**APÊNDICE A - ESTUDOS PRELIMINARES**

**ESTUDOS PRELIMINARES**

(Processo Administrativo n° 23326.008091.2019-72)

# **Objeto**

* 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 João Pessoa, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.
  2. Tal estudo preliminar contém as informações necessárias para atendimento às recomendações do § 1º, do art. 24 e Anexo III da IN n.° 05/2017, do Ministério da Economia.

# **Referência legal**

* 1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:
     1. Lei n.° 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;
     2. Instrução Normativa SG/MPDG n.° 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. Instrução Normativa n.° 3, de 20 de abril de 2017: dispões sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização da pesquisa de preços;
     4. Lei n.° 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;
     5. Lei Complementar n.° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.° 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.°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 de2001, da Lei Complementar no63, 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;
     6. Decreto n.° 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;
     7. Decreto n.° 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;
     8. Decreto n.° 3.722, de 09 de janeiro de 2001: regulamenta o art. 34 da Lei n.° 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
     9. Decreto n.° 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;
     10. Decreto n.° 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;
     11. Decreto n.° 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.° 8.666, de 21 de junho de 1993;
     12. Decreto-Lei n.° 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências.
     13. Lei n.° 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.
     14. Lei n.° 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;
     15. Instrução Normativa n.° 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;
     16. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.° 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
     17. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.° 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.
     18. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.° 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
     19. Lei n.° 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.
     20. Decreto n.° 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.
     21. Lei n.° 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.
     22. **RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.° 16/2018 e n.° 156/2014,** que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.
     23. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.° 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.
     24. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.° 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.
     25. **RESOLUÇÕES RDC/ANVISA**
         1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.
         2. Destacam-se as seguintes resoluções:
            1. **RESOLUÇÃO - RDC n.° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004,** que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
            2. **RESOLUÇÃO - RDC n.°. 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.

# **Análise das Contratações Anteriores**

* 1. Destaca-se que não há registro de contratações de objeto, idêntico, aos do presente estudos preliminares, mas foram identificados ajustes firmados, cujo o objeto a que se destinam, incluem a concessão de espaços públicos no âmbito da presente unidade, visando o atendimento das necessidades do Instituto Federal da Paraíba - Campus João Pessoa, à época dos atos administrativos, sendo eles:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTRATAÇÃO** | **OBJETO** | **UNIDADE CONTEMPLADA** | **VALOR**  **DO RECOLHIMENTO MENSAL** |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 01/2011 | Permissão de uso de espaços físicos à FUNETEC-PB, visando possibilitar a realização dos fins a que a mesma se destina, conforme seu estatuto em vigor, especialmente os correlacionados ao regular desenvolvimento dos servidores e alunos do IFPB - Campus João Pessoa. | Campus João Pessoa | R$ 570,00 |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 02/2011 | Permissão de uso de espaços físicos à SINTEF-PB, visando possibilitar a realização dos seu fins estatutários, especialmente os correlacionados aos servidores e alunos do IFPB. | Campus João Pessoa | R$ 325,94 |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 03/2011 | Permissão de uso de espaços físicos à ASCEFET-PB, visando possibilitar a realização dos seus fins estatutários, especialmente os correlacionados aos servidores do IFPB. | Campus João Pessoa | R$ 220,92 |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 01/2014 | Permissão de uso de espaços físicos à ASCEFET-PB, visando possibilitar a realização dos seus fins estatutários, especialmente os correlacionados aos servidores do IFPB. | Campus João Pessoa | R$ 220,92 |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 02/2014 | Permissão de uso de espaço físico à ASCEFET-PB, visando possibilitar a realização de parcelas dos fins a que a mesma se destina, conforme seu Estatuto em vigor, especialmente os correlacionados com o bem estar dos servidores do IFPB | Campus João Pessoa | R$ 220,92 |
| TERMO DE PERMISSÃO DE USO n.° 02/2014 | Permissão de uso de espaços físicos ao SINTEF-PB, visando possibilitar a realização dos seus fins estatutários, especialmente os correlacionados aos servidores e alunos do IFPB | Campus João Pessoa | R$ 325,94 |

* 1. De um modo geral as contratações transcorreram normalmente, sem quaisquer registros de descumprimentos contratuais, que resultassem na formalização de novos ajustes entre as partes.
  2. 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 João Pessoa, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, a presente demanda se destina a formalização de um novo ajuste, visando a ocupação de espaço público destinado ao funcionamento regular de restaurante estudantil/lanchonete, de forma a uma melhor adequação às suas necessidades.

# **Necessidade da Contratação**

* 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 João Pessoa, 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 nas respectivas unidades dos Campi do IFPB.
  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. 2° e 3°, 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° 8.069/90, em seu Art. 4°, 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”.
  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. 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.
  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.
  6. Cabe à Reitoria propiciar a interação de todos dos 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.
  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.° 7.892/13.

# **Planejamento Estratégico**

* 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[[1]](#footnote-0) - PLANEDE 2025:
     1. **Programas:**
        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.
        2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER/IFPB n° 40/2011 e 156/2014).
     2. **Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:**
        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.
        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.
        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
     3. **Metas estratégicas – PLANEDE 2025:**
        1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;
        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.

# **Requisitos da Contratação**

* 1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:
     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 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.
     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.
     3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
     4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regionla 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.° 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 providencias.
     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. 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.
     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.
        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.
     8. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
        1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
        2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
        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.
     9. São requisitos de qualificação técnica:
        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.
        2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
        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;
        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.
        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. 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.
        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:
           1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;
           2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;
           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;
           4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.
     10. **Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:**
         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 ﬁnalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.
         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.
         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.
     11. **Critérios e práticas de sustentabilidade:**
         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.° 8.666/93 alterado pela Lei n.° 12.349 de 2010, a Lei n.° 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.° 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.° 7746/2012:
            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.° 42, de 19.12.2003)

* + - * 1. Lei n.° 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.° 12.349, de 2010). **(grifo nosso).**

* + - * 1. Lei n.° 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.

* + - * 1. Instrução Normativa n.° 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 superficies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b)Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instutuído no Decreto n.° 48.138, de 8 de outubro de 2003;

c) Observe a Resolução CONAMA n.° 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 ﬁzerem 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 des2nação às associações e coopera2vas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta sele2va do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE n.° 6, de 3 de novembro de 1995e do Decreto n.° 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.° 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.

* + - * 1. Decreto n.° 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.

* + 1. **Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:**
       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.° 8.666/1993, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.
    2. **Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:**
       1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.
    3. **Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:**
       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:
          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.
          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;

* + - 1. 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.
      2. 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;
      3. 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.
    1. Quanto a possíveis fornecedores, em pesquisa no Painel de Preços, de contratações de serviços objeto da presente contratação, identiﬁcamos, 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 m², localizado no Campus Alegrete, da Universidade Federal do Pampa, conforme termo de referência, Anexo I do edital.* |
| *4* | *ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA -* MSP - POLÍCIA FEDERAL | *200340* | *006/2019* | *Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação para o 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.* |

* + 1. 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”.
    2. 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](https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/selecionarLinhaFornecimento.jsf) - Acesso em: 12maio. 2020 - aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação.
  1. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

# **Estimativa das Quantidades**

* 1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das 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 | 360 | 72.000 |
| 2 | 3697 | Fornecimento de refeições – **Almoço** – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 1.200 | 240.000 |
| 3 | 3697 | Fornecimento de refeições – **Jantar** –Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 600 | 120.000 |

* 1. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS
     1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demanda 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.
  2. MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS
     1. As quantidades das refeições foram estimadas para 12 meses de fornecimento, considerando para o cálculo, o calendário acadêmico do período 2020.2 e parte do ano de 2021 e o número de 1000 (um mil) comensais atualmente contemplados com o programa de assistência estudantil, levando em conta os dias e as refeições programadas nos dias letivos.
     2. **Demanda Parcial da Contratação**
        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 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 | 1.500 | 40 | 60.000 |
| Fornecimento de refeições – **Almoço** – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 5.000 | 40 | 200.000 |
| Fornecimento de refeições – **Jantar** –Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 2.500 | 40 | 100.000 |

* + 1. **Demanda Final da Contratação**
       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 | 60.000 | 12.000 | 72.000 |
| Fornecimento de refeições – **Almoço** – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 200.000 | 40.000 | 240.000 |
| Fornecimento de refeições – **Jantar** –Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 100.000 | 20.000 | 120.000 |

* 1. O gráfico abaixo apresenta a projeção do ingresso de comensais contemplados no programa de assistência estudantil, no âmbito do Campus - João Pessoa:
  2. A partir dos dados do gráfico acima é possível determinar uma média do número de refeições diárias, de fornecimento obrigatório, destinadas aos comensais contemplados no programa de assistência estudantil.
  3. Os gráficos abaixo apresentam a projeção do quantitativo total de discentes (Ensino Médio Integrado, Subsequente, Ensino Superior e PROEJA), além dos servidores e profissionais terceirizados no âmbito do Campus - João Pessoa – usuários em potencial dos serviços de restaurante e de lanchonete/cantina.
  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.
  5. 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.
  6. 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 Pandêmias de doenças infectocontagiosas, como a enfrentada recentemente, decorrente do Coronavírus - Covid 19, entre outros que se fizerem necessários ao atendimento das unidades beneficiárias.

# **Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo e solução a contratar**

* 1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados no subitem 6.1.14. do presente Estudos Preliminares, podemos observar que:
     + 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.
          1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

1. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
2. Risco da empresa não apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
3. Risco de a empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
4. Risco de a empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
5. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.
   1. 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);”

* + 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 João Pessoa.
       1. Das vantagens:

1. Instituto Federal da Paraíba - Campus João Pessoa, dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
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.
   * + 1. Das desvantagens:
3. 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;
4. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
5. 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;
6. 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.
   * 1. **Misto:** sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.
        1. Das Vantagens
7. 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.
   * + 1. Das Desvantagens
8. Número insuficiente de servidores na IFPB - Campus João Pessoa, 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.
   * 1. **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:
        1. **Produção e distribuição das refeições nas dependências do IFPB - Campus João Pessoa:**
           1. Das vantagens
9. 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;
10. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
11. 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;
12. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
13. Menor risco de atraso para servir as refeições.
14. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
15. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.
    * + - 1. Das desvantagens:
16. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
17. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
18. Risco da empresa não mantiver 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.
    * + 1. **Produção em cozinha industrial externa ao IFPB - Campus João Pessoa e apenas distribuição das refeições no Campus**
           1. Das vantagens:
19. 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.
20. 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.
    * + - 1. Das desvantagens:
21. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
22. Risco da empresa não apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
23. Risco de a empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
24. Risco de a empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
25. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.
    1. Justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências do IFPB - Campus João Pessoa - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que o IFPB - Campus João Pessoa 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.
    2. 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.

# **Estimativas de preços ou preços referenciais**

* 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.

* 1. O custo estimada da contratação encontra-se pormenorizado na tabela a seguir:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO CATSER** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE DIÁRIA**  **ESTIMADA** | **QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA** | **VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL**  **(R$)** | **VALOR**  **TOTAL**  **MÁXIMO ACEITÁVEL**  **(R$)** |
| 1 | 3697 | Fornecimento de refeições – **Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite** - Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 360 | 72.000 | R$ 5,93 | R$ 426.960,00 |
| 2 | 3697 | Fornecimento de refeições – **Almoço** – Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 1.200 | 240.000 | R$ 8,47 | R$ 2.032.800,00 |
| 3 | 3697 | Fornecimento de refeições – **Jantar** –Restaurante Estudantil - IFPB – Campus João Pessoa. | UND | 600 | 120.000 | R$ 8,42 | R$ 1.010.400,00 |
| **VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO** | | | | | | **R$ 3.470.160,00** | |

* 1. **Da metodologia aplicada à política de preços**
     1. De acordo com a Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2014 da SEGES/MP, alterada pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017, a qual dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros: . (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

I - Painel de Preços disponível no endereço eletrônico http://paineldeprecos.planejamento.gov.br; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

[...]

§1º Os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os previstos nos incisos I e II e demonstrado no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§2º Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, 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 adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

[...]

§4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§5º Para desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

* + 1. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetro prioritário, os incisos I e II, em conformidade com as disposições da IN n.° 05/2014-SEGES/MP, para obtenção do preço de referência. 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.
  1. **Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil**
     1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o RE do Campus João Pessoa, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.
     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$ 3.933,00 (três mil, novecentos e trinta e três reais)**.
        1. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao salão (Refeitório) não foi considerado, em virtude do Campus João Pessoa, possuir a necessidade de ter o equipamento à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.
     3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.
     4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10° décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.
     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.
        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)
     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.
     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.

# **Descrição da solução como um todo**

* 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 João Pessoa, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.
  2. **Execução do Serviço**
     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.
     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.
     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.
     4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.
     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.
     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.
     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. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.
     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.
     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.
     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.
  3. **Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil**
     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.
     2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.
     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.
     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.
  4. **Das Refeições**
     1. **Da composição do cardápio**
        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.
     2. **Do porcionamento e distribuição das refeições**
        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.
        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:

1. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
2. 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.
3. 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.
   * 1. **Das especificações dos itens**
        1. **ALMOÇO E JANTAR**
           1. **SALADA:**

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.

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.

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.

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.

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*  *Cebola*  *Pimentão*  *Alface lisa*  *Chicória*  *Alface crespa*  *Couve manteiga*  *Alface roxa*  *Escarola*  *Rúcula*  *Beterraba*  *Espinafre*  *Tomate*  *Cenoura*  *Pepino*  *Tomate cereja*  *Repolho* | *Abóbora madura*  *Beterraba*  *Mandioca*  *Abobrinha verde*  *Brócolis*  *Maxixe*  *Batata doce*  *Cenoura*  *Quiabo*  *Batata inglesa*  *Chuchu Rabanete*  *Berinjela*  *Couve-flor*  *Vagem*  *Repolho* |

* + - * 1. **ARROZ**

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.

* + - * 1. **FEIJÃO**

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.

* + - * 1. **GUARNIÇÃO**

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.

As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03(três) vezes na semana, na mesma refeição.

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.* |

* + - * 1. **PRATO PRINCIPAL**

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 |
| 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 |

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

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

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

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

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.

* + - * 1. **SUCO**

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.

* + - * 1. **SOBREMESA**

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

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

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. |

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.

Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensilio em inox, quando necessário.

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.

* + - * 1. **SOPA**

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

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) |

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.

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

* + 1. 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.
    2. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.
    3. 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 do IFPB.
    4. 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.
    5. Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento.
    6. **Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios**
       1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n° 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 |

* + - 1. 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 e, 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.
    1. **Dos horários**
       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 |

* + - 1. **LANCHES**
         1. **BEBIDAS**

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.

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.

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.

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.

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 |

* + - * 1. **FRUTA**

A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

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. |

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.

* + - * 1. **PRATO PRINCIPAL**

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) | Carna 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) |

* + 1. **Dos cardápios**
       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 | Iogurte | 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 | Iogurte | 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, coentro, pimentão, ovos cozidos) | - | Batata inglesa gratinada | Rodelas de batata-doce assada | Purê de abóbora |
| **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 |

* + - 1. **Segunda semana**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM** | | | | | |
| **ITEM** | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **Fruta** | Banana | Melancia | Maçã | Mamão | Abacaxi |
| **Bebidas** | Iogurte | 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 | Iogurte |
| **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) |

* + 1. O cardápio acima poderá ser modificado, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais, mediante autorização da administração/fiscalização do referido campus.
    2. **Das normas higiênico-sanitárias**
       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.
       2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e devera ser diária.
       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.
       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.
    3. **Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina**
       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:

1. *Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.*
2. *Balas, pirulitos e gomas de mascar;*
3. *Pipocas industrializadas;*
4. *Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;*
5. *Salgados fritos e salgadinhos industrializados;*
   * + 1. E será proibido:
6. *Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;*
7. *Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;*
8. *Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;*
9. *Comercializar itens não relacionados à alimentação;*
10. *Comercializar qualquer produto considerado ilícito;*
11. *Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;*
12. *Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.*
13. *Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.*
    * + 1. 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.
        2. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 ºC, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.
        3. 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.
      1. **Dos itens mínimos para serem vendidos na cantina**
         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** |
| **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 |

* + - 1. 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.
      2. 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.
  1. **Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva**
     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.
     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.
     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.
     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:

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;*
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;*
   * 1. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:
3. *Alimentos secos ou não perecíveis;*
4. *Frutas, verduras e legumes;*
5. *Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);*
6. *Leites, derivados e sobremesas à base de leite;*
7. *Carnes, peixes e aves crus;*
8. *Alimentos cozidos.*
   * 1. 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.
     2. 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.
     3. 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.
     4. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.
   1. **Do local e horário de funcionamento**

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDADE** | **ENDEREÇO** |
| Campus João Pessoa | Avenida Primeiro de Maio, 720  Jaguaribe  João Pessoa - PB  CEP: 58015-435 |

* + 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.
    2. 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.
       1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.
    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.
    4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

1. *Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;*
2. *Almoço das 11h00min às 14h00min;*
3. *Lanche da Tarde das 15h00min ás 16h30min;*
4. *Jantar das 17h30min às 20h00min.*
5. *Lanche da Noite das* 20h00min às 20h30min
   * 1. 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.
     2. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.
   1. **Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo**
      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.
      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).
      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.
      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).
      5. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.
      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.
      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. 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.
      9. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:
6. *Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;*
7. *Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;*
8. *Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e*
9. *Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;*
10. *Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;*
11. *Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.*
12. *Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.*
    * 1. 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.
      2. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.
      3. 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.
      4. 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.
      5. 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.
      6. Em consonância com o disposto no Decreto n.° 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.° 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.
      7. 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. 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.
      9. 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.

# **Justificativas para o parcelamento ou não da solução**

* 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 monstra 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."*

* 1. 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.
  2. 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.
  3. 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.
  4. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.° 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.*

* 1. 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.° 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.
  2. 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.
  3. 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.
  4. 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.
  5. 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.
  6. 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.

# **Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis**

* 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 João Pessoa, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e 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.
  2. São os resultados pretendidos:
     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;
     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;
     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;
     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;
     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;
     6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;
     7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;
     8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
     9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;
     10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;
     11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;
     12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;
     13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

# **Providências para adequação do ambiente do órgão**

* 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:
     1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.
  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:
     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.
     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.
  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:
     1. Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

# **Declaração da viabilidade ou não da contratação**

* 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.
  2. Além disso, o serviços, objeto do presente instrumento, são essenciais para o bom funcionamento das unidades a serem contempladas, sendo impraticável ficar sem contrato vigente para tal finalidade.

# **Declaração de sigilo**

* 1. A contratação dos serviços objeto deste planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.° 12.527, de 18 de novembro de 2011.

*João Pessoa - PB, 19 de maio de 2020.*

|  |
| --- |
| **GIANNE KATERRINE DE FIGUEIREDO NÓBREGA** |
| Presidente da Equipe de Planejamento |

|  |  |
| --- | --- |
| **ALDENI SUDÁRIO DE SOUSA** | **CAMILA DAYSE PEREIRA SANTOS** |
| Membro da Equipe de Planejamento | Membro da Equipe de Planejamento |

Aprovo em 19 de maio de 2020.

|  |
| --- |
| **ANNA PAOLA SIVINI LINS E SILVA** |
| Departamento de Assistência Estudantil  Campus João Pessoa |

Aprovo em 19 de maio de 2020.

|  |
| --- |
| **JOSUÉ SANTOS SILVA** |
| Diretoria de Administração, Planejamento e Finanças  Campus João Pessoa |

1. *O plano estratégico do IFPB está consubstanciado no Planejamento Estratégico Decenal – PLANEDE 2025.* [↑](#footnote-ref-0)