

Estudo Técnico Preliminar - 30/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23326.003385.2022-11

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

3.1.7. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.10. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.11. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.12. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

3.1.15. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.16. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.17. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.18. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.19. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.20. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.21. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.22. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e ou lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas nas respectivas unidades dos Campi do IFPB.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Do exposto, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAEST-JP	Gianne Katerrine de Figueiredo Nóbrega

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajas adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8.A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1.na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2.na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3.se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9.São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5, de 2017;

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n.º 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n.º 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a

integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades analíticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente denidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por m assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3. Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que

estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
 - e) 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;
 - f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
 - g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.
- Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.11.1.5.Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses**, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

6.1.12.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

6.1.12.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13.Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14.Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1.Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão

realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e
- v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. Concessão: sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.
- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação

para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil, recentemente inaugurado, dispondo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para

atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.2.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.2.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.2.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.2.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.2.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.

8.2.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

8.2.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.3.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.3.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.3.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.4.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

- i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- ii O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03

(três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.4.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	Batata doce
Alface roxa	Cenoura
Escarola	Quiabo
Rúcula	Batata inglesa

Beterraba	Chuchu Rabanete
Espinafre	Berinjela
Tomate	Couve-flor
Cenoura	Vagem
Pepino	Couve manteiga
Tomate cereja	Repolho
Repolho	

8.4.3.1.2. ARROZ

8.4.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.4.3.1.3. FEIJÃO

8.4.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubacão ou feijoada.

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.4.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g

Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

8.4.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.4.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.4.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Peixe	Ao menos 1 vez por semana no almoço

8.4.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.4.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.4.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.4.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.3.1.8. SOPA

8.4.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.4.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 1 cereal ou 1 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha,

etc.) e 4 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e /ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.4.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.4.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.4.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.4.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.4.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2.400 mg

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.4.10. Dos horários

8.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

--	--

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.4.10.2. LANCHES

8.4.10.2.1. BEBIDAS

8.4.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com chocolate em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.4.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.4.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.4.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.4.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO

Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com chocolate em pó	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
logurte	Copo de 300 ml

8.4.10.2.2. FRUTA

8.4.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.4.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.10.2.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

8.4.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto

		(1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso (15 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)
Hamburguer artesanal de carne moída	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Carne moída no formatado de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Hamburguer artesanal de frango moído	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Frango moído no formato de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Sanduíche natural (atum, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Patê de atum (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca -15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo coalho (2 pedaços – 60 g)

Tapioca (frango desfiado com requeijão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 colher de sopa – 30 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Crepioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Goma de tapioca (2 colheres de sopa – 30 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz (queijo coalho e carne de sol desfiada)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol desfiada (1 porção – 60g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cuscuz (carne de sol desfiada na nata)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz com ovos mexidos	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Ovos mexidos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (frango em cubos na cebola caramelizada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Frango em cubos (1 porção – 80 g)

Macaxeira cozida (carne desfiada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Carne desfiada (1 porção – 80 g)
Gratinado de batata com frango desfiado	Batata inglesa (1 porção – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (Isca de carne acebolada)	Inhame (1 rodela média – 80 g)	Isca de carne (1 porção – 80 g)
Inhame cozida (ovos mexidos)	Inhame (1 rodela – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Creme de galinha com arroz branco	Arroz branco (1 porção – 80 g)	Creme de galinha (1 porção de – 80 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho e ervilha)	Massa do empadão (1 porção – 60 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de frango	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de carne moída	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio carne moída (1 porção – 80 g)
Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Torrada (2 unidades – 30 g)	Ovos (2 unidades – 100 g) Queijo muçarela (1 fatia – 25 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (1 porção – 80 g)	Carne de sol em cubos pequenos (1 porção - 80 g)
	Batata doce	Carne moída

Escondidinho de batata doce com carne moída	(80 g)	(1 porção - 80 g)
Escondidinha de abobora com carne desfiada	Abobora (80 g)	Carne desfiada (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado com molho de tomate) e bolinho de arroz	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (carne moída com molho branco) e bolinho de batata macaxeira	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de macaxeira (3 unidades – 60 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	-	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Café com leite	Vitamina de Banana	Café com leite
Prato principal	Pão francês com ovos mexidos e queijo coalho	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Inhame cozido com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Cuscuz com queijo coalho e carne de sol desfiada

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Salada	Mix de alface, tomate, cebola em rodelas e azeitonas	Chuchu, batata inglesa, cenoura e ovos cozidos	Acelga, tomate, pepino e palmito	Alface, tomate cereja, cenoura e milho verde	Couve refogada, beterraba, abóbora e ervilha
Arroz	À grega	Com cebolinha e coentro	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Verde	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, calabresa, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Rodelas de batata doce assada no forno	Espaguete à bolonhesa	Macaxeira assada no forno	Purê de batata inglesa	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)
Prato principal	Frango ao molho	Bife à parmegiana	Filé de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango grelhado	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Laranja	Pudim de leite	Melão	Abacaxi
Suco	Goiaba	Cajá	Caju	Uva	Acerola

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	-	Alface, repolho, tomate e azeitonas	Couve refogada, tomate assado, brócolis e milho verde	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Refogado na cebola e alho	À grega
Feijão	Carioca		Verde	Carioca	Preto

Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	-	Batata inglesa gratinada	Batata inglesa sauté no orégano	Purê de abóbora
Prato principal	Carne de sol em cubos	-	Strogonoff de frango	Almôndegas à bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja de frango com arroz e legumes Acompanhada de inhame cozido e pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Bolinho de cenoura	Laranja	Mousse de limão	Maçã
Suco	Acerola	Manga	Seriguela	Goiaba	Tangerina

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Laranja	Melão
Bebidas	Café com leite	Suco de abacaxi	Vitamina de acerola	Leite com chocolate em pó	Suco de caju
Prato principal	Tapioca com carne de sol acebolada desfiada na nata	Macaxeira cozida com frango em cubos na cebola caramelizada	Torta de frango	Escondidinho de batata doce com carne moída	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

8.4.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão
Bebidas	Iogurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco verde (abacaxi, couve e limão)	Café com leite
Prato principal	Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Tapioca com queijo coalho	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Crepioca com carne de sol acebolada desfiada na nata

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, repolho roxo, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogada, cenoura, beterraba e ervilha	Alface, tomate, cenoura e uva passas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	Branco	Chop Suey	-
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	De corda	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Macarrão parafuso ao molho de tomate	Purê de macaxeira	Batata inglesa à dorê	Chips de batata doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)
Prato principal	Carne moída com legumes	Frango assado (coxa / sobrecoxa) ao molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango xadrez	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Maçã	Melão	Mousse de maracujá	Abacaxi com raspas de limão	Cartola
Suco	Abacaxi	Acerola	Goiaba	Manga	Cajá

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, pepino, cenoura ralada e azeitona	Acelga, alface, tomate e uva passas	Salada refogada de couve, couve-flor, cebola e ervilha.	Mix de alface, tomate, cenoura, orégano e manjericão	-
Arroz	Branco	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Farofa de ovos	Sufê de legumes	Abóbora gratinada no coentro	Macaxeira à dorê	-
Prato principal	Frango desfiado com legumes	Carne bovina ao molho	File de peito de frango grelhado	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes Acompanhada de batata doce cozida em rodelas e torradas
Sobremesa	Goiaba	Pudim de leite	Melancia	Bolinho de chocolate	Laranja
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Uva	Goiaba

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de tangerina	Leite com chocolate em pó
				Cachorro-quente	Empadão

Prato principal	Sanduíche natural (pão caixa, atum, requeijão cremoso, alface, tomate)	Panqueca ao molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Escondidinho de abóbora com carne desfiada	(carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	(frango com tomate, alface, milho e ervilha)
-----------------	---	---	--	---	--

8.4.11.3 Terceira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Banana	Melão	Maçã	-
Bebidas	Café com leite	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Vitamina de acerola
Prato principal	Macaxeira cozida com ovos mexidos	Tapioca de queijo coalho	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve-flor, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Alface, tomate, pepino e azeitona verde
Arroz	Branco	Com cebolinha	Refogado na cebola e no alho	Com cenoura	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)
Guarnição	Batata doce rústicas	Purê de batata inglesa	Espaguete à bolonhesa	Farofa simples (manteiga, cebola e alho)	Chips de couve
		Medalhão de		Peixe empanado	Carne de churrasco

Prato principal	Fricassê de frango	carne de sol	Frango à parmegiana		
Sobremesa	Salada de frutas	Maçã	Cocada	Banana	Laranja
Suco	Acerola	Caju	Cajá	Goiaba	Abacaxi

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e azeitona	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba e ervilha)	Alface, beterraba ralada, repolho e milho verde	Couve, tomate, cebola e ervilha refogados	-
Arroz	À grega	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e no alho	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Batata palha	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Palito de macaxeira assada	Purê de batata doce	-
Prato principal	Strogonoff de carne	Isca de frango	Bife a cavalo (com ovo frito)	Frango guisado com legumes	-
Sopa	-	-	-	-	Caldo de macaxeira com grão de bico, frango em cubinhos e vegetais. Acompanhado de macaxeira em cubos e torradas.
Sobremesa	Maçã	Mousse de chocolate	Abacaxi no forno	Melancia	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)
Suco	uva	Seriguela	Tangerina	Graviola	Manga

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Manga	-	Melancia	Mamão	Banana
Bebidas	Leite com chocolate em pó	Vitamina de frutas (mamão com banana)	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de cajá
Prato principal	Torta de carne moída e legumes	Sanduíche natural (pão de forma com frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Inhame cozido com isca de carne acebolada	Gratinado de batata com frango desfiado	Hambúrguer de carne (Pão bola, carne moída em formato de hambúrguer artesanal, queijo, tomate e salada)

8.4.11.4 Quarta semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melancia	-	Mamão	Melão	Banana
Bebidas	Café com leite	Vitamina de acerola	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Tapioca (frango desfiado com requeijão cremoso)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Macaxeira cozida com carne desfiada	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, muçarela e presunto)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis,				

	tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, tomate, pepino e milho verde	Couve flor, cenoura, beterraba e ervilha	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	Com cenoura	A grega	Branco	Com cebolinha	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Verde
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Chips de batata doce	Penne ao alho e orégano	Macaxeira à dorê	Pirão
Prato principal	Carne de sol em tiras acebolada	Frango assado (coxa /sobrecoxa) ao molho de mostarda e laranja	Bife ao molho madeira	Peito de frango assado de forno no molho tártaro	Moqueca de peixe
Sobremesa	Tortinha de limão	Abacaxi	Cupcake de chocolate	Laranja	Maçã
Suco	Cajá	Goiaba	Uva	Graviola	Manga

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	-	Alface, tomate, pepino e palmito	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)
Arroz	Refogado com alho e cebola	Branco	-	Com cenoura	Com cebolinha
Feijão	Carioca	Preto		De corda	Carioca
Guarnição	Sufê de legumes	Purê de batata inglesa	-	Farofa de batata doce	Batata inglesa rústicas
		Kibe de forno	-		Frango em tiras

Prato principal	Peito de frango empanado			Carne de panela com batatinha	
Sopa	-	-	Sopa de feijão com carne de sol cozida Acompanhada de abóbora cozida e pão francês	-	-
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Maçã	Cookie com gotas de chocolate	Mamão
Suco	Tangerina	Mangaba	Goiaba	Caju	Acerola

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Abacaxi	Mamão	Laranja	Maçã	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco de acerola	Suco de abacaxi	Suco de tangerina
Prato principal	Escondidinho de carne de sol em cubos pequenos	Cuscuz com carne de sol acebolada desfiada na nata	Creme de galinha com arroz branco	Panqueca de carne moída com molho branco com bolinho de arroz	Hambúrguer de frango (Pão bola, hambúrguer de frango artesanal, queijo, alface e tomate)

8.4.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que

os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.4.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.4.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.4.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.4.15. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.4.15.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02 /2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.4.15.2..E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.4.15.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.4.15.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.4.16 Dos itens mínimos para serem ofertados

8.4.16.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, a critério da CONTRATANTE, minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml

	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	iogurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g

	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.4.16.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.4.16.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;
- f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

UNIDADE	LOCAL
CAMPUS JOÃO PESSOA	Avenida Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe João Pessoa - PB - CEP: 58.015-435.
CAMPUS CABEDELO	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 - Jardim Camboinha Cabedelo - PB - CEP: 58.103-772.
CAMPUS MONTEIRO	Acesso Rodovia PB-264, S/N - Vila Santa Maria Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.
CAMPUS PATOS	Acesso Rodovia PB-110 - Alto da Tubiba - Patos - PB - CEP: 58.700-000.
CAMPUS PICUÍ	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenicista Picuí - PB - CEP: 58.187-000.
CAMPUS PRINCESA ISABEL	Acesso Rodovia PB-426 - Sítio Barro Vermelho, S/N - Zona Rural Princesa Isabel - PB - CEP: 58.755-000.

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda a sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso,

mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;
- b. Almoço das 11h00min às 14h00min;
- c. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;
- d. Jantar das 17h30min às 20h00min.
- e. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
- f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.

8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaríngeo, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade

profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	3697	Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite – Restaurante Estudantil – IFPB – Campus João Pessoa.	UND	-	-
2	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	720	144.000
3	3697	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	240	48.000

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de comensais contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - Campus João Pessoa. A programação das refeições dos

estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi. Além disso, há uma previsão de ampliação de comensais e o fornecimento conforme projetos desenvolvidos e entrada de novos discentes nos diferentes semestres no âmbito da IFPB - Campus João Pessoa.

9.3. MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.3.1. As quantidades das refeições foram estimadas para o período de 12 (doze) meses de fornecimento, considerando para o cálculo, o calendário acadêmico do período 2022.2 e parte do ano de 2023 e o número de 800 (oitocentos) comensais atualmente contemplados com o programa de assistência estudantil, levando em conta os dias e as refeições programadas nos dias letivos.

9.3.2 Demanda Parcial da Contratação

9.3.2.1. Multiplicando a quantidade de refeições semanais pelo número de semanas referente ao período da contratação, encontramos as quantidades estimadas de cada refeição para 12 (doze) meses de fornecimento para os atuais programas da assistência estudantil, demonstrado na Tabela abaixo:

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR SEMANA	QUANTIDADE DE SEMANAS REFERENTE AO PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES
Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	-	-	-
Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	3.000	40	120.000
Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	1.000	40	40.000

9.3.3 Demanda Final da Contratação

9.3.3.1. Por fim, na Tabela a seguir, acrescenta-se um percentual de 20% (vinte por cento), em relação à demanda parcial estimada, que poderá ser utilizado para a ampliação do número de comensais e para atender a demanda de projetos desenvolvidos no âmbito do Departamento de Assistência Estudantil.

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES	QUANTIDADE DE DEMANDA AMPLIADA (20%)	QUANTIDADE FINAL DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES
Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	-	-	-
Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	120.000	24.000	144.000
Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa.	UND	40.000	8.000	48.000

9.4. Considera-se, ainda, que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no Campus, entre discentes, servidores e profissionais terceirizados, é de aproximadamente 6.600 (seis mil e seiscentas) pessoas.

9.8. Os estimativos de população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFPB – Campus João Pessoa, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela CONTRATADA.

9.9. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições prontas (marmitex) ou o fornecimento de cestas básicas, para demandas específicas da instituição nos períodos como: recesso acadêmico, pontos facultativos, feriados, suspensão de atividades em virtude de Surtos, Epidemias e Pandemias de doenças infectocontagiosas, como a enfrentada recentemente, decorrente do Coronavírus - Covid 19, entre outros que se fizerem necessários ao atendimento das unidades beneficiárias.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.479.680,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 2.479.680,00 (dois milhões, quatrocentos e setenta e nove mil, seiscentos e oitenta reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepcores, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante

solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.2.1. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao salão (Refeitório) não foi considerado, em virtude da instituição, possuir a necessidade de ter o equipamento à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.4.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.5. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.5.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.
CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)

10.4.6. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

10.4.7. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

[...]

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.7. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.8. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.9. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.10. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.11. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único por unidade participante

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não será necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER /IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2022, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

16.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

16.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

16.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

16.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

16.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

16.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

16.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

17.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

17.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

17.2. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

18. Responsáveis

Portaria n.º 80/2022 - DG/JP/REITORIA/I FPB, de 16 de março de 2022.

CAMILA DAYZE PEREIRA SANTOS

Membro da Equipe de Planejamento

GIANNE KATERRINE DE FIGUEIREDO NÓBREGA

Membro da Equipe de Planejamento

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 - Relatório - Consulta Parametrizada de Fornecedores.pdf (88.7 KB)

**Anexo I - Relatório - Consulta Parametrizada de
Fornecedores.pdf**



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Areia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.556.077/0001-07	IVANILDA ROSENO DA CRUZ 99229838420
22.893.774/0001-21	JANILDO PEREIRA DO NASCIMENTO FILHO 11659687462
12.666.596/0001-42	JOSINEIDE DA SILVA COSTA 03607355410
20.833.883/0001-28	VALDENE DA SILVA ALVES 45556873453

Bananeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.410.558/0001-61	ECO SPAZZIO TROPICAL LTDA

Bayeux

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.003.651/0001-38	J & G SOARES LIVRARIA E PAPELARIA LTDA
14.137.777/0001-07	MARIA DE LOURDES DE LIMA BERNARDO 05850856412
01.399.944/0001-46	TELL COMERCIAL DE CAFE LTDA

Cabedelo

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
00.785.860/0001-88	ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.298.895/0001-50	CHURRASCARIA BOI NA BRASA LTDA
08.203.865/0001-67	DEBORA F CUNHA EVENTOS

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
04.427.309/0001-13	ALERTA SERVICOS EIRELI
01.819.620/0001-10	ANDRADE & MEDEIROS LTDA
02.212.119/0001-53	AUTO CAR SERVICOS DE LOCACAO E TURISMO EIRELI

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.384.762/0001-03	BAR E RESTAURANTE O PANELAO LTDA
07.659.454/0001-18	BRASIFORT LOCACAO DE SISTEMAS E EQUIPAMENTOS ELETRONICOS EIRELI
03.447.167/0001-93	BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA
07.880.936/0001-01	CPV-BPF ADMINISTRACAO DE HOTEIS E RESTAURANTES LTDA
08.996.036/0001-89	EDVANDRO DE ALMEIDA CAVALCANTI
10.588.060/0001-20	EMPREENDIMENTOS TURISTICOS PARAHYBA LTDA
09.323.163/0001-80	EMPRESS EMPRESA PRESTADORA DE SERVICOS EIRELI
11.855.183/0001-43	FORTUNATO SERVICE LIMPEZA DE BENS IMOVEIS EIRELI
18.520.941/0001-11	GHR PARTICIPACOES E EMPREENDIMENTOS TURISTICO LIMITADA
14.617.141/0001-62	GIRO SERVICO DE RASTREAMENTO E DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA
09.219.122/0001-48	J M BELO CONSERVADORA EIRELI
20.059.858/0001-39	JOSE CARLOS MARQUES LOURENCO 04176503459
20.059.737/0001-97	JOSE OLAVO RAMALHO DE SOUSA 38014688449
12.939.971/0001-80	MARC CENTER HOTEL LTDA
07.481.545/0001-06	MARIA HELENA LIMA DE ALMEIDA
04.499.519/0001-17	NISELMA ANGELA DA COSTA CABRAL
13.912.725/0001-06	RESTAURANTE FAZENDA LTDA
15.160.964/0002-55	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.404.849/0001-35	MARIA ARIELY DUARTE OLIVEIRA 10055745458
00.558.567/0001-88	ROSA ALIPIO DE LIMA ARAUJO
10.333.373/0001-38	TALITA KATINALY SILVA VITORINO
18.128.367/0001-50	THAYANNE MARNNEY DE MEDEIROS BURITI 07867471456

Itatuba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.899.967/0001-03	EDUARDA DE OLIVEIRA BORBA

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
23.281.229/0001-47	ALINE PEREIRA DE LIMA 06104229441
18.149.359/0001-90	ANA RITA DA SILVA REINALDO

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.380.200/0001-36	ANDRE FELIPE FERREIRA DE ARAUJO TOSCANO EIRELI
29.137.402/0001-14	ANGELITA ANA DO NASCIMENTO 75343932487
28.622.700/0001-37	ANNIELE CARLOS DOS SANTOS 04183725437
28.319.015/0001-36	ANTONIO CARNAUBA DE FRANCA 37427094883
28.335.302/0001-30	ANTONIO PEREIRA DE CARVALHO 72671220430
02.742.263/0004-44	AQUARIUS COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
28.887.667/0001-77	CLEA LUCIA DE OLIVEIRA COSTA 25179259843
28.942.212/0001-07	CLEANE MARIA SANTOS DA SILVA
28.268.015/0001-54	CRISTIANE MARILIA DA SILVA SANTOS 06871605452
07.408.338/0001-26	D' PASSAGEM DELICATESSEN LTDA
27.416.805/0001-77	DOUGLAS ALMEIDA DE ANDRADE 00797417460
26.182.347/0001-96	ELISANGELA MARIA SOUTO NEVES MELO
22.763.451/0001-13	HIPER SUCOS FABRICIA JERONIMO SERVIÇOS DE LANCHONETE EIRELI
08.057.373/0001-00	ISA MARIA DE OLIVEIRA E SILVA
27.426.852/0001-00	ISABELA FERREIRA CANDIDO DE ANDRADE 03833270403
28.376.670/0001-26	JEFFERSON BARROS DA SILVA 06544907405
28.519.838/0001-05	JOABE GOMES DA SILVEIRA
18.202.837/0001-89	JOAO BATISTA FREIRE NETO
28.187.882/0001-65	JONATHAN CEZAR DE SOUZA GALVAO 09721943479
28.156.989/0001-46	JOSEANNE PACIFICO PESSOA
14.953.827/0001-24	LILIANA MONICA DE LIMA CARDOSO 01176305433
22.932.728/0001-94	LIMA SUPER COMÉRCIO DE CONFECÇÕES E SERVIÇOS LTDA
02.397.950/0001-27	LUCIMAR COMERCIO LTDA
08.842.652/0001-85	MACEDO & VIANA LTDA
18.224.895/0001-03	MIRALDO BEZERRA DE MELO 38012693453
16.631.121/0001-71	N. F. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
08.332.280/0001-47	PANIFICADORA SENHOR DO BONFIM LTDA
14.764.808/0001-50	PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
07.393.825/0001-62	POUSADA DO CAJUEIRO LTDA
26.016.606/0001-09	PRISCILA FELISMINO FERREIRA 04481730420
29.377.851/0001-30	RAIMUNDA ANA DO NASCIMENTO 50436201453

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.588.184/0001-27	RESTAURANTE FINO PALADAR EIRELI
26.833.767/0001-95	RIVALDIRA ALMEIDA BARBOSA DE MELO 02933858401
28.394.810/0001-99	SEVERINO AUGUSTO DO NASCIMENTO 34354840472
18.202.898/0001-46	SORAYA CRISTINA DE MELO FREIRE
28.200.389/0001-38	TULIO JOSE PRESTRELO MIRANDA 11388138425

Lucena

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.399.901/0001-54	MARIA DAS GRACAS TORRES GALDINO DE MELO 51177048434

Mamanguape

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.219.098/0001-50	CARMENLILI DOS SANTOS SILVA

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.100.623/0001-40	SABOREAR ALIMENTACAO E CONVENIENCIA LTDA

Nova Floresta

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.594.657/0001-40	VANDERLUCIA APARECIDA DANTAS 06209410499-ME

Picui

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.422.728/0001-90	ELAINE CHRISTINNE DE ARAUJO NEGREIROS LIMA
09.103.751/0001-08	MARIA JOSE LUNGUINHO DE MELO

Pombal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.971.948/0001-07	FRANCINILDE DE SOUSA SA 29158273468
04.927.189/0001-13	GERALDO GUEDES DO NASCIMENTO
13.619.805/0001-60	JULIETH MONTEIRO DOS SANTOS 09010968499
11.819.938/0001-54	MARCILIO ANDRADE ALVES
07.283.867/0001-40	OLAVO ALVES FEITOSA
12.080.343/0001-92	VAGNER DE ALMEIDA MELO
28.536.154/0001-11	VIVIANE DE ALMEIDA MELO

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.294.481/0001-50	CLEVERTON TALVONES DA SILVA 80494510463

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.037.594/0001-10	IVANILTON PINTO DE MENEZES 14245493453

Santa Luzia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.160.964/0001-74	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Santa Rita

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.263.444/0001-88	MEG EMPRESA DE SERVICOS GERAIS EIRELI
41.150.699/0001-53	RH SERVICOS LTDA
19.896.749/0001-97	ROSEMARY XAVIER DE SOUZA SILVESTRE 36096920497

Solânea

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
03.036.131/0001-17	ANTONIO COSME DE SOUSA
00.931.312/0001-19	ELIENE MORAIS DE OLIVEIRA

Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
08.220.010/0001-44	FRANCISCA FORTUNATO DA SILVA
17.284.165/0001-35	MARAIZA FERNANDES DO NASCIMENTO 05969479411
17.189.617/0001-08	MARIA GENAURIA DA SILVA 28500512415

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.392.032/0001-69	VANIA SORAYA VILAR FARIAS 52908194449



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

Campus João Pessoa

Av. Primeiro de Maio, 720, Jaguaribe, CEP 58015-435, João Pessoa (PB)

CNPJ: 10.783.898/0002-56 - Telefone: (83) 3612.1200

Documento Digitalizado Restrito

ETP 30/2022 - Concessão Restaurante Estudantil

Assunto: ETP 30/2022 - Concessão Restaurante Estudantil
Assinado por: Karolina Castro
Tipo do Documento: Estudos preliminares
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Restrito
Hipótese Legal: Documento Preparatório (Art. 7o, § 3o, da Lei no 12.527/2011)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Karolina Yonara Lucena de Castro, COORDENADOR - FG2 - CCL-JP**, em 19/07/2022 14:15:16.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/07/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 574642

Código de Autenticação: c949168a55



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23326.003385.2022-11

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

3.1.7. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.10. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.11. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.12. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

3.1.15. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.16. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.17. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.18. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.19. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.20. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.21. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.22. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e ou lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas nas respectivas unidades dos Campi do IFPB.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Do exposto, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Pedagógica de Apoio ao Estudante	Kelly Samara do Nascimento Silva

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8.A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1.na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2.na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3.se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9.São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5, de 2017;

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n° 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n° 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a

integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades analíticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente denidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por m assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3. Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que

estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
 - e) 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;
 - f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
 - g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.
- Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.11.1.5.Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses**, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

6.1.12.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

6.1.12.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13.Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14.Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1.Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão

realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e
- v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. Concessão: sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.
- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação

para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil, recentemente inaugurado, dispondo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para

atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.2.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.2.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.2.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.2.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.2.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.

8.2.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

8.2.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.3.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.3.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.3.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.4.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

- i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- ii O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03

(três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.4.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	Batata doce
Alface roxa	Cenoura
Escarola	Quiabo
Rúcula	Batata inglesa

Beterraba	Chuchu Rabanete
Espinafre	Berinjela
Tomate	Couve-flor
Cenoura	Vagem
Pepino	Couve manteiga
Tomate cereja	Repolho
Repolho	

8.4.3.1.2. ARROZ

8.4.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.4.3.1.3. FEIJÃO

8.4.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubacão ou feijoada.

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.4.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g

Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

8.4.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.4.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.4.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Peixe	Ao menos 1 vez por semana no almoço

8.4.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.4.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.4.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.4.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.3.1.8. SOPA

8.4.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.4.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 1 cereal ou 1 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha,

etc.) e 4 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e /ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.4.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.4.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.4.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.4.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.4.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2.400 mg

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.4.10. Dos horários

8.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

--	--

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.4.10.2. LANCHES

8.4.10.2.1. BEBIDAS

8.4.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com chocolate em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.4.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.4.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.4.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.4.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO

Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com chocolate em pó	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
logurte	Copo de 300 ml

8.4.10.2.2. FRUTA

8.4.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.4.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.10.2.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

8.4.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto

		(1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso (15 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)
Hamburguer artesanal de carne moída	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Carne moída no formatado de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Hamburguer artesanal de frango moído	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Frango moído no formato de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Sanduíche natural (atum, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Patê de atum (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca -15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo coalho (2 pedaços – 60 g)

Tapioca (frango desfiado com requeijão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 colher de sopa – 30 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Crepioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Goma de tapioca (2 colheres de sopa – 30 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz (queijo coalho e carne de sol desfiada)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol desfiada (1 porção – 60g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cuscuz (carne de sol desfiada na nata)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz com ovos mexidos	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Ovos mexidos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (frango em cubos na cebola caramelizada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Frango em cubos (1 porção – 80 g)

Macaxeira cozida (carne desfiada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Carne desfiada (1 porção – 80 g)
Gratinado de batata com frango desfiado	Batata inglesa (1 porção – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (Isca de carne acebolada)	Inhame (1 rodela média – 80 g)	Isca de carne (1 porção – 80 g)
Inhame cozida (ovos mexidos)	Inhame (1 rodela – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Creme de galinha com arroz branco	Arroz branco (1 porção – 80 g)	Creme de galinha (1 porção de – 80 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho e ervilha)	Massa do empadão (1 porção – 60 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de frango	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de carne moída	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio carne moída (1 porção – 80 g)
Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Torrada (2 unidades – 30 g)	Ovos (2 unidades – 100 g) Queijo muçarela (1 fatia – 25 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (1 porção – 80 g)	Carne de sol em cubos pequenos (1 porção - 80 g)
	Batata doce	Carne moída

Escondidinho de batata doce com carne moída	(80 g)	(1 porção - 80 g)
Escondidinha de abobora com carne desfiada	Abobora (80 g)	Carne desfiada (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado com molho de tomate) e bolinho de arroz	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (carne moída com molho branco) e bolinho de batata macaxeira	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de macaxeira (3 unidades – 60 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	-	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Café com leite	Vitamina de Banana	Café com leite
Prato principal	Pão francês com ovos mexidos e queijo coalho	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Inhame cozido com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Cuscuz com queijo coalho e carne de sol desfiada

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Salada	Mix de alface, tomate, cebola em rodelas e azeitonas	Chuchu, batata inglesa, cenoura e ovos cozidos	Acelga, tomate, pepino e palmito	Alface, tomate cereja, cenoura e milho verde	Couve refogada, beterraba, abóbora e ervilha
Arroz	À grega	Com cebolinha e coentro	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Verde	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, calabresa, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Rodelas de batata doce assada no forno	Espaguete à bolonhesa	Macaxeira assada no forno	Purê de batata inglesa	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)
Prato principal	Frango ao molho	Bife à parmegiana	Filé de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango grelhado	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Laranja	Pudim de leite	Melão	Abacaxi
Suco	Goiaba	Cajá	Caju	Uva	Acerola

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	-	Alface, repolho, tomate e azeitonas	Couve refogada, tomate assado, brócolis e milho verde	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Refogado na cebola e alho	À grega
Feijão	Carioca		Verde	Carioca	Preto

Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	-	Batata inglesa gratinada	Batata inglesa sauté no orégano	Purê de abóbora
Prato principal	Carne de sol em cubos	-	Strogonoff de frango	Almôndegas à bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja de frango com arroz e legumes Acompanhada de inhame cozido e pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Bolinho de cenoura	Laranja	Mousse de limão	Maçã
Suco	Acerola	Manga	Seriguela	Goiaba	Tangerina

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Laranja	Melão
Bebidas	Café com leite	Suco de abacaxi	Vitamina de acerola	Leite com chocolate em pó	Suco de caju
Prato principal	Tapioca com carne de sol acebolada desfiada na nata	Macaxeira cozida com frango em cubos na cebola caramelizada	Torta de frango	Escondidinho de batata doce com carne moída	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

8.4.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão
Bebidas	Iogurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco verde (abacaxi, couve e limão)	Café com leite
Prato principal	Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Tapioca com queijo coalho	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Crepioca com carne de sol acebolada desfiada na nata

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, repolho roxo, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogada, cenoura, beterraba e ervilha	Alface, tomate, cenoura e uva passas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	Branco	Chop Suey	-
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	De corda	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Macarrão parafuso ao molho de tomate	Purê de macaxeira	Batata inglesa à dorê	Chips de batata doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)
Prato principal	Carne moída com legumes	Frango assado (coxa / sobrecoxa) ao molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango xadrez	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Maçã	Melão	Mousse de maracujá	Abacaxi com raspas de limão	Cartola
Suco	Abacaxi	Acerola	Goiaba	Manga	Cajá

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, pepino, cenoura ralada e azeitona	Acelga, alface, tomate e uva passas	Salada refogada de couve, couve-flor, cebola e ervilha.	Mix de alface, tomate, cenoura, orégano e manjericão	-
Arroz	Branco	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Farofa de ovos	Sufê de legumes	Abóbora gratinada no coentro	Macaxeira à dorê	-
Prato principal	Frango desfiado com legumes	Carne bovina ao molho	File de peito de frango grelhado	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes Acompanhada de batata doce cozida em rodelas e torradas
Sobremesa	Goiaba	Pudim de leite	Melancia	Bolinho de chocolate	Laranja
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Uva	Goiaba

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de tangerina	Leite com chocolate em pó
				Cachorro-quente	Empadão

Prato principal	Sanduíche natural (pão caixa, atum, requeijão cremoso, alface, tomate)	Panqueca ao molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Escondidinho de abóbora com carne desfiada	(carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	(frango com tomate, alface, milho e ervilha)
------------------------	--	--	---	--	---

8.4.11.3 Terceira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Banana	Melão	Maçã	-
Bebidas	Café com leite	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Vitamina de acerola
Prato principal	Macaxeira cozida com ovos mexidos	Tapioca de queijo coalho	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve-flor, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Alface, tomate, pepino e azeitona verde
Arroz	Branco	Com cebolinha	Refogado na cebola e no alho	Com cenoura	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)
Guarnição	Batata doce rústicas	Purê de batata inglesa	Espaguete à bolonhesa	Farofa simples (manteiga, cebola e alho)	Chips de couve
		Medalhão de		Peixe empanado	Carne de churrasco

Prato principal	Fricassê de frango	carne de sol	Frango à parmegiana		
Sobremesa	Salada de frutas	Maçã	Cocada	Banana	Laranja
Suco	Acerola	Caju	Cajá	Goiaba	Abacaxi

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e azeitona	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba e ervilha)	Alface, beterraba ralada, repolho e milho verde	Couve, tomate, cebola e ervilha refogados	-
Arroz	À grega	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e no alho	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Batata palha	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Palito de macaxeira assada	Purê de batata doce	-
Prato principal	Strogonoff de carne	Isca de frango	Bife a cavalo (com ovo frito)	Frango guisado com legumes	-
Sopa	-	-	-	-	Caldo de macaxeira com grão de bico, frango em cubinhos e vegetais. Acompanhado de macaxeira em cubos e torradas.
Sobremesa	Maçã	Mousse de chocolate	Abacaxi no forno	Melancia	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)
Suco	uva	Seriguela	Tangerina	Graviola	Manga

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Manga	-	Melancia	Mamão	Banana
Bebidas	Leite com chocolate em pó	Vitamina de frutas (mamão com banana)	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de cajá
Prato principal	Torta de carne moída e legumes	Sanduíche natural (pão de forma com frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Inhame cozido com isca de carne acebolada	Gratinado de batata com frango desfiado	Hambúrguer de carne (Pão bola, carne moída em formato de hambúrguer artesanal, queijo, tomate e salada)

8.4.11.4 Quarta semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melancia	-	Mamão	Melão	Banana
Bebidas	Café com leite	Vitamina de acerola	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Tapioca (frango desfiado com requeijão cremoso)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Macaxeira cozida com carne desfiada	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, muçarela e presunto)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis,				

	tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, tomate, pepino e milho verde	Couve flor, cenoura, beterraba e ervilha	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	Com cenoura	A grega	Branco	Com cebolinha	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Verde
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Chips de batata doce	Penne ao alho e orégano	Macaxeira à dorê	Pirão
Prato principal	Carne de sol em tiras acebolada	Frango assado (coxa /sobrecoxa) ao molho de mostarda e laranja	Bife ao molho madeira	Peito de frango assado de forno no molho tártaro	Moqueca de peixe
Sobremesa	Tortinha de limão	Abacaxi	Cupcake de chocolate	Laranja	Maçã
Suco	Cajá	Goiaba	Uva	Graviola	Manga

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	-	Alface, tomate, pepino e palmito	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)
Arroz	Refogado com alho e cebola	Branco	-	Com cenoura	Com cebolinha
Feijão	Carioca	Preto		De corda	Carioca
Guarnição	Sufê de legumes	Purê de batata inglesa	-	Farofa de batata doce	Batata inglesa rústicas
		Kibe de forno	-		Frango em tiras

Prato principal	Peito de frango empanado			Carne de panela com batatinha	
Sopa	-	-	Sopa de feijão com carne de sol cozida Acompanhada de abóbora cozida e pão francês	-	-
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Maçã	Cookie com gotas de chocolate	Mamão
Suco	Tangerina	Mangaba	Goiaba	Caju	Acerola

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Abacaxi	Mamão	Laranja	Maçã	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco de acerola	Suco de abacaxi	Suco de tangerina
Prato principal	Escondidinho de carne de sol em cubos pequenos	Cuscuz com carne de sol acebolada desfiada na nata	Creme de galinha com arroz branco	Panqueca de carne moída com molho branco com bolinho de arroz	Hambúrguer de frango (Pão bola, hambúrguer de frango artesanal, queijo, alface e tomate)

8.4.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que

os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.4.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.4.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.4.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.4.15. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.4.15.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02 /2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.4.15.2..E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.4.15.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.4.15.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.4.16 Dos itens mínimos para serem ofertados

8.4.16.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, a critério da CONTRATANTE, minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml

	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	logurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g

	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.4.16.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.4.16.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;
- f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

UNIDADE	LOCAL
CAMPUS JOÃO PESSOA	Avenida Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe João Pessoa - PB - CEP: 58.015-435.
CAMPUS CABEDELO	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 - Jardim Camboinha Cabedelo - PB - CEP: 58.103-772.
CAMPUS MONTEIRO	Acesso Rodovia PB-264, S/N - Vila Santa Maria Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.
CAMPUS PATOS	Acesso Rodovia PB-110 - Alto da Tubiba - Patos - PB - CEP: 58.700-000.
CAMPUS PICUÍ	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenicista Picuí - PB - CEP: 58.187-000.
CAMPUS PRINCESA ISABEL	Acesso Rodovia PB-426 - Sítio Barro Vermelho, S/N - Zona Rural Princesa Isabel - PB - CEP: 58.755-000.

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda a sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso,

mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;
- b. Almoço das 11h00min às 14h00min;
- c. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;
- d. Jantar das 17h30min às 20h00min.
- e. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
- f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.

8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade

profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	DIÁRIA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
3	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Cabedelo.	UND	120		24.000

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de comensais contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - Campus João Pessoa. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi. Além disso, há uma previsão de ampliação de comensais e o fornecimento conforme projetos desenvolvidos e entrada de novos discentes nos diferentes semestres no âmbito da IFPB - Campus João Pessoa.

9.3. MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.3.1. As quantidades das refeições foram estimadas para o período de 12 (doze) meses de fornecimento, considerando para o cálculo, o calendário acadêmico do período 2022.2 e parte do ano de 2023 e o número de 800 (oitocentos) comensais atualmente contemplados com o programa de assistência estudantil, levando em conta os dias e as refeições programadas nos dias letivos.

9.3.2 Demanda Parcial da Contratação

9.3.2.1. Multiplicando a quantidade de refeições semanais pelo número de semanas referente ao período da contratação, encontramos as quantidades estimadas de cada refeição para 12 (doze) meses de fornecimento para os atuais programas da assistência estudantil, demonstrado na Tabela abaixo:

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR SEMANA	QUANTIDADE DE SEMANAS REFERENTE AO PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES
Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Cabedelo.	UND	600	40	24.000

9.3.3 Demanda Final da Contratação

9.3.3.1. Por fim, na Tabela a seguir, acrescenta-se um percentual de 20% (vinte por cento), em relação à demanda parcial estimada, que poderá ser utilizado para a ampliação do número de comensais e para atender a demanda de projetos desenvolvidos no âmbito do Departamento de Assistência Estudantil.

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES	QUANTIDADE DE DEMANDA AMPLIADA (20%)	QUANTIDADE FINAL DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA 12 MESES
Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Cabedelo.	UND	20.000	4.000	24.000

9.4. Considera-se, ainda, que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no Campus, entre discentes, servidores e profissionais terceirizados, é de aproximadamente 1.400 (mil e quatrocentos reais) pessoas.

9.8. Os estimativos de população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFPB – Campus João Pessoa, que não poderá ser responsabilizado por variações na

quantidade de refeições, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela CONTRATADA.

9.9. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições prontas (marmitex) ou o fornecimento de cestas básicas, para demandas específicas da instituição nos períodos como: recesso acadêmico, pontos facultativos, feriados, suspensão de atividades em virtude de Surtos, Epidemias e Pandemias de doenças infectocontagiosas, como a enfrentada recentemente, decorrente do Coronavírus - Covid 19, entre outros que se fizerem necessários ao atendimento das unidades beneficiárias.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 313,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 313.680,00 (trezentos e treze, seiscentos e oitenta reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento

convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.2.1. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao salão (Refeitório) não foi considerado, em virtude da instituição, possuir a necessidade de ter o equipamento à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.4.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o

primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.5. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.5.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.
CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)

10.4.6. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

10.4.7. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única

empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

[...]

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.7. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.8. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.9. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.10. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.11. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único por unidade participante

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não será necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER /IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2022, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

16.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

16.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

16.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

16.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

16.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

16.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

16.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

17.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

17.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se **VIÁVEL** em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

17.2. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

18. Responsáveis

Portaria 164/2022 - DG/CB/REITORIA/IFPB

KELLY SAMARA DO NASCIMENTO SILVA
Coordenadora Copae - CB

Portaria 164/2022 - DG/CB/REITORIA/IFPB

EVELIN SARMENTO DE CARVALHO
Assistente Social

Portaria 164/2022 - DG/CB/REITORIA/IFPB

THAYSSA DANIELA DA SILVA GOMES

Coordenadora CCL-CB

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 - Relatório - Consulta Parametrizada de Fornecedores.pdf (88.7 KB)

**Anexo I - Relatório - Consulta Parametrizada de
Fornecedores.pdf**



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Areia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.556.077/0001-07	IVANILDA ROSENO DA CRUZ 99229838420
22.893.774/0001-21	JANILDO PEREIRA DO NASCIMENTO FILHO 11659687462
12.666.596/0001-42	JOSINEIDE DA SILVA COSTA 03607355410
20.833.883/0001-28	VALDENE DA SILVA ALVES 45556873453

Bananeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.410.558/0001-61	ECO SPAZZIO TROPICAL LTDA

Bayeux

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.003.651/0001-38	J & G SOARES LIVRARIA E PAPELARIA LTDA
14.137.777/0001-07	MARIA DE LOURDES DE LIMA BERNARDO 05850856412
01.399.944/0001-46	TELL COMERCIAL DE CAFE LTDA

Cabedelo

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
00.785.860/0001-88	ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.298.895/0001-50	CHURRASCARIA BOI NA BRASA LTDA
08.203.865/0001-67	DEBORA F CUNHA EVENTOS

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
04.427.309/0001-13	ALERTA SERVICOS EIRELI
01.819.620/0001-10	ANDRADE & MEDEIROS LTDA
02.212.119/0001-53	AUTO CAR SERVICOS DE LOCACAO E TURISMO EIRELI

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.384.762/0001-03	BAR E RESTAURANTE O PANELAO LTDA
07.659.454/0001-18	BRASIFORT LOCACAO DE SISTEMAS E EQUIPAMENTOS ELETRONICOS EIRELI
03.447.167/0001-93	BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA
07.880.936/0001-01	CPV-BPF ADMINISTRACAO DE HOTEIS E RESTAURANTES LTDA
08.996.036/0001-89	EDVANDRO DE ALMEIDA CAVALCANTI
10.588.060/0001-20	EMPREENDIMENTOS TURISTICOS PARAHYBA LTDA
09.323.163/0001-80	EMPRESS EMPRESA PRESTADORA DE SERVICOS EIRELI
11.855.183/0001-43	FORTUNATO SERVICE LIMPEZA DE BENS IMOVEIS EIRELI
18.520.941/0001-11	GHR PARTICIPACOES E EMPREENDIMENTOS TURISTICO LIMITADA
14.617.141/0001-62	GIRO SERVICO DE RASTREAMENTO E DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA
09.219.122/0001-48	J M BELO CONSERVADORA EIRELI
20.059.858/0001-39	JOSE CARLOS MARQUES LOURENCO 04176503459
20.059.737/0001-97	JOSE OLAVO RAMALHO DE SOUSA 38014688449
12.939.971/0001-80	MARC CENTER HOTEL LTDA
07.481.545/0001-06	MARIA HELENA LIMA DE ALMEIDA
04.499.519/0001-17	NISELMA ANGELA DA COSTA CABRAL
13.912.725/0001-06	RESTAURANTE FAZENDA LTDA
15.160.964/0002-55	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.404.849/0001-35	MARIA ARIELY DUARTE OLIVEIRA 10055745458
00.558.567/0001-88	ROSA ALIPIO DE LIMA ARAUJO
10.333.373/0001-38	TALITA KATINALY SILVA VITORINO
18.128.367/0001-50	THAYANNE MARNNEY DE MEDEIROS BURITI 07867471456

Itatuba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.899.967/0001-03	EDUARDA DE OLIVEIRA BORBA

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
23.281.229/0001-47	ALINE PEREIRA DE LIMA 06104229441
18.149.359/0001-90	ANA RITA DA SILVA REINALDO

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.380.200/0001-36	ANDRE FELIPE FERREIRA DE ARAUJO TOSCANO EIRELI
29.137.402/0001-14	ANGELITA ANA DO NASCIMENTO 75343932487
28.622.700/0001-37	ANNIELE CARLOS DOS SANTOS 04183725437
28.319.015/0001-36	ANTONIO CARNAUBA DE FRANCA 37427094883
28.335.302/0001-30	ANTONIO PEREIRA DE CARVALHO 72671220430
02.742.263/0004-44	AQUARIUS COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
28.887.667/0001-77	CLEA LUCIA DE OLIVEIRA COSTA 25179259843
28.942.212/0001-07	CLEANE MARIA SANTOS DA SILVA
28.268.015/0001-54	CRISTIANE MARILIA DA SILVA SANTOS 06871605452
07.408.338/0001-26	D' PASSAGEM DELICATESSEN LTDA
27.416.805/0001-77	DOUGLAS ALMEIDA DE ANDRADE 00797417460
26.182.347/0001-96	ELISANGELA MARIA SOUTO NEVES MELO
22.763.451/0001-13	HIPER SUCOS FABRICIA JERONIMO SERVIÇOS DE LANCHONETE EIRELI
08.057.373/0001-00	ISA MARIA DE OLIVEIRA E SILVA
27.426.852/0001-00	ISABELA FERREIRA CANDIDO DE ANDRADE 03833270403
28.376.670/0001-26	JEFFERSON BARROS DA SILVA 06544907405
28.519.838/0001-05	JOABE GOMES DA SILVEIRA
18.202.837/0001-89	JOAO BATISTA FREIRE NETO
28.187.882/0001-65	JONATHAN CEZAR DE SOUZA GALVAO 09721943479
28.156.989/0001-46	JOSEANNE PACIFICO PESSOA
14.953.827/0001-24	LILIANA MONICA DE LIMA CARDOSO 01176305433
22.932.728/0001-94	LIMA SUPER COMÉRCIO DE CONFECÇÕES E SERVIÇOS LTDA
02.397.950/0001-27	LUCIMAR COMERCIO LTDA
08.842.652/0001-85	MACEDO & VIANA LTDA
18.224.895/0001-03	MIRALDO BEZERRA DE MELO 38012693453
16.631.121/0001-71	N. F. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
08.332.280/0001-47	PANIFICADORA SENHOR DO BONFIM LTDA
14.764.808/0001-50	PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
07.393.825/0001-62	POUSADA DO CAJUEIRO LTDA
26.016.606/0001-09	PRISCILA FELISMINO FERREIRA 04481730420
29.377.851/0001-30	RAIMUNDA ANA DO NASCIMENTO 50436201453

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.588.184/0001-27	RESTAURANTE FINO PALADAR EIRELI
26.833.767/0001-95	RIVALDIRA ALMEIDA BARBOSA DE MELO 02933858401
28.394.810/0001-99	SEVERINO AUGUSTO DO NASCIMENTO 34354840472
18.202.898/0001-46	SORAYA CRISTINA DE MELO FREIRE
28.200.389/0001-38	TULIO JOSE PRESTRELO MIRANDA 11388138425

Lucena

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.399.901/0001-54	MARIA DAS GRACAS TORRES GALDINO DE MELO 51177048434

Mamanguape

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.219.098/0001-50	CARMENLILI DOS SANTOS SILVA

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.100.623/0001-40	SABOREAR ALIMENTACAO E CONVENIENCIA LTDA

Nova Floresta

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.594.657/0001-40	VANDERLUCIA APARECIDA DANTAS 06209410499-ME

Picui

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.422.728/0001-90	ELAINE CHRISTINNE DE ARAUJO NEGREIROS LIMA
09.103.751/0001-08	MARIA JOSE LUNGUINHO DE MELO

Pombal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.971.948/0001-07	FRANCINILDE DE SOUSA SA 29158273468
04.927.189/0001-13	GERALDO GUEDES DO NASCIMENTO
13.619.805/0001-60	JULIETH MONTEIRO DOS SANTOS 09010968499
11.819.938/0001-54	MARCILIO ANDRADE ALVES
07.283.867/0001-40	OLAVO ALVES FEITOSA
12.080.343/0001-92	VAGNER DE ALMEIDA MELO
28.536.154/0001-11	VIVIANE DE ALMEIDA MELO

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.294.481/0001-50	CLEVERTON TALVONES DA SILVA 80494510463

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.037.594/0001-10	IVANILTON PINTO DE MENEZES 14245493453

Santa Luzia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.160.964/0001-74	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Santa Rita

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.263.444/0001-88	MEG EMPRESA DE SERVICOS GERAIS EIRELI
41.150.699/0001-53	RH SERVICOS LTDA
19.896.749/0001-97	ROSEMARY XAVIER DE SOUZA SILVESTRE 36096920497

Solânea

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
03.036.131/0001-17	ANTONIO COSME DE SOUSA
00.931.312/0001-19	ELIENE MORAIS DE OLIVEIRA


Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
08.220.010/0001-44	FRANCISCA FORTUNATO DA SILVA
17.284.165/0001-35	MARAIZA FERNANDES DO NASCIMENTO 05969479411
17.189.617/0001-08	MARIA GENAURIA DA SILVA 28500512415

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.392.032/0001-69	VANIA SORAYA VILAR FARIAS 52908194449

Documento assinado digitalmente
 THAYSSA DANIELA DA SILVA GOMES
Data: 16/08/2022 08:33:30-0300
Verifique em <https://verificador.br.br>

Documento assinado digitalmente
 KELLY SAMARA DO NASCIMENTO SILVA
Data: 17/08/2022 08:30:29-0300
Verifique em <https://verificador.br.br>

Documento assinado digitalmente
 EVELIN SARMENTO DE CARVALHO
Data: 16/08/2022 13:32:35-0300
Verifique em <https://verificador.br.br>

Estudo Técnico Preliminar - 9/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23171.001460.2022-11

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

3.1.7. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.10. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.11. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.12. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

3.1.15. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.16. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.17. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.18. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.19. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.20. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.21. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.22. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e ou lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba Campus Monteiro, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas no Campus Monteiro.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Do exposto, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAEST-MT	Maria Gabriella Britto Monteiro Sousa

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveiros estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8.A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1.na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2.na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3.se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9.São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5, de 2017;

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n° 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n° 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a

integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades analíticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente denidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por m assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3. Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que

estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
 - e) 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;
 - f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
 - g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.
- Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.11.1.5.Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses**, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

6.1.12.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

6.1.12.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13.Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14.Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1.Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão

realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e
- v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

- i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, para coordenar

o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. Concessão: sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.
- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil, recentemente inaugurado, dispondo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços,

seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba no Campus Monteiro, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.2.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.2.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.2.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.2.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela

CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.2.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.

8.2.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

8.2.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.3.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.3.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.3.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável,

suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.4.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

- i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- ii O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.4.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	Batata doce
Alface roxa	Cenoura
Escarola	Quiabo
Rúcula	Batata inglesa
Beterraba	Chuchu Rabanete
Espinafre	Berinjela
Tomate	

Cenoura	Couve-flor
Pepino	Vagem
Tomate cereja	Couve manteiga
Repolho	Repolho

8.4.3.1.2. ARROZ

8.4.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.4.3.1.3. FEIJÃO

8.4.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubacão ou feijoada.

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.4.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g

	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g
--	----------------	-----------------	-------

8.4.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.4.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.4.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Peixe	Ao menos 1 vez por semana no almoço

8.4.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.4.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.4.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.4.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.3.1.8. SOPA

8.4.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.4.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 1 cereal ou 1 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 4 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e /ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.4.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.4.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.4.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.4.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.4.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2.400 mg

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.4.10. Dos horários

8.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min

Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.4.10.2. LANCHES

8.4.10.2.1. BEBIDAS

8.4.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com chocolate em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.4.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.4.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.4.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.4.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO
Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral

Leite com chocolate em pó	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
iogurte	Copo de 300 ml

8.4.10.2.2. FRUTA

8.4.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.4.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.10.2.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

8.4.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto (1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso

		(15 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)
Hamburguer artesanal de carne moída	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Carne moída no formatado de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Hamburguer artesanal de frango moído	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Frango moído no formato de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Sanduíche natural (atum, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Patê de atum (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca -15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo coalho (2 pedaços – 60 g)
Tapioca	Tapioca grande	Frango desfiado

(frango desfiado com requeijão)	(5 colheres de sopa – 80 g)	(1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 colher de sopa – 30 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Crepioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Goma de tapioca (2 colheres de sopa – 30 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz (queijo coalho e carne de sol desfiada)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol desfiada (1 porção – 60g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cuscuz (carne de sol desfiada na nata)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz com ovos mexidos	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Ovos mexidos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (frango em cubos na cebola caramelizada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Frango em cubos (1 porção – 80 g)
Macaxeira cozida	Macaxeira	Carne desfiada

(carne desfiada)	(1 pedaço – 80 g)	(1 porção – 80 g)
Gratinado de batata com frango desfiado	Batata inglesa (1 porção – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (Isca de carne acebolada)	Inhame (1 rodela média – 80 g)	Isca de carne (1 porção – 80 g)
Inhame cozida (ovos mexidos)	Inhame (1 rodela – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Creme de galinha com arroz branco	Arroz branco (1 porção – 80 g)	Creme de galinha (1 porção de – 80 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho e ervilha)	Massa do empadão (1 porção – 60 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de frango	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de carne moída	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio carne moída (1 porção – 80 g)
Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Torrada (2 unidades – 30 g)	Ovos (2 unidades – 100 g) Queijo muçarela (1 fatia – 25 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (1 porção – 80 g)	Carne de sol em cubos pequenos (1 porção - 80 g)
Escondidinho de batata doce com carne moída	Batata doce (80 g)	Carne moída (1 porção - 80 g)

Escondidinha de abobora com carne desfiada	Abobora (80 g)	Carne desfiada (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado com molho de tomate) e bolinho de arroz	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (carne moída com molho branco) e bolinho de batata macaxeira	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de macaxeira (3 unidades – 60 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	-	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Café com leite	Vitamina de Banana	Café com leite
Prato principal	Pão francês com ovos mexidos e queijo coalho	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjeriço)	Inhame cozido com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Cuscuz com queijo coalho e carne de sol desfiada

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Mix de alface, tomate, cebola	Chuchu, batata inglesa,			

	em rodelas e azeitonas	cenoura e ovos cozidos	Acelga, tomate, pepino e palmito	Alface, tomate cereja, cenoura e milho verde	Couve refogada, beterraba, abóbora e ervilha
Arroz	À grega	Com cebolinha e coentro	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Verde	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, calabresa, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Rodelas de batata doce assada no forno	Espaguete à bolonhesa	Macaxeira assada no forno	Purê de batata inglesa	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)
Prato principal	Frango ao molho	Bife à parmegiana	Filé de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango grelhado	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Laranja	Pudim de leite	Melão	Abacaxi
Suco	Goiaba	Cajá	Caju	Uva	Acerola

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	-	Alface, repolho, tomate e azeitonas	Couve refogada, tomate assado, brócolis e milho verde	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Refogado na cebola e alho	À grega
Feijão	Carioca		Verde	Carioca	Preto
Guarnição		-			Purê de abóbora

	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)		Batata inglesa gratinada	Batata inglesa sauté no orégano	
Prato principal	Carne de sol em cubos	-	Strogonoff de frango	Almôndegas à bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja de frango com arroz e legumes Acompanhada de inhame cozido e pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Bolinho de cenoura	Laranja	Mousse de limão	Maçã
Suco	Acerola	Manga	Seriguela	Goiaba	Tangerina

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Laranja	Melão
Bebidas	Café com leite	Suco de abacaxi	Vitamina de acerola	Leite com chocolate em pó	Suco de caju
Prato principal	Tapioca com carne de sol acebolada desfiada na nata	Macaxeira cozida com frango em cubos na cebola caramelizada	Torta de frango	Escondidinho de batata doce com carne moída	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

8.4.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					

ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão
Bebidas	Iogurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco verde (abacaxi, couve e limão)	Café com leite
Prato principal	Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Tapioca com queijo coalho	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Crepioca com carne de sol acebolada desfiada na nata

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, repolho roxo, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogado, cenoura, beterraba e ervilha	Alface, tomate, cenoura e uva passas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	Branco	Chop Suey	-
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	De corda	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Macarrão parafuso ao molho de tomate	Purê de macaxeira	Batata inglesa à dorê	Chips de batata doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)
Prato principal	Carne moída com legumes	Frango assado (coxa / sobrecoxa) ao molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango xadrez	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Maçã	Melão	Mousse de maracujá	Abacaxi com raspas de limão	Cartola
Suco	Abacaxi	Acerola	Goiaba	Manga	Cajá

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, pepino, cenoura ralada e azeitona	Acelga, alface, tomate e uva passas	Salada refogada de couve, couve-flor, cebola e ervilha.	Mix de alface, tomate, cenoura, orégano e manjeriço	-
Arroz	Branco	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Farofa de ovos	Suflé de legumes	Abóbora gratinada no coentro	Macaxeira à dorê	-
Prato principal	Frango desfiado com legumes	Carne bovina ao molho	File de peito de frango grelhado	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes Acompanhada de batata doce cozida em rodelas e torradas
Sobremesa	Goiaba	Pudim de leite	Melancia	Bolinho de chocolate	Laranja
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Uva	Goiaba

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de tangerina	Leite com chocolate em pó

Prato principal	Sanduíche natural (pão caixa, atum, requeijão cremoso, alface, tomate)	Panqueca ao molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Escondidinho de abóbora com carne desfiada	Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Empadão (frango com tomate, alface, milho e ervilha)
------------------------	--	--	---	---	--

8.4.11.3 Terceira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Banana	Melão	Maçã	-
Bebidas	Café com leite	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Vitamina de acerola
Prato principal	Macaxeira cozida com ovos mexidos	Tapioca de queijo coalho	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve-flor, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Alface, tomate, pepino e azeitona verde
Arroz	Branco	Com cebolinha	Refogado na cebola e no alho	Com cenoura	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)
Guarnição	Batata doce rústicas	Purê de batata inglesa	Espaguete à bolonhesa	Farofa simples (manteiga, cebola e alho)	Chips de couve

Prato principal	Fricassê de frango	Medalhão de carne de sol	Frango à parmegiana	Peixe empanado	Carne de churrasco
Sobremesa	Salada de frutas	Maçã	Cocada	Banana	Laranja
Suco	Acerola	Caju	Cajá	Goiaba	Abacaxi

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e azeitona	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba e ervilha)	Alface, beterraba ralada, repolho e milho verde	Couve, tomate, cebola e ervilha refogados	-
Arroz	À grega	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e no alho	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Batata palha	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Palito de macaxeira assada	Purê de batata doce	-
Prato principal	Strogonoff de carne	Isca de frango	Bife a cavalo (com ovo frito)	Frango guisado com legumes	-
Sopa	-	-	-	-	Caldo de macaxeira com grão de bico, frango em cubinhos e vegetais. Acompanhado de macaxeira em cubos e torradas.
Sobremesa	Maçã	Mousse de chocolate	Abacaxi no forno	Melancia	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)
Suco	uva	Seriguela	Tangerina	Graviola	Manga

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Manga	-	Melancia	Mamão	Banana
Bebidas	Leite com chocolate em pó	Vitamina de frutas (mamão com banana)	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de cajá
Prato principal	Torta de carne moída e legumes	Sanduíche natural (pão de forma com frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Inhame cozido com isca de carne acebolada	Gratinado de batata com frango desfiado	Hambúrguer de carne (Pão bola, carne moída em formato de hambúrguer artesanal, queijo, tomate e salada)

8.4.11.4 Quarta semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melancia	-	Mamão	Melão	Banana
Bebidas	Café com leite	Vitamina de acerola	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Tapioca (frango desfiado com requeijão cremoso)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Macaxeira cozida com carne desfiada	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, muçarela e presunto)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis,				

	tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, tomate, pepino e milho verde	Couve flor, cenoura, beterraba e ervilha	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	Com cenoura	A grega	Branco	Com cebolinha	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Verde
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Chips de batata doce	Penne ao alho e orégano	Macaxeira à dorê	Pirão
Prato principal	Carne de sol em tiras acebolada	Frango assado (coxa /sobrecoxa) ao molho de mostarda e laranja	Bife ao molho madeira	Peito de frango assado de forno no molho tártaro	Moqueca de peixe
Sobremesa	Tortinha de limão	Abacaxi	Cupcake de chocolate	Laranja	Maçã
Suco	Cajá	Goiaba	Uva	Graviola	Manga

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	-	Alface, tomate, pepino e palmito	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)
Arroz	Refogado com alho e cebola	Branco	-	Com cenoura	Com cebolinha
Feijão	Carioca	Preto		De corda	Carioca
Guarnição	Sufê de legumes	Purê de batata inglesa	-	Farofa de batata doce	Batata inglesa rústicas
		Kibe de forno	-		Frango em tiras

Prato principal	Peito de frango empanado			Carne de panela com batatinha	
Sopa	-	-	Sopa de feijão com carne de sol cozida Acompanhada de abóbora cozida e pão francês	-	-
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Maçã	Cookie com gotas de chocolate	Mamão
Suco	Tangerina	Mangaba	Goiaba	Caju	Acerola

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Abacaxi	Mamão	Laranja	Maçã	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco de acerola	Suco de abacaxi	Suco de tangerina
Prato principal	Escondidinho de carne de sol em cubos pequenos	Cuscuz com carne de sol acebolada desfiada na nata	Creme de galinha com arroz branco	Panqueca de carne moída com molho branco com bolinho de arroz	Hambúrguer de frango (Pão bola, hambúrguer de frango artesanal, queijo, alface e tomate)

8.4.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que

os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.4.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.4.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.4.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.4.15. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.4.15.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02 /2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.4.15.2..E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.4.15.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.4.15.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.4.16 Dos itens mínimos para serem ofertados

8.4.16.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, a critério da CONTRATANTE, minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml

	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	logurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g

	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.4.16.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.4.16.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;
- f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

Campus Monteiro: Acesso Rodovia PB-264, S/N - Vila Santa Maria
Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda a sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;
- b. Almoço das 11h00min às 14h00min;
- c. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;
- d. Jantar das 17h30min às 20h00min.
- e. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção,

manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
- f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.

8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
		Fornecimento de refeições - Almoço			

2	3697	Restaurante Estudantil - IFPB - Campus João Pessoa.	UND	155	30.800
3	3697	Fornecimento de refeições - Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB - Campus João Pessoa.	UND	100	19.800

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - Campus Monteiro. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi.

9.3. Considera-se, ainda, que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no Campus, entre discentes, servidores e profissionais terceirizados, é de aproximadamente 800 (oitocentas) pessoas.

9.4. Os estimativos de população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFPB - Campus Monteiro, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela CONTRATADA.

9.5. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições prontas (marmitex) ou o fornecimento de cestas básicas, para demandas específicas da instituição nos períodos como: recesso acadêmico, pontos facultativos, feriados, suspensão de atividades em virtude de Surtos, Epidemias e Pandemias de doenças infectocontagiosas, como a enfrentada recentemente, decorrente do Coronavírus - Covid 19, entre outros que se fizerem necessários ao atendimento das unidades beneficiárias.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.479.680,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

- i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 653.066,00 (seiscentos e cinquenta e três mil e sessenta e seis reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepcores, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.5. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.5.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.
CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)

10.4.6. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

10.4.7. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

[...]

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.7. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.8. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.9. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.10. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.11. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único por unidade participante

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não será necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER /IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2022, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

- 14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;
 - 14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;
 - 14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;
 - 14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar a qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;
 - 14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;
 - 14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;
 - 14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
 - 14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;
 - 14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;
 - 14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;
 - 14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;
 - 14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.
- 14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

16.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

16.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

16.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

16.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

16.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

16.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

16.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

16.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar

18. Responsáveis



SAFIRA MABEL BEZERRA FARIAS
Coordenação de Licitação



MARIA GABRIELLA BRITTO MONTEIRO SOUSA
Coord. CAEST



ALDINETE ANTONIO DE FRANCA
Nutricionista

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23168.001875.2022-35

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba Campus Patos, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no

5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

3.1.7. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.10. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.11. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.12. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

3.1.15. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.16. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.17. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.18. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.19. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.20. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.21. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.22. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º. 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e ou lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas nas respectivas unidades dos Campi do IFPB.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Do exposto, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

4.7 Destaque-se que o ficará sob a discricionariedade da Administração a opção para fornecimento de itens de lanchonete, uma vez que há em concomitância a contratação para exploração do espaço da cantina.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Desenvolvimento de Ensino	Renata Drummond Marinho Cruz

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos respectivos estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9. São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5, de 2017;

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n.º 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n.º 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e

Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades nucleares do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da

igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3.Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
- e) 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;
- f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.11.1.5. Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses**, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

6.1.12.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

6.1.12.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13. Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14. Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições

preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo

com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

- i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Apoio ao Estudante COPAE, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. Concessão: sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.
- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando

aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A ato discricionário da administração a contratação da cantina, em virtude de demandas existentes no IFPB Campus Patos.

8.2. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-

processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

8.3. Execução do Serviço

8.3.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.3.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.3.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.3.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.3.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.3.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.3.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.3.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.3.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.3.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.3.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.3.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.

8.3.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

8.3.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.4. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.4.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.4.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.4.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.4.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante

estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.5. Das Refeições

8.5.1. Da composição do cardápio

8.5.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.5.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.5.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.5.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

- i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- ii O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.5.3. Das especificações dos itens

8.5.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.5.3.1.1. SALADA:

8.5.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.5.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.5.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.5.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.5.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	

Alface crespa	Brócolis
Couve manteiga	Maxixe
Alface roxa	Batata doce
Escarola	Cenoura
Rúcula	Quiabo
Beterraba	Batata inglesa
Espinafre	Chuchu Rabanete
Tomate	Berinjela
Cenoura	Couve-flor
Pepino	Vagem
Tomate cereja	Couve manteiga
Repolho	Repolho

8.5.3.1.2. ARROZ

8.5.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.5.3.1.3. FEIJÃO

8.5.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubacão ou feijoada.

8.5.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.5.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.5.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.5.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.5.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.5.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanese	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanese, isca, assado, empanado	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

8.5.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.5.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.5.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Peixe	Ao menos 1 vez por semana no almoço

8.5.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.5.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.5.3.1.6. SUCO

8.5.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.5.3.1.7. SOBREMESA

8.5.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.5.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.5.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.5.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.5.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.5.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.5.3.1.8. SOPA

8.5.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.5.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 1 cereal ou 1 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 4 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e /ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.5.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.5.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.5.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de

placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.5.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.5.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.5.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.5.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.5.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.5.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO e JANTAR terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2.400 mg

8.5.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.5.10. Dos horários

8.5.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.5.10.2. LANCHES

8.5.10.2.1. BEBIDAS

8.5.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com chocolate em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.5.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.5.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão

ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.5.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.5.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO
Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com chocolate em pó	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
logurte	Copo de 300 ml

8.5.10.2.2. FRUTA

8.5.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.5.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.10.2.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.5.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

8.5.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto (1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso (15 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)
Hamburguer artesanal de carne moída	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Carne moída no formatado de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Hamburguer artesanal de frango moído	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Frango moída no formato de hamburguer (80 g) Queijo mussarela

		(1 fatia – 25 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Sanduíche natural (atum, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Patê de atum (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca -15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo coalho (2 pedaços – 60 g)
Tapioca (frango desfiado com requeijão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 colher de sopa – 30 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Crepioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Goma de tapioca (2 colheres de sopa – 30 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz (queijo coalho e carne de sol desfiada)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol desfiada (1 porção – 60g)

		Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cuscuz (carne de sol desfiada na nata)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz com ovos mexidos	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Ovos mexidos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (frango em cubos na cebola caramelizada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Frango em cubos (1 porção – 80 g)
Macaxeira cozida (carne desfiada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Carne desfiada (1 porção – 80 g)
Gratinado de batata com frango desfiado	Batata inglesa (1 porção – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (Isca de carne acebolada)	Inhame (1 rodela média – 80 g)	Isca de carne (1 porção – 80 g)
Inhame cozida (ovos mexidos)	Inhame (1 rodela – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Creme de galinha com arroz branco	Arroz branco (1 porção – 80 g)	Creme de galinha (1 porção de – 80 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho e ervilha)	Massa do empadão (1 porção – 60 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g)

Torta de frango	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de carne moída	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio carne moída (1 porção – 80 g)
Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Torrada (2 unidades – 30 g)	Ovos (2 unidades – 100 g) Queijo muçarela (1 fatia – 25 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (1 porção – 80 g)	Carne de sol em cubos pequenos (1 porção - 80 g)
Escondidinho de batata doce com carne moída	Batata doce (80 g)	Carne moída (1 porção - 80 g)
Escondidinha de abobora com carne desfiada	Abobora (80 g)	Carne desfiada (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado com molho de tomate) e bolinho de arroz	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (carne moída com molho branco) e bolinho de batata macaxeira	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de macaxeira (3 unidades – 60 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)

8.5.11. Dos cardápios

8.5.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					

ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	:	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Café com leite	Vitamina de Banana	Café com leite
Prato principal	Pão francês com ovos mexidos e queijo coalho	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjerição)	Inhame cozido com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Cuscuz com queijo coalho e carne de sol desfiada

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Mix de alface, tomate, cebola em rodelas e azeitonas	Chuchu, batata inglesa, cenoura e ovos cozidos	Acelga, tomate, pepino e palmito	Alface, tomate cereja, cenoura e milho verde	Couve refogada, beterraba, abóbora e ervilha
Arroz	À grega	Com cebolinha e coentro	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Verde	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, calabresa, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Rodelas de batata doce assada no forno	Espaguete à bolonhesa	Macaxeira assada no forno	Purê de batata inglesa	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)
Prato principal	Frango ao molho	Bife à parmegiana	Filé de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango grelhado	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Laranja	Pudim de leite	Melão	Abacaxi
Suco	Goiaba	Cajá	Caju	Uva	Acerola

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	-	Alface, repolho, tomate e azeitonas	Couve refogada, tomate assado, brócolis e milho verde	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Refogado na cebola e alho	À grega
Feijão	Carioca		Verde	Carioca	Preto
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	-	Batata inglesa gratinada	Batata inglesa sauté no orégano	Purê de abóbora
Prato principal	Carne de sol em cubos	-	Strogonoff de frango	Almôndegas à bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja de frango com arroz e legumes Acompanhada de inhame cozido e pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Bolinho de cenoura	Laranja	Mousse de limão	Maçã
Suco	Acerola	Manga	Seriguela	Goiaba	Tangerina

LANCHE DA NOITE OU CEIA					

ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Laranja	Melão
Bebidas	Café com leite	Suco de abacaxi	Vitamina de acerola	Leite com chocolate em pó	Suco de caju
Prato principal	Tapioca com carne de sol acebolada desfiada na nata	Macaxeira cozida com frango em cubos na cebola caramelizada	Torta de frango	Escondidinho de batata doce com carne moída	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

8.5.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão
Bebidas	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco verde (abacaxi, couve e limão)	Café com leite
Prato principal	Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Tapioca com queijo coalho	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Crepioca com carne de sol acebolada desfiada na nata

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, repolho roxo, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogado, cenoura, beterraba e ervilha	Alface, tomate, cenoura e uva passas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	Branco	Chop Suey	-
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	De corda	

					Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Macarrão parafuso ao molho de tomate	Purê de macaxeira	Batata inglesa à dorê	Chips de batata doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)
Prato principal	Carne moída com legumes	Frango assado (coxa / sobrecoxa) ao molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango xadrez	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Maçã	Melão	Mousse de maracujá	Abacaxi com raspas de limão	Cartola
Suco	Abacaxi	Acerola	Goiaba	Manga	Cajá

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, pepino, cenoura ralada e azeitona	Acelga, alface, tomate e uva passas	Salada refogada de couve, couve-flor, cebola e ervilha.	Mix de alface, tomate, cenoura, orégano e manjerição	-
Arroz	Branco	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Farofa de ovos	Sufilé de legumes	Abóbora gratinada no coentro	Macaxeira à dorê	-
Prato principal	Frango desfiado com legumes	Carne bovina ao molho	File de peito de frango grelhado	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes

					Acompanhada de batata doce cozida em rodelas e torradas
Sobremesa	Goiaba	Pudim de leite	Melancia	Bolinho de chocolate	Laranja
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Uva	Goiaba

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de tangerina	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Sanduíche natural (pão caixa, atum, requeijão cremoso, alface, tomate)	Panqueca ao molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Escondidinho de abóbora com carne desfiada	Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Empadão (frango com tomate, alface, milho e ervilha)

8.5.11.3 Terceira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Banana	Melão	Maçã	-
Bebidas	Café com leite	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Vitamina de acerola
Prato principal	Macaxeira cozida com ovos mexidos	Tapioca de queijo coalho	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve-flor, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Alface, tomate, pepino e azeitona verde
Arroz	Branco	Com cebolinha	Refogado na cebola e no alho	Com cenoura	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)
Guarnição	Batata doce rústicas	Purê de batata inglesa	Espaguete à bolonhesa	Farofa simples (manteiga, cebola e alho)	Chips de couve
Prato principal	Fricassê de frango	Medalhão de carne de sol	Frango à parmegiana	Peixe empanado	Carne de churrasco
Sobremesa	Salada de frutas	Maçã	Cocada	Banana	Laranja
Suco	Acerola	Caju	Cajá	Goiaba	Abacaxi

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e azeitona	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba e ervilha)	Alface, beterraba ralada, repolho e milho verde	Couve, tomate, cebola e ervilha refogados	-
Arroz	À grega	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e no alho	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Batata palha	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola,	Palito de macaxeira assada	Purê de batata doce	-

		coentro, pimentão, ovos cozidos)			
Prato principal	Strogonoff de carne	Isca de frango	Bife a cavalo (com ovo frito)	Frango guisado com legumes	-
Sopa	-	-	-	-	Caldo de macaxeira com grão de bico, frango em cubinhos e vegetais. Acompanhado de macaxeira em cubos e torradas.
Sobremesa	Maçã	Mousse de chocolate	Abacaxi no forno	Melancia	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)
Suco	uva	Seriguela	Tangerina	Graviola	Manga

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Manga	-	Melancia	Mamão	Banana
Bebidas	Leite com chocolate em pó	Vitamina de frutas (mamão com banana)	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de cajá
Prato principal	Torta de carne moída e legumes	Sanduíche natural (pão de forma com frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Inhame cozido com isca de carne acebolada	Gratinado de batata com frango desfiado	Hambúrguer de carne (Pão bola, carne moída em formato de hambúrguer artesanal, queijo, tomate e salada)

8.5.11.4 Quarta semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Fruta	Melancia	-	Mamão	Melão	Banana
Bebidas	Café com leite	Vitamina de acerola	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Tapioca (frango desfiado com requeijão cremoso)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Macaxeira cozida com carne desfiada	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, muçarela e presunto)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, tomate, pepino e milho verde	Couve flor, cenoura, beterraba e ervilha	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	Com cenoura	A grega	Branco	Com cebolinha	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Verde
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Chips de batata doce	Penne ao alho e orégano	Macaxeira à dorê	Pirão
Prato principal	Carne de sol em tiras acebolada	Frango assado (coxa /sobrecoxa) ao molho de mostarda e laranja	Bife ao molho madeira	Peito de frango assado de forno no molho tártaro	Moqueca de peixe
Sobremesa	Tortinha de limão	Abacaxi	Cupcake de chocolate	Laranja	Maçã
Suco	Cajá	Goiaba	Uva	Graviola	Manga

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	-	Alface, tomate, pepino e palmito	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)
Arroz	Refogado com alho e cebola	Branco	-	Com cenoura	Com cebolinha
Feijão	Carioca	Preto		De corda	Carioca
Guarnição	Sufilé de legumes	Purê de batata inglesa	-	Farofa de batata doce	Batata inglesa rústicas
Prato principal	Peito de frango empanado	Kibe de forno	-	Carne de panela com batatinha	Frango em tiras
Sopa	-	-	Sopa de feijão com carne de sol cozida Acompanhada de abóbora cozida e pão francês	-	-
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Maçã	Cookie com gotas de chocolate	Mamão
Suco	Tangerina	Mangaba	Goiaba	Caju	Acerola

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Abacaxi	Mamão	Laranja	Maçã	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco de acerola	Suco de abacaxi	Suco de tangerina
Prato principal			Creme de galinha com arroz branco		Hambúrguer de frango (Pão bola, hambúrguer de frango)

	Escondidinho de carne de sol em cubos pequenos	Cuscuz com carne de sol acebolada desfiada na nata		Panqueca de carne moída com molho branco com bolinho de arroz	artesanal, queijo, alface e tomate)
--	--	--	--	---	-------------------------------------

8.5.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.5.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.5.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.5.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.5.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.5.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.5.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.5.15. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.5.15.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02 /2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.5.15.2..E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.
- viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.5.15.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.5.15.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.5.16 Dos itens mínimos para serem ofertados

8.5.16.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, a critério da CONTRATANTE, minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml

BEBIDAS	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml
	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	Iogurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g

	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g
	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.5.16.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.5.16.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe

de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos; durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;

f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

UNIDADE	LOCAL
CAMPUS JOÃO PESSOA	Avenida Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe João Pessoa - PB - CEP: 58.015-435.
CAMPUS CABEDELO	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 - Jardim Camboinha Cabedelo - PB - CEP: 58.103-772.
CAMPUS MONTEIRO	Acesso Rodovia PB-264, S/N - Vila Santa Maria Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.
CAMPUS PATOS	Acesso Rodovia PB-110 - Alto da Tubiba - Patos - PB - CEP: 58.700-000.
CAMPUS PICUÍ	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenicista Picuí - PB - CEP: 58.187-000.
CAMPUS PRINCESA ISABEL	Acesso Rodovia PB-426 - Sítio Barro Vermelho, S/N - Zona Rural Princesa Isabel - PB - CEP: 58.755-000.

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA,

a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda a sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;
- b. Almoço das 11h00min às 14h00min;
- c. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;
- d. Jantar das 17h30min às 20h00min.
- e. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o

dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;

- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
 - f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
 - g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.
- 8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.
- 8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.
- 8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.
- 8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
- 8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.
- 8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.
- 8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil do Campus Patos segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
2	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Patos.	UND	300	60.000
3	3697	Fornecimento de refeições – jantar – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Patos.	UND	150	30.000

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de comensais contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - Campus Patos. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência

dos discentes no Campus. **Ressalte-se que a quantidade de refeições diárias pode variar, na medida que os eventos e atividades oscilem ao longo dos dias da semana no Campus. O fornecedor deve considerar esse ponto ao formular sua proposta. Ressalte-se ainda que o pregão será operacionalizado na modalidade SRP e Administração irá contratar na medida da conveniência e oport**

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.157.700,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

O detalhamento da pesquisa encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo do órgão Gerenciador.

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 1.157,700,00 (hum milhão cento e cinquenta e sete mil e setecentos reais)**. **Ressalte-se que esse valor corresponde ao valor total máximo projetado, no caso de a Administração contratar a totalidade dos itens licitados. Havendo nesse caso a discricionariedade de contratação, conforme permite o sistema SRP. Considerando os seguidos cortes de orçamento poderá a Administração empenhar somente o possível, dentro das possibilidades orçamentárias**

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepcores, desde que as cotações refiram se a aquisições ou contratações

firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.2.1. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao salão (Refeitório) não foi considerado, em virtude da instituição, possuir a necessidade de ter o equipamento à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.4.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.5. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.5.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.
CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)

10.4.6. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

10.4.7. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

[...]

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.7. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.8. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.9. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.10. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.11. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único por unidade participante

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Há contratação correlata, porém não interdependentes ao objeto pretendido, que é contratação de empresa para exploração do espaço da cantina.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER /IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2022, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

16.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

16.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

16.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

16.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

16.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

16.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

16.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

16.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável.

18. Responsáveis

TALES FALCAO TINOCO DE LUNA
Coordenação de Compras e Licitações - IFPB Patos

PALOMA DE SOUSA BEZERRA
Nutricionista - IFPB Patos

RENATA DRUMMOND MARINHO CRUZ
Coordenação de Pesquisa - IFPB Patos

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 - Relatório - Consulta Parametrizada de Fornecedores.pdf (88.7 KB)

**Anexo I - Relatório - Consulta Parametrizada de
Fornecedores.pdf**



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Areia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.556.077/0001-07	IVANILDA ROSENO DA CRUZ 99229838420
22.893.774/0001-21	JANILDO PEREIRA DO NASCIMENTO FILHO 11659687462
12.666.596/0001-42	JOSINEIDE DA SILVA COSTA 03607355410
20.833.883/0001-28	VALDENE DA SILVA ALVES 45556873453

Bananeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.410.558/0001-61	ECO SPAZZIO TROPICAL LTDA

Bayeux

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.003.651/0001-38	J & G SOARES LIVRARIA E PAPELARIA LTDA
14.137.777/0001-07	MARIA DE LOURDES DE LIMA BERNARDO 05850856412
01.399.944/0001-46	TELL COMERCIAL DE CAFE LTDA

Cabedelo

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
00.785.860/0001-88	ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.298.895/0001-50	CHURRASCARIA BOI NA BRASA LTDA
08.203.865/0001-67	DEBORA F CUNHA EVENTOS

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
04.427.309/0001-13	ALERTA SERVICOS EIRELI
01.819.620/0001-10	ANDRADE & MEDEIROS LTDA
02.212.119/0001-53	AUTO CAR SERVICOS DE LOCACAO E TURISMO EIRELI

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.384.762/0001-03	BAR E RESTAURANTE O PANELAO LTDA
07.659.454/0001-18	BRASIFORT LOCACAO DE SISTEMAS E EQUIPAMENTOS ELETRONICOS EIRELI
03.447.167/0001-93	BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA
07.880.936/0001-01	CPV-BPF ADMINISTRACAO DE HOTEIS E RESTAURANTES LTDA
08.996.036/0001-89	EDVANDRO DE ALMEIDA CAVALCANTI
10.588.060/0001-20	EMPREENDIMENTOS TURISTICOS PARAHYBA LTDA
09.323.163/0001-80	EMPRESS EMPRESA PRESTADORA DE SERVICOS EIRELI
11.855.183/0001-43	FORTUNATO SERVICE LIMPEZA DE BENS IMOVEIS EIRELI
18.520.941/0001-11	GHR PARTICIPACOES E EMPREENDIMENTOS TURISTICO LIMITADA
14.617.141/0001-62	GIRO SERVICO DE RASTREAMENTO E DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA
09.219.122/0001-48	J M BELO CONSERVADORA EIRELI
20.059.858/0001-39	JOSE CARLOS MARQUES LOURENCO 04176503459
20.059.737/0001-97	JOSE OLAVO RAMALHO DE SOUSA 38014688449
12.939.971/0001-80	MARC CENTER HOTEL LTDA
07.481.545/0001-06	MARIA HELENA LIMA DE ALMEIDA
04.499.519/0001-17	NISELMA ANGELA DA COSTA CABRAL
13.912.725/0001-06	RESTAURANTE FAZENDA LTDA
15.160.964/0002-55	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.404.849/0001-35	MARIA ARIELY DUARTE OLIVEIRA 10055745458
00.558.567/0001-88	ROSA ALIPIO DE LIMA ARAUJO
10.333.373/0001-38	TALITA KATINALY SILVA VITORINO
18.128.367/0001-50	THAYANNE MARNNEY DE MEDEIROS BURITI 07867471456

Itatuba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.899.967/0001-03	EDUARDA DE OLIVEIRA BORBA

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
23.281.229/0001-47	ALINE PEREIRA DE LIMA 06104229441
18.149.359/0001-90	ANA RITA DA SILVA REINALDO

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.380.200/0001-36	ANDRE FELIPE FERREIRA DE ARAUJO TOSCANO EIRELI
29.137.402/0001-14	ANGELITA ANA DO NASCIMENTO 75343932487
28.622.700/0001-37	ANNIELE CARLOS DOS SANTOS 04183725437
28.319.015/0001-36	ANTONIO CARNAUBA DE FRANCA 37427094883
28.335.302/0001-30	ANTONIO PEREIRA DE CARVALHO 72671220430
02.742.263/0004-44	AQUARIUS COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
28.887.667/0001-77	CLEA LUCIA DE OLIVEIRA COSTA 25179259843
28.942.212/0001-07	CLEANE MARIA SANTOS DA SILVA
28.268.015/0001-54	CRISTIANE MARILIA DA SILVA SANTOS 06871605452
07.408.338/0001-26	D' PASSAGEM DELICATESSEN LTDA
27.416.805/0001-77	DOUGLAS ALMEIDA DE ANDRADE 00797417460
26.182.347/0001-96	ELISANGELA MARIA SOUTO NEVES MELO
22.763.451/0001-13	HIPER SUCOS FABRICIA JERONIMO SERVIÇOS DE LANCHONETE EIRELI
08.057.373/0001-00	ISA MARIA DE OLIVEIRA E SILVA
27.426.852/0001-00	ISABELA FERREIRA CANDIDO DE ANDRADE 03833270403
28.376.670/0001-26	JEFFERSON BARROS DA SILVA 06544907405
28.519.838/0001-05	JOABE GOMES DA SILVEIRA
18.202.837/0001-89	JOAO BATISTA FREIRE NETO
28.187.882/0001-65	JONATHAN CEZAR DE SOUZA GALVAO 09721943479
28.156.989/0001-46	JOSEANNE PACIFICO PESSOA
14.953.827/0001-24	LILIANA MONICA DE LIMA CARDOSO 01176305433
22.932.728/0001-94	LIMA SUPER COMÉRCIO DE CONFECÇÕES E SERVIÇOS LTDA
02.397.950/0001-27	LUCIMAR COMERCIO LTDA
08.842.652/0001-85	MACEDO & VIANA LTDA
18.224.895/0001-03	MIRALDO BEZERRA DE MELO 38012693453
16.631.121/0001-71	N. F. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
08.332.280/0001-47	PANIFICADORA SENHOR DO BONFIM LTDA
14.764.808/0001-50	PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
07.393.825/0001-62	POUSADA DO CAJUEIRO LTDA
26.016.606/0001-09	PRISCILA FELISMINO FERREIRA 04481730420
29.377.851/0001-30	RAIMUNDA ANA DO NASCIMENTO 50436201453

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.588.184/0001-27	RESTAURANTE FINO PALADAR EIRELI
26.833.767/0001-95	RIVALDIRA ALMEIDA BARBOSA DE MELO 02933858401
28.394.810/0001-99	SEVERINO AUGUSTO DO NASCIMENTO 34354840472
18.202.898/0001-46	SORAYA CRISTINA DE MELO FREIRE
28.200.389/0001-38	TULIO JOSE PRESTRELO MIRANDA 11388138425

Lucena

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.399.901/0001-54	MARIA DAS GRACAS TORRES GALDINO DE MELO 51177048434

Mamanguape

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.219.098/0001-50	CARMENLILI DOS SANTOS SILVA

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.100.623/0001-40	SABOREAR ALIMENTACAO E CONVENIENCIA LTDA

Nova Floresta

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.594.657/0001-40	VANDERLUCIA APARECIDA DANTAS 06209410499-ME

Picui

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.422.728/0001-90	ELAINE CHRISTINNE DE ARAUJO NEGREIROS LIMA
09.103.751/0001-08	MARIA JOSE LUNGUINHO DE MELO

Pombal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.971.948/0001-07	FRANCINILDE DE SOUSA SA 29158273468
04.927.189/0001-13	GERALDO GUEDES DO NASCIMENTO
13.619.805/0001-60	JULIETH MONTEIRO DOS SANTOS 09010968499
11.819.938/0001-54	MARCILIO ANDRADE ALVES
07.283.867/0001-40	OLAVO ALVES FEITOSA
12.080.343/0001-92	VAGNER DE ALMEIDA MELO
28.536.154/0001-11	VIVIANE DE ALMEIDA MELO

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.294.481/0001-50	CLEVERTON TALVONES DA SILVA 80494510463

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.037.594/0001-10	IVANILTON PINTO DE MENEZES 14245493453

Santa Luzia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.160.964/0001-74	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Santa Rita

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.263.444/0001-88	MEG EMPRESA DE SERVICOS GERAIS EIRELI
41.150.699/0001-53	RH SERVICOS LTDA
19.896.749/0001-97	ROSEMARY XAVIER DE SOUZA SILVESTRE 36096920497

Solânea

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
03.036.131/0001-17	ANTONIO COSME DE SOUSA
00.931.312/0001-19	ELIENE MORAIS DE OLIVEIRA

Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
08.220.010/0001-44	FRANCISCA FORTUNATO DA SILVA
17.284.165/0001-35	MARAIZA FERNANDES DO NASCIMENTO 05969479411
17.189.617/0001-08	MARIA GENAURIA DA SILVA 28500512415

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.392.032/0001-69	VANIA SORAYA VILAR FARIAS 52908194449

Estudo Técnico Preliminar - 10/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23167.000359.2022-01

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.3. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

3.1.7. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.10. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.11. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.12. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

3.1.15. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.16. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.17. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.18. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.19. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.20. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.21. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.22. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e ou lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas nas respectivas unidades dos Campi do IFPB.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Do exposto, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAPF-PC	Everton Pereira de Pontes

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8.A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1.na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2.na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3.se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9.São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5, de 2017;

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n.º 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n.º 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a

integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades analísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente denidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por m assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3. Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que

estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
 - e) 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;
 - f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
 - g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.
- Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.11.1.5.Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses**, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

6.1.12.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

6.1.12.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13.Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14.Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1.Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão

realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e
- v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. Concessão: sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.
- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação

para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil, recentemente inaugurado, dispondo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para

atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.2.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.2.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.2.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.2.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.2.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.

8.2.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

8.2.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.3.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.3.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.3.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.4.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

- i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- ii O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03

(três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.4.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	Batata doce
Alface roxa	Cenoura
Escarola	Quiabo
Rúcula	Batata inglesa

Beterraba	Chuchu Rabanete
Espinafre	Berinjela
Tomate	Couve-flor
Cenoura	Vagem
Pepino	Couve manteiga
Tomate cereja	Repolho
Repolho	

8.4.3.1.2. ARROZ

8.4.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.4.3.1.3. FEIJÃO

8.4.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubacão ou feijoada.

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.4.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g

Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

8.4.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.4.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.4.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Duas (02) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Peixe	Ao menos 1 vez por semana no almoço

8.4.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.4.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.4.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.4.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.3.1.8. SOPA

8.4.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.4.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 1 cereal ou 1 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha,

etc.) e 4 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e /ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.4.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.4.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.4.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.4.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.4.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2.400 mg

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.4.10. Dos horários

8.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

--	--

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.4.10.2. LANCHES

8.4.10.2.1. BEBIDAS

8.4.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com chocolate em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.4.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.4.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.4.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.4.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO

Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com chocolate em pó	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
logurte	Copo de 300 ml

8.4.10.2.2. FRUTA

8.4.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.4.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.10.2.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

8.4.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto

		(1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso (15 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)
Hamburguer artesanal de carne moída	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Carne moída no formatado de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Hamburguer artesanal de frango moído	Pão bola (1 unidade – 50 g)	Frango moído no formato de hamburguer (80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Sanduíche natural (atum, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Patê de atum (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca -15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo coalho (2 pedaços – 60 g)

Tapioca (frango desfiado com requeijão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 60 g) Requeijão cremoso (1 colher de sopa – 30 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Tapioca grande (5 colheres de sopa – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Crepioca (carne de sol desfiada acebolada na nata)	Goma de tapioca (2 colheres de sopa – 30 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz (queijo coalho e carne de sol desfiada)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol desfiada (1 porção – 60g) Queijo coalho (1 pedaço – 30 g)
Cuscuz (carne de sol desfiada na nata)	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Carne de sol na nata (1 porção – 80 g)
Cuscuz com ovos mexidos	Cuscuz (1 porção – 80 g)	Ovos mexidos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Macaxeira cozida (frango em cubos na cebola caramelizada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Frango em cubos (1 porção – 80 g)

Macaxeira cozida (carne desfiada)	Macaxeira (1 pedaço – 80 g)	Carne desfiada (1 porção – 80 g)
Gratinado de batata com frango desfiado	Batata inglesa (1 porção – 80 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (Isca de carne acebolada)	Inhame (1 rodela média – 80 g)	Isca de carne (1 porção – 80 g)
Inhame cozida (ovos mexidos)	Inhame (1 rodela – 80 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Creme de galinha com arroz branco	Arroz branco (1 porção – 80 g)	Creme de galinha (1 porção de – 80 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho e ervilha)	Massa do empadão (1 porção – 60 g)	Frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de frango	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio frango desfiado (1 porção – 80 g)
Torta de carne moída	Massa de torta (1 porção – 60 g)	Recheio carne moída (1 porção – 80 g)
Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Torrada (2 unidades – 30 g)	Ovos (2 unidades – 100 g) Queijo muçarela (1 fatia – 25 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (1 porção – 80 g)	Carne de sol em cubos pequenos (1 porção - 80 g)
	Batata doce	Carne moída

Escondidinho de batata doce com carne moída	(80 g)	(1 porção - 80 g)
Escondidinha de abobora com carne desfiada	Abobora (80 g)	Carne desfiada (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado com molho de tomate) e bolinho de arroz	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (1 porção - 80 g)
Panqueca recheada (carne moída com molho branco) e bolinho de batata macaxeira	Massa de panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinho de macaxeira (3 unidades – 60 g)	Carne moída (1 porção – 80 g)

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melão	Mamão	Abacaxi	-	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Café com leite	Vitamina de Banana	Café com leite
Prato principal	Pão francês com ovos mexidos e queijo coalho	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Inhame cozido com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Cuscuz com queijo coalho e carne de sol desfiada

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Salada	Mix de alface, tomate, cebola em rodela e azeitonas	Chuchu, batata inglesa, cenoura e ovos cozidos	Acelga, tomate, pepino e palmito	Alface, tomate cereja, cenoura e milho verde	Couve refogada, beterraba, abóbora e ervilha
Arroz	À grega	Com cebolinha e coentro	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Verde	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, calabresa, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Rodelas de batata doce assada no forno	Espaguete à bolonhesa	Macaxeira assada no forno	Purê de batata inglesa	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)
Prato principal	Frango ao molho	Bife à parmegiana	Filé de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango grelhado	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Laranja	Pudim de leite	Melão	Abacaxi
Suco	Goiaba	Cajá	Caju	Uva	Acerola

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	-	Alface, repolho, tomate e azeitonas	Couve refogada, tomate assado, brócolis e milho verde	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Refogado na cebola e alho	À grega
Feijão	Carioca		Verde	Carioca	Preto

Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	-	Batata inglesa gratinada	Batata inglesa sauté no orégano	Purê de abóbora
Prato principal	Carne de sol em cubos	-	Strogonoff de frango	Almôndegas à bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja de frango com arroz e legumes Acompanhada de inhame cozido e pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Bolinho de cenoura	Laranja	Mousse de limão	Maçã
Suco	Acerola	Manga	Seriguela	Goiaba	Tangerina

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Laranja	Melão
Bebidas	Café com leite	Suco de abacaxi	Vitamina de acerola	Leite com chocolate em pó	Suco de caju
Prato principal	Tapioca com carne de sol acebolada desfiada na nata	Macaxeira cozida com frango em cubos na cebola caramelizada	Torta de frango	Escondidinho de batata doce com carne moída	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

8.4.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Melão
Bebidas	Iogurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco verde (abacaxi, couve e limão)	Café com leite
Prato principal	Omelete (mussarela, tomate e orégano) com torrada	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Tapioca com queijo coalho	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Crepioca com carne de sol acebolada desfiada na nata

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, repolho roxo, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogado, cenoura, beterraba e ervilha	Alface, tomate, cenoura e uva passas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	Branco	Chop Suey	-
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	De corda	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Macarrão parafuso ao molho de tomate	Purê de macaxeira	Batata inglesa à dorê	Chips de batata doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)
Prato principal	Carne moída com legumes	Frango assado (coxa / sobrecoxa) ao molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango xadrez	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Maçã	Melão	Mousse de maracujá	Abacaxi com raspas de limão	Cartola
Suco	Abacaxi	Acerola	Goiaba	Manga	Cajá

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, pepino, cenoura ralada e azeitona	Acelga, alface, tomate e uva passas	Salada refogada de couve, couve-flor, cebola e ervilha.	Mix de alface, tomate, cenoura, orégano e manjeriço	-
Arroz	Branco	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Farofa de ovos	Sufê de legumes	Abóbora gratinada no coentro	Macaxeira à dorê	-
Prato principal	Frango desfiado com legumes	Carne bovina ao molho	File de peito de frango grelhado	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes Acompanhada de batata doce cozida em rodela e torradas
Sobremesa	Goiaba	Pudim de leite	Melancia	Bolinho de chocolate	Laranja
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Uva	Goiaba

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de tangerina	Leite com chocolate em pó
				Cachorro-quente	Empadão

Prato principal	Sanduíche natural (pão caixa, atum, requeijão cremoso, alface, tomate)	Panqueca ao molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Escondidinho de abóbora com carne desfiada	(carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	(frango com tomate, alface, milho e ervilha)
-----------------	---	---	--	---	--

8.4.11.3 Terceira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Banana	Melão	Maçã	-
Bebidas	Café com leite	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Vitamina de acerola
Prato principal	Macaxeira cozida com ovos mexidos	Tapioca de queijo coalho	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve-flor, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Alface, tomate, pepino e azeitona verde
Arroz	Branco	Com cebolinha	Refogado na cebola e no alho	Com cenoura	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)
Guarnição	Batata doce rústicas	Purê de batata inglesa	Espaguete à bolonesa	Farofa simples (manteiga, cebola e alho)	Chips de couve
		Medalhão de		Peixe empanado	Carne de churrasco

Prato principal	Fricassê de frango	carne de sol	Frango à parmegiana		
Sobremesa	Salada de frutas	Maçã	Cocada	Banana	Laranja
Suco	Acerola	Caju	Cajá	Goiaba	Abacaxi

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis, tomate e azeitona	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba e ervilha)	Alface, beterraba ralada, repolho e milho verde	Couve, tomate, cebola e ervilha refogados	-
Arroz	À grega	Com cenoura	Branco	Refogado na cebola e no alho	-
Feijão	Preto	Carioca	Preto	Carioca	
Guarnição	Batata palha	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Palito de macaxeira assada	Purê de batata doce	-
Prato principal	Strogonoff de carne	Isca de frango	Bife a cavalo (com ovo frito)	Frango guisado com legumes	-
Sopa	-	-	-	-	Caldo de macaxeira com grão de bico, frango em cubinhos e vegetais. Acompanhado de macaxeira em cubos e torradas.
Sobremesa	Maçã	Mousse de chocolate	Abacaxi no forno	Melancia	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)
Suco	uva	Seriguela	Tangerina	Graviola	Manga

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Manga	-	Melancia	Mamão	Banana
Bebidas	Leite com chocolate em pó	Vitamina de frutas (mamão com banana)	Suco de acerola	Suco de caju	Suco de cajá
Prato principal	Torta de carne moída e legumes	Sanduíche natural (pão de forma com frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Inhame cozido com isca de carne acebolada	Gratinado de batata com frango desfiado	Hambúrguer de carne (Pão bola, carne moída em formato de hambúrguer artesanal, queijo, tomate e salada)

8.4.11.4 Quarta semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Melancia	-	Mamão	Melão	Banana
Bebidas	Café com leite	Vitamina de acerola	logurte	Café com leite	Leite com chocolate em pó
Prato principal	Tapioca (frango desfiado com requeijão cremoso)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso, alface e tomate)	Macaxeira cozida com carne desfiada	Cuscuz com ovos mexidos	Misto quente (pão de forma, muçarela e presunto)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface, brócolis,				

	tomate e palmito	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, tomate, pepino e milho verde	Couve flor, cenoura, beterraba e ervilha	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	Com cenoura	A grega	Branco	Com cebolinha	Branco
Feijão	Verde	Preto	Carioca	Preto	Verde
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	Chips de batata doce	Penne ao alho e orégano	Macaxeira à dorê	Pirão
Prato principal	Carne de sol em tiras acebolada	Frango assado (coxa /sobrecoxa) ao molho de mostarda e laranja	Bife ao molho madeira	Peito de frango assado de forno no molho tártaro	Moqueca de peixe
Sobremesa	Tortinha de limão	Abacaxi	Cupcake de chocolate	Laranja	Maçã
Suco	Cajá	Goiaba	Uva	Graviola	Manga

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	-	Alface, tomate, pepino e palmito	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)
Arroz	Refogado com alho e cebola	Branco	-	Com cenoura	Com cebolinha
Feijão	Carioca	Preto		De corda	Carioca
Guarnição	Sufê de legumes	Purê de batata inglesa	-	Farofa de batata doce	Batata inglesa rústicas
		Kibe de forno	-		Frango em tiras

Prato principal	Peito de frango empanado			Carne de panela com batatinha	
Sopa	-	-	Sopa de feijão com carne de sol cozida Acompanhada de abóbora cozida e pão francês	-	-
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Maçã	Cookie com gotas de chocolate	Mamão
Suco	Tangerina	Mangaba	Goiaba	Caju	Acerola

LANCHE DA NOITE OU CEIA					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Abacaxi	Mamão	Laranja	Maçã	Melancia
Bebidas	Café com leite	Leite com chocolate em pó	Suco de acerola	Suco de abacaxi	Suco de tangerina
Prato principal	Escondidinho de carne de sol em cubos pequenos	Cuscuz com carne de sol acebolada desfiada na nata	Creme de galinha com arroz branco	Panqueca de carne moída com molho branco com bolinho de arroz	Hambúrguer de frango (Pão bola, hambúrguer de frango artesanal, queijo, alface e tomate)

8.4.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que

os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.4.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.4.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.4.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.4.15. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.4.15.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02 /2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.4.15.2..E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.4.15.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.4.15.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.4.16 Dos itens mínimos para serem ofertados

8.4.16.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, a critério da CONTRATANTE, minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml

	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	logurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g

	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.4.16.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.4.16.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;
- f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

UNIDADE	LOCAL
CAMPUS JOÃO PESSOA	Avenida Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe João Pessoa - PB - CEP: 58.015-435.
CAMPUS CABEDELO	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 - Jardim Camboinha Cabedelo - PB - CEP: 58.103-772.
CAMPUS MONTEIRO	Acesso Rodovia PB-264, S/N - Vila Santa Maria Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.
CAMPUS PATOS	Acesso Rodovia PB-110 - Alto da Tubiba - Patos - PB - CEP: 58.700-000.
CAMPUS PICUÍ	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenicista Picuí - PB - CEP: 58.187-000.
CAMPUS PRINCESA ISABEL	Acesso Rodovia PB-426 - Sítio Barro Vermelho, S/N - Zona Rural Princesa Isabel - PB - CEP: 58.755-000.

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda a sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso,

mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;
- b. Almoço das 11h00min às 14h00min;
- c. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;
- d. Jantar das 17h30min às 20h00min.
- e. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
- f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.

8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade

profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	3697	Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite – Restaurante Estudantil – IFPB – Campus Picuí	UND	160	32.000
2	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus Picuí.	UND	220	44.000

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de comensais contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - Campus Picuí. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi. Além disso, há uma previsão de ampliação de comensais e o fornecimento conforme projetos desenvolvidos e entrada de novos discentes nos diferentes semestres no âmbito da IFPB - Campus Campus Picuí.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 833.320,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 833.320,00 (oitocentos e trinta e três mil, trezentos e vinte reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo do órgão Gerenciador.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os

orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.2.1. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao salão (Refeitório) não foi considerado, em virtude da instituição, possuir a necessidade de ter o equipamento à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.4.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.5. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.5.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de

situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.
CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)

10.4.6. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

10.4.7. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

[...]

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação

com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.7. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.8. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.9. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.10. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.11. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único por unidade participante

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não será necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER /IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2022, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

16.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

16.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

16.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

16.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

16.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

16.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

16.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

16.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto nesse Estudo Técnico Preliminar Digital, conclui-se que a Contratação pretendida é **viável**.

18. Responsáveis

Com base no exposto acima, Declaro Viável este Estudo Técnico Preliminar.

VANESSA KARLA DA PAZ SILVA

Coordenação de Compras e Contratos

Com base no exposto acima, Declaro Viável este Estudo Técnico Preliminar.

DAIANE PONTES BEZERRA

Nutricionista

Com base no exposto acima, Declaro Viável este Estudo Técnico Preliminar.

LEANDRO ALVES DE BRITO

Administrador

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 - Relatório - Consulta Parametrizada de Fornecedores.pdf (88.7 KB)

**Anexo I - Relatório - Consulta Parametrizada de
Fornecedores.pdf**



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Areia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.556.077/0001-07	IVANILDA ROSENO DA CRUZ 99229838420
22.893.774/0001-21	JANILDO PEREIRA DO NASCIMENTO FILHO 11659687462
12.666.596/0001-42	JOSINEIDE DA SILVA COSTA 03607355410
20.833.883/0001-28	VALDENE DA SILVA ALVES 45556873453

Bananeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.410.558/0001-61	ECO SPAZZIO TROPICAL LTDA

Bayeux

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.003.651/0001-38	J & G SOARES LIVRARIA E PAPELARIA LTDA
14.137.777/0001-07	MARIA DE LOURDES DE LIMA BERNARDO 05850856412
01.399.944/0001-46	TELL COMERCIAL DE CAFE LTDA

Cabedelo

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
00.785.860/0001-88	ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.298.895/0001-50	CHURRASCARIA BOI NA BRASA LTDA
08.203.865/0001-67	DEBORA F CUNHA EVENTOS

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
04.427.309/0001-13	ALERTA SERVICOS EIRELI
01.819.620/0001-10	ANDRADE & MEDEIROS LTDA
02.212.119/0001-53	AUTO CAR SERVICOS DE LOCACAO E TURISMO EIRELI

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.384.762/0001-03	BAR E RESTAURANTE O PANELAO LTDA
07.659.454/0001-18	BRASIFORT LOCACAO DE SISTEMAS E EQUIPAMENTOS ELETRONICOS EIRELI
03.447.167/0001-93	BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA
07.880.936/0001-01	CPV-BPF ADMINISTRACAO DE HOTEIS E RESTAURANTES LTDA
08.996.036/0001-89	EDVANDRO DE ALMEIDA CAVALCANTI
10.588.060/0001-20	EMPREENDIMENTOS TURISTICOS PARAHYBA LTDA
09.323.163/0001-80	EMPRESS EMPRESA PRESTADORA DE SERVICOS EIRELI
11.855.183/0001-43	FORTUNATO SERVICE LIMPEZA DE BENS IMOVEIS EIRELI
18.520.941/0001-11	GHR PARTICIPACOES E EMPREENDIMENTOS TURISTICO LIMITADA
14.617.141/0001-62	GIRO SERVICO DE RASTREAMENTO E DIAGNOSTICO POR IMAGEM LTDA
09.219.122/0001-48	J M BELO CONSERVADORA EIRELI
20.059.858/0001-39	JOSE CARLOS MARQUES LOURENCO 04176503459
20.059.737/0001-97	JOSE OLAVO RAMALHO DE SOUSA 38014688449
12.939.971/0001-80	MARC CENTER HOTEL LTDA
07.481.545/0001-06	MARIA HELENA LIMA DE ALMEIDA
04.499.519/0001-17	NISELMA ANGELA DA COSTA CABRAL
13.912.725/0001-06	RESTAURANTE FAZENDA LTDA
15.160.964/0002-55	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.404.849/0001-35	MARIA ARIELY DUARTE OLIVEIRA 10055745458
00.558.567/0001-88	ROSA ALIPIO DE LIMA ARAUJO
10.333.373/0001-38	TALITA KATINALY SILVA VITORINO
18.128.367/0001-50	THAYANNE MARNNEY DE MEDEIROS BURITI 07867471456

Itatuba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.899.967/0001-03	EDUARDA DE OLIVEIRA BORBA

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
23.281.229/0001-47	ALINE PEREIRA DE LIMA 06104229441
18.149.359/0001-90	ANA RITA DA SILVA REINALDO

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.380.200/0001-36	ANDRE FELIPE FERREIRA DE ARAUJO TOSCANO EIRELI
29.137.402/0001-14	ANGELITA ANA DO NASCIMENTO 75343932487
28.622.700/0001-37	ANNIELE CARLOS DOS SANTOS 04183725437
28.319.015/0001-36	ANTONIO CARNAUBA DE FRANCA 37427094883
28.335.302/0001-30	ANTONIO PEREIRA DE CARVALHO 72671220430
02.742.263/0004-44	AQUARIUS COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
28.887.667/0001-77	CLEA LUCIA DE OLIVEIRA COSTA 25179259843
28.942.212/0001-07	CLEANE MARIA SANTOS DA SILVA
28.268.015/0001-54	CRISTIANE MARILIA DA SILVA SANTOS 06871605452
07.408.338/0001-26	D' PASSAGEM DELICATESSEN LTDA
27.416.805/0001-77	DOUGLAS ALMEIDA DE ANDRADE 00797417460
26.182.347/0001-96	ELISANGELA MARIA SOUTO NEVES MELO
22.763.451/0001-13	HIPER SUCOS FABRICIA JERONIMO SERVIÇOS DE LANCHONETE EIRELI
08.057.373/0001-00	ISA MARIA DE OLIVEIRA E SILVA
27.426.852/0001-00	ISABELA FERREIRA CANDIDO DE ANDRADE 03833270403
28.376.670/0001-26	JEFFERSON BARROS DA SILVA 06544907405
28.519.838/0001-05	JOABE GOMES DA SILVEIRA
18.202.837/0001-89	JOAO BATISTA FREIRE NETO
28.187.882/0001-65	JONATHAN CEZAR DE SOUZA GALVAO 09721943479
28.156.989/0001-46	JOSEANNE PACIFICO PESSOA
14.953.827/0001-24	LILIANA MONICA DE LIMA CARDOSO 01176305433
22.932.728/0001-94	LIMA SUPER COMÉRCIO DE CONFECÇÕES E SERVIÇOS LTDA
02.397.950/0001-27	LUCIMAR COMERCIO LTDA
08.842.652/0001-85	MACEDO & VIANA LTDA
18.224.895/0001-03	MIRALDO BEZERRA DE MELO 38012693453
16.631.121/0001-71	N. F. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
08.332.280/0001-47	PANIFICADORA SENHOR DO BONFIM LTDA
14.764.808/0001-50	PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
07.393.825/0001-62	POUSADA DO CAJUEIRO LTDA
26.016.606/0001-09	PRISCILA FELISMINO FERREIRA 04481730420
29.377.851/0001-30	RAIMUNDA ANA DO NASCIMENTO 50436201453

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.588.184/0001-27	RESTAURANTE FINO PALADAR EIRELI
26.833.767/0001-95	RIVALDIRA ALMEIDA BARBOSA DE MELO 02933858401
28.394.810/0001-99	SEVERINO AUGUSTO DO NASCIMENTO 34354840472
18.202.898/0001-46	SORAYA CRISTINA DE MELO FREIRE
28.200.389/0001-38	TULIO JOSE PRESTRELO MIRANDA 11388138425

Lucena

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
27.399.901/0001-54	MARIA DAS GRACAS TORRES GALDINO DE MELO 51177048434

Mamanguape

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.219.098/0001-50	CARMENLILI DOS SANTOS SILVA

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.100.623/0001-40	SABOREAR ALIMENTACAO E CONVENIENCIA LTDA

Nova Floresta

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.594.657/0001-40	VANDERLUCIA APARECIDA DANTAS 06209410499-ME

Picui

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.422.728/0001-90	ELAINE CHRISTINNE DE ARAUJO NEGREIROS LIMA
09.103.751/0001-08	MARIA JOSE LUNGUINHO DE MELO

Pombal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.971.948/0001-07	FRANCINILDE DE SOUSA SA 29158273468
04.927.189/0001-13	GERALDO GUEDES DO NASCIMENTO
13.619.805/0001-60	JULIETH MONTEIRO DOS SANTOS 09010968499
11.819.938/0001-54	MARCILIO ANDRADE ALVES
07.283.867/0001-40	OLAVO ALVES FEITOSA
12.080.343/0001-92	VAGNER DE ALMEIDA MELO
28.536.154/0001-11	VIVIANE DE ALMEIDA MELO

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.294.481/0001-50	CLEVERTON TALVONES DA SILVA 80494510463

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Porte da Empresa:

Fornecedores

Rio Tinto

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.037.594/0001-10	IVANILTON PINTO DE MENEZES 14245493453

Santa Luzia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.160.964/0001-74	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS EIRELI

Santa Rita

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.263.444/0001-88	MEG EMPRESA DE SERVICOS GERAIS EIRELI
41.150.699/0001-53	RH SERVICOS LTDA
19.896.749/0001-97	ROSEMARY XAVIER DE SOUZA SILVESTRE 36096920497

Solânea

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
03.036.131/0001-17	ANTONIO COSME DE SOUSA
00.931.312/0001-19	ELIENE MORAIS DE OLIVEIRA

Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
08.220.010/0001-44	FRANCISCA FORTUNATO DA SILVA
17.284.165/0001-35	MARAIZA FERNANDES DO NASCIMENTO 05969479411
17.189.617/0001-08	MARIA GENAURIA DA SILVA 28500512415

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.392.032/0001-69	VANIA SORAYA VILAR FARIAS 52908194449

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23169.000187.2022-48

2. Objeto

2.1. Trata-se de estudos preliminares referente à contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.

3. Referência Legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores (no que couber): regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017: Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.3. Instrução Normativa n.º 3, de 20 de abril de 2017: dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização da pesquisa de preços;

3.1.4. Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002: institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

3.1.5. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155/2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.6. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

- 3.1.7. Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;
- 3.1.8. Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- 3.1.9. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012: estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;
- 3.1.10. Decreto n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, que dispõe sobre "Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;
- 3.1.11. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 3.1.12. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências.
- 3.1.13. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.
- 3.1.14. Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002: dispõe sobre o cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;
- 3.1.15. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG: dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 3.1.16. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- 3.1.17. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG.
- 3.1.18. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- 3.1.19. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- 3.1.20. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal.

3.1.21. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

3.1.22. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.23. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.24. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 26/2013, regulamenta a oferta de alimentação escolar no âmbito do Plano Nacional de Alimentação Escolar e traz importantes requisitos a serem observados na oferta de alimentos aos alunos da rede básica. Esses requisitos servirão de base para a presente contratação, conforme estabelecido no item 6 deste estudo preliminar.

3.1.25. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.25.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.25.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.25.2.1. RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.25.2.2. RESOLUÇÃO - RDC n.º. 218, DE 29 DE JULHO DE 2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante e lanchonete, aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade a ser determinada durante a etapa de planejamento da contratação, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas pela Instituição.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre

outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente solicitação, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a continuidade dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

4.5. Considerando, por fim, que o IFPB possui uma estrutura multicampi, e vem, ao longo dos últimos anos, adotando o "modelo de gestão em rede colaborativa, solidária e sustentável entre as unidades administrativas" com vistas a obter maior eficiência no gasto público, otimizando os processos, fortalecendo o seu caráter sistêmico e respeitando a autonomia administrativa de cada campus.

4.6. Cabe à Reitoria propiciar a interação de todos os campi e a socialização das melhores práticas de gestão e, aos Diretores Gerais dos campi, agir colaborativamente entre si e com a Reitoria. Esse modelo de gestão colaborativa, solidária e sustentável é replicado na gestão de compras do IFPB para a realização das licitações, que resulta no processo compartilhado de aquisições de bens e serviços entre os campi e Reitoria, com a divisão e o desenvolvimento das atividades por todos os setores de compras do IFPB.

4.7. Em face da situação que se apresenta, a presente demanda deve ser objeto de interação dos demais Campi que compõe a estrutura do IFPB, no sentido de se viabilizar uma contratação única a todas às unidades interessadas, em conformidade com o que preconiza o inciso III, do art. 3, do Decreto n.º 7.892/13.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Pedagógica de Apoio ao Estudante	Priscila Silva Ferreira

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajés adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveiros estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9. São requisitos de qualificação técnica:

- 6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 6.1.9.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 6.1.9.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017;
- 6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 6.1.9.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:
- 6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;
 - 6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;
 - 6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria nº 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria nº 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;
 - 6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.
- 6.1.8. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:
- 6.1.8.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades násticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.8.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente denidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.8.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.9. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.9.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.9.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por m assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.9.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). (grifo nosso).

6.1.9.1.3. Lei n.º 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público-privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.9.1.4. Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se zerem necessários, para a execução de serviços;
- e) 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;
- f) 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 procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução

CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

6.1.9.1.5. Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.10. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.10.1. A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de 12 (doze) meses, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

6.1.11. Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.11.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.12. Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.12.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de manutenção predial observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.12.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.12.1.2. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) preparo das refeições em suas dependências;
- b) transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.12.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.12.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Órgão

/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.12.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

6.1.13. Quanto a possíveis fornecedores, em pesquisa no Painel de Preços, de contratações de serviços objeto da presente contratação, foram identificados, pelo menos, 10 (dez) pregões finalizados, conforme tabela a seguir:

ORDEM	ÓRGÃO	UASG	PREGÃO	OBJETO
1	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA	153066	015/2019	Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, compreendendo a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço e jantar), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem preparadas e distribuídas no Restaurante Estudantil (RU) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), no âmbito dos Campi I, II, III e IV, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em Edital e seus anexos.
2	INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CAMPUS CAICÓ	158370	002/2018	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina, aos discentes do IFRN – Campus Caicó que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição, ao longo de 12 (doze) meses.
3	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA	154359	001/2019	Contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de restaurante associado a concessão de uso de área física de 337 m ² , localizado no Campus Alegrete, da Universidade Federal do Pampa, conforme termo de referência, Anexo I do edital.
				Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação para o

4	ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA - MSP - POLÍCIA FEDERAL	200340	006/2019	restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no instrumento convocatório.
5	INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA - CAMPUS JI PARANÁ	158376	002/2019	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO PARA SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Ji- Paraná do Instituto Federal de Rondônia - IFRO, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e em seus Anexos.
6	INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO - CAMPUS CAMPINA	158714	1714 /2020	Concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina com oferta de refeições (almoço).
7	CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET /RJ	153010	015/2019	Concessão administrativa de uso, a título não oneroso, da área física do Restaurante Estudantil, localizado nas dependências do Campus Maracanã do CEFET/RJ, para exploração econômica por empresa do ramo alimentício, que deverá prestar serviços de preparo e fornecimento de lanches e almoço, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
8	INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - REITORIA	158138	009/2018	Contratação de serviços continuados de alimentação para fornecimento de refeições destinadas aos discentes sócio vulneráveis do IFPB, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias, incluindo o preparo das refeições nas dependências da contratada, e o adequado acondicionamento em porções individuais isotérmicas e o transporte para consumo final nas dependências da contratante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
9	CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO SEMIÁRIDO	158401	006/2019	Contratação de serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar), tipo quentinha para o Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

10	UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA	154080	014/2019	Contratação de empresa especializada no preparo, distribuição e fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, lanches, jantar e marmitex), para os restaurantes estudantis da UFRR no sistema Cafeteria Mista, com cessão onerosa de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
----	---------------------------------	--------	----------	--

6.1.14. Em consulta ao SICAF, foram encontrados, apenas no estado da Paraíba, ao menos 100 (cem) empresas no ramo de “Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante” e 66 (sessenta e seis) no ramo de “Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces”.

6.1.15. Logo, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constata-se um vasto quantitativo de empresas cadastradas nessa(s) linha(s) de fornecimento no SICAF (Disponível em: <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/selecionarLinhaFornecimento.jsf>) - aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação.

6.2. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.2. Trata-se de contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

7.1.2.1. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.

7.1.2.2. Risco da empresa não apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.

7.1.2.3. Risco de a empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.

7.1.2.4. Risco de a empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.

7.1.2.5. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Já quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TC 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. **Autogestão:** sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel.

7.2.1.1. Das vantagens:

7.2.1.1.1. Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;

7.2.1.1.2. dispõem ainda de, parte do mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidrossanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

7.2.1.2.1. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

7.2.1.2.2. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;

7.2.1.2.3. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, assim como do Departamento de Assistência Estudantil - DAEST, para realizarem a gestão do restaurante;

7.2.1.2.4. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. **Misto:** sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

7.2.1.2.1.1. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

7.2.1.2.2.1. Número insuficiente de servidores na IFPB - Campus Princesa Isabel, em especial na Coordenação de Apoio e Assistência ao Estudante -

COPAE, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. **Concessão:** sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. Produção e distribuição das refeições nas dependências do IFPB - Campus Princesa Isabel:

7.2.3.1.1. Das vantagens

7.2.3.1.1.1. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;

7.2.3.1.1.2. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;

7.2.3.1.1.3. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;

7.2.3.1.1.4. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;

7.2.3.1.1.5. Menor risco de atraso para servir as refeições.

7.2.3.1.1.6. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.

7.2.3.1.1.7. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

7.2.3.1.2.1. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;

7.2.3.1.2.2. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;

7.2.3.1.2.3. Risco da empresa não manter as condições de habilitação para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei nº. 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa ao IFPB - Campus Princesa Isabel e apenas distribuição das refeições no Campus

7.2.3.2.1. Das vantagens:

7.2.3.2.1.1. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.

7.2.3.2.1.2. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

7.2.3.2.2.1. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.

7.2.3.2.2.2. Risco da empresa não apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.

7.2.3.2.2.3. Risco de a empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.

7.2.3.2.2.4. Risco de a empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.

7.2.3.2.2.5. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências do IFPB - Campus Princesa Isabel - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que o IFPB - Campus Princesa Isabel detém hoje uma estrutura de Restaurante Estudantil, recentemente inaugurado, dispendo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito, maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, mas a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações

próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.

8.1.1. Execução do Serviço

8.1.1.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.1.1.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

8.1.1.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

8.1.1.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

8.1.1.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

8.1.1.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

8.1.1.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

8.1.1.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

8.1.1.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

8.1.1.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

8.1.1.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, na lanchonete e no restaurante, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

8.1.2. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.1.2.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e leitor de código de barras.

8.1.2.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.1.2.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.1.2.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.1.3. Das Refeições

8.1.3.1. Da composição do cardápio

8.1.3.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

8.1.3.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.1.3.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

8.1.3.2.2. A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

8.1.3.2.3. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;

8.1.3.2.4. O prato principal, sobremesa, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.

8.1.3.2.5. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

8.1.4. Das especificações dos itens

8.1.4.1. ALMOÇO E JANTAR

8.1.4.1.1. SALADA:

8.1.4.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.1.4.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.1.4.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.1.4.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.1.4.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B) TUBÉRCULOS
Acelga	Abóbora madura

Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	Batata doce
Alface roxa	Cenoura
Escarola	Quiabo
Rúcula	Batata inglesa
Beterraba	Chuchu Rabanete
Espinafre	Berinjela
Tomate	Couve-flor
Cenoura	Vagem
Pepino	Repolho
Tomate cereja	
Repolho	

8.1.4.1.2. ARROZ

8.1.4.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.1.4.1.3. FEIJÃO

8.1.4.1.3.1. O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão.

8.1.4.1.4. GUARNIÇÃO

8.1.4.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada

prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, sufles, acompanhadas de molhos ou a milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas.

8.1.4.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03(três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.1.4.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.1.4.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.1.4.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almondega, rocambole, bolo de carne, panqueca	160 g
	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g

Frango sem osso	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

8.1.4.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.1.4.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.1.4.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.

8.1.4.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.1.4.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.1.4.1.6. SUCO

8.1.4.1.6.1. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.1.4.1.7. SOBREMESA

8.1.4.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.1.4.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, cupcake.

8.1.4.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA

FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.1.4.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes frutas e 3 (três) vezes doces no almoço e 3 (três) vezes frutas e 2 (duas) vezes doces no jantar.

8.1.4.1.7.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.1.4.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.1.4.1.8. SOPA

8.1.4.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

8.1.4.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 01 cereal ou 01 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 vegetais do grupo A e/ou do grupo B /Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B /Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)
	Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

8.2. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

8.3. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

8.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.8. Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento.

8.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	2400 mg

8.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

8.10. Dos horários

8.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

8.11. LANCHES

8.11.1. BEBIDAS

8.11.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com achocolatado em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

8.11.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.11.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

8.11.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica do IFPB.

8.11.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO

Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com achocolatado	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
iogurte	Copo de 300 ml

8.11.2. FRUTA

8.11.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

8.11.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.11.2.3. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.11.3. PRATO PRINCIPAL

8.11.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto (1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso

		(15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Queijo coalho (1 pedaço – 60 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 fatia – 25 g)
Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço médio – 70 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Tapioca (frango desfiado e queijo mussarela)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção grande – 60 g)
Sanduíche americano (pão de forma, frango desfiado, mussarela, salada)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (carne acebolada desfiada)	Inhame (1 rodela média – 70 g)	Carne desfiada (1 porção grande – 80 g)

Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho, e ervilha)	Massa do empadão (1 porção média – 60 g)	Frango desfiado (1 porção grande – 80 g)
Tapioca (carne de sol na nata)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Carne de sol na nata (1 porção grande – 80 g)
Tapioca (frango desfiado e requeijão cremoso)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Macaxeira cozida (frango desfiado)	Macaxeira (1 pedaço médio – 70 g)	Frango desfiado (1 porção grande – 80 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira (100 g)	Carne de sol em cubos pequenos (80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado) e bolinho de arroz	Panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinha de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (100 g)

8.12. Dos cardápios

8.12.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA

Fruta	Laranja	Mamão	Melancia	Manga	Banana
Bebidas	Leite com achocolatado	Café com leite	logurte	Leite com achocolatado	Café com leite
Prato principal	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Tapioca (queijo coalho assado) -	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Macaxeira cozida (ovos mexidos)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface crespa, tomate-cereja, cenoura ralada e azeitonas	Couve, beterraba, cenoura, milho e ervilha	Alface roxa, tomate, pepino e azeitonas	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	À grega	Com cebolinha	Com cenoura	Com ervilha	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Preto	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Espaguete a bolonhesa	Batata soutê no orégano	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)	Purê de batata	Macaxeira a dorê
Prato principal	Bife a parmegiana	Frango ao molho	File de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Abacaxi	Pudim de leite	Melão	Cup cake de laranja

Suco	Acerola	Cajá	Caju	Graviola	Goiaba
-------------	---------	------	------	----------	--------

LANCHE DA TARDE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Maçã	Banana	Goiaba	Maçã	-
Bebidas	Suco de Abacaxi	logurte	Leite com achocolatado	Suco de cajá	Salada de frutas
Prato principal	Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Tapioca (frango desfiado e queijo mussarela)	Escondidinho de carne de sol	Cachorro- quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor (cenoura, chuchu e beterraba)	-	Alface, repolho, cenoura ralada, beterraba ralada e azeitonas	Mix de alface, pepino, pimentão, tomate e cebola	Couve refogada, cenoura, beterraba, milho e ervilha
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Penne ao molho pesto	À grega
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola,	-	Batata inglesa gratinada		Purê de abóbora

	coentro, pimentão, ovos cozidos)			Rodelas de batata-doce assada	
Prato principal	Frango desfiado	-	Strogonoff de frango	Almôndegas a bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja com arroz e legumes/ Acompanhada de inhame cozido pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Creme de maracujá	Laranja	Mouse de chocolate	Melancia
Suco	Goiaba	Abacaxi	Acerola	Abacaxi	Caju

LANCHE DA NOITE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Tangerina	Laranja
Bebidas	Café com leite	Suco de caju	Vitamina de banana	Café com leite	Suco de acerola
Prato principal	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Escondidinho de carne de sol	Sanduíche americano (pão caixa, frango desfiado, mussarela, salada)	Inhame (carne acebolada desfiada)	Macaxeira cozida com frango desfiado

8.12.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					

ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Abacaxi
Bebidas	logurte	Café com leite	Leite com achocolatado	Café com leite	Leite com achocolatado
Prato principal	Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Tapioca (frango desfiado e requeijão cremoso)	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)

ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface roxa, tomate, pepino e azeitonas	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogado, cenoura, beterraba, milho e ervilha	Alface, repolho, cenoura ralada, beterraba ralada e azeitonas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	Com cebolinha	-
Feijão	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras).	Carioca	Preto	Sempre verde ao vinagrete	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Purê da macaxeira	Penne ao pesto	Batata inglesa a dorê	Purê de batata-doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)

Prato principal	Bife bovino a cavalo (com ovo frito)	Frango assado (coxa / sobrecoxa) no molho de ervas	Peixe assado no molho de mostrada e mel	Frango guisado com legumes	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Mouse de limão	Abacaxi	Bolinho de chocolate	Laranja	Cocada
Suco	Goiaba	Acerola	Abacaxi	Manga	Cajá

LANCHE DA TARDE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Melão	-	Goiaba	Banana
Bebidas	Leite com achocolatado	Suco de laranja	Salada de frutas	Suco de acerola	logurte
Prato principal	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Tapioca (queijo coalho assado)	Empadão de frango (tomate, alface, milho, e ervilha)	Cachorro quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)

JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, beterraba, cenoura, milho e ervilha	Mix de alface, pepino, pimentão, tomate e cebola	Alface crespa, tomate-cereja, cenoura ralada e azeitonas	Alface, tomate, cebola e uva passas	-
Arroz	Com cebolinha	Refogado na cebola e alho	Com cenoura e ervilha	À grega	-

Guarnição	Farofa de ovos	Sufle de legumes	Abóbora gratinada	Macaxeira a dorê	-
Prato principal	Frango xadrez	Carne bovina cozida com legumes	Fricassê de frango	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes/ Acompanhada de macaxeira cozida de Torradas
Sobremesa	Melancia	Pudim de leite	Manga	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)	Abacaxi no forno
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Graviola	Caju

LANCHE DA NOITE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de caju	Café com leite	Leite e achocolatado	Café com leite
Prato principal	Cachorro quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Panqueca no molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Sanduíche americano (pão caixa, frango desfiado, mussarela, salada)	Escondidinho de carne de sol	Empadão (frango com tomate, alface, milho, e ervilha)

8.12.3. O cardápio acima poderá ser modificado, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais, mediante autorização da administração/fiscalização do referido campus.

8.13. Das normas higiênico-sanitárias

8.13.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.13.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e devera ser diária.

8.13.3. Os alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.13.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.14. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

8.14.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE /FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

8.14.1.1. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.

8.14.1.2. Balas, pirulitos e gomas de mascar;

8.14.1.3. Pipocas industrializadas;

8.14.1.4. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;

8.14.1.5. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

8.14.2. E será proibido:

8.14.2.1. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;

8.14.2.2. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;

8.14.2.3. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;

8.14.2.4. Comercializar itens não relacionados à alimentação;

8.14.2.5. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;

8.14.2.6. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;

8.14.2.7. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

8.14.2.8. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.14.3. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

8.14.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

8.15. Dos itens mínimos para serem vendidos na cantina

8.15.1. A cantina/lanchonete deverá disponibilizar minimamente para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml
	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml

	Suco de fruta polpa	300 ml
	iogurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g
	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g

DIVERSOS	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g
	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

8.15.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

8.15.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados na cantina/lanchonete, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

8.16. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.16.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.16.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.16.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.16.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

8.16.4.1. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

8.16.4.2. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.16.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

8.16.5.1. Alimentos secos ou não perecíveis;

8.16.5.2. Frutas, verduras e legumes;

8.16.5.3. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

8.16.5.4. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;

8.16.5.5. Carnes, peixes e aves crus;

8.16.5.6. Alimentos cozidos.

8.16.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.16.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.16.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.16.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.16.10. Do local e horário de funcionamento

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Princesa Isabel	Acesso à Rodovia PB 426, Sítio Barro Vermelho, Zona Rural, Princesa Isabel/PB, CEP: 58.755-000

8.16.10.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.16.10.1.1. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda à sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

8.16.10.1.2. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.16.10.1.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes. Para

atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.16.10.1.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

8.16.10.1.4.1 Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;

8.16.10.1.4.2. Almoço das 11h00min às 14h00min;

8.16.10.1.4.3. Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;

8.16.10.1.4.4. Jantar das 17h30min às 20h00min.

8.16.10.1.4.5. Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min.

8.16.10.1.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.16.10.1.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.16.11. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.16.11.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.16.11.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.16.11.3. A partir da estimativa demonstrada, os funcionários deverão ser distribuídos proporcionalmente (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado) nas três unidades de execução contratual, Paricarana, Cauamé e Murupu.

8.16.11.4. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.16.11.5. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

- 8.16.11.6. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.
- 8.16.11.7. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.
- 8.16.11.8. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, condicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.
- 8.16.11.9. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:
- 8.16.11.9.1. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
 - 8.16.11.9.2. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
 - 8.16.11.9.3. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
 - 8.16.11.9.4. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
 - 8.16.11.9.5. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
 - 8.16.11.9.6. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
 - 8.16.11.9.7. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.
- 8.16.11.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.
- 8.16.11.12. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.
- 8.16.11.13. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem

como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.16.11.14. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.16.11.15. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e /ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.16.11.16. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.16.11.17. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto desta licitação;

8.16.11.18. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.16.11.18.1. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. Para cálculo das quantidades estimadas levou-se em consideração o histórico de consumo dos últimos contratos, conforme a seguinte tabela:

HISTÓRICO DE CONSUMO - SOLICITAÇÕES DE REFEIÇÕES		
CONTRATO N. 05/2018		
Mês	Almoço	Jantar
Setembro/2018	545	756
Outubro/2018	652	957
Novembro/2018	699	983
Dezembro/2018	117	407
Janeiro/2019	-	-

Fevereiro/2019	394	465
Março/2019	497	519
Abril/2019	536	1.178
Mai/2019	723	1.694
Junho/2019	267	781
Julho/2019	348	1.158
TOTAL SOLICITADO	4.778	8.898
MÉDIA DE CONSUMO MENSAL	477,8	889,8
DESVIO PADRÃO	196,12	393,80
CONTRATO N. 07/2019		
Agosto/2019	17	88
Setembro/2019	590	2.202
Outubro/2019	288	1.883
Novembro/2019	183	1.435
Dezembro/2019	24	369
Janeiro/2020	-	-
Fevereiro/2020	130	1.074
Março/2020	114	798
TOTAL SOLICITADO	1.346	7.849
MÉDIA DE CONSUMO MENSAL	192,29	1.121,29
DESVIO PADRÃO	1.451,83	2.581,96

9.1.1. Não houve solicitações no mês de Agosto de 2018, relativo ao Contrato n. 05/2018, razão pela qual esse mês não foi considerado no cálculo.

9.2. Verificou-se não haver uma uniformidade na demanda. No Contrato n. 07/2019, foram verificadas significativas quedas no número de solicitações, tendo estas terminado na metade do mês de março de 2020, em decorrência da interrupção das atividades acadêmicas provocada pela pandemia de Covid-19. Posto isso, será considerado, para efeitos da estimativa das quantidades totais, apenas o Contrato n. 05/2018, que teria vigorado em situação mais estável.

9.3. Foi obtida a média de consumo mensal e acrescentado o desvio padrão, como um elemento de margem de segurança para cobrir eventuais alterações na demanda, obtendo as seguintes quantidades diárias:

Refeição	Média Mensal (A)	Desvio Padrão (B)	Dias úteis no mês (C)	Quantidade diária (A+B)/C
Almoço	477,8	196,12	20	34
Jantar	889,8	393,8	20	64

9.3.1. Considerou-se 20 (vinte) dias como a média de dias úteis no mês.

9.3.2. Considerando apontamento da Assistência Social do Campus, faz-se necessário acrescentar também provisão para eventuais liberações de recursos extraorçamentários. Em razão disso, a quantidade diária estimada de almoço foi alterada para **50 (cinquenta)** e a de jantar para **80 (oitenta)**.

9.4. Para o cálculo das quantidades totais estimadas, utilizou-se a seguinte fórmula: **QT = QD x DU x ML**. Onde: QT = Quantidade Total; QD = Quantidade Diária; DU = Dias Úteis no Mês (média); ML = Meses Letivos.

9.4.1. A quantidade de dias úteis no mês, em média, que foi considerada para efeitos de cálculo foi de 20 (vinte) dias.

9.4.2. A quantidade de meses letivos considerada foi de 10 (dez) meses, haja vista que não houve solicitações no mês de janeiro e que entre junho e julho ocorre o recesso escolar.

9.5. Dessa forma, a estimativa das quantidades a serem contratadas está expressa na seguinte tabela:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA (A)	DIAS ÚTEIS (B)	MESES LETIVOS (C)	QUANT. TOTAL ESTIMADA (D) = (A)x(B)x(C)
1	3697	Fornecimento de refeições - Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	-	-	-	-
2	3697	Fornecimento de refeições - Almoço - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	50	20	10	10.000
3	3697	Fornecimento de refeições - Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	80	20	10	16.000

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 313.800,00

10.1. Para a estimativa dos preços da contratação, foram utilizadas como parâmetros para o levantamento de preços, as disposições contidas nos seguintes normativos:

I. Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 27 de junho de 2014.

II. POP n.º 001/2017/UnidadedeCompras/PRAF.

10.2. Os custos estimados da contratação encontram-se pormenorizados nas tabelas a seguir:

10.2.1. Dos valores estimados dos gêneros alimentícios a serem comercializados na cantina, de acordo com a média/mediana dos valores obtidos em pesquisa de preços no mercado local:

							MÉDIA/

CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3	MEDIANA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml	R\$ 5,00	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50
	Café com leite	250 ml	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50
	Café simples	200 ml	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 2,00
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml	R\$ 7,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00
	Chá	200 ml	R\$ 4,00	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00
	Água de coco	200 ml	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,50	R\$ 3,83
	Água mineral - Garrafa	500 ml	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,17
	Água mineral - Copo	200 ml	R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 1,00	R\$ 1,50
	Água mineral com gás - Copo	200 ml	R\$ 2,50	R\$ 2,50	-	R\$ 2,50
	Vitamina de fruta	300 ml	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 5,67
	Suco de fruta natural	300 ml	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,33
	Suco de fruta polpa	300 ml	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
	logurte	180 g	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,17
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g	R\$ 4,00	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00
	Pão com queijo	80 g	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 6,00	R\$ 4,00
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,67
	Pão com ovo frito	100 g	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,17
	Hambúrguer	200 g	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,33
	Cachorro quente	200 g	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,33
	Sanduíche natural	150 g	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 5,33
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Empada de frango	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Pão de queijo	80 g	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 6,00	R\$ 4,00
	Pizza brotinho	150 g	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 3,00	R\$ 5,00
	Croissant	150 g	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,67
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
	Cuscuz com ovo	150 g	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Tapioca com manteiga	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 3,17
	Tapioca com queijo	100 g	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
	Torta salgada	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Bolo com cobertura	100 g	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50
	Bolo simples	100 g	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,67
	Salada de frutas	250 g	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,17

10.2.2. Do valor da cessão de uso onerosa, de acordo com a mediana dos valores obtidos em pesquisa de preços no mercado local:

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3	MEDIANA
Cessão de uso onerosa de espaço físico do Restaurante Estudantil do IFPB - Campus Princesa Isabel - Valor do aluguel do imóvel em relação ao metro quadrado	Metro Quadrado	182	R\$ 13,18	R\$ 13,33	R\$ 3,75	R\$ 13,18
VALOR MENSAL ESTIMADO						R\$ 2.398,76
VALOR ANUAL ESTIMADO						R\$ 28.785,12

10.2.3. Do valor do serviço de fornecimento de refeições, objeto de disputa no Pregão Eletrônico:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	--------	-----------	---------	------------	----------------------	-------------------

1	3697	Fornecimento de refeições - Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	-		
2	3697	Fornecimento de refeições - Almoço - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	10.000	12,58	125.800,00
3	3697	Fornecimento de refeições - Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	16.000	11,75	188.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)						313.800,00

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020 da SEGES/ME, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

[...]

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

[...]

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

[...]

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

[...]

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

[...]

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em

menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

10.4. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros os incisos II, para cálculo do valor do serviço de fornecimento de refeições, e IV, para os itens da cantina e valor da cessão de uso onerosa, em conformidade com as disposições da IN SEGES/ME n.º 73/2020. Foi utilizada a média e mediana dos valores obtidos, cujo cálculo incidiu sobre o conjunto de três preços ou mais preços, de acordo com o § 2º, art. 2 da referida instrução normativa.

10.4.1. Não foram utilizados os parâmetros dos incisos I e II da referida Instrução Normativa para obtenção dos preços estimados dos itens de cantina e cessão de uso, uma vez que a pesquisa foi realizada para refletir os preços praticados em âmbito local, sendo mais adequado utilizar apenas a pesquisa direta com fornecedores, conforme o Inciso IV, do Art. 5º da IN SEGES/ME n.º 73/2020.

10.4.2. Não foi possível obter no mercado local mais de dois preços para o item "Água mineral com gás - Copo 200 ml". Como os dois preços obtidos são iguais, observa-se que provavelmente o terceiro preço não destoaria muito dos preços apresentados. Portanto, é plausível considerar que os preços apresentados representam a realidade local para o preço praticado do item.

10.4.3. Utilizou-se a média de preços para aqueles itens cujos preços não possuem um alto coeficiente de variação (nesse caso estabelecido o limite de 25%), pois quando não há grande variação entre os valores considerados, a média consegue refletir a realidade de mercado. Ultrapassado o limite de 25% no coeficiente de variação, utilizou-se a mediana, que é menos afetada por valores discrepantes, tornando-se nesse caso um método mais confiável (RIBEIRO, 2017).

10.5. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil:

10.5.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil do Campus Princesa Isabel, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se anexado ao presente Estudo Técnico Preliminar.

10.5.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, no valor de R\$ 2.398,76 (dois mil, trezentos e noventa e oito reais e setenta e seis centavos).

10.5.3. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados ao salão (Refeitório), sala de nutricionista e vestiário não foram considerados, em virtude do Campus Princesa Isabel possuir a necessidade de ter tais espaços à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.5.4. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde à mediana dos valores obtidos em pesquisa mercadológica local.

10.5.5. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.5.5.1. O valor da taxa de ocupação poderá ser descontado do valor mensal devido pela contratada em razão do serviço de fornecimento de refeições, o qual será objeto de disputa no pregão.

10.5.6. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 90% (noventa por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.5.7. Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel Mensal / Dias \text{ \u00fasteis do respectivo m\u00eas})$.

10.5.8. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA ser\u00e1 corrigido anualmente pela varia\u00e7\u00e3o do \u00cdndice Geral de Pre\u00e7os de Mercado- IGPM no per\u00edodo.

10.5.9. Outro fator relevante com a cess\u00e3o onerosa do espa\u00e7o \u00e9 que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administra\u00e7\u00e3o, do valor arrecadado com a taxa de ocupa\u00e7\u00e3o para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necess\u00e1rias.

11. Justificativa para o Parcelamento ou n\u00e3o da Solu\u00e7\u00e3o

11.1. O parcelamento da solu\u00e7\u00e3o da contrata\u00e7\u00e3o objeto do presente estudo preliminar n\u00e3o demonstra ser vantajosa para a institui\u00e7\u00e3o, por n\u00e3o se apresentar economicamente vi\u00e1vel, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da S\u00famula 247 do TCU:

[...]

"\u00c9 imprescind\u00edvel que a divis\u00e3o do objeto seja t\u00e9cnica e economicamente vi\u00e1vel e n\u00e3o represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econ\u00f4mica para a Administra\u00e7\u00e3o ocorre na hip\u00f3tese de contrata\u00e7\u00e3o de grupo integral, uma vez que o menor pre\u00e7o \u00e9 resultante da multiplica\u00e7\u00e3o dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Tamb\u00e9m \u00e9 poss\u00edvel observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o servi\u00e7o objeto da presente licita\u00e7\u00e3o no \u00e2mbito da regi\u00e3o do Estado da Para\u00edba, assim como, de \u00e2mbito Nacional.

11.4. Quanto \u00e0 forma\u00e7\u00e3o do grupo, a contrata\u00e7\u00e3o de servi\u00e7o cont\u00ednuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execu\u00e7\u00e3o se prestada por \u00fanica empresa, haja vista quest\u00f5es ligadas \u00e0 log\u00edstica da opera\u00e7\u00e3o, custos gerenciais e administrativos, a padroniza\u00e7\u00e3o dos servi\u00e7os, a qualidade e a tempestividade na execu\u00e7\u00e3o dos servi\u00e7os.

11.5. Quanto ao parcelamento dos itens que integram o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu \u00a7 1º, disp\u00f5e que:

\u00a71º As obras, servi\u00e7os e compras efetuadas pela Administra\u00e7\u00e3o ser\u00e3o divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem t\u00e9cnica e economicamente vi\u00e1veis, procedendo-se \u00e0 licita\u00e7\u00e3o com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos dispon\u00edveis no mercado e \u00e0 amplia\u00e7\u00e3o da competitividade sem perda da economia de escala.

11.6. Portanto, a regra a ser observada pela Administra\u00e7\u00e3o nas licita\u00e7\u00f5es \u00e9 a do parcelamento do objeto, conforme disposto no \u00a7 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas \u00e9 imprescind\u00edvel que a divis\u00e3o do objeto seja t\u00e9cnica e economicamente vi\u00e1vel e n\u00e3o represente perda de economia de escala - S\u00famula 247 do TCU.

11.7. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega.

11.8. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.9. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.10. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.11. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Para o caso em concreto, no qual tem por objeto a contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, a presente demanda se destina a formalização de um novo ajuste, após o término do contrato relativo a fornecimento de refeições acondicionadas em quentinhas, visando a ocupação de espaço público destinado ao funcionamento regular de restaurante estudantil/lanchonete, de forma a uma melhor adequação às suas necessidades.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes) apóia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (Ifes). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER/IFPB nº 40 /2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 - Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 - Elevar o market-share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 - Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba.

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 - Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 - Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Princesa Isabel, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil.

14.2. O Restaurante Estudantil têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.3. São os resultados pretendidos:

14.3.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.3.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.3.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.3.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.3.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.3.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.3.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.3.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.3.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.3.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.3.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.3.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.3.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

15.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

15.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

15.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

15.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

15.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

15.3.1. Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

17. Declaração de Viabilidade

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

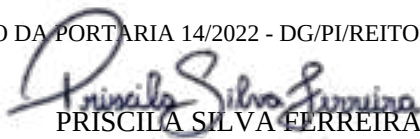
17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1.1. Diante de toda a análise desenvolvida no estudo preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de prestação dos serviços, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

17.1.2. Além disso, o serviços, objeto do presente instrumento, são essenciais para o bom funcionamento do campus, sendo impraticável ficar sem contrato vigente para tal finalidade.

18. Responsáveis

SERVIDOR DESIGNADO POR MEIO DA PORTARIA 14/2022 - DG/PI/REITORIA/IFPB



PRISCILA SILVA FERREIRA

PEDAGOGA - ÁREA

SERVIDOR DESIGNADO POR MEIO DA PORTARIA 14/2022 - DG/PI/REITORIA/IFPB



ROBSON ANTONIO MIRANDA DE LIMA

AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO

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 - Planilha_Comparativa_de_Preços_Estimados_-_Itens_da_Cantina.pdf (221.26 KB)
- Anexo II - Planilha Comparativa de Preços Estimados - Cessão de Uso.pdf (202.45 KB)
- Anexo III - Formulários de Solicitação de Orçamento Preenchidos - IFPB Campus Princesa Isabel.pdf (3.14 MB)
- Anexo IV - Planilha Comparativa de Preços Estimados - Almoço e Jantar.pdf (203.82 KB)
- Anexo V - Pesquisa - Almoço e Jantar.pdf (151.92 KB)

**Anexo I -
Planilha Comparativa de Preços Estimados -
Itens da Cantina.pdf**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS PRINCESA ISABEL

Ac. Rodovia PB 426, Sítio Barro Vermelho, Zona Rural, Princesa Isabel, CEP: 58755-000
(83) 99112-3273/99192-0331 - compras.princesa@ifpb.edu.br

35	Salada de frutas	250 g	1	R\$4,00	Pesquisa direta com fornecedores (Inciso IV, Artigo 5º, IN SEGES/ME 73/2020)	3	R\$0,50	R\$0,29	6,93%	R\$4,17	R\$4,00	Média	R\$4,17	R\$4,17
				R\$4,50	Pesquisa direta com fornecedores (Inciso IV, Artigo 5º, IN SEGES/ME 73/2020)									

OBSERVAÇÕES:

Justificativas

(1) **Da metodologia adotada:** utilizou-se a média de preços para aqueles itens cujos preços não possuem um alto coeficiente de variação (nesse caso estabelecido o limite de 25%), pois quando não há grande variação entre os valores considerados, a média consegue refletir a realidade de mercado (RIBEIRO, 2017). Ultrapassado o limite de 25% no coeficiente de variação, utilizou-se a mediana, que é menos afetada por valores discrepantes, tornando-se nesse caso um método mais confiável. (2) **De menos de três preços:** não foi possível obter no mercado local mais de dois preços para o item 10. Como os dois preços são iguais, observa-se que provavelmente o terceiro preço não destoaria muito dos preços apresentados. Portanto, é plausível que os preços apresentados representem a realidade local para o preço praticado do item. (3) **Da pesquisa em uma única fonte:** uma vez que a pesquisa foi realizada para refletir os preços praticados em âmbito local, verificou-se ser mais adequado utilizar apenas a pesquisa direta com fornecedores, conforme o Inciso IV, do Art. 5º da IN SEGES/ME nº 73/2020.

RIBEIRO, R. S. **Média, mediana ou menor valor? A justificativa da metodologia na pesquisa de preços em licitações e contratações públicas.** Portal L&C - licitação e contrato, www.licitacaocontrato.com.br, 26 jul. 2017.

Princesa Isabel, 08 de Julho de 2022.

Ricardo Soares dos Santos

Assistente em Administração

Matrícula: 231.244-2

**Anexo II - Planilha Comparativa de Preços Estimados
- Cessão de Uso.pdf**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS PRINCESA ISABEL

Ac. Rodovia PB 426, Sítio Barro Vermelho, Zona Rural, Princesa Isabel, CEP: 58755-000
(83) 99112-3273/99192-0331 - compras.princesa@ifpb.edu.br

PLANILHA COMPARATIVA DE PREÇOS ESTIMADOS

Processo nº. 23169.000187.2022-48

ITENS E PREÇOS PESQUISADOS						TRATAMENTO ESTATÍSTICO								
Item	Descrição	UND	QTD	Preços Unitários	Fontes Pesquisadas	Nº. de Cotações	Amplitude Total	Desvio Padrão	Coefficiente de Variação	Média	Mediana	Metodologia Adotada	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	Cessão de uso onerosa de espaço físico do Restaurante Estudantil do IFPB - Campus Princesa Isabel - Valor do aluguel do imóvel em relação ao metro quadrado	Metro Quadrado	182	R\$13,18	Pesquisa direta com fornecedores (Inciso IV, Artigo 5º, IN SEGES/ME 73/2020)	3	R\$9,58	R\$5,49	54,41%	R\$10,09	R\$13,18	Mediana	R\$13,18	R\$2.398,76
				R\$13,33	Pesquisa direta com fornecedores (Inciso IV, Artigo 5º, IN SEGES/ME 73/2020)									
				R\$3,75	Pesquisa direta com fornecedores (Inciso IV, Artigo 5º, IN SEGES/ME 73/2020)									
VALOR TOTAL ESTIMADO DOS ITENS													R\$2.398,76	

OBSERVAÇÕES:

Justificativas

(1) Da metodologia adotada: utilizou-se a mediana dos preços, que é menos afetada por valores discrepantes, tornando-se nesse caso um método mais confiável (RIBEIRO, 2017). (2) Da pesquisa em uma única fonte: uma vez que a pesquisa foi realizada para refletir os preços praticados em âmbito local, verificou-se ser mais adequado utilizar apenas a pesquisa direta com fornecedores, conforme o Inciso IV, do Art. 5º da IN SEGES/ME nº 73/2020.

RIBEIRO, R. S. Média, mediana ou menor valor? A justificativa da metodologia na pesquisa de preços em licitações e contratações públicas. Portal L&C - licitação e contrato, www.licitacaocontrato.com.br, 26 jul. 2017.

Princesa Isabel, 08 de Julho de 2022.

Ricardo Soares dos Santos

Assistente em Administração

Matrícula: 231.244-2

**Anexo III - Formulários de Solicitação de Orçamento
Preenchidos - IFPB Campus Princesa Isabel.pdf**



COTAÇÃO DE PREÇOS

Dados da empresa

Nome da empresa

GV MARMITARIA

CNPJ:

33.495.826/0001-00

Endereço

R. JOSE MUIZ SILVA S/Nº

Data do orçamento:

29/03/2022

Telefone

996997617

E-mail

geba2018@outlook.com

Nome do funcionário da empresa:

VIVIANA

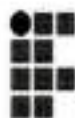
Itens

Ramo de atividade	Metragem do estabelecimento (M ²)	Valor do aluguel (R\$)
<u>RESTAURANTE</u>	<u>4,30 x 7,40 = 30,34m²</u>	<u>400,00</u>

CARIMBO COM O CNPJ DA EMPRESA E ASSINATURA

VIVIANA PEREIRA BELERRA

Observação: No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como taxas, frete e despesas com impostos.



INSTITUTO FEDERAL
Paraíba

Campus
Princesa Isabel

Acesso Rodovia PB 426, S/N, Zona Rural, Sítio Barro Vermelho - Princesa Isabel - PB

99112-3273 / 99192-0332
compras.princesa@ifpb.edu.br

COTAÇÃO DE PREÇOS

Dados da empresa

Nome da empresa: PIZZARIA E RESTAURANTE ESPIHA DOURADA CNPJ: 38.598.188/0001-94
Endereço: RUA SÃO ROQUE Data do orçamento: 11/03/2029
Telefone: 83-99845-1535 E-mail: ninaaraines250@hotmail.com

Nome do funcionário da empresa:

Itens

Ramo de atividade	Metragem do estabelecimento (M ²)	Valor do aluguel (R\$)
<u>RESTAURANTE</u>	<u>90 m²</u>	<u>1.200,00</u>

Observação: No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como taxas, frete e despesas com impostos.

CARIMBO COM O CNPJ DA EMPRESA E ASSINATURA

26.199.812/0001-00
Avelina Soares Pereira Lima
Rua São Roque, s/n - Centro
Princesa Isabel - PE
CEP 55.755-000



INSTITUTO FEDERAL

Paraíba

Campus
Princesa Isabel

Acesso Rodovia PB 426, S/N, Zona Rural, Sítio Barro Vermelho - Princesa Isabel - PB

99112-3273 / 99192-0332

compras.princesa@ifpb.edu.br

COTAÇÃO DE PREÇOS

Dados da empresa

Nome da empresa

RESTAURANTE E LANCHONETE CASARÃO

CNPJ:

23.265.730.0001-94

Endereço

PRACA JOSÉ PEREIRA, 34 P. ISABEL-RB

Data do orçamento:

22/03/2022

Telefone

9.9813.9494

E-mail

luzinete27@hotmail.com

9.9813.9494

Nome do funcionário da empresa:

LUZINETE

Itens

Ramo de atividade	Metragem do estabelecimento (M ²)	Valor do aluguel (R\$)
RESTAURANTE E LANCHONETE	32/40 = 480 m ²	1.800

CARIMBO COM O CNPJ DA EMPRESA E ASSINATURA

Observação: No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como taxas, frete e despesas com impostos.

Cícero Oliveira Santos
CNPJ: 23.265.730.0001-94
Rua José Pereira, 34 Centro
Princesa Isabel - Paraíba CEP: 56135-000



ORÇAMENTO

CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml	2.50
	Café com leite	250 ml	2.00
	Café simples	200 ml	1.50
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml	4.00
	Chá	200 ml	1.00
	Água de coco	200 ml	3.00
	Água mineral - Garrafa	500 ml	2.00
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml	3.50
	Água mineral - Copo	200 ml	1.50
	Água mineral com gás - Copo	200 ml	2.50
	Vitamina de fruta	300 ml	5.00
	Suco de fruta natural	300 ml	5.00
	Suco de fruta polpa	300 ml	4.00
	Iogurte	180 g	3.50
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g	1.00
	Pão com queijo	80 g	2.50
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g	4.00
	Pão com ovo frito	100 g	2.50
	Hambúrguer	200 g	5.00
	Cachorro quente	200 g	4.00
	Sanduíche natural	150 g	6.00
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g	3.50
	Empada de frango	100 g	3.50
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g	3.50
	Pão de queijo	80 g	2.50
	Pizza brotinho	150 g	6.00
	Croissant	150 g	6.00
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g	3.00
	Cuscuz com ovo	150 g	3.50
	Tapioca com manteiga	100 g	3.00
	Tapioca com queijo	100 g	4.00
	Torta salgada	100 g	3.50
	Bolo com cobertura	100 g	3.50
	Bolo simples	100 g	3.00
	Salada de frutas	250 g	4.00

Data da Elaboração do Orçamento: 30/05/2027

Validade desta Proposta: 90 dias

Edmundo Marques
 Responsável pelo orçamento

Dados do Fornecedor

Razão Social e CNPJ: 37.783.137/0001-30

Endereço: Rua Antonia Diniz Maia

Telefone: 83-996086435 E-mail: edmundo2012@gmail.com

CNPJ: 37 781 137/0001-30
 Mandacari Lanches
 Rua Antonia D. Maia, 345
 Maia, Princesa Isabel - PB
 CEP: 58735-000

CARIMBO COM CNPJ DA EMPRESA

Observação: Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Princesa Isabel



ORÇAMENTO

CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS	Café com adoçante	250 ml	R\$ 3,50
	Café com leite	250 ml	R\$ 2,50
	Café simples	200 ml	R\$ 2,00
	Cappuccino/ Mocacchino	250 ml	R\$ 6,00
	Chá	200 ml	R\$ 2,00
	Água de coco	200 ml	R\$ 4,50
	Água mineral - Garrafa	500 ml	R\$ 2,00
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml	R\$ 2,50
	Água mineral - Copo	200 ml	R\$ 1,00
	Água mineral com gás - Copo	200 ml	não
	Vitamina de fruta	300 ml	R\$ 7,00
	Suco de fruta natural	300 ml	R\$ 6,00
	Suco de fruta polpa	300 ml	R\$ 6,00
	Iogurte	180 g	R\$ 3,00
	PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
Pão com queijo		80 g	R\$ 6,00
Misto quente (queijo e presunto)		100 g	R\$ 6,00
Pão com ovo frito		100 g	R\$ 3,00
Hambúrguer		200 g	R\$ 6,00
Cachorro quente		200 g	R\$ 4,00
Sanduíche natural		150 g	R\$ 4,00
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g	R\$ 3,00
	Empada de frango	100 g	R\$ 3,00
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g	R\$ 3,00
	Pão de queijo	80 g	R\$ 6,00
	Pizza brotinho	150 g	R\$ 3,00
	Croissant	150 g	R\$ 4,00
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g	R\$ 3,00
	Cuscuz com ovo	150 g	R\$ 3,00
	Tapioca com manteiga	100 g	R\$ 2,50
	Tapioca com queijo	100 g	R\$ 6,00
	Torta salgada	100 g	R\$ 3,00
	Bolo com cobertura	100 g	R\$ 3,00
	Bolo simples	100 g	R\$ 2,00
	Salada de frutas	250 g	R\$ 4,50

Data da Elaboração do Orçamento:	13/maio/2022
Validade desta Proposta: 90 dias	

Responsável pelo orçamento

C. Lima Lócio
 CNPJ: 06.231.038/0001-51
 Rua Felipe Camarão, Nº 10
 Aeroporto I - CEP: 59.607-340
 Mossoró - RN;

Dados do Fornecedor

Razão Social e CNPJ:	
C de Lima Lócio 06.231.068/0001-51	
Endereço:	
Rua: Filipe Camarão nº10 Aeroporto I Mossoró -RN	
Telefone:	E-mail:
(84)996333683	churrascariaparaibana@hotmail

CARIMBO COM CNPJ DA EMPRESA



ORÇAMENTO

CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml	R\$ 5,00
	Café com leite	250 ml	R\$ 5,00
	Café simples	200 ml	R\$ 3,00
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml	R\$ 7,00
	Chá	200 ml	R\$ 4,00
	Água de coco	200 ml	R\$ 4,00
	Água mineral - Garrafa	500 ml	R\$ 3,00
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml	R\$ 3,50
	Água mineral - Copo	200 ml	R\$ 2,00
	Água mineral com gás - Copo	200 ml	R\$ 2,50
	Vitamina de fruta	300 ml	R\$ 5,00
	Suco de fruta natural	300 ml	R\$ 5,00
	Suco de fruta polpa	300 ml	R\$ 5,00
	Iogurte	180 g	R\$ 3,00
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g	R\$ 4,00
	Pão com queijo	80 g	R\$ 4,00
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g	R\$ 4,00
	Pão com ovo frito	100 g	R\$ 4,00
	Hambúrguer	200 g	R\$ 5,00
	Cachorro quente	200 g	R\$ 5,00
	Sanduíche natural	150 g	R\$ 6,00
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g	R\$ 4,00
	Empada de frango	100 g	R\$ 4,00
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g	R\$ 4,00
	Pão de queijo	80 g	R\$ 4,00
	Pizza brotinho	150 g	R\$ 5,00
	Croissant	150 g	R\$ 4,00
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g	R\$ 5,00
	Cuscuz com ovo	150 g	R\$ 6,00
	Tapioca com manteiga	100 g	R\$ 4,00
	Tapioca com queijo	100 g	R\$ 5,00
	Torta salgada	100 g	R\$ 4,00
	Bolo com cobertura	100 g	R\$ 4,00
	Bolo simples	100 g	R\$ 3,00
	Salada de frutas	250 g	R\$ 4,00

Data da Elaboração do Orçamento:	31-05-2022
Validade desta Proposta: 90 dias	

Responsável pelo orçamento

Dados do Fornecedor

Razão Social e CNPJ: 09.384.762/0001-03	
Endereço:	
av.elpidio de almeida n°1581	
Telefone:	E-mail:
83-33377571	panelaocg@hotmail.com

Observação: Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços

**Anexo IV - Planilha Comparativa de Preços Estimados
- Almoco e Jantar.pdf**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS PRINCESA ISABEL

Ac. Rodovia PB 426, Sítio Barro Vermelho, Zona Rural, Princesa Isabel, CEP: 58755-000

(83) 99112-3273/99192-0331 - compras.princesa@ifpb.edu.br

PLANILHA COMPARATIVA DE PREÇOS ESTIMADOS

Processo nº. 23169.000187.2022-48

ITENS E PREÇOS PESQUISADOS						TRATAMENTO ESTATÍSTICO								
Item	Descrição	UND	QTD	Preços Unitários	Fontes Pesquisadas	Nº. de Cotações	Amplitude Total	Desvio Padrão	Coefficiente de Variação	Média	Mediana	Metodologia Adotada	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	Fornecimento de refeições - Almoço - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	6.930	R\$10,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)	4	R\$4,98	R\$2,31	18,32%	R\$12,58	R\$12,68	Média	R\$12,58	R\$87.179,40
				R\$11,35	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									
				R\$14,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									
				R\$14,98	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									
2	Fornecimento de refeições - Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Princesa Isabel	Unidade	13860	R\$10,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)	4	R\$3,00	R\$1,26	10,71%	R\$11,75	R\$12,00	Média	R\$11,75	R\$162.855,00
				R\$12,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									
				R\$12,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									
				R\$13,00	Banco de Preços (Procedimento Operacional Padrão v1.0 - IFPB; Art. 5, II, IN 73/2020)									

VALOR TOTAL ESTIMADO DOS ITENS R\$250.034,40

OBSERVAÇÕES:

Justificativas

(1) Da metodologia adotada: utilizou-se a média de preços para aqueles itens cujos preços não possuem um alto coeficiente de variação (nesse caso estabelecido o limite de 25%), pois quando não há grande variação entre os valores considerados, a média consegue refletir a realidade de mercado (RIBEIRO, 2017). (2) De pesquisa realizada exclusivamente pela internet e em uma única fonte: Por se tratar de serviço amplamente contratado no Estado da Paraíba, tendo a Administração participado de licitação SRP no mês de maio deste ano e obtido preços semelhantes, e considerando que as fontes pesquisadas se referem a contratações realizadas no Estado da Paraíba, não se verifica óbice a pesquisa apenas em razão de ter sido realizada exclusivamente pela internet e em única fonte

RIBEIRO, R. S. Média, mediana ou menor valor? A justificativa da metodologia na pesquisa de preços em licitações e contratações públicas. Portal L&C - licitação e contrato, www.licitacaocontrato.com.br, 26 jul. 2017.

Princesa Isabel, 12 de Julho de 2022.

Ricardo Soares dos Santos

Assistente em Administração

Matrícula: 231.244-2

Anexo V - Pesquisa - Almoço e Jantar.pdf



Relatório de Cotação: cotação de Preços - Almoço e Jantar

Pesquisa realizada entre 08/07/2022 15:57:49 e 08/07/2022 16:01:11

Relatório gerado no dia 08/07/2022 16:06:37 (IP: 200.129.71.33)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021.

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética grupo de preços - Preço calculado com base na média aritmética dos grupos de preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item, Sendo que o valor de cada grupo é calculado a partir da média dos itens que o compõe. São os Grupos: Preços Públicos, Preços de Domínio Amplo, Preços de Cotação com Fornecedor, Preços do BPS, Preços do CMED, Preços do Sinapi, Preços do CEASA/CONAB, Preços de Notas Fiscais.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021, no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: Almoço

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO ESTIMADO CALCULADO	TOTAL	
4 / 19	15.600	R\$ 12,58 (un)	-	R\$ 12,58	R\$ 196.248,00	
Preço Compras Governamentais	Órgão Público			Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria Executiva Subsecretaria de Planejamento e Orçamento Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus Campina Grande			NºPregão:122022 UASG:158281	24/05/2022	R\$ 11,35
2	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria Executiva Subsecretaria de Planejamento e Orçamento Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus Campina Grande			NºPregão:122022 UASG:158281	24/05/2022	R\$ 14,00
3	Governo do Estado da Paraíba PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA PB SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE			NºPregão:130152022 UASG:926792	06/05/2022	R\$ 10,00
4	PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE			NºPregão:492022 UASG:981981	25/04/2022	R\$ 14,98
Valor Unitário						R\$ 12,58
				Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 12,68	Média dos Preços Obtidos: R\$ 12,58	

Item 2: Jantar

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO ESTIMADO CALCULADO	TOTAL	
4 / 12	20.400	R\$ 11,75 (un)	-	R\$ 11,75	R\$ 239.700,00	
Preço Compras Governamentais	Órgão Público			Identificação	Data Licitação	Preço
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria Executiva Subsecretaria de Planejamento e Orçamento Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus Campina Grande			NºPregão:122022 UASG:158281	24/05/2022	R\$ 12,00



CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR					VALOR DA PROPOSTA FINAL
Estado: PB	Cidade: Campina Grande	Endereço: AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581	Nome de Contato: José	Telefone: (83) 3337-7571	Email: adnelsonoliveira@bol.com.br	
26.389.607/0001-07	VALDIRENE MARIA DOS SANTOS					R\$ 11,45
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.						
Estado: PE	Cidade: Petrolina	Endereço: AVENIDA PRESIDENTE DUTRA, 219	Nome de Contato: VALDIRENE	Telefone: (87) 93862-0383	Email: vipeventos2017@gmail.com	
04.251.091/0001-99	LEANDRO F TOME					R\$ 11,45
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.						
Estado: RN	Cidade: Patu	Endereço: R ARISTIDES INACIO, 118	Nome de Contato: Leandro Ferreira Tomé	Telefone: (84) 9907-3031	Email: leandroftome@hotmail.com	
06.231.038/0001-51	C DE LIMA LOCIO					R\$ 15,00
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço						
Estado: RN	Cidade: Mossoró	Endereço: R FELIPE CAMARO, 10	Telefone: (84) 3316-0816/ (84) 9909-0930	Email: faelinha_locio@hotmail.com		
17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI					R\$ 16,00
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.						
Estado: RN	Cidade: Santa Cruz	Endereço: R SAO BRAZ, 273	Telefone: (84) 2226-1972	Email: faturamento@levereifeicoes.com.br		

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 14,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria Executiva Subsecretaria de Planejamento e Orçamento Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus Campina Grande	Data: 24/05/2022 09:00 Modalidade: Pregão Eletrônico SRP: SIM Identificação: NºPregão:122022 / UASG:158281 Lote/Item: 4/8 Ata: Link Ata Adjudicação: 26/05/2022 17:41 Homologação: 31/05/2022 12:10 Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br Quantidade: 8.000 Unidade: UNIDADE UF: PB
Objeto: Contratação de serviços continuados de alimentação para fornecimentos de refeições (lanche, almoço e jantar) destinadas aos discentes sócios vulneráveis do IFPB, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias, incluindo o preparo das refeições nas dependências da contratada, o adequado acondicionamento em porções individuais isotérmicas e o transporte para o consumo final nas dependências da contratante..	
Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.	
CatSer: 3697 - FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR					VALOR DA PROPOSTA FINAL
06.231.038/0001-51	C DE LIMA LOCIO					R\$ 14,00
* VENCEDOR *						
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço						
Estado: RN	Cidade: Mossoró	Endereço: R FELIPE CAMARO, 10	Telefone: (84) 3316-0816/ (84) 9909-0930	Email: faelinha_locio@hotmail.com		
04.251.091/0001-99	LEANDRO F TOME					R\$ 14,49



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
RN	Patu	R ARISTIDES INACIO, 118	Leandro Ferreira Tomé	(84) 9907-3031	leandroftome@hotmail.com

17.822.035/0001-09 LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI R\$ 14,80

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RN	Santa Cruz	R SAO BRAZ, 273	(84) 2226-1972	faturamento@levereifeicoes.com.br

09.384.762/0001-03 JOSE RONYELLY ABRANTES SILVA R\$ 15,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de almoço, conforme cardápio constante em anexo.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581	José	(83) 3337-7571	adnelsonoliveira@bol.com.br

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 10,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: Governo do Estado da Paraíba
 PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA PB
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Objeto: Contratação de prestação de serviços de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço e jantar) para atender os funcionários do hospital prontovida.

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Almoço. Demais especificações e quantidades conforme anexo I do Edital.

Data: 06/05/2022 09:00**Modalidade:** Pregão Eletrônico**SRP:** NÃO**Identificação:** N°Pregão:130152022 / UASG:926792**Lote/Item:** 1/1**Ata:** [Link Ata](#)**Adjudicação:** 16/05/2022 16:44**Homologação:** 25/05/2022 10:57**Fonte:** www.comprasgovernamentais.gov.br**Quantidade:** 46.500**Unidade:** UNIDADE**UF:** PB

CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

16.631.594/0001-79 DROP'S BUFFET, EVENTOS E ESCOLA GASTRONOMICA EIRELI R\$ 10,00
* VENCEDOR *

Relatório gerado no dia 08/07/2022 16:06:37 (IP: 200.129.71.33)

Código Validação: Z1P%2fH5sOV15m%2fBD3O0eDghVambNKgfmuj1G4ynABJ4rO50Fa6e75lkbzwbR3wzWPYgeeejcisg%3d

<http://bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?>

token=Z1P%252fH5sOV15m%252fBD3O0eDghVambNKgfmuj1G4ynABJ4rO50Fa6e75lkbzwbR3wzWPYgeeejcisg%253d

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: DATA: 06.05.2022 AS 09:00 HORAS OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) PARA ATENDER OS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL PRONTOVIDA, em conformidade com as condições e especificações abaixo discriminadas: ALMOÇO TIPO 1 – Cardápio (per capita): porção de arroz branco (150g), feijão preto (150g), macarrão ao alho e óleo (100g), salada crua (100g) (cenoura, beterraba, tomate, cebola e alface), peixe frito ou ao coco (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service – modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada, acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. ALMOÇO TIPO 2 – Cardápio (per capita): porção de arroz à grega (150g), feijão carioca (150g), macarrão ao molho de tomate (100g), salada tropical (100g) (alfaca, acelga, abacaxi e manga), filé de frango assado (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada, acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. ALMOÇO TIPO 3 – Cardápio (per capita): porção de rubacão com carne de charque e calabresa (400g), macarrão ao alho e óleo (100g), vinagrete (100g) (tomate, cebola, pimentão, coentro), porção de carne de sol (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada, acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. ALMOÇO TIPO 4 – Cardápio (per capita): porção de arroz branco (150g), feijão preto (150g), macarrão temperado (100g), salpicão (100g) (batatinha, cenoura, maçã, uva passa, frango), filé de frango empanado (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada, acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. ALMOÇO TIPO 5 – Cardápio (per capita): porção de arroz (150g), feijão macassar na farofa (150g), macarrão ao molho (100g), salada na maionese (100g) (batatinha, cenoura, chuchu, repolho, vagem), bife ao molho (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada, acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. Nos preços propostos estão incluídas todas as despesas conforme estabelecido no Edital da licitação em referência; Declaramos que nos preços propostos já estão inclusos todos os custos e despesas operacionais, encargos previdenciários, tributos, incidentes, fretes, seguros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seu(s) anexo(s). A empresa ficará responsável pela instalação, no local indicado pela Direção do Hospital, da estrutura do sistema self-service, para servir as refeições objetos desta licitação, assim como os seus custos associados, bem como o fornecimento de (pratos de vidro e talheres de inox). A empresa fornecerá em cada refeição 20 embalagens de quentinhas de isopor, com capacidade para 750ml além de talheres (garfos e facas) descartáveis para atender os funcionários da UTI COVID-19 do Hospital, para que não tenham contato com os demais funcionários que atendem os pacientes não COVID. MARCA: PRÓPRIA, FABRICANTE: PRÓPRIO, MODELO/EMBALAGEM: Quentinhas M-60 (ULTRATHERM) TALHERES GARFO E FACAS TIPO REFORÇADO/ MARCA: ULTRATALHER OU PRAFESTA TIPO DE MATERIAL: ISOPOR A empresa assume o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição. VALIDADE: DA PROPOSTA: 90 (Noventa) dias, contados da data de sua apresentação. A alíquota de ISS é de 5,00% (Cinco por cento). Empresa optante pelo Simples Nacional desde 03 de Agosto de 2012. Declaro que a empresa se enquadra na categoria de microempresa. Declaramos, para todos os efeitos legais, que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e concordamos, sem restrições, com as condições do Edital e seus anexos.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PB	João Pessoa	R ANTONIO TARGINO PESSOA DA SILVEIRA, 264	Lívia de Mello	(83) 3566-1390	livia@orientalturismo.com.br

35.653.880/0001-80 PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA R\$ 15,05

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Fornecimento de Refeições / Almoço. Demais especificações e quantidades conforme anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
RN	Santa Cruz	RUA SENADOR JOAO CAMARA, 91	JADILSON BERTO LOPES DA SILVA	(84) 2010-4393	paisagem.atendimento@gmail.com

27.339.265/0001-75 EMPREENDIMENTO HOTELEIRO SANTOS LTDA R\$ 15,76

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: : Fornecimento de Refeições / Almoço. Demais especificações e quantidades conforme anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
BA	Conde	RUA HERMOGENES GOMES DO NASCIMENTO, S/N	(71) 9636-9486	carlossoares1@hotmail.com



00.785.860/0001-88 ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA R\$ 16,13

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento de Refeições / Almoço. Demais especificações e quantidades conforme anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PB	Cabedelo	R DAS MANGUEIRAS, 182C	(83) 3248-2055	atldobrasil@uol.com.br

09.384.762/0001-03 JOSE RONYELLY ABRANTES SILVA R\$ 17,20

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento de Refeições / Almoço. Demais especificações e quantidades conforme anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581	José	(83) 3337-7571	adnelsonoliveira@bol.com.br

07.142.604/0001-11 SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA R\$ 19,99

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Contratação de Prestação de Serviços de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições (Almoço e Jantar) para atender os funcionários do hospital Prontovida - ALMOÇO

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
RN	Natal	TV LIMA E SILVA, 134	JONES	(84) 3234-0738	jones@solrefeicoes.com.br

Preço (Compras Governamentais) 4: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 14,98

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE

Data: 25/04/2022 08:30

Objeto: Contratação De Empresa Especializada No Fornecimento De Refeições Para A Realização Do Evento "Omaior São João Do Mundo 2022", Atendendo As Necessidades Da Secretaria De Serviços Urbanos E Meio Ambiente Da Prefeitura Municipal De Campina Grande, Estado Da Paraíba.

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: NºPregão:492022 / UASG:981981

Lote/Item: /1

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Refeição

Ata: [Link Ata](#)

(almoço/janta) - Contendo: 01 porção de feijão, 01 porção de arroz, 01 porção de macarrão, 01 porção de legumes ou verduras (sem maionese), 01 porção de batata ou macaxeira (cozida) com 02 tipos de carne, bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozinhado ou frito) com peso mínimo de 700 gramas. Embalagem tipo: quentinha, material: isopor, com tampa, nº8. Com talheres. Entrega parcelada, de acordo com o pedido solicitado.

Adjudicação: 26/04/2022 09:23

Homologação: 03/05/2022 19:48

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 11.625

Unidade: UNIDADE

UF: PB

20.754.575/0001-07 JANE GLEICE FERREIRA DA SILVA MARTINS R\$ 14,98

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Refeição (almoço/janta) - Contendo: 01 porção de feijão, 01 porção de arroz, 01 porção de macarrão, 01 porção de legumes ou verduras (sem maionese), 01 porção de batata ou macaxeira (cozida) com 02 tipos de carne, bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozinhado ou frito) com peso mínimo de 700 gramas. Embalagem tipo: quentinha, material: isopor, com tampa, nº8. Com talheres. Entrega parcelada, de acordo com o pedido solicitado.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	TRAVESSA TRAVESSA BR-230, 3375	(83) 3063-6548	donaneves53@hotmail.com

00.799.421/0001-24 MARIA DO SOCORRO SANTOS BASILIO R\$ 15,31

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Refeição (almoço/janta) - Contendo: 01 porção de feijão, 01 porção de arroz, 01 porção de macarrão, 01 porção de legumes ou verduras (sem maionese), 01 porção de batata ou macaxeira (cozida) com 02 tipos de carne, bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozinhado ou frito) com peso mínimo de 700 gramas. Embalagem tipo: quentinha, material: isopor, com tampa, nº8. Com talheres. Entrega parcelada, de acordo com o pedido solicitado.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	R SILVA JARDIM, 1584	(83) 3321-1491	panificadora.basilio@hotmail.com



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

09.384.762/0001-03 JOSE RONYELLY ABRANTES SILVA

R\$ 16,20

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Refeição (almoço/janta) - Contendo: 01 porção de feijão, 01 porção de arroz, 01 porção de macarrão, 01 porção de legumes ou verduras (sem maio nese), 01 porção de batata ou macaxeira (cozida) com 02 tipos de carne, bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozinhado ou frito) com peso mínimo de 700 gramas. Embalagem tipo: quentinha, material: isopor, com tampa, nº8. Com talheres. Entrega parcelada, de acordo com o pedido soli citado.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581	José	(83) 3337-7571	adnelsonoliveira@bol.com.br

21.061.770/0001-14 EXO COMPANY PARTICIPACOES LTDA

R\$ 16,20

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Refeição (almoço/janta) - Contendo: 01 porção de feijão, 01 porção de arroz, 01 porção de macarrão, 01 porção de legumes ou verduras (sem maio nese), 01 porção de batata ou macaxeira (cozida) com 02 tipos de carne, bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozinhado ou frito) com peso mínimo de 700 gramas. Embalagem tipo: quentinha, material: isopor, com tampa, nº8. Com talheres. Entrega parcelada, de acordo com o pedido soli citado.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RJ	Squarema	R CORONEL MADUREIRA, 40	(21) 2606-3491	fagundesirmaos@globo.com

Item 2: Jantar

Preço Estimado: R\$ 11,75 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 11,75

Média dos Preços Obtidos: R\$ 11,75

Quantidade

Descrição

Observação

20.400 Unidades

Fornecimento de refeições - Jantar

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 12,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria Executiva

Subsecretaria de Planejamento e Orçamento

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba

Campus Campina Grande

Data: 24/05/2022 09:00**Modalidade:** Pregão Eletrônico**SRP:** SIM**Identificação:** NºPregão:122022 / UASG:158281**Lote/Item:** 4/9**Ata:** [Link Ata](#)**Adjudicação:** 26/05/2022 17:41**Homologação:** 31/05/2022 12:10**Fonte:** www.comprasgovernamentais.gov.br

Objeto: Contratação de serviços continuados de alimentação para fornecimentos de refeições (lanche, almoço e jantar) destinadas aos discentes sócios vulneráveis do IFPB, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias, incluindo o preparo das refeições nas dependências da contratada, o adequado acondicionamento em porções individuais isotérmicas e o transporte para o consumo final nas dependências da contratante..

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Serviço de alimentação mediante fornecimento de jantar, conforme cardápio constante em anexo.

Quantidade: 16.000**Unidade:** UNIDADE**UF:** PB**CatSer:** 3697 - FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES

CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

06.231.038/0001-51 C DE LIMA LOCIO

R\$ 12,00

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de jantar

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RN	Mossoró	R FELIPE CAMARO, 10	(84) 3316-0816 / (84) 9909-0930	faelinha_locio@hotmail.com

04.251.091/0001-99 LEANDRO F TOME

R\$ 12,38

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de jantar, conforme cardápio constante em anexo.

Relatório gerado no dia 08/07/2022 16:06:37 (IP: 200.129.71.33)

Código Validação: Z1P%2fH5sOV15m%2fBD3O0eDghVambNKgfmuj1G4ynABJ4rO50Fa6e75lkbzwbR3wzWPYgeeejicsg%3d

<http://bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?>

token=Z1P%252fH5sOV15m%252fBD3O0eDghVambNKgfmuj1G4ynABJ4rO50Fa6e75lkbzwbR3wzWPYgeeejicsg%253d

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
------	----------------------------	-------------------------

Estado: RN	Cidade: Patu	Endereço: R ARISTIDES INACIO, 118	Nome de Contato: Leandro Ferreira Tomé	Telefone: (84) 9907-3031	Email: leandroftome@hotmail.com
------------	--------------	-----------------------------------	--	--------------------------	---------------------------------

17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI	R\$ 14,50
--------------------	---------------------------------	-----------

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de jantar, conforme cardápio constante em anexo.

Estado: RN	Cidade: Santa Cruz	Endereço: R SAO BRAZ, 273	Telefone: (84) 2226-1972	Email: faturamento@levereifeicoes.com.br
------------	--------------------	---------------------------	--------------------------	--

09.384.762/0001-03	JOSE RONYELLY ABRANTES SILVA	R\$ 15,00
--------------------	------------------------------	-----------

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Serviço de alimentação mediante fornecimento de jantar, conforme cardápio constante em anexo.

Estado: PB	Cidade: Campina Grande	Endereço: AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581	Nome de Contato: José	Telefone: (83) 3337-7571	Email: adnelsonoliveira@bol.com.br
------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------	--------------------------	------------------------------------

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 10,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: Governo do Estado da Paraíba
 PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA PB
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Objeto: Contratação de prestação de serviços de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço e jantar) para atender os funcionários do hospital prontovida.

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Jantar. Demais especificações e quantidades conforme Anexo I do Edital.

Data: 06/05/2022 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: N°Pregão:130152022 /
 UASG:926792

Lote/Item: 1/2

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 16/05/2022 16:44

Homologação: 25/05/2022 10:57

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 33.480

Unidade: UNIDADE

UF: PB

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
------	----------------------------	-------------------------

16.631.594/0001-79	DROP'S BUFFET, EVENTOS E ESCOLA GASTRONOMICA EIRELI	R\$ 10,00
--------------------	---	-----------

* VENCEDOR *



Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: DATA: 06.05.2022 AS 09:00 HORAS OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO D E REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) PARA ATENDER OS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL PRONTOVIDA, em conformidade com as condições e especificações abaixo discriminadas: JANTAR TIPO 01 – Cardápio (per capita): fatia de inhame(400g), carne de sol na nata (200g), salada crua (100g) (cenoura, tomate, alface). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada,acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. JANTAR TIPO 02 – Cardápio (per capita): fatia de cuscuz (400g), bife ao molho (200g). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada,acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. JANTAR TIPO 03 – Cardápio (per capita): batata doce (400g), filé de frango assado (200g), salada crua (100g) (cenoura, tomate e alface). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada,acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. JANTAR 04 – Cardápio (per capita): macaxeira cozida (400g), calabresa e charque (200g), salada crua (100g), (tomate, cenoura e alface). Os alimentos devem ser manipulados no mesmo dia da entrega e servidos no sistema self-service- modalidade buffet, balcão térmico quente de mesa (inox), com controle de temperatura (termostato), com 5 cubas, sendo 1 cuba fria para salada,acompanhados de luvas descartáveis, pratos de vidro e talheres de inox para refeições. Nos preços propostos estão incluídas todas as despesas conforme estabelecido no Edital da licitação em referência; Declaramos que nos preços propostos já estão inclusos todos os custos e despesas operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos, incidentes, fretes, seguros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seu(s) anexo(s). A empresa ficará responsável pela instalação, no local indicado pela Direção do Hospital, da estrutura do sistema self-service, para servir as refeições objetos desta licitação, assim como os seus custos associados, bem como o fornecimento de (pratos de vidro e talheres de inox).A empresa fornecerá em cada refeição 20 embalagens de quentinhas de isopor, com capacidade para 750ml além de talheres (garfos e facas) descartáveis para atender os funcionários da UTI COVID-19 do Hospital, para que não tenham contato com os demais funcionários que atendem os pacientes não COVID. MARCA: PRÓPRIA, FABRICANTE: PROPRIO, MODELO/EMBALAGEM: Quentinhas M-60 (ULTRATHERM) TALHERES GARFO E FACA TIPO REFORÇADO/ MARCA: ULTRATALHER OU PRAFESTA TIPO DE MATERIAL: ISOPOR A empresa assume o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição. VALIDADE: DA PROPOSTA: 90 (Noventa) dias, contados da data de sua apresentação. A alíquota de ISS é de 5,00% (Cinco por cento).Empresa optante pelo Simples Nacional desde 03 de Agosto de 2012. Declaro que a empresa se enquadra na categoria de microempresa.Declaramos, para devidos fins que se fizerem necessários, que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e concordamos, sem restrições, com as condições do Edital e seus anexos.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PB	João Pessoa	R ANTONIO TARGINO PESSOA DA SILVEIRA, 264	Lívia de Mello	(83) 3566-1390	livia@orientalturismo.com.br

35.653.880/0001-80 PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA R\$ 13,85

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Fornecimento de Refeições / Jantar. Demais especificações e quantidades conforme Anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
RN	Santa Cruz	RUA SENADOR JOAO CAMARA, 91	JADILSON BERTO LOPES DA SILVA	(84) 2010-4393	paisagem.atendimento@gmail.com

27.339.265/0001-75 EMPREENDIMENTO HOTELEIRO SANTOS LTDA R\$ 14,13

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição: Fornecimento de Refeições / Jantar. Demais especificações e quantidades conforme Anexo I do Edital.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
BA	Conde	RUA HERMOGENES GOMES DO NASCIMENTO, S/N	(71) 9636-9486	carlossoares1@hotmail.com

00.785.860/0001-88 ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA R\$ 15,98

Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Fornecimento de Refeições / Jantar. Demais especificações e quantidades conforme Anexo I do Edital.



CNPJ RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR VALOR DA PROPOSTA FINAL

Estado: Cidade: Endereço: Telefone: Email:
 PB Cabedelo R DAS MANGUEIRAS, 182C (83) 3248-2055 atldobrasil@uol.com.br

09.384.762/0001-03 JOSE RONYELLY ABRANTES SILVA R\$ 17,00

Marca: Marca não informada
 Fabricante: Fabricante não informado
 Descrição: Fornecimento de Refeições / Jantar. Demais especificações e quantidades conforme Anexo I do Edital.

Estado: Cidade: Endereço: Nome de Contato: Telefone: Email:
 PB Campina Grande AV ELPIDIO DE ALMEIDA, 1581 José (83) 3337-7571 adnelsonoliveira@bol.com.br

07.142.604/0001-11 SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA R\$ 18,99

Marca: Marca não informada
 Fabricante: Fabricante não informado
 Descrição: Contratação de Prestação de Serviços de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições (Almoço e Jantar) para atender os funcionários do hospital Prontovida - JANTAR

Estado: Cidade: Endereço: Nome de Contato: Telefone: Email:
 RN Natal TV LIMA E SILVA, 134 JONES (84) 3234-0738 jones@solrefeicoes.com.br

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 13,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEIRO - PB Data: 31/01/2022 08:00

Objeto: Sistema de registro de preços para a contratação de empresa especializada em serviços de apoio para pacientes desta municipalidade encaminhados para João Pessoa - PB, para atendimento através de t.f.d (tratamento fora de domicílio) encaminhados pela unidade central de saúde da secretária de saúde desta municipalidade. Modalidade: Pregão Eletrônico
 SRP: SIM

Identificação: NºPregão:10062022 / UASG:982095

Lote/Item: 1/3

Ata: [Link Ata](#)

Descrição: Cantina / bar / lanchonete / refeição rápida / restaurante - JANTAR contendo cardápio variado (arroz de leite com carne de sol, arroz de leite com charque, sopa e pão, cuscuz com leite e carne, cuscuz com leite e frango, macaxeira com carne de sol)

Adjudicação: 31/01/2022 09:06

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

CatSer: 15210 - CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Quantidade: 1.500

Unidade: UNIDADE

UF: PB

CNPJ RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR VALOR DA PROPOSTA FINAL

09.677.043/0001-80 GF ALUGUEL DE EQUIPAMENTOS, SERVICO DE ALIMENTACAO E PENSAO R\$ 13,00
 * VENCEDOR * LTDA

Marca: Marca não informada
 Fabricante: Fabricante não informado
 Descrição: jantar contendo cardápio variado (arroz de leite com carne de sol, arroz de leite com charque, sopa e pão, cuscuz com leite e carne, cuscuz com leite e frango, macaxeira com carne de sol)

Estado: Cidade: Endereço: Telefone: Email:
 PB João Pessoa R RODRIGUES DE AQUINO, 577 (83) 8889-7097 souzaferreira2@hotmail.com

Preço (Compras Governamentais) 4: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 12,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEIRO - PB Data: 24/01/2022 11:00

Objeto: Sistema de registro de preços para a contratação de empresa especializada em serviços de apoio para pacientes desta municipalidade encaminhados para Campina Grande - PB, para atendimento através de t.f.d (tratamento fora de domicílio) encaminhados pela unidade central de saúde da secretária de saúde desta municipalidade. Modalidade: Pregão Eletrônico
 SRP: SIM

Identificação: NºPregão:10052022 / UASG:982095

Lote/Item: 1/3

Ata: [Link Ata](#)

Descrição: Cantina / bar / lanchonete / refeição rápida / restaurante - JANTAR contendo cardápio variado (arroz de leite com carne de sol, arroz de leite com charque, sopa e pão, cuscuz com leite e carne, cuscuz com leite e frango, macaxeira com carne de sol)

Adjudicação: 24/01/2022 11:50



Quantidade: 450

Unidade: UNIDADE

UF: PB

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
------	----------------------------	-------------------------

20.342.618/0001-47	ROSEMERI DA CUNHA OLIVEIRA	R\$ 12,00
--------------------	----------------------------	-----------

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: JANTAR contendo cardápio variado (arroz de leite com carne de sol, arroz de leite com charque, sopa e pão, cuscuz com leite e frango, macaxeira com carne de sol)

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PB	Campina Grande	RUA DA ALVORADA, 186	(83) 3077-3711	aud.cont@hotmail.com



ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Preço estimado dos itens calculado pela fórmula Média Aritmética grupo de preços:

Item 1 - Almoço

- 4 preços do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas entre os dias 25/04/2022 e 24/05/2022, calculados pela fórmula Preço do Fornecedor Vencedor.

Item 2 - Jantar

- 4 preços do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas entre os dias 24/01/2022 e 24/05/2022, calculados pela fórmula Preço do Fornecedor Vencedor.

DESCRITIVO DE FÓRMULAS UTILIZADAS

Preço do Fornecedor Vencedor

- Capta os preços homologados para o item ou lote.

