

Termo de Referência 13/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2025	158369-INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL CENTRAL	TATIANA CARDOSO DELGADO KOBAYASHI	31/07/2025 15:33 (v 5.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	60/2025	23057.008266.2024-26

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23057.008266.2024-26)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de *serviços contínuos* ~~de~~ para exploração comercial de lanchonete e restaurante, mediante sublocação de área física, localizada nas dependências do IFRN, Campus Natal-Central, incluindo o fornecimento de todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à operação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela 1. Informações dos itens

GRUPO	CATEGORIA	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	Salgados	1	Salgados do tipo Croissant, com pelo menos três recheios, como queijo e presunto (misto), frango e queijo, com aproximadamente 100g	3697	UND	1	7,33	7,33
		2	Salgados do tipo empada, com pelo menos três recheios, como carne e frango,	3697	UND	1	6,50	6,50

			com aproximadamente 100g					
	3	Pão-Pizza com pelo menos três recheios, como frango, queijo e presunto, com aproximadamente 150g	3697	UND	1	7,00	7,00	
Bebidas	4	Café, copo médio, com aproximadamente 180 ml	3697	UND	1	2,83	2,83	
	5	Café com leite, copo médio, com aproximadamente 180 ml	3697	UND	1	3,67	3,67	
	6	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	3697	UND	1	2,83	2,83	
	7	Sucos naturais (polpa) de sabores variados, com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	7,00	7,00	
	8	Sucos naturais (fruta), laranja e limão, com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	7,00	7,00	
	9	Sucos naturais do dia (um sabor ofertado por dia), com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	5,00	5,00	
Refeição /lanche	10	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	3697	KG	1	49,84	49,84	
	11	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 600g, conforme	3697	UND	1	18,33	18,33	

		especificado no termo de referência					
	12	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	3697	UND	1	16,83	16,83
	13	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 120g (60 g de goma + 60 g de recheio)	3697	UND	1	8,00	8,00
	14	Bauru, com aproximadamente 150g, devendo conter carne de hambúrguer Queijo Presunto Alface Tomate Ovo	3697	UND	1	9,00	9,00
	15	Sopa, com aproximadamente 200g (opções sugeridas Carne, frango, feijão, caldo verde)	3697	UND	1	10,00	10,00
Valor total estimado							R\$ 161,16

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos contados da data da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que objetiva garantir o suporte diário às atividades acadêmicas e administrativas realizadas no campus, assegurando que alunos, servidores e visitantes tenham acesso regular aos serviços de lanchonete e restaurante, devendo assim ser prestados de maneira ininterrupta.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000009/2025;

II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2024;

III) Id do item no PCA: 323;

IV) Classe/Grupo: 721 - SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO;

V) Identificador da Futura Contratação: 158369-60/2025.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

Aparelhos elétricos em geral

4.1.1. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001, regulamentada pelo Decreto nº 9.864, de 27 de junho de 2019 e Portaria INMETRO n 332 de 02/08/2011;

4.1.2. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 268, de 22/06/2021;

Aparelhos eletrodomésticos

4.1.3. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama n 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA n 3, de 07/02/2000;

Limpeza e conservação

4.1.4. Quanto à limpeza e conservação recomenda-se prever que as empresas contratadas adotem as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

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

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

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

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

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

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

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

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

Resíduos sólidos em geral ou rejeitos

4.1.5. Adotar medidas relativas à gestão de seus resíduos sólidos.

4.1.5.1. Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Concessionária deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.1.5.1.1. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

4.1.5.2. São proibidas, à Concessionária, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- outras formas vedadas pelo poder público.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **8:30** horas às **11:30** horas e de **14:00** horas às **16:00** horas.

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

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

4.6.1. O agendamento deverá ser feito através dos seguintes canais de comunicação: **diad.cnat@ifrn.edu.br** ou 84-4005-9803/9813.

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

4.7. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar **declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação**.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. Início da execução do objeto: Até 30 dias da assinatura do contrato.

VEDAÇÃO A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA

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

PAGAMENTO

5.1.3. A contratada deverá disponibilizar aos clientes também, além do pagamento em espécie, a possibilidade via PIX, cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

PROPAGANDAS

5.1.4. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais de alimentos, produtos fumíferos e bebidas ultraprocessadas nas paredes ou área concedida para uso da lanchonete e do restaurante.

PREÇOS PRATICADOS

5.1.5. 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 serão instalados a lanchonete e o restaurante, objeto da concessão de uso.

5.1.6. 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.

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

5.1.8. 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.

5.1.9. Os preços dos itens ofertados somente poderão ser reajustados anualmente e em consonância com as disposições contidas no tópico 7.3 deste documento. Para o reajuste da tabela de alimentos, será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

5.1.10. Os atendimentos especiais de lanches, para clientes com alguma dieta restritiva (sem lactose ou sem glúten, por exemplo), deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção de Administração, fiscal do contrato do campus Natal-Central e a Concessionária.

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

RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

5.1.12. O responsável técnico, devidamente habilitado como nutricionista, deverá executar presencialmente, nas dependências do estabelecimento da contratante, todas as atividades relacionadas ao cargo relativas ao presente contrato. A carga horária mínima exigida deste profissional é de 30 (trinta) horas semanais, a serem cumpridas em jornadas diárias de 6 (seis) horas, distribuídas ao longo da semana.

5.1.13. O cardápio do almoço e jantar, assinado pelo responsável técnico, deverá ser disponibilizado até o dia 20 do mês anterior, para adequação (se necessário) do fiscal em comum acordo com a Concessionária. 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 do fiscal.

5.1.14. 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.

5.1.15. Amostras de cada preparação servida no almoço e no jantar (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.

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

5.1.15.2. 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; e
- Água utilizada direta ou indiretamente envolvida no serviço prestado.

5.1.16. 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

5.1.17. 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, bem como as normas internas da Concedente.

5.1.18. Deverão ser fornecidos pela Concessionária aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI) adequados às atividades, de acordo com os riscos envolvidos, mantendo constante fiscalização para garantir o uso desses equipamentos. Os empregados devem obrigatoriamente fazer uso dos EPIS, quando aplicável.

5.1.19. Os empregados deverão estar devidamente treinados quanto aos riscos envolvidos nas atividades, bem como quanto aos procedimentos para a realização do trabalho seguro e utilização correta dos EPIS e uniformes.

5.1.20. 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.

5.1.21. 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.

5.1.22. 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.

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

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

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

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

5.1.24. Será de responsabilidade da concessionária instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração, bem como treinamentos contínuos ligados a área.

MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, CONSERVAÇÃO E FORNECIMENTO DOS ALIMENTOS

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

5.1.25.1. 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, a Portaria Interministerial nº 1010/2006 dos Ministérios da Saúde e da Educação e o Decreto presidencial nº 11.821/2023.

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

5.1.25.3. 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.

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

5.1.25.5. Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais abaixo:

5.1.25.5.1. Produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros) devem possuir selo de inspeção sanitária federal (SIF) ou SISBI-POA e identificação do fornecedor, que sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

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

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

5.1.25.5.4. 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);

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

5.1.25.5.6. Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados, devendo estas possuírem alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.

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

Tabela 2 - Armazenamento de produtos e faixas de temperatura

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

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

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

5.1.26. 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.

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

5.1.28. Utilizar luvas de malha de aço para corte de carnes.

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

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

5.1.31. Utilizar utensílios limpos na manipulação dos alimentos prontos.

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

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

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

5.1.35. Não reaproveitar alimentos preparados no dia anterior.

5.1.36. Preparar os sucos com polpa ou frutas "in natura", contemplando a variedade de sabores existentes no mercado, utilizar água potável no preparo destes.

5.1.37. 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.

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

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

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

5.1.39.1. Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 06 de 18 de maio de 2020 do Ministério da Educação/FNDE;

5.1.39.2. 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);

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

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

5.1.39.5. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.

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

5.1.39.7. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

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

5.1.39.9. 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).

5.1.39.10. Cumprir o horário de fornecimento das refeições, dispostos no tópico 5.3.

5.1.39.11. 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

5.1.40. O cardápio mínimo oferecido pela lanchonete deverá constar os itens de 1 a 15 da tabela 1.1 deste Termo de Referência.

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

REFEIÇÕES

5.1.42. O cardápio das refeições (prato feito ou self-service) será composto dos seguintes itens de refeição e seus respectivos tipos de preparo, conforme Tabela 3 e de acordo o tipo de refeição, os quais serão detalhadas mais adiante.

Tabela 3 - Itens da refeição e seus tipos de preparo para os cardápios diários mínimos

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 alimentos de origem animal que são fonte de proteínas (carne branca ou vermelha) e de 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 alimentos de origem animal que são fonte de proteínas (carne branca ou vermelha) e molhos ou vegetais. Como exemplo, podemos citar preparações tipo estrogonofe, carnes picadinhos 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 alimentos de origem vegetal que sejam fontes de proteínas.	150g
Feijão	Com caldo	Será utilizado feijão de 1ª qualidade (preto, carioquinha, 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 casca, cenoura, couve, repolho, rúcula, quiabo ou maxixe) e nenhuma carne.	150g
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.

5.1.43. As variações do prato principal (prato feito e self-service) estão demonstradas na Tabela 4.

Tabela 4 - Variações do prato principal para os cardápios diários mínimos

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

5.1.44. O cardápio de cada tipo de refeição (self-service, prato feito para público, tipos 1 e 2 em geral e prato feito para discente) terá quantidades específicas de opções.

REFEIÇÃO TIPO SELF-SERVICE

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

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

5.1.47. As refeições do tipo self-service deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo (Tabela 3) e as variações do prato principal (Tabela 4).

ALMOÇO

5.1.48. O cardápio diário da refeição, tipo self-service, para o almoço está demonstrado na Tabela 5.

Tabela 5 - Itens dos cardápios diários mínimos das refeições, tipo self-service, para o almoço

Item da refeição	Qtde de opções /dia*	Observações
		. Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser compostas por alimentos de origem animal fontes de proteínas sem adicionais no preparo.

Prato principal	6	. 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: . 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.

* As opções que podem ser ofertadas estão demonstradas nas tabelas 3 e 4.

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

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

JANTAR

5.1.51. O cardápio diário da refeição, tipo self-service, para o jantar está demonstrado na Tabela 6.

Tabela 6 - Itens para cardápios diários mínimos das refeições, tipo self-service, para o jantar.

Item da refeição	Qtde de opções /dia*	Observações
Prato principal	2	Uma das opções será em preparações diversas como: assado, cozido, grelhado, ao molho; e a outra, em preparações como lasanha ou macarronada com carne moída de 1ª ou peito de frango desfiado; ou escondidinho de macaxeira com carne de sol; ou panqueca de carne moída.
Arroz	2	-
Guarnição	2	Poderão ser servidos cuscuz temperado e tubérculos cozidos ou assados (batata doce, macaxeira ou inhame)

* As opções que podem ser ofertadas estão demonstradas nas tabelas 3 e 4.

5.1.52. Para o jantar, além da refeição self-service, poderão ser comercializados no restaurante e/ou lanchonete, diariamente, outros produtos como: sopa (de feijão com legumes, de carne com legumes ou canja); sanduíche de forno com frango, torradas, pães e outros produtos de panificação; bebidas não alcoólicas como suco, café, café com leite etc.

REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO PARA PÚBLICO EM GERAL

5.1.53. 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 opções/dia) e demais itens da refeição, com no mínimo 600g, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo (Tabela 3) e as variações do prato principal (Tabela 4):

Tabela 7 - Itens para os cardápios diários mínimos das refeições tipo prato feito, TIPOS 1 E 2, para público em geral e a quantidade de porções por comensal

Item da refeição	Qtde de opções / dia*	Observações	Qtde de porções / comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos uma das opções diárias de prato principal fonte de proteínas de origem animal deve 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: . 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

* As opções que podem ser ofertadas estão demonstradas nas tabelas 3 e 4.

5.1.54. 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

5.1.55. As refeições do tipo prato feito para os discentes deverão ser servidas na lanchonete, imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (2 opções/dia) e demais itens da refeição, com no mínimo 500g, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo (Tabela 3) e as variações do prato principal (Tabela 4):

Tabela 8 - Itens para compor os cardápios diários mínimos das refeições tipo prato feito para discentes e a quantidade de porções por comensal

Item da refeição	Qtde de opções / dia*	Observações	Qtde de porções / comensal ¹
		Pelo menos uma das opções diárias de prato principal com alimentos fonte de proteínas deve ser sem adicionais no preparo.	

Prato principal	2	. 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: . 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

* As opções que podem ser ofertadas estão demonstradas nas tabelas 3 e 4.

5.1.55.1 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.

5.1.56. Deverão ser disponibilizadas diariamente para comercialização no mínimo 50 refeições tipo prato feito para discentes. Essa quantidade é uma estimativa, baseada no histórico de consumo do atual contrato.

5.1.57. 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.

5.1.58. 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

5.1.59. A Concessionária deverá disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete e do restaurante;

5.1.60. 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 deverá ser retirado diariamente, ou com maior frequência sempre que necessário, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção;

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

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

5.1.63. A retirada do lixo é de responsabilidade da Concedente, devendo o manuseio do lixo ser realizado com a utilização dos EPIs adequados, seguido da higienização das mãos.

HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E DOS UTENSÍLIOS

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

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

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

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

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

5.1.69. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos na Tabela 01:

Tabela 9 - Periodicidade mínima de higienização

Objeto	Frequência	Diluição e Tempo
Extrator 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	Semanal	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Freezer	Quinzenal	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

5.1.70. Não são permitidos nos procedimentos de higienização do ambiente:

5.1.70.1. Varrição a seco nas áreas de manipulação;

5.1.70.2. Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

5.1.70.3. Reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza; e

5.1.70.4. Uso nas áreas de manipulação dos mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

5.1.71. 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

5.1.72. A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização dos ambientes concedidos e de seu entorno, 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).

5.1.73. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão ser devidamente licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competente. Em caso da empresa instalada situar-se em cidade que não possua autoridade sanitária e ambiental competente municipal, a mesma está obrigada a solicitar licença junto à autoridade sanitária e ambiental competente regional, estadual ou distrital a que o município pertença.

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

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

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

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

5.1.78. A contratada deverá apresentar ao fiscal/administração o cronograma de execução do programa de desinsetização e desratização do ambiente em questão.

OUTROS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

- c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
 - g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Natal-Central, Avenida Senador Salgado Filho, 1559 - Tirol, Natal - RN, 59015-000.*

5.2.1. O atendimento deverá ser realizado diretamente no balcão da lanchonete nos horários especificados a seguir, exceto no caso de refeição self-service, cujo atendimento será realizado no restaurante.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: 06h30min às 21h00min, 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. Fica condicionada à solicitação da Contratada e à existência de documentos institucionais que comprovem a situação ensejadora, tais como portarias, resoluções, calendários etc.

5.3.1. Nos casos excepcionais de sábados, domingos e feriados, a Concessionária deverá ser informada pela Concedente com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

5.3.2. Qualquer alteração no horário de funcionamento deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta à Diretoria de Atividades Estudantis e à Diretoria de Administração do Campus.

5.3.3. As refeições tipo prato feito deverão ser ofertadas no horário das 11h00min às 14h30min.

5.3.4. A refeição tipo self-service deverá ser ofertada no horário das 11h00min às 14h30min (almoço) e das 18h00 às 20h00 (jantar).

5.3.5. Os lanches deverão ser ofertados no horário das 6h30min às 21h00min.

5.3.6. Durante o período de recesso escolar ou férias, o funcionamento deverá ocorrer por, no mínimo, 6 (seis) horas diárias, sendo possível readequar a prestação do serviço em comum acordo com a Administração do campus.

5.3.7. Durante o período de greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, o funcionamento da lanchonete e do restaurante, deverá ser definido em comum acordo com a Administração do campus.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

- 5.4.1. Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- 5.4.2. Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- 5.4.3. Balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”;
- 5.4.4. Fogão industrial com, no mínimo, 4 queimadores;
- 5.4.5. Forno elétrico semi-profissional;
- 5.4.6. Chapa/Sanduicheira;
- 5.4.7. Refrigerador;
- 5.4.8. Freezer;
- 5.4.9. Refrigerador de bebidas;
- 5.4.10. Forno micro-ondas;
- 5.4.11. Liquidificador;
- 5.4.12. Processador de alimentos;
- 5.4.13. Coifa;
- 5.4.14. Máquina de café expresso;
- 5.4.15. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – pix, cartões de crédito e débito;
- 5.4.16. Mesas e cadeiras;
- 5.4.17. Panelas;
- 5.4.18. Pegadores em inox;
- 5.4.19. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
- 5.4.20. Colheres grandes;
- 5.4.21. Espátulas;
- 5.4.22. Facas;
- 5.4.23. Peneiras;
- 5.4.24. Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
- 5.4.25. Pratos em louça (fundos, rasos e para sobremesa);
- 5.4.26. Panos de prato;
- 5.4.27. Pano de chão;
- 5.4.28. Materiais para limpeza e higienização;
- 5.4.29. Rodos;
- 5.4.30. Vassouras;
- 5.4.31. Lixeiras grandes com tampa e pedal;

- 5.4.32. Sacos de lixo;
- 5.4.33. Luvas descartáveis;
- 5.4.34. Toucas descartáveis;
- 5.4.35. Máscaras descartáveis.
- 5.4.36. Talheres plásticos para viagem;
- 5.4.37. Saches de sal;
- 5.4.38. Saches de açúcar;
- 5.4.39. Saches de adoçante;
- 5.4.40. Saches de ketchup;
- 5.4.41. Saches de mostarda;
- 5.4.42. Saches de maionese;
- 5.4.43. Palitos em embalagens individuais;
- 5.4.44. Canudos em embalagens individuais;
- 5.4.45. Guardanapos de papel em suportes;
- 5.4.46. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 5.4.47. Copos descartáveis;
- 5.4.48. Embalagens para acondicionamento de lanches e para transporte;
- 5.4.49. Embalagem com adoçante líquido (sacarose e stévia).
- 5.4.50. Galheteiros, limão e cestas de pão. Estes serão repostos sempre que se fizer necessário.
- 5.4.51. Os quantitativos de materiais e equipamentos descritos nos itens 5.4.1 a 5.4.50 deverão ser suficientes para assegurar a boa execução do contrato.
- 5.4.52. Deverá ser mantido estoque suficiente para reposição dos itens comercializados ou disponibilizados, de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.
- 5.4.53. 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.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.5.1. O espaço físico a ser explorado pela Concessionária possui área total de 235,94 m².

5.5.2. O campus Natal-Central, juntamente com o Campus Natal-Zona Leste, possuem aproximadamente 7.004 alunos com matrícula ativa e 604 servidores e estagiários. Além disso, também frequentam o campus prestadores de serviços terceirizados, funcionários da Caixa Econômica, Funcern, da Associação dos Servidores, e de empresas incubadas e visitantes.

5.5.2.1. Informamos que este é o público do campus e que não necessariamente serão usuários da lanchonete /restaurante.

5.5.2.2. Informamos ainda que 78,47% de estudantes existentes no campus, considerando o total de 5.311 (respondentes da caracterização social), são classificados como socioeconomicamente vulneráveis.

5.5.3. Quanto à necessidade de manutenções e reparos:

5.5.3.1 TODA manutenção/reparo referente as instalações prediais será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e 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, recarga e reposição de vasilhame, etc.).

5.5.3.1.1. As manutenções mencionadas, se decorrentes de fatores externos, alheios ao uso incorreto e ao desgaste natural, deverão ser avaliados pela Coordenação de Administração da Sede e realizadas pela Concedente.

5.5.3.2 A concessionária será responsável pelos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de cozinha industrial e extintores de incêndio, conforme as normas vigentes.

5.5.4. As benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento da lanchonete e do restaurante, mediante autorização da Concedente, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

5.5.5. É de inteira responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), móveis, equipamentos e sua respectiva manutenção, mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.5.6. A Concessionária é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

5.5.7. A concessionária é responsável pela instalação e manutenção dos equipamentos de ar condicionado de climatização dos ambientes do preparo, cozinha e salão.

5.5.8. O valor mensal a ser pago à Concedente pela concessão de uso do imóvel é de R\$ 4.277,59 (quatro mil, duzentos e setenta e sete reais e cinquenta e nove centavos).

5.5.8.1. A composição do preço do aluguel, está demonstrada no anexo I.

5.5.8.2. Os custos relacionados ao consumo de água/esgoto e energia elétrica não estão inclusos no valor do aluguel e serão cobrados separadamente, ou seja, o custo mensal dessas despesas fixas será arcado pelo contratado, independentemente do valor da cessão.

5.5.8.2.1. A mensuração do consumo mensal dos itens mencionado será apurada por meio de medidores individualizados, que deverão ser instalados no imóvel pela contratante. A determinação dos valores dos custos mensais seguirá as diretrizes definidas pelas concessionárias responsáveis, conforme legislação vigente.

5.5.8.2.1.1. Na impossibilidade de instalação de medidores individuais, a inviabilidade deverá ser justificada e deverá ser observado o disposto no Acórdão 187/2008 TCU Plenário respeito do reembolso das despesas, com estudo técnico específico a respeito de gastos decorrentes da utilização do bem.

5.5.8.3. Quanto aos custos relacionados ao consumo de gás, informamos que no campus não existe um sistema de rede interno para sua distribuição. Desta forma, a contratada deverá arcar com as despesas relacionadas a este recurso, independentemente do valor da cessão.

5.5.8.3.1. A instalação e fornecimento de gás necessário para prestação deste serviço será por meio de cilindros de gás GLP, a serem custeados pela contratada.

5.5.8.3.1.1. A responsabilidade técnica pela manutenção da rede de gás será da contratada.

5.5.9. Durante o período de férias ou recessos escolares, e desde que a Concessionária esteja em conformidade com suas obrigações contratuais, o valor mensal do aluguel será ajustado proporcionalmente. O cálculo será baseado no somatório dos dias de operação com horário reduzido de 6 horas diárias, considerando o total médio de 21 dias úteis/mês e o horário regular de abertura de 14,5 horas, conforme detalhado a seguir:

Valor do aluguel por dia útil = Valor do aluguel no mês / qtde de dias úteis (dia de funcionamento acadêmico e administrativo da instituição)

Valor do aluguel por dia útil = 4.277,59/21 = R\$ 203,69/dia

Valor do aluguel por hora = R\$ 14,04/hora

Considerando 6 horas (férias/recesso) = R\$ 84,24/dia

5.5.10. Durante o período de greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, e desde que a Concessionária esteja em conformidade com suas obrigações contratuais, o valor mensal do aluguel será ajustado proporcionalmente com base no valor do aluguel por hora de abertura do estabelecimento.

5.5.11. O valor referente a taxa da concessão, além dos valores do consumo de energia, água e coleta de esgoto, deverá ser pago 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.

Especificação da garantia do serviço

5.6. *O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).*

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.6.1. Recomenda-se que, entre as atribuições do preposto, esteja a competência para assinar/confirmar o recebimento de documentos enviados pela contratante, em nome da contratada.

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

6.7.1. *O preposto deverá estar à disposição da Administração de segunda e sexta-feira, das 08 às 12hs e das 13 às 17hs, para solucionar problemas concernente a execução dos serviços contratados.*

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

6.16. *A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:*

6.16.1. Registro mensal das etapas previstas no cronograma de execução do contrato, garantindo o monitoramento e a conformidade com os prazos estabelecidos.

6.16.2. Comunicação à Administração sobre qualquer anomalia identificada, como aumento ou redução dos serviços contratados, para que sejam adotadas as providências cabíveis.

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.21. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

6.21.1. Acompanhamento do pagamento da taxa mensal referente à concessão de uso, bem como a adoção de medidas necessárias para a cobrança em caso de inadimplência.

Gestor do Contrato

6.22. Cabe ao gestor do contrato:

6.22.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço,

do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

6.22.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de prorrogação contratual.

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

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

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

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

6.22.8. receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. *A avaliação da execução do objeto utilizará outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços (Anexo II).*

7.1.1. *O fiscal do contrato registrará trimestralmente no Sistema Único de Administração Pública (SUAP) a avaliação da qualidade da prestação dos serviços, apontando ocorrências e providências se houver.*

7.1.2. *A Concedente promoverá anualmente pesquisa de satisfação junto aos usuários dos serviços contratados, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso, utilizando o formulário especificado anexo a este Termo de Referência.*

7.1.2.1. *A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 100 (cem) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.*

7.1.2.2. *Para cada item avaliado será atribuída a seguinte pontuação:*

7.1.2.2.1. *Péssimo: menos 2 pontos (-2);*

7.1.2.2.2. *Ruim: menos 1 ponto (-1);*

7.1.2.2.3. *Regular: um ponto (1);*

7.1.2.2.4. *Bom: dois pontos (2);*

7.1.2.2.5. *Ótimo: 3 pontos (3);*

7.1.2.2.6. *Não sei responder ou item não respondido: nenhum ponto (0);*

7.1.3. *Após análise, a Concessionária deverá realizar ações que melhorem os itens identificados como índices de menor satisfação pelos clientes investigados.*

7.2. *A aferição da execução contratual para fins de avaliação da execução considerará os seguintes critérios:*

- 7.2.1. Apresentação do cardápio;
- 7.2.2. Sabor dos alimentos;
- 7.2.3. Apresentação dos alimentos;
- 7.2.4. Limpeza das mesas;
- 7.2.5. Higienização de copos, xícaras, pratos e talheres;
- 7.2.6. Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, uniformes e aparência);
- 7.2.7. Tempo de espera;
- 7.2.8. Organização e limpeza geral;
- 7.2.9. Qualidade dos produtos;
- 7.2.10. Temperatura das bebidas;
- 7.2.11. Atendimento dispensado pelos funcionários; e
- 7.2.12. Variedade dos produtos.

Reajuste

7.3. Os itens do cardápio (quadro do item do 1.1 deste documento) são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 23/05/2025. Para o reajuste da tabela de alimentos, será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

7.4. O valor referente ao aluguel será fixo e irrealizável pelo período de um ano, contado a partir da data do relatório de estimativa do valor do aluguel (23/05/2025). Após esse período, o valor será reajustado anualmente com base no Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M).

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **15% (quinze por cento) a 25% (vinte e cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **07 (sete) dias**.*

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

8.2.4.3. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **25 % (vinte e cinco por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento)** do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.*

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

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

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

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

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

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

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

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

8.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.11.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público

de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.13. *Ato de autorização para o exercício da atividade de preparo e comercialização de alimentos, expedido por autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial, nos termos do art.46 do Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, ou seja, o licitante melhor classificado deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.*

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo** equivalente a doze vezes o valor mensal do aluguel.

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

9.32.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), Lei nº 6.583/1978 (art. 15, parágrafo único), do Decreto nº 84.444/1980 (art. 18) e da Resolução CFN nº 378 /2005 (art. 2º, §1º), em plena validade;

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.34.1.1. *contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 01 (um) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;*

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

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

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

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

9.37.2. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.38. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.45.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

9.45.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.45.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.45.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.45.6.1. ata de fundação;

9.45.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.45.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.45.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.45.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.45.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.45.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 161,16 (cento e sessenta e um reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. O item não se aplica, uma vez que não se trata de contratação que implique ônus para a Administração Pública, mas sim de procedimento que resulta em ingresso de receitas públicas, decorrentes do pagamento da contraprestação devida pela empresa concessionária pela concessão onerosa de uso de espaço público.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

Natal/RN, 30 de julho de 2025

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

13.1. O item não se aplica, tendo em vista que, para a celebração do contrato, foi utilizado o modelo contratual disponibilizado pela Advocacia-Geral da União (AGU).

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

TATIANA CARDOSO DELGADO KOBAYASHI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2025 às 15:24:36.

GUSTAVO MOURA CAVALCANTI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2025 às 15:26:06.

FABIO HENRIQUE VALE DOS REIS

Membro da comissão de contratação

KAMILA PROTASIO DA ROCHA

Membro da comissão de contratação

GLEYDSON DE OLIVEIRA CAVALCANTI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2025 às 15:32:48.

JONAS EDUARDO GONZALEZ LEMOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 31/07/2025 às 15:30:45.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Valor do aluguel.pdf (131.55 KB)
- Anexo II - ANEXO II - SUGESTAO DE FORMULARIO PARA PESQUISA DE SATISFACAO.pdf (58.79 KB)
- Anexo III - Anexo III - Calculo do Valor - Agua e Energia.pdf (111.22 KB)

Estudo Técnico Preliminar 5/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23057.008266.2024-26

2. Descrição da necessidade

O IFRN, Campus Natal-Central, possui um espaço físico de **235,94 m²**, destinado a exploração de serviços de lanchonete e restaurante, que é essencial para atender às necessidades da comunidade acadêmica deste campus. Esta iniciativa busca **proporcionar opções de alimentação de qualidade, a preços acessíveis, promovendo a qualidade de vida e o bem-estar dos alunos, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes do campus.**

A concessão de uso deste espaço é **essencial para atender às necessidades da comunidade acadêmica deste campus** e que a **ausência da oferta do serviço descrito poderia gerar insatisfação e impactar negativamente na produtividade e permanência estudantil (principal público a ser atendido).**

A oferta de tais serviços promove a melhoria da qualidade de vida, **proporciona maior praticidade ao cotidiano dos usuários do campus** e contribui para o equilíbrio financeiro, uma vez que a seleção da empresa concessionária será baseada na proposta de menor preço por itens do cardápio, em conformidade com os critérios estabelecidos no processo licitatório.

Destaca-se que a área em questão foi anteriormente explorada pela empresa M. J. DA C. SILVA ME (CNPJ: 13.141.162/0001-91) , por meio do Contrato de Concessão de Uso nº 113/2020-PROAD, cuja vigência já se encerrou.

Diante do exposto, a concessão de uso dessa área física **revela-se indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de lanchonete e restaurante, atendendo de forma eficiente às demandas da comunidade acadêmica do Campus Natal-Central do IFRN.**

Por fim, o presente estudo tem como objetivo analisar a viabilidade da contratação serviços contínuos para exploração comercial de lanchonete e restaurante, mediante sublocação de área física, localizada nas dependências do IFRN, Campus Natal-Central, incluindo o fornecimento de todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à operação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração do IFRN, Campus Natal-Central	Gustavo Moura Cavalcanti

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar a prestação de serviços de lanchonete e restaurante no IFRN, Campus Natal-Central, com qualidade, segurança e alinhamento às necessidades da comunidade acadêmica, **os licitantes interessados devem atender aos seguintes requisitos obrigatórios e complementares:**

Requisitos Técnicos

1. Atestado de Capacidade Técnica

- Apresentar atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o desempenho anterior das atividades relacionadas ao objeto licitado, com características pertinentes e compatíveis com este processo.
- Maiores detalhamentos acerca da qualificação técnico-operacional e de demais requisitos de seleção de fornecedor, serão apresentados no Termo de Referência (TR). Contudo, justifica-se que a inclusão no TR da exigência de experiência mínima de 1 (um) ano na prestação de serviços similares ao objeto da contratação, em razão da natureza do serviço, que requer capacidade operacional comprovada, especialmente no que se refere à gestão de insumos perecíveis, à qualidade no atendimento e ao cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

Tal exigência visa minimizar riscos relacionados a dificuldades operacionais, falhas no atendimento e inadequações aos padrões exigidos pela Administração. A experiência mínima de 1 ano, ainda que em períodos não sucessivos, mostra-se compatível com o objeto da contratação e está em consonância com o §5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, não representando restrição excessiva à competitividade, mas, sim, uma medida proporcional e razoável para assegurar a adequada prestação do serviço à comunidade acadêmica.

Ademais, essa exigência tem por objetivo evitar a seleção de empresas inexperientes (“aventureiras”), que, por não possuírem vivência prévia no ramo, eventualmente vencem a licitação, mas, diante das dificuldades operacionais, acabam por abandonar o contrato pouco tempo após o início da execução. Neste cenário, causaria não só um retrabalho, para realização de nova licitação, mas também custo processual. Apesar disso, informamos, conforme pesquisa de mercado realizada, durante o levantamento do preço estimado, que existe um amplo número de empresas que são capazes de comprovar esta experiência ora solicitada.

- Destaca-se, por fim, que a presente contratação será firmada por 2 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada por até 10 (dez) anos, o que reforça a compatibilidade/razoabilidade do requisito de experiência mínima de 1 ano com a natureza e duração do vínculo contratual pretendido.

2. Responsável Técnico Registrado no CRN

- Apresentar responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme determinações da Lei nº 6.583/1978 (art. 15, caput), do Decreto nº 84.444/1980 (art. 17) e da Resolução CFN nº 378/2005 (art. 12).
- A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, responsável técnico Nutricionista conforme a Lei nº 8.234/91, regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá totalizar uma carga horária mínima 30 (trinta) horas semanais, a serem cumpridas em jornadas diárias de 6 (seis) horas, distribuídas ao longo da semana.
- O nutricionista deverá ter autonomia para imediata resolução de problemas e dentre outras funções observar as condições da recepção dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento e avaliar a aceitação das preparações, por meio de planilha do quantitativo de sobras/restos planilhas de controle (Ex.: check list de boas práticas de manipulação, controle de temperatura etc).

3. Registro da Empresa no CRN

- Apresentar o registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas, conforme exigências da Lei nº 6.583/1978 (art. 15, parágrafo único), do Decreto nº 84.444/1980 (art. 18) e da Resolução CFN nº 378/2005 (art. 2º, §1º).

4. Alvará Sanitário

- Possuir alvará sanitário vigente, em conformidade com as disposições do Decreto-Lei nº 986 /1969.

Os serviços objeto da presente contratação são de natureza continuada, visando a manutenção das atividades acadêmicas e administrativas do Campus Natal-Central do IFRN.

Conforme previsto na legislação aplicável às licitações e contratos administrativos, a exigência de garantia visa assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado, protegendo a administração pública de eventuais prejuízos financeiros decorrentes de descumprimento contratual. **No entanto, considerando que a presente contratação não implicará em custos diretos ou ônus financeiros ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), Campus Natal-Central, entende-se que não há justificativa para a imposição de garantia contratual.**

Adicionalmente, destaca-se que a concessão de uso, mediante sublocação de área física para exploração de serviços de lanchonete e restaurante, gerará receita ao IFRN, de forma que os riscos financeiros inerentes ao contrato são mitigados pelo próprio objeto e pelas condições estabelecidas no edital.

Por fim, a não exigência de garantia busca ainda ampliar a competitividade do certame, promovendo maior número de participantes e, conseqüentemente, melhores propostas para a administração pública, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e ampla concorrência.

Dessa forma, a decisão pela não exigência da garantia contratual é amparada na natureza da contratação, no interesse público e na busca pela melhor proposta ao IFRN.

Requisitos Operacionais

- **Cardápio Diversificado e Sustentável**
 - Oferecer opções de alimentos que atendam à diversidade da comunidade acadêmica.
 - Priorizar produtos regionais, frescos e de fornecedores locais sempre que possível.
 - Detalhamento constante no Termo de Referência.
- **Horário de Funcionamento**
 - Disponibilizar os serviços durante os horários compatíveis com as demandas acadêmicas e administrativas, incluindo períodos de eventos especiais, conforme cronograma do campus (detalhamento constante no Termo de Referência).
- **Práticas de Sustentabilidade**
 - Adotar medidas para redução de desperdício de alimentos, manejo responsável de resíduos e uso de materiais biodegradáveis e recicláveis.
 - Detalhamento constante no Termo de Referência.

Requisitos de Conformidade

1. Cumprimento de Normas de Segurança Alimentar

- Atender integralmente às normas de vigilância sanitária e regulamentos técnicos aplicáveis.

2. Capacitação Contínua

- Manter programa de treinamento regular para os funcionários, abrangendo boas práticas de manipulação de alimentos, atendimento ao público e sustentabilidade.

5. Levantamento de Mercado

O objetivo do levantamento de mercado é identificar soluções e alternativas viáveis para contratação de serviços contínuos para exploração comercial de lanchonete e restaurante, mediante sublocação de área física, localizada nas dependências do IFRN, Campus Natal-Central, incluindo o fornecimento de todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à operação. O levantamento visa assegurar a ampla competitividade no processo licitatório, garantir a eficiência do contrato e atender às necessidades da comunidade acadêmica.

Metodologia Utilizada

1. Consulta a Contratações Similares

Foram analisadas contratações realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal, especialmente Instituições Federais de Ensino, que possuem concessões de uso para exploração de serviços bem semelhantes ao caso concreto. A pesquisa envolveu consultas a portais de transparência e sistemas de compras públicas, como o ComprasNet, para verificar editais, termos de referência e contratos similares.

Resultados:

- **Identificou-se que a maioria dos órgãos analisados adota como forma de disputa, critérios de menor preço para itens do cardápio como forma de assegurar acessibilidade.**

2. Consulta a Potenciais Fornecedores

Foi realizada consulta formal a 12 (doze) empresas especializadas no segmento de alimentação e serviços correlatos, para avaliar a viabilidade técnica e as condições de mercado.

- Critério de escolha: empresas que possuíam contratos com outro campi do IFRN e a atual contratada do campus.

3. Resultados: A partir dessas análises foi possível chegar aos itens a serem licitados.

4. Identificação de Fornecedores no Mercado Local e regional

Por meio desta pesquisa, foram identificados fornecedores em potencial, abrangendo desde empresas de micro e pequeno porte, como também porte "demais", o que amplia a competitividade do certame.

Conclusão

O levantamento de mercado demonstrou que há fornecedores em número suficiente para assegurar a competitividade do certame, considerando os ajustes necessários para atender às especificidades da comunidade acadêmica.

6. Descrição da solução como um todo

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

1. Solução Proposta

A solução proposta consiste na contratação de serviços contínuos para exploração comercial de lanchonete e restaurante, mediante sublocação de área física, localizada nas dependências do IFRN, Campus Natal-Central,

incluindo o fornecimento de todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à operação. A modalidade licitatória escolhida para esse processo será o Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, uma vez que o **serviço objeto da contratação é caracterizado como comum**, conforme definido no inciso XIII do art. 6 da referida lei:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Ademais, optou-se por realizar o certame na forma de um **pregão tradicional** e não pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), visto que a contratação não se enquadra em nenhuma das hipóteses previstas no art. 3º do Decreto nº 11.462/2023, que regulamenta a utilização do SRP no âmbito da administração pública federal.

O objetivo é assegurar o fornecimento de lanches e refeições de qualidade e a preços acessíveis aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes.

A empresa concessionária deverá:

- Oferecer um cardápio diversificado e acessível, conforme parâmetros estabelecidos no Termo de Referência (TR).
- Garantir a segurança alimentar e sanitária, respeitando as normas vigentes, incluindo a apresentação de alvará sanitário e registros profissionais.
- Manter a área física em perfeito estado de conservação, realizando a limpeza e manutenção necessárias.
- Disponibilizar atendimento em horários compatíveis com as demandas acadêmicas e administrativas do campus.
- Assegurar que os equipamentos e utensílios utilizados estejam em conformidade com os padrões técnicos e sanitários.

Maiores detalhes constantes no Termo de Referência.

2. Manutenção e Assistência Técnica

A concessionária deverá:

- Realizar a manutenção preventiva e corretiva de equipamentos próprios.
- Reportar imediatamente à concedente qualquer dano ou problema na infraestrutura que interfira na prestação dos serviços.
- Custear reparos decorrentes de uso inadequado ou negligência no uso das instalações.
- Maiores detalhes constantes no Termo de Referência.

3. Justificativa Técnica da Solução

A escolha desta solução é tecnicamente fundamentada nas seguintes razões:

- Atendimento às demandas da comunidade acadêmica por alimentação de qualidade a preços acessíveis.
- Garantia de segurança alimentar por meio de requisitos técnicos como alvará sanitário e registro no CRN.
- Melhoria da qualidade de vida e promoção da permanência estudantil, com impacto positivo no desempenho acadêmico.

4. Justificativa Econômica da Solução

Economicamente, a concessão de uso é uma alternativa vantajosa porque:

- Reduz custos diretos para a administração pública, uma vez que a concessionária assume os custos operacionais e de manutenção dos serviços.
- Gera receita acessória para o IFRN, que pode ser revertida para melhorias nas atividades do campus.
- Promove o estímulo à economia local ao possibilitar a participação de micro e pequenas empresas da região no certame.

5. Compatibilidade com Normativos Vigentes

A solução respeita as diretrizes legais estabelecidas, incluindo os princípios da eficiência, economicidade e competitividade, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 40 /2020.

Conclusão

A contratação de serviços contínuos para exploração comercial de lanchonete e restaurante, mediante sublocação de área física, localizada nas dependências do IFRN, Campus Natal-Central, incluindo o fornecimento de todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à operação é a solução mais adequada para atender às necessidades da comunidade acadêmica do órgão, proporcionando benefícios técnicos, econômicos e sociais para a instituição e seus usuários.

As obrigações da **Concessionária** e da **Concedente** serão detalhadas no Termo de Referência (TR).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os itens foram definidos com base no contrato anterior, em que a equipe de planejamento desta contratação, realizou uma análise dos itens de maior relevância (saída/vendas), agrupando-os por categorias e revisados conforme as necessidade da comunidade escolar. Como os itens licitados não serão efetivamente adquiridos pelo campus, mas sim pelas público atendido, estabeleceu-se a quantidade de 1 unidade para cada item do cardápio, para fins de viabilizar o lançamento desta contratação. Assim, os itens a serem licitados serão:

Tabela 1 – Relação mínima de itens

Grupo	Categoria	Item	Descrição	Unidade de fornecimento	Quantidade
	SALGADOS	1	Salgados do tipo Croissant, com pelo menos três recheios, como queijo e presunto (misto), frango e queijo, com aproximadamente 100g	UND	1
		2	Salgados do tipo empada, com pelo menos três recheios, como carne e frango, com aproximadamente 100g	UND	1
		3	Pão-Pizza com pelo menos três recheios, como frango, queijo e presunto, com aproximadamente 150g	UND	1
	Bebidas	4	Café, copo médio, com aproximadamente 180 ml	UND	1
		5	Café com leite, copo médio, com aproximadamente 180 ml	UND	1
		6	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	UND	1
		7	Sucos naturais (polpa) de sabores variados, com aproximadamente 300ml	UND	1
		8	Sucos naturais (fruta), laranja e limão, com aproximadamente 300ml	UND	1

1		9	Sucos naturais do dia (um sabor ofertado por dia), com aproximadamente 300ml	UND	1
	Refeição	10	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	KG	1
		11	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 600g, conforme especificado no termo de referência	UND	1
		12	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	UND	1
		13	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 120g (60 g de goma + 60 g de recheio)	UND	1
		14	Bauru, com aproximadamente 150g, devendo conter carne de hambúrguer Queijo Presunto Alface Tomate Ovo	UND	1
		15	Sopa, com aproximadamente 200g (opções sugeridas Carne, frango, feijão, caldo verde)	UND	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 161,16

Com base nos itens a serem licitados, o valor total da contratação é estimado em R\$ 161,16 (cento e sessenta e um reais e dezesseis centavos), conforme exposto na tabela a seguir:

GRUPO	CATEGORIA	ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
-------	-----------	------	-----------	--------	-------------------------	------------	---------------------------------------	------------------------------

								(R\$)
1	Salgados	1	Salgados do tipo Croissant, com pelo menos três recheios, como queijo e presunto (misto), frango e queijo, com aproximadamente 100g	3697	UND	1	7,33	7,33
		2	Salgados do tipo empada, com pelo menos três recheios, como carne e frango, com aproximadamente 100g	3697	UND	1	6,50	6,50
		3	Pão-Pizza com pelo menos três recheios, como frango, queijo e presunto, com aproximadamente 150g	3697	UND	1	7,00	7,00
	Bebidas	4	Café, copo médio, com aproximadamente 180 ml	3697	UND	1	2,83	2,83
		5	Café com leite, copo médio, com aproximadamente 180 ml	3697	UND	1	3,67	3,67
		6	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	3697	UND	1	2,83	2,83
		7	Sucos naturais (polpa) de sabores variados, com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	7,00	7,00
		8	Sucos naturais (fruta), laranja e limão, com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	7,00	7,00
		9	Sucos naturais do dia (um sabor ofertado por dia), com aproximadamente 300ml	3697	UND	1	5,00	5,00
	Refeição/lanche	10	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	3697	KG	1	49,84	49,84
		11		3697	UND	1	18,33	18,33

			Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 600g, conforme especificado no termo de referência					
		12	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	3697	UND	1	16,83	16,83
		13	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 120g (60 g de goma + 60 g de recheio)	3697	UND	1	8,00	8,00
		14	Bauru, com aproximadamente 150g, devendo conter carne de hambúrguer Queijo Presunto Alface Tomate Ovo	3697	UND	1	9,00	9,00
		15	Sopa, com aproximadamente 200g (opções sugeridas Carne, frango, feijão, caldo verde)	3697	UND	1	10,00	10,00

Para o valor estimado, realizou-se a pesquisa de preços. O quadro resumo comparativo dos preços coletados está disponível a seguir:

Grupo	Categoria	Item	Descrição	Unidade de fornecimento	Orçamento 1	Orçamento 2	Orçamento 3	Média	Mediana	DP	CV	Valor unitário estimado
	SALGADOS	1	Salgados do tipo Croissant, com pelo menos três recheios, como queijo e presunto (misto), frango e queijo, com aproximadamente 100g	UND	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 7,33	R\$ 7,00	0,57735	7,88%	R\$ 7,33
		2	Salgados do tipo empada, com pelo menos três recheios, como carne e frango, com aproximadamente 100g	UND	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,50	0,5	7,69%	R\$ 6,50
		3	Pão-Pizza com pelo menos três recheios, como frango, queijo e presunto, com aproximadamente 150g	UND	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 7,00	1	14,29%	R\$ 7,00
			Café, copo médio, com									

1	Bebidas	4	aproximadamente 180 ml	UND	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 2,83	R\$ 3,00	0,288675	10,20%	R\$ 2,83	
		5	Café com leite, copo médio, com aproximadamente 180 ml	UND	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,67	R\$ 3,50	0,288675	7,87%	R\$ 3,67	
		6	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	UND	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 2,83	R\$ 2,50	0,57735	20,40%	R\$ 2,83	
		7	Sucos naturais (polpa) de sabores variados, com aproximadamente 300ml	UND	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 6,33	R\$ 7,00	2,081666	32,89%	R\$ 7,00	
		8	Sucos naturais (fruta), laranja e limão, com aproximadamente 300ml	UND	R\$ 3,50	R\$ 7,00	R\$ 9,00	R\$ 6,50	R\$ 7,00	2,783882	42,83%	R\$ 7,00	
		9	Sucos naturais do dia (um sabor ofertado por dia), com aproximadamente 300ml	UND	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 4,67	R\$ 5,00	1,527525	32,71%	R\$ 5,00	
	Refeição	10	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	UND	R\$ 60,00	R\$ 44,53	R\$ 45,00	R\$ 49,84	R\$ 45,00	8,79907	17,65%	R\$ 49,84	
		11	Refeição, tipo prato feito com aproximadamente 600g, conforme especificado no termo de referência	UND	R\$ 18,00	R\$ 15,00	R\$ 22,00	R\$ 18,33	R\$ 18,00	3,511885	19,16%	R\$ 18,33	
		12	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	UND	R\$ 17,00	R\$ 13,50	R\$ 20,00	R\$ 16,83	R\$ 17,00	3,253204	19,33%	R\$ 16,83	
		13	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 120g (60 g de goma + 60 g de recheio)	UND	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 7,33	R\$ 8,00	3,05505	41,68%	R\$ 8,00	
		14	Bauru, com aproximadamente 150g, devendo conter carne de hambúrguer Queijo Presunto Alface Tomate Ovo	UND	R\$ 5,00	R\$ 9,00	R\$ 12,00	R\$ 8,67	R\$ 9,00	3,511885	40,51%	R\$ 9,00	
		15	Sopa, com aproximadamente 200g (opções sugeridas: Carne, frango, feijão, caldo verde)	UND	R\$ 10,00	R\$ 9,00	R\$ 15,00	R\$ 11,33	R\$ 10,00	3,21455	28,37%	R\$ 10,00	
	Valor total												R\$ 161,16

Informamos que a análise crítica de preços foi realizada e foi anexado ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Dada a natureza do serviço e considerando que a solução possui caráter indivisível, por se tratar exclusivamente da concessão de uso de espaço físico, não há necessidade de um aprofundamento sobre o parcelamento da solução, uma vez que o objeto, em sua essência, não permite divisão em partes.

Além disso, a definição dos itens a serem licitados, bem como a justificativa para sua composição, já foi devidamente detalhada no tópico 7 do presente estudo, não restando dúvidas quanto à adequação da solução apresentada às necessidades da administração pública.

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 14.333/21), no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 11/09/1990) e na Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do MPDG.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratação correlata e/ou interdependente, visto que licitação englobará o apenas a concessão do uso de espaço físico do IFRN, Campus Natal-Central, destinada à exploração de serviços de lanchonete e restaurante.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Cabe destacar, que a referida contratação está vinculada ao Plano de Contratações Anual para o exercício de 2025, logo estamos executando uma ação planejada, conforme documento anexo processo.

Por fim, em relação ao Plano de Logística Sustentável do IFRN:

- DIRETRIZ ESTRATÉGICA: Incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável, por meio dos processos licitatórios.
- OBJETIVO: OB401 - Ampliar a quantidade de micro e pequenas empresas locais/regionais participantes dos processos licitatórios.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Atender aos preceitos legais vigentes;
- Garantir uma boa execução contratual, como base nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Garantir a comercialização, no campus, de lanches e refeições de qualidade e a preços acessíveis aos alunos, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes do campus Natal-Central do IFRN, aumentando a produtividade e permanência estudantil.
- Proporcionar maior praticidade ao cotidiano dos usuários do campus.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas pela Administração encontram-se presentes nos planos de contingência dos mapas de riscos, anexo ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável.

A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória, conforme quadro abaixo:

PRODUTO	CLASSE - ENCE
MICROONDAS	A
GELADEIRA	A
FREEZER HORIZONTAL E VERTICAL	A
FOGÃO COM ACENDEADOR AUTOMÁTICO, ESTUFA, BANHO MARIA E LIQUIDIFICADOR	Não se aplica

A CONTRATADA deverá utilizar liquidificador que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, e legislação correlata.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis; Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

Conforme rege a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), Art. 1º, os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços. Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após considerar todos os aspectos mencionados anteriormente, a equipe de Planejamento conclui que a contratação é viável, devido à importância da demanda e à natureza comum do serviço. Além disso, a solução proposta está em conformidade com as regulamentações aplicáveis, garantindo a legalidade e o interesse público. Para atender a essa demanda, será realizado um pregão eletrônico tradicional, com base na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

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](#).

TATIANA CARDOSO DELGADO KOBAYASHI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/07/2025 às 11:33:50.

FABIO HENRIQUE VALE DOS REIS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/07/2025 às 11:37:39.

GLEYDSON DE OLIVEIRA CAVALCANTI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2025 às 09:01:31.

JONAS EDUARDO GONZALEZ LEMOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 30/07/2025 às 16:26:38.



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS NATAL - CENTRAL

Relatório 102/2025 - CASEM/DIAD/DG/CNAT/RE/IFRN

23 de maio de 2025

RELATÓRIO DA COMISSÃO

Equipe de Planejamento designada pela Portaria nº 893/2024-DG/CNAT/RE/IFRN, de 06 de novembro de 2024, responsável pela contratação de concessão de uso, mediante sublocação de área física, para exploração de serviços de lanchonete balcão, restaurante e autosserviço, conforme IN SEGES/MP n.º 05/2017, para atender as demandas do IFRN, no âmbito do Campus Natal-Central.

DADOS DO PROCESSO

Número: 23057.008266.2024-26. Assunto: Solicitação de abertura de processo licitatório para concessão do espaço para lanchonete/restaurante

1. OBJETO DO ESTUDO

Estimar o valor de locação do imóvel, constituído de edificação de uso comercial comum, localizado no interior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN, Campus Natal-Central.

2. NÍVEL DE PRECISÃO

O presente estudo adotou procedimentos de avaliação para determinação do valor de locação do imóvel com base no método comparativo direto com o mercado imobiliário da região, adicionado aos valores cobrados das concessões de espaços de lanchonete/restaurante dos campi do IFRN, conforme descrito no item 3.

3. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Para o desenvolvimento do presente trabalho foi utilizado os seguintes métodos e procedimentos para obtenção dos valores e dados referenciais:

- Vistoria ao imóvel avaliado para determinação da sua área construída, bem como de suas características construtivas;
- Levantamento do imóvel para verificação de pontos de consumo e de medição de água e de energia elétrica;
- Pesquisa de mercado imobiliário para verificação dos preços atuais praticados para locação de imóveis com características semelhantes na região, através de consulta a sites especializados e instituições privadas de comercialização de imóveis; e
- Levantamento dos valores cobrados das concessões dos espaços de lanchonete/restaurante dos campi do IFRN, decompondo os valores que entravam no preço, como aluguel, água, energia, gás e vigilância, e considerou-se apenas o valor relativo ao aluguel, a fim de encontrar o valor por m².

4. ENDEREÇO DO IMÓVEL

- Tipo do logradouro: Avenida
- Logradouro: Avenida Senador Salgado Filho, Número: 1559
- Bairro: Tirol CEP: 59015-000
- Município: Natal UF: RN
- Latitude e Longitude: 5°48'39.4"S e 35°12'11.6"W

5. DESCRIÇÃO DO IMÓVEL

Imóvel caracterizado por edificação de uso comercial com 235,94 m² de área construída, inserido no terreno de aproximadamente 90.000 m² e integrante do conjunto de edificações do IFRN/Campus Natal-Central, delimitado pelos seguintes confrontantes:

- Ao NORTE – Hospital Mons. Walfredo Gurgel;
- Ao SUL – Av. Bernardo Vieira;
- A LESTE – Av. Rui Barbosa;
- A OESTE – Av. Senador Salgado Filho.

6. DADOS DAS BENFEITORIAS

- Estado de conservação: Bom
- Idade aparente: acima de 25 anos
- Padrão de acabamento: Bom
- Pavimento: Térreo

7. INFRAESTRUTURA EXISTENTE

O imóvel está localizado em uma área que recebe a seguinte infraestrutura urbana:

- Acesso em pavimentação asfáltica;
- Sistema de abastecimento de água;
- Coleta de resíduos sólidos;
- Energia elétrica e iluminação pública; e
- Telefonia fixa e móvel.

8. PESQUISA DE VALORES DE MERCADO

A forma utilizada para obter a referência dos valores médios de locação de imóveis no mercado, foi através de pesquisas e coleta de informações em anúncios publicidades e classificados de jornais de grande circulação no município. Além disso, foram considerados na composição da estimativa os valores cobrados das concessões de espaços de lanchonete/restaurante dos campi do IFRN, conforme ANEXO.

Para análise crítica do preço do aluguel, realizou-se uma comparação entre os preços mais próximos nas duas pesquisas de preços (mercado imobiliário e contratos do IFRN) e selecionou-se os preços mais compatíveis entre as duas bases de pesquisa.

A pesquisa foi realizada no período de 01/05/2025 a 15/05/2025 onde foi encontrado o valor médio de **R\$ 18,13/m²**, combinando as locação de imóveis comerciais no bairro do Tirol em Natal/RN e valores das concessões das cantinas do IFRN.

9. ESTIMATIVA DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

Foi realizado levantamento no imóvel, no qual foram avaliadas a existência de pontos de utilização e de medição de consumo de energia elétrica. Assim, se identificou pontos de consumo de energia elétrica com a utilização de diversos equipamentos

elétricos/eletrônicos.

Porém, não existe medição individualizada de consumo de energia elétrica para o imóvel. Atualmente, esse consumo mensal é estimado, considerando a potência elétrica dos equipamentos utilizados, sendo o respectivo custo incluído no valor de locação do imóvel.

No entanto, para esta nova contratação, a Diretoria de Administração do campus informou que será instalado um medidor digital para a medição do consumo de energia elétrica imóvel. Assim, tendo em vista que esse custo será variável de acordo com o consumo medido, ele não foi considerado no cálculo do valor de locação.

10. ESTIMATIVA DO CONSUMO DE ÁGUA

Foi realizado levantamento no imóvel, no qual foram avaliadas a existência de pontos de utilização e de medição de consumo de água. Assim, se identificou pontos de consumo de água, através do uso de pias e lavatórios.

Porém, não existe medição individualizada de consumo de água para o imóvel. Atualmente, o consumo mensal de água é estimado, considerando os pontos de consumo e as atividades realizadas, sendo o respectivo custo incluído no valor de locação do imóvel.

No entanto, para esta nova contratação, a Diretoria de Administração do campus informou que será instalado um medidor digital para a medição do consumo de água do imóvel. Assim, tendo em vista que esse custo será variável de acordo com o consumo medido, ele não foi considerado no cálculo do valor de locação.

11. CONCLUSÃO

Para a estimativa do valor de locação do imóvel utilizaremos como referência a equação abaixo que considera o valor médio do metro quadrado de locação obtidos na pesquisa de preços para os parâmetros já descritos, desconsiderando os custos com o consumo de água e energia elétrica:

$V_{LO} = V \times A$, onde

V_{LO} = Valor de locação do imóvel

V = Valor médio do m² de locação de imóveis na região

A = Área construída do imóvel

$V_{LO} = \text{R\$ } 18,13/\text{m}^2 \times 235,94\text{m}^2$

LOGO, TEMOS O VALOR ESTIMADO PARA LOCAÇÃO DO IMÓVEL:

$V_{LO} = \text{R\$ } 4.277,59$ (quatro mil, duzentos e setenta e sete reais e cinquenta e nove centavos).

ANEXO

Pesquisa de preços de locação de imóveis

A pesquisa teve como finalidade, obter o preço estimado do aluguel por m² no bairro do Tirol, onde está localizado o imóvel de que trata este relatório. A pesquisa foi realizada no período de 01/05/2025 a 15/05/2025. Os dados coletados estão demonstrados na tabela abaixo:

Reitoria	**	0	Área de seção, ou seja, não haverá cobrança de aluguel para a vencedora do certame.	*	*	*		*	-	161/2022	BETHY CAKES CNPJ 46.685.795/0001-10	Não
Natal-Centro Histórico	48	R\$ 2.708,69	Passando por reanálise em razão de impugnação	569,79	2091,7	47,2		-	11,870625	Valor estimado na nova contratação	Valor estimado na nova contratação	Não
Ceará-Mirim	185,07	R\$ 3.034,52	Incluso água, luz, gás e vigilância	R\$ 1.134,43	R\$ 1.850,12	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 49,97	R\$ 6,13	00025/2024	Delicias da Massagueira Ltda 34.928.320/0001-28	Não
São Gonçalo do Amarante	119,05	2731,35	Estimado Vigilância, energia e gás	2.545,11	230,12	0	65,55	21,68	21,37849643	00085/2025	M. P. Comercio (17.031.812/0001-05)	Sim
Parnamirim	45,9	R\$ 2.034,58		365,82	1668,76	0			7,969934641	385/2025	LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ 17.822.035/0001-09	Não
Zona Norte	98,95	R\$ 2.195,60		735,76	R\$ 1.231,04	R\$ 72,62		R\$ 156,18	7,435674583	00317/2023	Delicias da Massagueira Ltda (34.928.320/0001-28	Não
Pau dos Ferros	66,31	R\$ 917,60	Água e energia separado	R\$ 869,90	-	-	-	R\$ 47,70	13,11868496	67/2024	Maria Ilma Marcelino Torres (22.162.896/0001-48)	Não
Apodi	140	R\$ 2.433,40	Energia e vigilância inclusos	R\$ 1.514,50	R\$ 907,56	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11,34	R\$ 10,82	171/2021	Sabor na Brasa Restaurante e Serviços Ltda (35.207.021/0001-67)	Não
Mossoró	145,91	R\$ 3.820,85	Energia e vigilância inclusos	2772,29	931,47	-		116,59	19	078/2023	ÉDEN SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA (07.555.567/0001-73)	Sim
Ipanguaçu	119,05	R\$ 3.043,49		2.259,46	780,83	0		3,201	18,97908442	00062/2023	S & F REFEIÇÕES LTDA (30.749.636/0001-00)	Sim
Currais Novos	119,82	R\$ 1.902,42		889,95	867,97	53,74		91,5	7,427391087	261/2024	J & J COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA 34.270.890/0001-73	Não
Caicó	129,47	2103,71	Energia, água e vigilância inclusos				0		0	017/2022	SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA (35.207.021/0001-67)	Não
Nova Cruz	136,08	R\$ 2.568,56	Energia, água e vigilância inclusos						0	291/2024	Pasteis & Massas (09.509.234/0001-33)	Não
Canguaretama	192,93	R\$ 1.715,83	Energia, água e vigilância inclusos	797,55	918,29	0	0	0	4,133882755	167/2021	Pasteis & Massas (09.509.234/0001-33)	Não
Lajes	118,74	R\$ 955,84	Energia, água e vigilância inclusos						0	0054/2023	Leandro F Tome - Me (04.251.091/0001-99)	Não
Macau	146,96	2.300,82	Energia e água nclusos						0	8/2023	C H Comercio e Serviços Ltda (15.49.54.05/0001-15)	Não
Parelhas	91,61	1416,57	Energia, água e vigilância inclusos	591,91	636,45	53,14	0	135,07	6,461194193	121/2023	DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA CNPJ 34.928.320/0001-28	Não
São Paulo do	177,79	R\$ 2.335,94		R\$	856,84	364,36		0	R\$ 6,27	116/2023	DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA	Não

Potengi				1.114,74							CNPJ	
João Câmara	64,8	R\$ 3.572,85	Energia, água e vigilância inclusos	R\$ 3.572,85	-	-	R\$ 0,00	-	R\$ 55,14	23/2021	34.928.320/0001-28 CLECIO B SILVA LTDA (09.239.494/0001-36)	Não
Natal-Central	235,94	9.490,01		3.796,00			0	0	16,0888531		M. J. da C. Silva Me (13.14.11.62/0001-91)	Não

Considerando a metodologia já exposta nos itens 3 e 8, foram selecionados os seguintes preços:

Item	R\$/m2
1	17,86
2	15,50
3	16,08
4	18,97
5	19,00
6	21,38
Média	18,13

Isabelle Cristine Patrício dos Santos
Engenheira Civil
Matricula 1730042

Gleydson de Oliveira Cavalcanti
Engenheiro de Segurança do Trabalho
Matricula 2143441

Fábio Henrique Vale dos Reis
Economista
Matricula 1831386

Ana Claudia Gondim Filgueira de Paula
Arquiteta e Urbanista
Matricula 1583690

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Assessora de Compras
Matricula 1677949

Documento assinado eletronicamente por:

- **Gleydson de Oliveira Cavalcanti**, ENGENHEIRO DE SEG DO TRABALHO, em 23/05/2025 15:33:22.
- **Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi**, ASSESSOR(A) - FAG-IFRN - ASCOM, em 23/05/2025 15:37:16.
- **Ana Claudia Gondim Filgueira de Paula**, ARQUITETO E URBANISTA, em 23/05/2025 15:47:02.
- **Fabio Henrique Vale dos Reis**, COORDENADOR(A) - FG0002 - COCOMP/CNAT, em 26/05/2025 08:50:29.
- **Isabelle Cristine Patricio dos Santos**, ENGENHEIRO-AREA, em 26/05/2025 08:54:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/04/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 868249

Código de Autenticação: f4617488e5



ANEXO II
SUGESTÃO DE FORMULÁRIO PARA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Itens de avaliação

Marque com um “X” a opção que melhor expressa sua avaliação quanto a cada item

Item de avaliação	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo	Não sei responder
Apresentação do cardápio						
Sabor dos alimentos						
Apresentação dos alimentos						
Limpeza das mesas						
Higienização de copos, xícaras, pratos e talheres						
Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, uniformes e aparência)						
Tempo de espera						
Organização e limpeza geral						
Qualidade dos produtos						
Temperatura das bebidas						
Atendimento dispensado pelos funcionários						
Variedade dos produtos						

Opinião geral

Informe sua(s) sugestão(ões), crítica(s) e/ou elogio(s)

ANEXO III

ITEM 1

VALOR DO ACRÉSCIMO REFERENTE AO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

ENQUADRAMENTO DA UNIDADE CONSUMIDORA (IMÓVEL):

Normas de Referencia	- RESOLUÇÃO NORMATIVA ANEEL Nº 1.000, DE 7 DE DEZEMBRO DE 2021 - RESOLUÇÃO HOMOLOGATÓRIA ANEEL Nº 3.442, DE 15 DE ABRIL DE 2025
Classe	Comercial
Grupo	B
Subgrupo	B3: demais classes

MÉTODO DE CÁLCULO:

VA.energia	Valor do acréscimo referente ao consumo de energia elétrica (R\$)
VLA	Valor da leitura atual do medidor de energia (kWh)
VLP	Valor da leitura passada do medidor de energia na data de início do contrato (kWh) ou do mês anterior.
VPTE	Preço da tarifa de energia elétrica (R\$/kWh) com tributos (PIS, COFINS, ICMS)
CIP	Contribuição de iluminação pública (R\$) = [(VLA – VLP) x VPTE sem tributos] x 15 %
Ext	Caso ocorram modificações em legislações que haja obrigação de pagamento na conta

$$VA.energia = [(VLA - VLP) \times VPTE] + CIP + Ext$$

ITEM 2

VALOR DO ACRÉSCIMO REFERENTE AO CONSUMO DE ÁGUA

ENQUADRAMENTO DA UNIDADE CONSUMIDORA (IMÓVEL):

Normas de Referencia	- RESOLUÇÃO RS.CA.P.G.02.0002.02 DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA CAERN
Classe	Comercial

MÉTODO DE CÁLCULO:

VA.agua	Valor do acréscimo referente ao consumo de água (R\$)
VLA	Valor da leitura atual do medidor de água (m³)
VLP	Valor da leitura passada do medidor de água na data de início do contrato ou do mês anterior (m³)
VPTA	Preço da tarifa de água (R\$/m³) com tributos (PIS, COFINS), conforme faixa de consumo determinada pela Norma de Referência
ESG (Ligação Convencional)	Taxa de esgotamento sanitário (R\$) = [(VLA – VLP) x VPTA] x 70 %
Ext	Caso ocorram modificações em legislações que haja obrigação de pagamento na conta

$$VA.agua = [(VLA - VLP) \times VPTA] + ESG + Ext$$

Observação:

Informamos que a medição do consumo de água e energia será realizada por meio de medidores digitais, a serem instalados pela contratante. Assim, caso a empresa contratada queira ter acesso os dados e acompanhar as informações de consumo, será disponibilizado login de acesso.

Documento Digitalizado Público

Termo de referência digital nº 13/2025, apêndice (ETP) e anexos - Versão final - Publicação

Assunto: Termo de referência digital nº 13/2025, apêndice (ETP) e anexos - Versão final - Publicação
Assinado por: Tatiana Kobayashi
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi, ASSESSOR(A) - FAG-IFRN - ASCOM**, em 31/07/2025 15:40:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 31/07/2025. 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: 2264967
Código de Autenticação: ee80962093

