada à comunidade do campus e aos seus visitantes.

Entende-se por comunidade do campus, o conjunto formado por seus alunos, servidores, estagiários e prestadores de serviço.

Não temos uma estimativa de clientes da lanchonete/restaurante.

O atendimento aos clientes será realizado no horário das 06h30min às 21h30min, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Concessionária e a Concedente, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

A refeição tipo prato feito deverá ser ofertada no horário das 11h30min às 13h30min.

A refeição tipo self-service deverá ser ofertada no horário das 11hs às 14hs

Os lanches deverão ser ofertados no horário das 6h30min às 21h30min.

Quando houver a necessidade de funcionamento aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, a Concedente deverá ser informada pela Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

Qualquer alteração no horário de funcionamento ou na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta a Diretoria de Atividades Estudantis e a Diretoria de Administração.

Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete e do restaurante, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada desde que acordado com a Administração do campus;

Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou área concedida para uso da lanchonete e do restaurante.

É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete ou do restaurante.

Deverá ser disponibilizada aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

Preços praticados

Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde está localizado o objeto da concessão de uso, no caso, na cidade de Pau dos Ferros/RN.

A tabela com os preços dos produtos ofertados deverá ser afixada no espaço da lanchonete e do restaurante, de modo a possibilitar a consulta pelos usuários.

A Concessionária poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo.

Os preços dos produtos ofertados devem ser compatíveis com os praticados no mercado de lanchonetes e restaurantes.

É resguardado à Administração o direito de solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado e solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado local, se necessário.

Os preços dos itens ofertados somente poderão ser reajustados anualmente e em consonância com as disposições contidas no Termo de Referência.

Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção Geral do campus Natal-Central e a Concessionária.

A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

Equipamentos, materiais e insumos

A Concessionária deverá disponibilizar para o funcionamento da cantina, no mínimo, os equipamentos e móveis listados abaixo:

- Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”;
- Fogão industrial com, no mínimo, 4 queimadores;
- Forno elétrico semi-profissional;
- Chapa/Sanduicheira;
- Refrigerador;
- Freezer;
- Refrigerador de bebidas;
- Forno micro-ondas;
- Liquidificador;
- Processador de alimentos;
- Coifa;
- Máquina de café expresso;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- Mesas e cadeiras.

A Concessionária deverá disponibilizar para o funcionamento da cantina, no mínimo os materiais listados abaixo:

- Panelas;
- Pegadores em inox;
- Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
- Colheres grandes;
- Espátulas;
- Facas;
- Peneiras;
- Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
- Pratos em louça (fundos, rasos e para sobremesa);
- Panos de prato;
- Pano de chão;
- Materiais para limpeza e higienização;
- Rodos;
- Vassouras;
- Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- Sacos de lixo;
- Luvas descartáveis;
- Toucas descartáveis;
- Máscaras descartáveis.

Deverão ser disponibilizados aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada os materiais relacionados abaixo:

- Talheres plásticos para viagem;
- Sachês de sal;
- Sachês de açúcar;
- Sachês de adoçante;
- Sachês de ketchup;
- Sachês de mostarda;
- Sachês de maionese;
- Palitos em embalagens individuais;
- Canudos em embalagens individuais;
- Guardanapos de papel em suportes;
- Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- Copos descartáveis;
- Embalagens para acondicionamento de lanches e para transporte;
- Embalagem com adoçante líquido (sacarose e stévia).
- Galheteiros, limão e cestas de pão. Estes serão repostos sempre que se fizer necessário.

Deverá ser mantido estoque suficiente para reposição dos itens comercializados ou disponibilizados, de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.

Todos os utensílios utilizados pela Concessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

Responsabilidade técnica pela execução dos serviços

O responsável técnico deverá efetuar visitas semanais ao estabelecimento e ao técnico em Nutrição, três vezes por semana, totalizando, no mínimo 18 horas semanais.

O cardápio do almoço, assinado pelo responsável técnico, deverá ser disponibilizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a Concessionária, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, devendo totalizar algo em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas.

Deverão ser incluídos no cardápio alimentos que atendam também aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose.

Amostras de cada preparação servida no almoço (no mínimo 100g de cada alimento) deverão ser guardadas diariamente, embaladas adequadamente, em sacos de alimentos específicos para análise, com área para descrição de dados, para avaliação microbiológica em laboratório especializado, quando necessária e sem ônus adicional para a CONCEDENTE.

As amostras deverão ficar guardadas por um período mínimo de 72 horas.

Conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de Doença Transmitida por Alimento), deverá ser feita análise microbiológica dos seguintes itens:

- Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 2 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados;
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- Água.

A Concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches e refeições servidos.

Empregados

O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

Deverá ser disponibilizado número de funcionários suficiente, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo um funcionário apenas para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

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

Deverão ser utilizados empregados habilitados, em caso de exigência legal, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

Os empregados só poderão circular na área de preparação dos alimentos devidamente uniformizados e com toucas e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:

Será exigido dos empregados, o uso de uniforme de cor clara e calçados fechados;

Os manipuladores de alimentos não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

Manipulação, preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos

As orientações mínimas para a manipulação, a preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos são:

Obedecer às resoluções RDC ANVISA nº 216/2004 e 218/2005, bem como a NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego, a Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde e a Portaria Interministerial nº 1010/2006 dos Ministérios da Saúde e da Educação.

Preparar os lanches, as refeições e as bebidas (com exceção das industrializadas, a saber: refrigerantes, iogurte, água mineral com e sem gás e água de coco) serão preparados no espaço locado e no dia em que forem fornecidas aos usuários.

Não será permitido, no interior da cantina, o preparo de fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de microondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos.

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em situação alguma os mesmos devem ser reutilizados.

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais abaixo:
Produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros) devem possuir selo de inspeção sanitária federal (SIF) e identificação do fornecedor e que sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

Feijão deve ser novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;

Massas com ovos devem ser de primeira qualidade (embalagem íntegra);

Folhosos, legumes e verduras devem ser de primeira qualidade (com textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

Frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados, sendo que as empresas fornecedoras devem possuir alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.

Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros ambientes e equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços, conforme abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	No máximo 26° C
Termolábeis	Refrigerado	Entre 4° C e 10° C
	Congelado	Entre 0° C e -18° C

Lavar os vegetais de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente.

Poderão ser utilizados produtos como Hipoclor, Sumaveg, Aquatabs ou água sanitária, desde que sejam seguidas as instruções do fabricante.

Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade.

Utilizar luvas, toucas e máscaras descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos.

Utilizar luvas de malha de aço para corte de carnes.

Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos.

Lavar as mãos, sempre que necessário, com água e sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte.

Utilizar utensílios limpos na manipulação dos alimentos prontos.

Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

Não reaproveitar alimentos preparados no dia anterior.

Preparar os sucos com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes.

Preparar os sanduíches com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados.

Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente).

Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

Preparar os alimentos dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação/FNDE;

Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);

Características organolépticas relacionada com a aceitação do alimento, como odor, sabor, cor e textura;

Características regionais, respeitando os alimentos e os preparos aos quais a clientela está habituada;

Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.

Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 minutos.

Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 5°C).

Cumprir o horário de fornecimento das refeições.

Identificar os alimentos expostos nos balcões por meio de displays de acrílico com visor duplo, informando a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações.

Lanches e bebidas

O cardápio mínimo oferecido pela lanchonete deverá constar dos itens 1 a 33 do pregão.

Além do cardápio mínimo, a Concessionária poderá oferecer outros itens como, por exemplo: pão de queijo, coxinha de massa de macaxeira ou batata recheada com frango, crepioca, omelete, bolo com cobertura, pipoca, fruta in natura e picolés e sorvetes de frutas.

Refeições

O cardápio das refeições será composto dos seguintes itens de refeição e seus respectivos tipos de preparo, conforme tabela abaixo e de acordo o tipo de refeição, os quais serão detalhadas mais adiante.

Itens da refeição	Tipos de preparo	Descrição	Porção
Prato principal	Sem adicionais no preparo	O preparo será apenas com proteína animal de primeira qualidade (carne branca ou vermelha), isolada, sem acréscimo de carboidratos e vegetais.	130g (filé) ou 180g (com osso)
	Com massas adicionadas ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e carboidratos. Como exemplo, podemos citar lasanha, panqueca, torta, suflê etc. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 250 e 300g
	Com molhos ou vegetais adicionados ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e molhos ou vegetais. Como exemplo, podemos citar preparações tipo estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango, dentre outras. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 200 e 250g
	Vegetariano*	O preparo será apenas com proteína vegetal.	150g
Feijão	Com caldo	Será utilizado feijão de 1ª qualidade (preto, carioca, verde, branco, dentre outros). O preparo deverá ter uma proporção de 20% de vegetais ou tubérculos acrescidos (no mínimo dois tipos, a saber: batata, jerimum com	150g

		casca, cenoura, couve, repolho, rúcula, quiabo ou maxixe) e nenhuma carne.	
Arroz	Solto, refogado com condimentos e vegetais, ao leite, dentre outros	Será utilizado arroz grão longo, tipo 1 (branco, parboilizado, integral, da terra, dentre outros).	150g
Macarrão	Com molho de tomate ou refogado com condimentos	Serão utilizadas massas com ovos de primeira qualidade.	150g
Guarnição	Farofa	A farofa será preparada com farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz), óleo e condimentos naturais ou secos. A farofa será acrescida, pelo menos duas vezes por semana, de ervas e verduras.	40g
	Purê de tubérculo	O purê será preparado com jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa, inhame, dentre outros.	70g
	Tubérculo em pedaços cozidos ou assados	Serão utilizados tubérculos como jerimum (abóbora) com casca, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame, dentre outros.	70g
Salada	Crua	A salada crua deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e cressa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula, couve folha, dentre outros. A critério dos comensais, um dos vegetais pode ser uma fruta, como abacaxi, manga, maracujá, uva, dentre outras. Além disso, deverão ser temperadas com azeite de oliva extravirgem puro, limão, vinagre de maçã ou orégano.	60g
	Cozida	A salada cozida deve ter, no mínimo, três vegetais: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem, repolho, batata inglesa, dentre outros. Além disso, deverão ser temperadas com pelo menos uma das opções a seguir: salsa, alho, cebola, manjerição, limão, pimenta calabresa, cebolinha, cheiro verde, gengibre, curry, chimichurri, páprica e/ou coentro.	130g
Sobremesa	Fruta em pedaços, rodela, unidades etc.	Deverão ser oferecidas frutas como laranja, tangerina, melão, melancia, abacaxi, mamão, manga, goiaba, dentre outras. A fruta deverá estar pronta para o consumo (descascadas e cortadas, exceto no caso de banana) e nem verde nem madura demais, ou azeda.	200g
	Suco de fruta	O suco deverá ser concentrado, natural da fruta ou da polpa, não industrializados e porção per capita de no mínimo 200ml. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto. Deverá ser servido um sabor por dia, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra.	200ml

* Apenas para a refeição, tipo self-service.

As variações do prato principal estão demonstradas na tabela a seguir:

Tipo	Especificação	Corte	Preparações	Opcionais no preparo
Carne bovina sem osso	Alcatra, patinho e contra filé	Moídos, em cubos, em filé, em iscas	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
	Filé e fígado	Em filé	Frito, grelhado	Sem adicionais no preparo
	Coxão mole	Picados	Cozido	Molhos
Carne de frango sem osso	Filé de peito de frango	Desfiados, em cubos, em iscas, em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
Carne de frango com osso	Coxa / sobrecoxa	A porção	Assado	Sem adicionais no preparo
Carne de pescados (pescada, merluza, tilápia)	Filé ou posta de peixe	Em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Sem adicionais no preparo
	Proteína de soja, legumes	Proteína texturizada de soja		

Opção vegetariana	variados, lentilha e grão de bico, tofu	escura e clara, legumes cortados em cubos ou em fatias	Refogados, assados, ao molho, cozidos	Vegetais
-------------------	---	--	---------------------------------------	----------

Refeição tipo self-service

As refeições tipo self-service deverão ser expostas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”, disponibilizados pela Concessionária.

Os balcões térmicos deverão possuir protetor de saliva e ser em número suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio.

As refeições do tipo self-service deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo apresentadas anteriormente e as variações do prato principal apresentadas a seguir.

O cardápio diário da refeição, tipo self-service, para o almoço está demonstrado na tabela abaixo:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações
Prato principal	6	<ul style="list-style-type: none"> Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser vegetarianas. Pelo menos uma vez por semana, uma das opções deve ser filé de peixe.
Feijão	2	-
Arroz	2	-
Guarnição	4	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> uma opção de macarrão; uma opção de farofa; duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê)
Saladas	4	Sendo duas saladas cruas e duas cozidas
Sobremesa	3	Sendo três opções de frutas, uma vez que o suco não está incluído neste tipo de refeição

No almoço, deverá ser disponibilizada diariamente pelo menos um tipo de farinha funcional, como de linhaça, de gergelim, de quinoa, de amaranto, dentre outras.

No almoço, poderão ser comercializados no ambiente do restaurante: sucos, água mineral com e sem gás, sobremesas etc.

Refeição tipo prato feito para público em geral

As refeições do tipo prato feito para público em geral deverão ser servidas na lanchonete, imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (2 porções) e no mínimo 600g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções /comensal¹
Prato principal	2	Pelo menos uma das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos uma vez a cada duas semanas, uma das opções deve ser filé de peixe.	2
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g.	1
Guarnição	3	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> uma opção de farofa; duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	1
Salada	2	Sendo uma salada crua e uma cozida.	2

Sobremesa	2	Sendo servidos diariamente uma fruta e um suco. O comensal deverá escolher um ou outro.	1
-----------	---	---	---

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

Refeição tipo prato feito para os discentes

As refeições do tipo prato feito para os discentes deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (1 porção) e no mínimo 500g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções /comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos uma das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos uma vez a cada duas semanas, uma das opções deve ser filé de peixe.	1
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g.	1
Guarnição	3	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	2
Salada	2	Sendo uma salada crua e uma cozida.	1
Sobremesa	2	Sendo servidos diariamente uma fruta e um suco. O comensal deverá escolher um ou outro.	1

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

Para adquirir este tipo de refeição, o discente deverá comprovar ser aluno do IFRN através de carteira de estudante ou declaração da Diretoria de Ensino ou da respectiva diretoria acadêmica.

Poderão ser servidas como prato principal, no máximo 2 vezes por semana, preparações alternativas que diminuam o custo do cardápio, como: bolinho de carne moída (50g per capita) e linguiça ou hambúrguer de carne e/ou frango (50g per capita).

Acondicionamento e descarte de lixo

A Concessionária deverá disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da cantina;

O lixo deverá ser acondicionado em lixeiras com tampa acionadas por pedal ou com tampa basculante e providas de sacos plásticos próprios para tal fim, e retirado diariamente de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção;

O lixo seco deverá ser separado do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

O descarte do óleo proveniente de fritura deverá ser feito de acordo com a legislação vigente;

A retirada do lixo é de responsabilidade da Concedente, devendo o manuseio do lixo ser seguido da higienização das mãos.

Higienização do ambiente e dos utensílios

A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento e equipamentos), dos utensílios deverá ser diária, sob a responsabilidade da Concessionária.

A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro.

A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.

Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos;

A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos na tabela abaixo:

Objeto	Frequência	Diluição e tempo
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de Gordura	Quinzenal	-
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

Não são permitidos nos procedimentos de higienização do ambiente:

- Varrição a seco nas áreas de manipulação;
- Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;
- Uso nas áreas de manipulação dos mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas, panos de prato e de chão serão de responsabilidade da Concessionária e não poderão ser higienizados e passados nas dependências da lanchonete e do restaurante.

Controle de pragas e roedores

A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização do ambiente utilizado, com frequência de acordo com a necessidade local, e atender a RDC nº 326 de 09 de novembro de 2005 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes conselhos regionais: CREA, CRBio, CRMV, CRF, CRQ, etc.

As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor.

A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

Os procedimentos realizados deverão ser registrados e este controle ficará disponível para consulta quando solicitado.

Manutenções e reparos

Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens:

- Água/esgoto,
- Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores),
- GLP (válvulas, conexões, etc.).

As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do Campus responsável e promovidos pela CONCEDENTE.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como os itens licitados não serão adquiridos pela administração do campus em si, mas sim pelas pessoas que o frequentam, estabeleceu-se a quantidade de 1 (uma) unidade para cada item do cardápio.

Para um melhor dimensionamento por parte dos licitantes, salientamos que a circulação média nas instalações do IFRN Campus Pau dos Ferros é de 128 (cento e vinte e oito) entre docentes, servidores técnicos administrativos e estagiários, assim como 950 alunos matriculados nos diversos cursos ofertados, distribuídos nos 3 turnos. No entanto, o IFRN não garante quantidade mínima nem estimada de consumo dos itens a serem ofertados.

Sobre o espaço físico a ser explorado pela contratada, temos as seguintes características:

- Área física de 66,31m²
- 04 (quatro) pias completas
- 05 (cinco) bancadas em granito
- Instalações para aparelhos de ar condicionado (parte elétrica e drenagem)
- Piso em cerâmica

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 284,87

O cardápio básico discriminado abaixo será o parâmetro de análise das propostas dos eventuais participantes no certame. Os valores de referência foram obtidos através de pesquisa de preços preliminar realizada diretamente com fornecedores locais.

Como os itens licitados não serão adquiridos pela administração do campus em si, mas sim pelas pessoas que o frequentam, estabeleceu-se a quantidade de 1 unidade para cada item do cardápio, conforme tabela abaixo:

Item	CATMAT / CATSER	Descrição/Especificação	Unidade de fornecimento	Quantidade	Valor estimado
1	265966	Achocolatado, apresentação: líquido, sabor: chocolate, prazo validade: 6 meses, características adicionais: enriquecido com vitaminas	Caixa 200ml	1	R\$ 4,29
2	307148	Água coco, material: água coco verde, prazo validade: 120 dias, características adicionais: embalagem tipo longa vida	Unidade	1	R\$ 5,62
3	445488	Água mineral natural, tipo: especial com gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 3,91
4	445484	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 2,83
5	3697	Bauru, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 5,86
6	3697	Bolo simples, fatia com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,99
7	3697	Cachorro quente, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 6,50
8	3697	Café com leite, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,53
9	3697	Café copo grande, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,91
10	3697	Café, copo pequeno, com aproximadamente 200ml	Unidade	1	R\$ 2,75
11	3697	Chá, sabores variados, 300ml	Unidade	1	R\$ 7,00
12	3697	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido ou mexido, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 5,99
13	3697	Hambúrguer, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 6,06
14	446706	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta	Embalagem 170g	1	R\$ 5,84
15	3697	Mini-pizza, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 5,58
16	3697	Misto quente, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 5,25
17	3697	Pão com manteiga, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,00
18	3697	Pão com ovo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 4,50
19	305351	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado	Lata 350ml	1	R\$ 6,16
20	3697	Salada de frutas, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 5,25

21	3697	Salgados do tipo (coxinha, enroladinho, esfiha, pastel, empada), com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 5,00
22	3697	Sanduíche natural, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 6,74
23	3697	Sopa, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 7,74
24	3697	Sucos naturais e refrescos, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 4,49
25	3697	Tapioca Recheada (carne de sol), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 8,16
26	3697	Tapioca Recheada (frango), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 9,13
27	3697	Tapioca recheada (ovo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 5,00
28	3697	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 5,87
29	3697	Tapioca recheada (queijo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 5,75
30	3697	Tapioca simples (manteiga), com aproximadamente 90g	Unidade	1	R\$ 3,75
31	3697	Torrada com queijo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 5,50
32	3697	Torta de frango, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 5,49
33	3697	Vitaminas de frutas preparadas com leite integral ou desnatado, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 5,50
34	3697	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	Kg	1	R\$ 71,60
35	3697	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	Unidade	1	R\$ 19,33
36	3697	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	Unidade	1	R\$ 18,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO CARDÁPIO BASE					R\$ 284,87

Já a taxa mensal a ser paga pela contratada será na ordem de R\$ 1.113,24 (mil, cento e treze reais e vinte e quatro centavos).

O valor mensal a ser pago pela contratada foi obtido com base no valor praticado em 3 campi do IFRN com estrutura e demandas semelhantes, aplicando-se ainda o percentual do IGP-M (FGV) vigente, buscando-se obter um valor condizente com a natureza do objeto e devidamente atualizado, conforme quadro a seguir:

Campi pesquisados	Área (m²)	Valor mensal (RS) referente apenas ao espaço físico	Valor por metro quadrado (R\$/m²)	Fonte/Contrato
Campus Mossoró	145,91	R\$ 2.772,29	R\$ 19,00	Contrato nº 078/2023 PROAD/IFRN
Campus Apodi	140,00	R\$ 1.514,50	R\$ 10,82	Contrato nº 171/2021 PROAD/IFRN
Campus Caicó	129,47	RS 1.423,49	R\$ 16,25	Contrato nº 017/2022 PROAD/IFRN
(A) Valor médio por m²			R\$ 15,36	
(B) Área da cantina			66,31 m²	
(C) Valor proporcional do contrato de vigilância (222/2024)			64,19	
(D) IGP-M acumulado em set/2025			2,82%	
VALOR TOTAL {(A x B) + C} x D}			R\$ 1.113,24	

O valor da concessão de uso será reajustado anualmente com base no IGP-M (FGV) do mês de aniversário do contrato;

Além do valor referente à concessão de uso, será cobrado da contratada a um valor mensal referente ao consumo de energia da área destinada à cantina.

A mensuração do consumo será feita através de medidor específico instalado pela CONTRATANTE para se obter o quantitativo de quilowatt-hora (kWh) consumido no período de 1 (um) mês. O valor a ser efetivamente pago será obtido a partir do valor verificado através da leitura do medidor de energia (quantidade de kWh) multiplicado pela tarifa vigente cobrada pela concessionária de energia que consta na fatura de energia mensal do IFRN Campus Pau dos Ferros.

Os valores referentes a concessão de uso deverão ser pagos mensalmente por meio de Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 1.4 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 15.1.2 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] \times VP$$

Onde:

- IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado - Fundação Getúlio Vargas;
- AF = Atualização Financeira;
- VP = Valor da parcela a ser paga
- N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade.

Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

Ocorre que, conforme a própria súmula supracitada, o raciocínio de parcelamento ou adjudicação por itens não deve ser levado a termos absolutos, pois a divisão da pretensão contratual, em alguns casos, pode prejudicar a economia de escala e gerar outros custos relacionados aos diversos contratos, além de potencializar riscos e dificuldades na gestão de uma pluralidade de contratos autônomos para atendimento da mesma pretensão contratual.

O próprio TCU já entendeu em algumas ocasiões que seria legítima a reunião de elementos de mesma característica, quando a adjudicação de itens isolados onerar “o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual”, o que pode comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (Acórdão 5301/2013-TCU-Segunda Câmara).

De qualquer forma, a decisão sobre a aglutinação, ou não, de itens envolve contornos técnicos específicos. É possível que o órgão contratante identifique a necessidade de reunião e tome essa decisão, de forma justificada, fundamentando-a em ponderações econômicas e gerenciais, como ganhos de economia de escala ou mesmo gerenciamento contratual.

Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a concessão onerosa de uso para exploração de atividade comercial de venda de lanches e refeições, pois conforme já demonstrado anteriormente, é o formato adequado para a demanda do IFRN Campus Pau dos Ferros.

Referente ao cardápio base que servirá de critério de seleção, este será considerado no todo, pois seria inviável o fornecimento de diversos itens diferentes no mesmo espaço físico por empresas distintas. Por este motivo, a **adjudicação dar-se-á por grupo**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação não está contemplada no planejamento do IFRN Campus Pau dos Ferros, uma vez que o contrato não incorrerá em custos para a Administração. Em anos anteriores, o contrato de concessão de uso era vinculado ao fornecimento de refeições aos alunos do campus. Hoje em dia, o preparo e fornecimento das refeições é feito pela equipe do refeitório do campus, nesse caso, a contratação em questão contemplará apenas a concessão onerosa de uso (aluguel) da área destinada à cantina.

Cabe informar, que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente na Lei de licitações e contratos (Lei nº 14.133/21).

Atestamos ainda que tal contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável do IFRN (2024-2026), a saber:

- DIRETRIZ ESTRATÉGICA: Incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável, por meio dos processos licitatórios.

- OBJETIVO: Ampliar a quantidade de micro e pequenas empresas locais/regionais participantes dos processos licitatórios.
- ID DO OBJETIVO NO PLS: OB401

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se que com a contratação proposta, sejam alcançados no mínimo os seguintes efeitos:

- Atendimento dos preceitos legais vigentes;
- Garantir uma boa execução contratual, como base nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Garantir no campus a comercialização de lanches e refeições de qualidade e a preços acessíveis aos alunos, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes do IFRN Campus Pau dos Ferros.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de nenhum tipo de adequação ou providência a ser adotada, visto que a instituição já oferece ambiente propício à execução dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os serviços demandados apresentam como eventuais pontos críticos referentes a impactos ambientais o descarte de embalagens e resíduos resultantes do preparo e fornecimento dos alimentos, o desperdício desses mesmos materiais, assim como o consumo de água e energia elétrica. Portanto, a contratada deverá instruir seus colaboradores sobre a importância das políticas de sustentabilidade. A prestação do serviço deverá ser pautado em boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição, uso racional de água, energia elétrica e insumos, adotando medidas para evitar o desperdício.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de interessados no mercado, o alinhamento com o Planejamento Estratégico do IFRN como um todo, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

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](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 25/11/2025 às 14:52:25.

ANA LUCIA CHAVES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

CAROLINA FEITOSA MELO

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar nº 7/2025 UASG 158374 (Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros)

Assunto: Estudo Técnico Preliminar nº 7/2025 UASG 158374 (Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros)
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 26/11/2025 15:22:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2403359

Código de Autenticação: 205162b7d4

