INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Estudo Técnico Preliminar 14/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23506.000292.2026-32

2. Objeto

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

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 58, de 08 de agosto de 2022.

3. Referência legal

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

3.1.1. Lei n.° 14.133, de 1 de abril de 2021, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

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

3.1.3. 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 de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.4. 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;

3.1.5. Decreto n.° 11.462, de 31 de março de 2023, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto nos arts. 82 a 86 da Lei n.° 14.133, de 1º de abril de 2021;

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

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

3.1.8. 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.

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

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

3.1.11. 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;

3.1.12. 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;

3.1.13. 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;

3.1.14. 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;

3.1.15. 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;

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

3.1.17. 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.

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

3.1.19. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

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

3.1.19.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

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

3.1.19.2.2. **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.

4. Descrição da necessidade

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

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.° 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”.

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

4.4. Cumpre justificar a contratação 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. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAEST-GB	Sarah Tavares Cortês

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

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

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

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

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.° 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.

6.1.5. A CONTRATADA deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato, a indicação formal do Nutricionista que atuará como Responsável Técnico pelos serviços, acompanhada de declaração de compromisso de vinculação futura, sem prejuízo da comprovação de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente.

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

6.1.7. As atividade do Restaurante Estudantil deverão, obrigatoriamente, ser executadas sob a supervisão presencial de um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado. A comprovação definitiva do vínculo profissional do Nutricionista (por meio de carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou ficha de empregado) e a respectiva Certidão de Responsabilidade Técnica (CRT) emitida pelo CRN da Paraíba deverão ser apresentados no prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, impreterivelmente antes do início efetivo da operação e do fornecimento das refeições.

6.1.7.1. Eventual alteração do Responsável Técnico durante a execução contratual deverá ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE, acompanhada da devida justificativa e da documentação comprobatória do novo profissional qualificado perante o CRN da Paraíba, mantidas as mesmas exigências de habilitação técnica.

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

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

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

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

6.1.9.São requisitos de qualificação técnica:

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

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

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

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

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

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

6.1.9.7. A empresa contratada deverá apresentar, como condição para emissão da Ordem de Serviço e início da operação, os seguintes documentos comprovatórios de regularidade operacional e de saúde e segurança do trabalho

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

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), elaborado em conformidade com a Norma Regulamentadora n° 01 (NR-1) do Ministério do Trabalho e Emprego, em substituição ao antigo PPRA, acompanhado da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente do profissional habilitado;

6.1.9.7.4.Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), elaborado em conformidade com a Norma Regulamentadora nº 07 (NR-7) do Ministério do Trabalho e Emprego, acompanhado dos respectivos Atestados de Saúde Ocupacionais (ASO) da equipe alocada na prestação de serviços.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1.Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2.A opção da modalidade Pregão justifica-se por se tratar da concessão de serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser

objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, combinado com o art. 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1.O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da Constituição Federal de 1988, ao art. 5º e ao art. 11, inciso IV da Lei n.° 14.133/2021, à Lei nº 12.187/2009 (Política Nacional sobre Mudança do Clima), ao Decreto nº 12.305/2024 e ao Guia de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União(AGU):

6.1.11.1.1.Constituição Federal/1988:

> Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:
>
> (...)
> VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.° 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2.Lei n.° 14.133, de 1º de abril de 2021:

> Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do **desenvolvimento nacional sustentável**, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942. Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:
>
> (...)
>
> IV - incentivar a inovação e o **desenvolvimento nacional sustentável.**

6.1.11.1.3.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.

6.1.11.1.4. Instrução Normativa SLTI/MPOG n.° 01, de 19 de janeiro de 2010:

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.° 401, de 4 de novembro de 2008.
Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

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

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:
I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

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

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses** com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, pelo tempo máximo previsto na legislação, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.14.Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

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

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

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

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

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

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos /entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

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

6.1.15. 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 no ramo de “Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces”.

6.1.16. Logo, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constata-se um vasto quantitativo de empresas cadastradas nessa(s) linha(s) de fornecimento no SICAF (Disponível em: https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/selecionarLinhaFornecimento.jsf) - aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação.

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

7. Levantamento de Mercado

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

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

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

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

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

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

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

7.2.1.1. Das vantagens:

i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;

ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, para realizarem a gestão do restaurante;

iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

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

7.2.2.1.Das Vantagens

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

7.2.2.2. Das Desvantagens

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

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

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

7.2.3.1.1.Das vantagens

i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
ii. Contribuição com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
iii. Otimização do aproveitamento dos recursos materiais e financeiros com a terceirização de serviço especializado, assegurando maior profissionalização, redução de custos e ganho de eficiência, permitindo à instituição manter o foco em suas atividades fins;
iv. Melhor acondicionamento das refeições em balcões térmicos, garantindo a manutenção da apresentação, da temperatura e da qualidade em condições adequadas durante toda distribuição;
v. Menor risco de atraso para servir as refeições;
vi. Capacidade de adequação no preparo de refeições ´para atender a eventual incremento no quantitativo de usuários do restaurante;
vii. Controle mais efetivo das condições higiênico-sanitárias das instalações da cozinha, depósitos e demais áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

i. Risco de a empresa contratada apresentar padrão de qualidade inferior o exigido na prestação dos serviços;
ii. Risco de atraso ou inadimplência da empresa no recolhimento das taxas e e retribuições devida pela utilização do espaço físico do restaurante;
iii. Risco de a empresa não manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para assinatura do contrato e de seus eventuais termos aditivos, em descumprimento ao disposto no Art. 92, Inciso XVI, da Lei n.º 14.133 de 1º de abril de 2021.

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

7.2.3.2.1.Das vantagens:

i. Isenção da necessidade de disponibilização de espaço físico institucional para cozimento e preparo pesado de alimentos, reduzindo o desgaste das instalações prediais do campus;
ii. Eliminação de custos e riscos operacionais no campus decorrente de insumos de alta periculosidade para preparo (ex.: armazenamento de gás GLP, alto consumo de energia elétrica e água;

iii. Redução da geração de resíduos orgânicos brutos e efluentes gordurosos nas dependências da instituição;

iv. Oferta de refeições em condições nutricionalmente balanceadas e a baixo custo para a comunidade acadêmica, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos usuários;

v. Otimização do aproveitamento dos recursos públicos com a terceirização de serviço especializado, permitindo que a instituição mantenha o foco em suas atividades-fim.

7.2.3.2.2.Das desvantagens:

i. Risco de transporte inadequado das refeições entre a cozinha industrial externa e o local de distribuição no campus;
ii. Risco de a empresa apresentar refeições fora da temperatura ideal ou com perda de padrão organoléptico e de qualidade durante o trajeto e a distribuição;
iii. Risco de a empresa contratada servir refeições com atrasos ou em quantitativo insuficiente em virtude de imprevistos logísticos, congestionamentos ou percalços no trajeto;
iv. Risco de a empresa contratada fornecer refeições em desacordo com os cardápios previamente aprovados para o período de execução dos serviços;
v. Limitação e menor efetividade do controle direto da fiscalização institucional sobre as condições higiênico-sanitárias e operacionais da cozinha industrial externa.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão de Uso Onerosa - com produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dadas as vantagens operacionais e econômicas apresentadas nos tópicos anteriores. Ressalta-se que a

instituição detém, atualmente, estrutura física adequada para o Restaurante Estudantil, dispondo de instalações elétricas, sanitárias e hidráulicas compatíveis -, o que assegura as condições necessárias para a segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, em conformidade com a legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução fundamenta-se no objetivo de fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade acadêmica, promovendo não apenas a garantia da alimentação, mas também a permanência estudantil e a diminuição da evasão acadêmica.

7.5. Quanto a disponibilidade de mercado, a contratação demonstra-se plenamente viável. A consulta parametrizada ao mercado evidenciou quantitativo significativo de empresas aptas à prestação dos serviços, tanto no Estado da Paraíba quanto em outras unidades da federação, conforme demonstrado no relatório de pesquisa de fornecedores anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Diante disso, resta comprovada a ampla competitividade do mercado e a existência de fornecedores capacitados para o atendimento integral dos requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Trata-se de modelo de contratação consolidada no âmbito da Administração Pública Federal, cujas exigências legais, normativas e editalícias encontram-se amplamente testadas e padronizadas.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações de alta complexidade técnica ou de grande vulto que justificassem a realização de audiência ou consulta pública (nos termos do art. 21 da Lei 14.133/2021), tendo em vista tratar-se de prestação de serviço comum.

7.9. Dessa forma, conclui-se que a solução proposta neste estudo é conveniente, oportuna, pertinente ao atendimento da necessidade institucional e em consonância com as melhores práticas da gestão pública.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na concessão de uso onerosa de espaço físico e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - campus Guarabira, destinada a exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, mediante o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, produtos *in natura e* industrializados, visando ao atendimento da comunidade acadêmica.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cozinha e refeitório do campus Guarabira, cedidos a título oneroso à CONTRATADA, com planejamento nutricional adequado para atender à faixa etária da comunidade discente - prioritariamente adolescentes e jovens - respeitando os parâmetros de segurança alimentar e nutricional, as diretrizes de alimentação escolar, a cultura local e as normas ambientais vigentes.

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

8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça/porcelana branca rasos com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e armazenados em local limpo e protegido. Deverá ainda, disponibilizar utensílios descartáveis próprios para atendimento a demandas complementares.

8.2.4. Os alimentos deverão permanecer expostos em balcões térmicos e refrigerados apropriados, de modo a evitar contaminações microbiológicas, físicas ou químicas, assegurando a rigorosa manutenção do binômio tempo/temperatura.

8.2.5. No preparo e manipulação dos alimentos, a CONTRATADA obedecerá rigorosamente as normas técnicas de higiene, conservação e controle sanitário expedidas pelos órgãos competentes.

8.2.6. A CONTRATADA deverá descartar os alimentos preparados e não distribuídos no dia, sendo expressamente vedado o reaproveitamento de sobras de balcão para utilizações posteriores, bem como o reuso de óleo vegetal de fritura.

8.2.7. As preparações mantidas em espera deverão permanecer devidamente cobertas. Durante a distribuição, as cubas dos balcões térmicos somente poderão permanecer sem as tampas metálicas nos momentos de fluxo contínuo de atendimento no restaurante.

8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição deverão garantir a preservação das características organolépticas, nutricionais e de temperatura dos alimentos.

8.2.9. Os serviços possuem natureza contínua, não sendo admitida sua interrupção sem justa causa e previamente acolhida pela CONTRATANTE.

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

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

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

8.2.13. Em caso de suspeita de surto de toxinfecção alimentar, a CONTRATADA, mediante notificação imediata da CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras coletadas para análise microbiológica em laboratório credenciado, apresentando o laudo no prazo fixado pela Administração.

8.2.14. A CONTRATADA franqueará diariamente a degustação de uma refeição aos membros da comissão de fiscalização técnica da CONTRATANTE, sem ônus para a

Administração, exclusivamente para fins de avaliação do padrão de qualidade, temperatura e conformidade do serviço.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso dos usuários ao Restaurante Estudantil será operacionalizado e mantido pela CONTRATADA no momento do atendimento, mediante validação e registro no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) ou em outro sistema institucional indicado pela CONTRATANTE.

8.3.2. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os perfis de acesso estritamente necessários para validação dos beneficiários e a emissão dos relatórios gerenciais das refeições fornecidas.

8.3.3. A CONTRATADA deverá manter e apresentar o controle diário consolidado do fluxo de entrada de usuários e de refeições servidas, em total alinhamento com as orientações do comitê/fiscalização do contrato.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverá ser constituídos por: uma porção de de salada (variando entre crua e cozida), uma opção de prato principal (proteína), uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco natural/polpa e sobremesa.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados, com a utilização de pratos de louça/porcelana branca rasos, talheres em inoxidável (facas, garfos e colheres) e bandejas de térmicas/plástico laváveis.

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

i. As preparações de arroz, feijão, guarnição e saladas serão servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;

ii O prato principal (proteína), a sobremesa e o suco serão PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, respeitadas as per capitas mínimas estabelecidas no Termo de Referência.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido diariamente um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser

composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

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

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

8.4.3.1.1.4. O porcionamento mínimo (per capita) obrigatório será de 60g (sessenta gramas) para as saladas cruas e de 100g (cem gramas) para as saladas cozidas.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e apresentadas de forma atrativa aos comensais. Os vegetais utilizados no preparo deverão ser previamente higienizados em água corrente e submetidos a processo de sanitização em solução clorada própria para alimentos, em estrita observância às instruções do fabricante e às diretrizes da RDC ANVISA nº 216/2004.

VEGETAIS **(GRUPO A) (Folhosos e hortaliças — até 5% de glicídios)**	**VEGETAIS** **(GRUPO B) (Legumes, raízes e tubérculos – cerca de 10% de glicídios)**
Acelga	Abóbora madura
Alface crespa	Abobrinha verde
Alface lisa	Batata-doce
Alface roxa	Batata-inglesa
Cebola	Berinjela

Chicória	Beterraba
Couve-manteiga	Bócolis
Escarola	Cenoura
Espinafre	Chuchu
Pepino	Mandioca
Pimentão	Maxixe
Repolho	Quiabo
Rúcula	Rabanete
Tomate	Vagem
Tomate-cereja	

8.4.3.1.2. ARROZ

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

8.4.3.1.3. FEIJÃO

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

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

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

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

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

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

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal (proteína) será constituído por preparações à base de carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

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

Frango sem osso	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g

8.4.3.1.5.2. Os porcionamentos mínimos (per capta) estabelecidos para os pratos principais referem-se estritamente ao peso do alimento cozido, pronto para o consumido no balcão de distribuição.

8.4.3.1.5.3. Não serão aceitos como preparação de prato principal produtos ultraprocessados ou industrializados, tais como empanados industrializados (nuggets), hambúrgueres industrializados e almôndegas prontas.

8.4.3.1.5.4. A frequência de oferta dos tipos de carnes aplica-se aos cardápios elaborados tanto para o almoço quanto para o jantar, devendo observar as seguintes diretrizes:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Até três (03) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Até três (03) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar

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

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes e produtos de origem animal fornecidos deverão possuir, obrigatoriamente, registro e selo de inspeção sanitária válidos, emitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SEDAP) ou Sistema de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e/ou de polpas de frutas congeladas, utilizando água potável devidamente filtrada, servido gelado, com proporção mínima 30% (trinta por cento) de concentração de polpa de fruta ou in natura. O servimento no salão de refeições será feito em copos higienizados e reutilizáveis (de acrílico ou pocarbonato), com volume mínimo de 200ml (duzentos mililitros). Deverão ser disponibilizados sachês individuais de açúcar e de adoçante dietético, à base de sucralose, para uso opcional pelos comensais.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por fruta in natura ou por doce elaborado, devendo ser servida gelada ou em temperatura ambiente, a depender do tipo de preparação.

8.4.3.1.7.2. Consideram-se sobremesas elaboradas as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousses, gelatinas, tortas, bolos, cupcakes, cookies, cartola, cocada e similares. O porcionamento mínimo (per capita) por refeição será de: 100g (cem gramas) para frutas in natura inteiras, em fatias ou em saladas de frutas; 80g (oitenta gramas) para sobremesas elaboradas de consistência cremosa ou assada, tais como pudins, cremes, mousses e galatinas; 60g (sessenta gramas) para doces concentrados ou secos, tais como cocadas, bolos, copcakes e tortas.

8.4.3.1.7.3. As frutas deverão ser de primeira qualidade,firmes, isentas de lesões ou sujidades, bem desenvolvidas e no ponto ideal de maturação, sem apresentar indícios de prévia deterioração. Poderão ser servidas inteiras, em fatias ou na forma de saladas de frutas.

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

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

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

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

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter todas as preparações expostas no balcão de distribuição (incluindo saladas, acompanhamentos, prato principal, sobremesas e bebidas) devidamente idenficados por meio de placas em material higienizável e de fácil visualização (ex.: acrílico). As placas deverão indicar expressamente a presença de ingredientes alérgicos nas preparações, tais como leite e derivados, glúten, crustáceos, amendoim, ovos, soja e derivados suínos, em conformidade com as diretrizes de proteção ao consumidor e normas de rotulagem nutricional da ANVISA.

8.4.5. A CONTRATANTE poderá solicitar a elaboração de cardápios comemorativos ou de pratos típicos para datas festivas institucionais, mantidos os padrões de insumos, porcionamento e custos previstos no contrato original, sem gerar ônus financeiro adicional para a administração.

8.4.6. A CONTRATADA deverá fornecer adaptações de cardápio e dietas especiais aos usuários que apresentarem laudo médico comprovando alergias, intolerâncias alimentares ou patologias associadas. As solicitações serão previamente validadas pela equipe de fiscalização técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições deverão ser servidas em perfeitas condições de inocuidade e segurança alimentar, preparadas com gêneros de primeira qualidade, observando rigorosamente as técnicas culinárias apropriadas e apresentando ótimas características organolépticas de sabor, aroma, cor e apresentação visual.

8.4.8. Em situações excepcionais e mediante prévia autorização fundamentada da fiscalização do IFPB, a CONTRATADA poderá ser acionada para fornecer refeições em marmitex/recipientes descartáveis adequados para o acondicionamento e transporte de a limentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. O valor calórico e a composição nutricional do ALMOÇO e do JANTAR terão como referência as diretrizes de alimentação e nutrição para a faixa etária do público discente (adolescentes e jovens), complementados pelos parâmetros nutricionais recomendados pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diante disso, o planejamento nutricional das refeições do Restaurante Estudantil do IFPB deverá observar os seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

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

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por

cento), isto e, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

8.4.10. Dos horários

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

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Almoço	11h00min às 14h00min
Jantar	17h30min às 19h30min

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

CARDÁPIO I					
	Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
SALADA	Alface, tomate, cebola roxa e cenoura	Cenoura, batata e chuchu cozidos	Alface, pepino, cenoura e beterraba	Repolho branco, repolho roxo e cenoura	Vinagrete (cebola, pimentão, tomate e coentro)
PRATO PRINCIPAL	Frango grelhado	Carne moída refogada	Coxa e sobrecoxa de frango no molho de mostarda	Frango xadrez	Carne de sol acebolada
ARROZ	À grega	Com ervilha	Com cenoura	Chop Suey	Refogado
FEIJÃO	Carioca	Preto	Verde	Carioca	Tropeiro
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Espaguete ao molho de tomate	Abóbora refogada	Batata sauté	Farofa de banana da terra
SOBREMESA	Laranja	Banana	Melancia	Abacaxi	Doce de leite
SUCO	Acerola	Abacaxi	Cajá	Goiaba	Tangerina

8.4.11.2. Segunda semana

CARDÁPIO II					
	Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
SALADA	Mix de folhas verdes (alface e rúcula), tomate cereja e pepino	Couve-flor, cenoura e ovos	Tabule, tomate, pepino e cebola	Couve manteiga refogada com abobora	Acelga, alface roxo, cenoura, tomate

PRATO PRINCIPAL	Frango guisado	Bife de carne ao molho madeira	Frango desfiado	Almondegas	Estrogonofe de frango
ARROZ	Com ervilha	Com brócolis	Refogado	Com cenoura	Refogado
FEIJÃO	Preto	Carioca	Preto	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Farofa cebola e alho	Macaxeira assada no forno	Farofa de cuscuz com tomate, cebola e ovos	Penne ao molho de tomate	Batata palito no forno
SOBREMESA	Melão	Mamão	Maçã	Tangerina	Goiabada
SUCO	Abacaxi com hortelã	Manga	Uva	Acerola com laranja	Caju

8.4.11.3 Terceira semana

CARDÁPIO III					
	Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
SALADA	Alface, brócolis e tomate cereja	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito	Legumes cozidos em tira (Beterraba, cenoura e batata inglesa)	Alface, repolho, tomate e azeitonas
PRATO PRINCIPAL	Coxa e sobrecoxa ao molho de ervas	Estrogonofe de carne	Peito de Frango acebolado	Carne moída ao suco de tomate	Isca de frango
ARROZ	Refogado	À grega	Com cenoura	Com cebolinha	Refogado
FEIJÃO	Carioca	Preto	De corda	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Batatas rústicas assada no forno	Chips de batata doce	Espaguete no alho e óleo	Purê de abobora	Farofa de soja
SOBREMESA	Melancia	Abacaxi	Banana	Laranja	Salada de frutas
SUCO	Goiaba	Cajá	Tangerina	Acerola	Abacaxi

8.4.11.4 Quarta semana

CARDÁPIO IV					
	Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**
SALADA	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, pepino, beterraba brócolis e cenoura	Alface américa e roxo, tomate, cenoura ralada e azeitonas
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango à milanesa	Carne de sol na chapa	Papilote de frango	Isca de carne acebolada	Fricassê de frango
ARROZ	Com cebolinha	Com cenoura	Refogado	Chop suey	Refogado
FEIJÃO	Preto	Carioca	Preto	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Purê de macaxeira	Farofa de cuscuz com	Suflê de legumes	Farofa refogada	Penne no molho branco

		ovos			
SOBREMESA	Maçã	Tangerina	Melão	Mamão	Cocada
SUCO	Morango	Manga	Acerola com laranja	Caju	Abacaxi com hortelã

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

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

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

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

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

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

8.4.15 Sobre a restrição de frituras

8.4.15.1. 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.

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

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

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

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

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

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

a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

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

a. Alimentos secos ou não perecíveis;

b. Frutas, verduras e legumes;

c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;

e. Carnes, peixes e aves crus;

f. Alimentos cozidos.

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

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

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

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

8.6. Do local e horário de funcionamento

IFPB - *Campus* Guarabira

Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057 - KM-02 - S/N - Guarabira - PB
CEP: 58.203-750

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

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h00 às 19h30, de segunda a sexta-feira, edas 07h30 às 13h00 aos sábados quando houver necessidade, durante os sábados letivos.

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

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. O fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

a. Almoço das 11h00 às 14h00, de segunda à sexta-feira;

b. Jantar das 17h30 às 19h30, de segunda à sexta-feira;

c. Almoço das 11h00 às 13h00, nos sábados letivos em que houver necessidade.

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

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

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

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

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado

na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

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

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

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

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

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

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

a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;

b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;

c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e

d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;

e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;

f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.

g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

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

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

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

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

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

8.7.14. 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.

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

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

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

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

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	15210	Fornecimento de refeições – **Almoço** – Restaurante Estudantil - IFPB – *Campus* Guarabira	UND	150	33.000
2	15210	Fornecimento de refeições – **Jantar** –Restaurante Estudantil - IFPB – *Campus G*uarabira	UND	30	6.600

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - *Campus* Guarabira. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi.

9.3. Considera-se, ainda, que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no Campus, entre discentes, servidores e profissionais terceirizados, é de aproximadamente 960 (novicentos e sessenta) pessoas.

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

9.5. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições *in natura.*

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 604.890,00

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

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

10.2. O custo estimada da contratação é de ***R$ 604.890,00 (seicentos e quatro mil e oitocentos e noventa reais)***, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1.De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.° 65, de 07 de julho de 2021, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

> [...]
> Art. 5º º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
>
> I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;
>
> II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
>
> III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;
>
> IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou
>
> V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos II e IV, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços..

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

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

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

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do

espaço físico, no valor de **R$ 1.200,00** (um mil e duzentos reais) conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.3. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados aos salões (Refeitório) não foram considerados, em virtude da respectiva unidade CONTRATANTE possuir a necessidade de ter as presentes instalações à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

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

10.4.5. 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.

10.4.6. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 80% (oitenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

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

10.4.7. 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.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.9. 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.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

13.1.1.Programas:

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

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

13.1.2.Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

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

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

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

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

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

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

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2026, em conformidade com às disposições do art. 2°, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

14.2. São os resultados pretendidos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Providências a serem Adotadas

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

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

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

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

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

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

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

16. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Não se verificaram óbices à presente contratação, em razão disso, esta Equipe de Planejamento declara a contratação em tela viável.

18. Responsáveis

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

gov.br
Documento assinado digitalmente
RUCELIO GOMES SARMENTO
Data: 12/11/2026 12:31:37-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

RUCELIO GOMES SARMENTO
Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONCA
Data: 12/11/2026 13:04:15-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONCA

Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
KLEYDSON EUGENIO SOARES DE SOUSA
Data: 12/11/2026 09:14:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

KLEYDSON EUGENIO SOARES DE SOUSA

Membro da equipe de planejamento

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Consulta Fornecedores Parametrizados.pdf (89.76 KB)
- Anexo II - DFD PCA 2026.pdf (565.27 KB)

INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Documento de Formalização da Demanda 17/2026

Número do Documento de Formalização da Demanda: 17/2026

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Diretoria de Desenvolvimento do Ensino	15/06/2026 00:00	154868	ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES

Descrição sucinta do objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição - Restaurante estudantil

2. Justificativa de Necessidade

1. A solicitação em tela tem por fim à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços aos alunos selecionados no Programa de Assistência Estudantil de Alimentação, em vulnerabilidade social, na perspectiva de lhes assegurar condições indispensáveis ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil, e aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira, 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 na Instituição.

2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A alimentação escolar estar inserida dentro do âmbito da política de assistência estudantil, com base no Decreto n° 7.234/2009 e nas Resoluções do CONSUPER/IFPB nº 40/2011 e 156/2014, e na Política Nacional de Assistência Estudantil, Lei nº 14.914/2024. 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 a 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 da 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.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R$)	Val. total (R$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA		1,00	270.000,00	270.000,00

4. Responsáveis

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

ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES

Membro da comissão de contratação

5. Acompanhamento

Id	Acompanhamento	Responsável	Data
1	Devido a entrega do restaurante estudantil	ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES	09/04/2026 20:56

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

PCA 2026 - 154868 - INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Última atualização: 09/04/2026

Id pca PNCP: 10783898000175-0-000016/2026

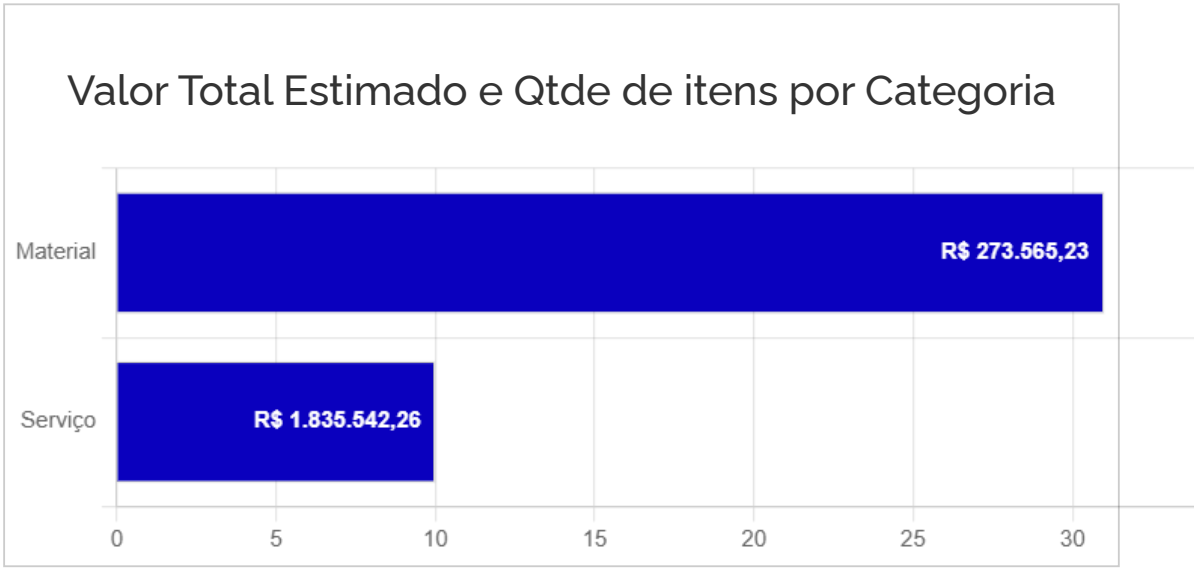
Data de publicação no PNCP: 07/01/2026

Local: Guarabira/PB

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 41

Valor Total estimado (R$): R$ 2.109.107,49



Detalhamento por Categoria

Material

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado	Dat
2	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 156,72	24/
3	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 1.361,95	24/
4	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 59,00	24/
5	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 2.845,33	24/
6	7830 - EQUIPAMENTO PARA GINÁSTICA E RECREAÇÃO	154868-2/2026	R$ 2.357,26	24/
7	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 25.000,00	24/
8	9905 - CARTAZES, MOSTRUÁRIOS E PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO	154868-2/2026	R$ 1.055,96	24/
9	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 826,00	24/
10	7810 - EQUIPAMENTO PARA ATLETISMO E DESPORTO	154868-2/2026	R$ 985,00	24/
11	8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE	154868-3/2026	R$ 17.425,00	25/

Exibir: 10 | 1-10 de 31 itens | Página: 1

Serviço

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado	Dat
1	911 - SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS DO GOVERNO	154868-1/2026	R$ 703.500,12	30/
13	167 - SERVIÇOS DE EMISSÃO DE CERTIFICADOS DIGITAIS	154868-4/2026	R$ 1.519,20	20/
14	167 - SERVIÇOS DE EMISSÃO DE CERTIFICADOS DIGITAIS	154868-4/2026	R$ 1.249,50	20/
15	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	154868-5/2026	R$ 7.273,44	31/
33	859 - OUTROS SERVIÇOS DE SUPORTE	154868-7/2026	R$ 36.000,00	29/
34	831 - SERVIÇOS DE CONSULTORIA E DE GERÊNCIA/GESTÃO	154868-7/2026	R$ 45.000,00	29/

Portal Nacional de Contratações Públicas Entrar

36	871 - SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E REPARO DE PRODUTOS FABRICADOS DE METAL,MAQUINARIA E EQUIPAMENTOS	154868-9/2026	R$ 50.000,00	01/
38	839 - OUTROS SERVIÇOS DE NEGÓCIOS, TÉCNICOS E PROFISSIONAIS	154868-10/2026	R$ 96.000,00	07/
41	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	154868-13/2026	R$ 270.000,00	15/

Exibir: 10 | 1-10 de 10 itens | Página: 1

Voltar

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.gestao.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

Planejamento e Gerenciamento de Contratações

Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC

Nesta tela a autoridade competente poderá aprovar, reprovar ou devolver as contratações que necessitem de aiustes.

+ Criar

INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA | 154868

Elaboraçao de DFDs | Consolidaçao das demandas | Formaçao do PCA | **Aprovação do PCA**

Selecione o contexto do PCA

PCA 2026 - Em Execução

Termo a ser pesquisado

Pesquise pelos termos desejados, a partir de 3 caracteres

Aguardando Aprovação | **Aprovadas** | Reprovadas

Relação das contratações (13)

	Título	Categoria	UASG atual	Valor	Início	Conclusão	Situação
154868-13/2026 *APROVADA APÓS A DATA LIMITE*	Contratação de emp...	Serviços	154868	R$ 270.000,00	24/02/2026	15/06/2026	Aprovada

Materiais (classes: 0) | **Serviços (grupos: 1)**

Item	Grupo	Val. Total (R$)
1	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	270.000,00

Acompanhamentos

Id	Acompanhamento	Responsável	Data
2	Devido a necessidade de contratar empresa para prestar serviço no	ANDERSON OLIVEIRA DE	09/04/2026 20:59:45

Acesso à Informação

Em caso de dúvidas, entre em contato com a Central de Atendimento - por meio do endereço eletrônico: https://portaldeservicos.economia.gov.br ou do telefone 0800.978.9001.

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

Alagoa Viva

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
38.538.430/0001-34	**MARIA DO SOCORRO S SILVA**

Arara

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
21.104.954/0001-14	**VERONICA MARIA DE SOUZA BASTOS 23661607472**

Areia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
22.893.774/0001-21	**JANILDO PEREIRA DO NASCIMENTO FILHO 11659687462**
48.494.830/0001-49	**STEFFANY CAROLINE COSTA FARIAS DE OLIVEIRA 11657238407**

Aroeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
58.118.614/0001-52	**58.118.614 ZILDA RODRIGUES DA SILVA**

BERNARDINO BATISTA

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
59.715.665/0001-24	**59.715.665 NATALY MARIA VIANA**

Bananeiras

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

Bayeux

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
22.350.579/0001-55	**AMARELE SERVICOS DE ALIMENTOS EIRELI**
17.003.651/0001-38	**J & G SOARES LIVRARIA E PAPELARIA LTDA**
01.399.944/0001-46	**TELL COMERCIAL DE CAFE LTDA**

Cabedelo

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

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
08.203.865/0001-67	**08.203.865 DEBORA FELIX SOARES**

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

Cajazeiras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
26.010.049/0001-19	**GEAN FRANCESCO LIMA BATISTA 00091203430**
29.359.741/0001-45	**MARIA APARECIDA ALVES 03506114409**
10.587.745/0001-52	**PERPETUA MARTINS DE SOUZA**

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
20.059.858/0001-39	**20.059.858 JOSE CARLOS MARQUES LOURENCO**
01.819.620/0001-10	**ANDRADE & MEDEIROS LTDA**
03.447.167/0001-93	**BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA**
07.880.936/0001-01	**CPV-BPF ADMINISTRACAO DE HOTEIS E RESTAURANTES LTDA**
10.588.060/0001-20	**EMPREENDIMENTOS TURISTICOS PARAHYBA LTDA**
18.520.941/0001-11	**GHR PARTICIPACOES E EMPREENDIMENTOS TURISTICO LIMITADA**
09.219.122/0001-48	**J M BELO CONSERVADORA LTDA**
20.059.737/0001-97	**JOSE OLAVO RAMALHO DE SOUSA 38014688449**
04.499.519/0001-17	**NISELMA ANGELA DA COSTA CABRAL**
20.754.575/0001-07	**NUTRYCAMP SOLUCOES ALIMENTARES LTDA**
13.912.725/0001-06	**RESTAURANTE FAZENDA LTDA**
48.999.218/0001-28	**SABOR DA TERRA SOLUCOES ALIMENTARES LTDA**
15.160.964/0002-55	**TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA**

Conceição

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
37.766.636/0001-59	**EMANOEL ALISON BEZERRA VIEIRA**

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.128.367/0001-50	**THAYANNE MARNNEY DE MEDEIROS BURITI 07867471456**

DAMIÃO

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
54.265.031/0001-01	**54.265.031 DIANA SILVA BELARMINO**

IGARACY

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
46.134.681/0001-81	**46.134.681 INGRID LOHANA MORAIS LACERDA**

Itaporanga

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
45.349.585/0001-98	**SHERLIANE LIARA DA SILVA FERREIRA**

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

Itatuba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
59.981.481/0001-06	**59.981.481 JOAO BATISTA DE ARRUDA**
43.836.681/0001-35	**RESTAURANTE DELICIAS DE TIA MERCIA LTDA**

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
16.482.657/0001-72	**16.482.657 LUIZ ALEXANDRE DIAS DE SA**
26.016.606/0001-09	**26.016.606 PRISCILA FELISMINO FERREIRA**
31.978.507/0001-48	**31.978.507 LUCAS BARROS FIGUEIREDO DE MORAIS**
18.149.359/0001-90	**ANA RITA DA SILVA REINALDO**
29.137.402/0001-14	**ANGELITA ANA DO NASCIMENTO 75343932487**
02.742.263/0004-44	**AQUARIUS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**
47.198.509/0001-54	**BRUNA DIAS GOMES SILVEIRA 12069719405**
28.887.667/0001-77	**CLEA LUCIA DE OLIVEIRA COSTA 25179259843**
28.942.212/0001-07	**CLEANE MARIA SANTOS DA SILVA**
28.268.015/0001-54	**CRISTIANE MARILIA DA SILVA SANTOS**
07.408.338/0001-26	**D' PASSAGEM DELICATESSEN LTDA**
27.416.805/0001-77	**DOUGLAS ALMEIDA DE ANDRADE 00797417460**
29.850.510/0001-30	**FRANCISCA IVONEIDE BEZERRA PEREIRA 76818926487**
18.042.404/0001-03	**GENIVALDO FERNANDES BARBOSA 07255357415**
22.763.451/0001-13	**HIPER SUCOS FABRICIA JERONIMO SERVICOS DE LANCHONETE LTDA**
27.426.852/0001-00	**ISABELA FERREIRA CANDIDO DE ANDRADE 03833270403**
28.519.838/0001-05	**JOABE GOMES DA SILVEIRA**
28.187.882/0001-65	**JONATHAN CEZAR DE SOUZA GALVAO 09721943479**
29.572.845/0001-33	**JOSE ADRIANO CARNAUBA DE FRANCA 05784951475**
31.928.593/0001-84	**JOSE GOMES DE CARVALHO 03242767454**
29.844.611/0001-06	**JULIO MIRANDA DO NASCIMENTO NETO 02253929417**
22.932.728/0001-94	**LIMA SUPER COMERCIO DE CONFECCOES E SERVICOS LTDA**
40.921.014/0001-62	**LUANDA SILVEIRA MOURAO 86906143204**
08.842.652/0001-85	**MACEDO & VIANA LTDA**
31.941.661/0001-45	**MARCELA ALVES DOS SANTOS ROCHA 00981973477**
16.631.121/0001-71	**N. F. INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**
10.218.086/0013-10	**NUTRI HOSPITALAR ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA**
08.332.280/0001-47	**PANIFICADORA SENHOR DO BONFIM LTDA**

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.433.363/0001-86	**PATRICIA FONTES DE OLIVEIRA**
29.377.851/0001-30	**RAIMUNDA ANA DO NASCIMENTO 50436201453**
09.588.184/0001-27	**RESTAURANTE FINO PALADAR EIRELI**
28.394.810/0001-99	**SEVERINO AUGUSTO DO NASCIMENTO 34354840472**
17.240.054/0001-27	**TANIA MARIA CAVALCANTE DA SILVA 75365014472**
28.200.389/0001-38	**TULIO JOSE PRESTRELO MIRANDA 11388138425**
04.404.699/0021-50	**VERDE MAR ALIMENTACAO LTDA.**
30.294.303/0001-25	**WALBER THADEU DE MELO FREIRE**

Juazeirinho

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
25.152.278/0001-05	**BAR DA VILA LTDA**

Livramento

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
46.445.340/0001-27	**JOSYANE ANASTACIO DE OLIVEIRA 01439191484**

Lucena

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

Malta

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.500.519/0001-02	**MAURILIO MACEDO DE LIMA**

Mamanguape

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
39.537.459/0001-64	**BODE E BRASA RESTAURANTE LTDA**

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.020.961/0001-60	**JOSEANE BATISTA DOS SANTOS**
48.865.598/0001-08	**SABOREAR CAFE ALIMENTACAO LTDA**
14.100.623/0001-40	**TJMJ ALIMENTACAO LTDA**

Natubá

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
30.676.721/0001-87	**KELLY PATRICIO DE ARRUDA**

Patos

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

Patos

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
30.731.588/0001-14	**ARGENTINA GERLANE GOMES DE LIMA 82162352320**
34.270.890/0001-73	**J & J COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**
29.790.535/0001-95	**NAHARA GOMES VIEIRA FERNANDES 11895600464**
14.781.476/0003-83	**SIRLEIDE ARRUDA DA NOBREGA**

Picui

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

Pilar

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
22.003.194/0001-11	**CHARLES DE ARAUJO MELO**
34.525.427/0001-25	**NEREIDE PERGENTINO DE SOUZA 95177639487**

Pombal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
13.619.805/0001-60	**JULIETH MONTEIRO DOS SANTOS 09010968499**
12.080.343/0001-92	**VAGNER DE ALMEIDA MELO**

Queimadas

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
33.818.388/0001-91	**ROGERIO FERREIRA DA SILVA**

Santa Rita

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

Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.189.617/0001-08	**MARIA GENAURIA DA SILVA 28500512415**

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
36.541.425/0001-55	**JOSE WELISSON FERREIRA**
12.392.032/0001-69	**VANIA SORAYA VILAR FARIAS 52908194449**

São José de Piranhas

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:
UF: **Paraíba**
Município:
Linha de Fornecimento: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**
Porte da Empresa:

Fornecedores

São José de Piranhas

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.175.495/0001-77	**ANGELICA ALECRIN DA SILVA ARAUJO**

São João do Cariri

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
09.323.163/0001-80	**EMPRESS EMPRESA PRESTADORA DE SERVICOS LTDA**

São Sebastião do Umbuzeiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
54.165.644/0001-69	**THAIS SANTOS ARAUJO LTDA**