

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS JOÃO CÂMARA

Estudo Técnico Preliminar 14/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23134.001162.2026-92

2. Informações Adicionais

Este Estudo Técnico Preliminar visa a analisar a viabilidade técnica e econômica, bem como fornecer informações relevantes para subsidiar o processo de contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento de acordo com as regras estabelecidas na legislação para a prestação de serviço público, sem prejuízo das condições a serem pactuadas.

3. Objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

4. Suporte Legal

A presente contratação observará os preceitos da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, da Lei nº 14.133/2021, bem como demais requisitos legais e normativos que regem a matéria.

A contratação de obras, serviços, compras e alienações na administração pública, seja ela direta ou indireta de quaisquer dos poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios, está disciplinada na Constituição Federal de 1988, em seu art. 37, inciso XXI. Tais contratações, como determina a referida constituição, deverão ser objeto do devido processo de licitação pública, assegurando a igualdade de condições a todos os concorrentes. Vejamos o que dispõe na íntegra tal dispositivo legal:

(...) XXI - **ressalvados os casos especificados na legislação**, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações, [CF/88, inciso XXI, art. 37]

A licitação tem por objetivo tornar isonômica a participação dos interessados e obter a contratação da proposta mais vantajosa ao interesse público, primando sempre pelos princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, igualdade, moralidade e publicidade. Para disciplinar a matéria foi instituída a Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021 que estabelece em seu art. 2º:

Art. 2º Esta Lei aplica-se a:

- I - alienação e concessão de direito real de uso de bens;
- II - compra, inclusive por encomenda;
- III - locação;
- IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;
- V - **prestação de serviços**, inclusive os técnico-profissionais especializados;
- VI - obras e serviços de arquitetura e engenharia;
- VII - contratações de tecnologia da informação e de comunicação.

A Lei 14.133/2021 estabeleceu as normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a alienação e concessão de direito real de uso de bens; compra, inclusive por encomenda; locação; concessão e permissão de uso de bens públicos; prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados; obras e serviços de arquitetura e engenharia e contratações de tecnologia da informação e de comunicação no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. A referida lei ratificou o comando constitucional para a **obrigatoriedade de licitação**.

O art. 5º da Lei 14.133/2021 estabelece:

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 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

O art. 11 da Lei 14.133/2021 estabelece:

Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:

- I - assegurar a seleção da **proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso** para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;
- II - assegurar **tratamento isonômico entre os licitantes**, bem como a justa competição;
- III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;
- IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

Parágrafo único. A alta administração do órgão ou entidade é responsável pela governança das contratações e deve implementar processos e estruturas, inclusive de gestão de riscos e controles internos, para avaliar, direcionar e monitorar os processos licitatórios e os respectivos contratos, com o intuito de alcançar os objetivos estabelecidos no caput deste artigo, promover um ambiente íntegro e confiável, assegurar o alinhamento das contratações ao planejamento estratégico e às leis orçamentárias e promover eficiência, efetividade e eficácia em suas contratações.

Assim, a licitação é a regra, a dispensa é permitida em caráter excepcional quando é inviável a concorrência e desde que preenchidos os requisitos legais.

A conceituação de serviços foi disposta nos incisos do art. 6º da Lei nº 14.133/2021:

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

[...]

XI - **serviço**: atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse da Administração;

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

Conforme preconiza a Lei 14.133/21, em seu artigo 18, a etapa preparatória do processo licitatório caracteriza-se pelo planejamento, compatibilizando-se com o plano anual de contratações, com as leis orçamentárias, sendo o espaço, momento e local adequado para abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação.

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;

III - a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;

IV - o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;

V - a elaboração do edital de licitação;

VI - a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;

VII - o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;

VIII - a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;

IX - a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico-financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;

X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;

XI - a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei.

As contratações de serviços, mediante execução indireta, devem ser precedidas de estudos técnicos preliminares para análise de sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais à futura contratação de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

A contratação de serviços sob o regime de execução indireta, em regra geral, seguirá a IN/SEGES nº 5, de 26 de maio de 2017 e passarão necessariamente pelas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão do contrato. No que se refere ao planejamento da contratação, essa contará com o citado Estudo Técnico Preliminar (ETP), com o Gerenciamento de Riscos (GER), com o Termo de Referência (TR) ou Projeto Básico.

A Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022, que estabelece regras e diretrizes para o procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta de que dispõe a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, autoriza a aplicação da Instrução Normativa nº 05/2017 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.

Art. 1º Fica autorizada a aplicação da Instrução Normativa nº 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, no que couber, para a realização dos processos de licitação e de contratação direta de serviços de que dispõe a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A observação da IN 05/2017 é obrigatória pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (SISG). O SISG foi instituído pelo Decreto 1.094 de 1994, sendo integrado pelos órgãos e unidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional:

Art. 1º Ficam organizadas sob a forma de sistema, com a designação de Sistema de Serviços Gerais (SISG), as atividades de administração de edifícios públicos e imóveis residenciais, material, transporte, comunicações administrativas e documentação.

§ 1º Integram o SISG os órgãos e unidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional, incumbidos especificamente da execução das atividades de que trata este artigo.

[...]

Art. 2º O SISG compreende:

I - o órgão central, responsável pela formulação de diretrizes, orientação, planejamento e coordenação, supervisão e controle dos assuntos relativos a Serviços Gerais;

II - os órgãos setoriais, unidades incumbidas especificamente de atividades concernentes ao SISG, nos Ministérios e órgãos integrantes da Presidência da República;

III - os órgãos seccionais, unidades incumbidas da execução das atividades do SISG, nas autarquias e fundações públicas.

Nesse sentido, aplica-se o disposto na Instrução Normativa nº 05/2017 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, e suas alterações, sendo que as contratações públicas devem ser realizadas observando as seguintes fases:

Art. 19. As contratações de serviços de que tratam esta Instrução Normativa serão realizadas observando-se as seguintes fases:

I - Planejamento da Contratação;

II - Seleção do Fornecedor; e

III - Gestão do Contrato.

Parágrafo único. O nível de detalhamento de informações necessárias para instruir cada fase da contratação deverá considerar a análise de risco do objeto contratado.

No que diz respeito à fase do Planejamento da Contratação a IN 05/2017 determinou que:

Art. 20. O Planejamento da Contratação, para cada serviço a ser contratado, consistirá nas seguintes etapas:

I - Estudos Preliminares;

II - Gerenciamento de Riscos; e

III - Termo de Referência ou Projeto Básico.

[...]

§ 4º Os órgãos e entidades poderão simplificar, no que couber, a etapa de Estudos Preliminares, quando adotados os modelos de contratação estabelecidos nos Cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

§ 5º Podem ser elaborados **Estudos Preliminares e Gerenciamento de Riscos comuns para serviços de mesma natureza, semelhança ou afinidade.**

[...]

O art. 24 da Instrução Normativa 05/2017 estabelece:

[...]

Art. 24. Com base no documento que formaliza a demanda, a equipe de Planejamento da Contratação deve realizar os Estudos Preliminares, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia." (NR)

[...]

A Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

De acordo com a Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional deverão elaborar o Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, demonstrando a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental do futuro processo licitatório no Sistema ETP Digital.

Art. 4º Os ETP deverão ser elaborados no Sistema ETP Digital, observados os procedimentos estabelecidos no manual técnico operacional que será publicado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, disponível no endereço eletrônico www.gov.br/compras, para acesso ao sistema e operacionalização.

[...]

Ainda segundo o art. 9º da Instrução Normativa nº 58/2022, os Estudos Preliminares devem conter, quando couber, as seguintes informações:

Art. 9º Com base no Plano de Contratações Anual, deverão ser registrados no Sistema ETP Digital os seguintes elementos:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho;

III - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional ou internacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;

b) ser realizada audiência e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições;

c) em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, ser avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular; e

d) ser consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.

IV - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

V - estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - justificativas para o parcelamento ou não da solução;

VIII - contratações correlatas e/ou interdependentes;

IX - demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o instrumentos de planejamento do órgão ou entidade;

X - demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

XI - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tais como adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável; e

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

[...]

Em consonância com o disposto na legislação retro citada, o presente ETP objetiva tratar a necessidade (demanda) apresentada no Documento de Oficialização da Demanda (DFD). À vista disso, a seguir será apresentada a alternativa existente e o amparo legal para a solução que se mostra mais adequada ao caso e as recomendações para a adequada instrução processual.

Ademais, o ETP assiste base ao termo de referência ou projeto básico a ser elaborado, conforme o caso, quando da conclusão pela viabilidade da contratação sob análise. Posto isto, o presente documento atende ao disposto nos incisos I ao XIII do art. 9º da IN nº 58/2022, conforme se segue.

O termo de referência ou projeto básico será elaborado pelo setor requisitante/equipe de planejamento, conforme dispõe o art. 29 da Instrução Normativa nº 05/2017, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação. Deverão ser utilizadas as minutas padronizadas da AGU.

Art. 29. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência e Projetos Básicos da Advocacia-Geral União, observadas as diretrizes dispostas no Anexo V, bem como os Cadernos de Logística expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º Cumpre ao setor requisitante a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação, observado o disposto no art. 23.

O termo de referência, documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, deverá conter os parâmetros e elementos descritivos estabelecidos no art. 9º da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022, que dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência – TR, para a aquisição de bens e a contratação de serviços, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema TR digital.

Constituirão ainda o referencial normativo da presente contratação os seguintes normativos legais:

- **Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967:** que dispõe sobre a organização da Administração Federal, estabelece diretrizes para a Reforma Administrativa.
- **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:** Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- **Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.
- **Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011:** Regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei nº 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências.
- **Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994:** Dispõe sobre o Sistema de Serviços Gerais (SISG) dos órgãos civis da Administração Federal direta, das autarquias federais e fundações públicas, e dá outras providências.
- **Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018:** Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.
- **Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022:** Regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- **Instrução Normativa nº 10, de 12 de novembro de 2012:** Estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável.
- **Instrução Normativa nº 05, de 29 de maio de 2017:** Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços.
- **Instrução Normativa nº 58, de 8 de agosto de 2022:** Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
- **Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010:** Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras.

- **Instrução Normativa SEGES nº 65/2021:** 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;
- **Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014:** Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 8ª Edição – OUT/2025.**
- **Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018:** Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- **Lei nº 11.947/2009** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- **Decreto nº 7.234/2010** - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES; Resolução nº 37 /2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;
- **Resolução FNDE nº 4/2026** - Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências.
- **RDC ANVISA 275/2002** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- **RDC ANVISA 216/2004** - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- **RDC ANVISA 218/2005** - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Importante também destacar a necessidade da contratação estar alinhada com o Planejamento Estratégico da instituição conforme art. 1º da Instrução Normativa nº 05/2017:

Art. 1º As contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta, por órgãos ou entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, observarão, no que couber:

[...]

III - o alinhamento com o Planejamento Estratégico do órgão ou entidade, quando houver.

5. Descrição da necessidade

A contratação continuada de empresa especializada para o fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do IFRN *Campus* João Câmara, de forma integrada à concessão onerosa de uso do espaço da cantina, revela-se medida necessária e estratégica para assegurar o cumprimento da Política de Assistência Estudantil da Instituição, garantindo condições adequadas de permanência, segurança alimentar e êxito acadêmico dos estudantes.

A política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, “busca promover a garantia de acesso, permanência e conclusão de curso pelos estudantes assistidos, contribuindo, então, para a concretização do direito social referente à Educação” (PDI/IFRN, 2019, p. 178).

O Programa de Alimentação Estudantil do IFRN, instituído pela Resolução nº 37/2017-CONSUP/IFRN, integra o conjunto de ações da Política de Assistência Estudantil e tem como finalidade ampliar as condições de permanência e sucesso escolar dos estudantes regularmente matriculados. Tal programa está alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituído pelo Decreto nº 7.234/2010, bem como ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atualmente regulamentado pela Resolução nº 06/2020.

Nesse contexto, a oferta de refeições visa possibilitar a permanência dos estudantes no contraturno para participação em atividades acadêmicas, de pesquisa, extensão, culturais, esportivas e político-estudantis, priorizando aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Ademais, contribui para a formação integral dos discentes, com o suporte de equipe multidisciplinar composta por assistentes sociais, pedagogos, psicólogos e profissionais da saúde.

O IFRN *Campus* João Câmara está localizado na região do Mato Grande, área que apresenta um dos mais baixos índices de desenvolvimento humano - (IDH) do estado do Rio Grande do Norte. Com aproximadamente 16 anos de atuação, o campus atende em média cerca de 1.200 estudantes provenientes de 29 municípios, muitos dos quais oriundos de zonas rurais e localidades sem oferta regular de transporte coletivo. Essa realidade inviabiliza o deslocamento dos discentes para suas residências nos intervalos entre turnos, tornando indispensável a permanência no campus ao longo do dia e, conseqüentemente, a oferta de alimentação adequada.

Dados recentes do Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), referentes ao ano letivo de 2025, indicam que 75% dos estudantes possuem renda per capita de até meio salário mínimo, o que reforça a importância da política de alimentação como instrumento de inclusão social, combate à evasão e promoção do desempenho acadêmico.

A opção pela contratação indireta dos serviços de alimentação mostra-se mais vantajosa sob os aspectos da economicidade, eficiência e eficácia administrativa, uma vez que a execução direta demandaria elevados investimentos em infraestrutura, aquisição de insumos, equipamentos e contratação de recursos humanos especializados. Nesse sentido, a integração do fornecimento de refeições à concessão onerosa de uso da cantina permite a otimização dos espaços físicos, a ampliação da oferta de serviços alimentícios para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa, público externo que frequentam a instituição e a racionalização dos custos operacionais.

A contratação pretendida está em consonância com os princípios da administração pública previstos no art. 37 da Constituição Federal, especialmente os da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, bem como com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), que rege os novos procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública.

Ressalta-se que a demanda possui caráter contínuo, considerando o calendário acadêmico anual e a necessidade permanente de atendimento aos estudantes. A interrupção do serviço acarretaria prejuízos significativos ao processo de ensino-aprendizagem e à permanência estudantil.

Adicionalmente, a abertura de novo processo licitatório justifica-se em razão de termos o Contrato nº 23/2021-PROAD /IFRN, cujo término de sua vigência está previsto para 26/03/2027, o qual não poderá ser prorrogado além do limite legal. Destaca-se que a condução de um processo licitatório exige planejamento e tempo hábil para o cumprimento de todas as suas etapas, de modo a assegurar a legalidade, a vantajosidade e a adequada seleção da proposta mais eficiente para a Administração.

Soma-se a isso a necessidade de substituição da atual contratada, em virtude de reiterados descumprimentos contratuais, especialmente no que se refere à qualidade do fornecimento das refeições, conforme registrado em notificações da equipe de fiscalização. Tais falhas comprometem diretamente a execução do Programa de Alimentação e a garantia da segurança alimentar dos estudantes.

Dessa forma, a contratação de nova empresa apta a atender plenamente às exigências contratuais e normativas apresenta-se como medida indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, contribuindo para o adequado funcionamento das atividades acadêmicas, a promoção da inclusão social e a garantia de condições dignas de permanência dos estudantes no IFRN *Campus* João Câmara.

Além disso, os serviços relacionados ao fornecimento de refeições estão enquadrados como sendo serviços continuados, e sua não prestação pode ocasionar a interrupção ou paralisação da execução das atividades, causando prejuízos à Administração, conforme versa a IN 05/2017, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

Art 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam 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 ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Portanto, as normas infralegais e o entendimento doutrinário e jurisprudencial, expressa o consenso de que a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o contratante. A essencialidade, refere-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante. Já a habitualidade é configurada pela necessidade da atividade ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente.

Dessa forma, a contratação visa assegurar a qualidade, a eficiência e a continuidade dos serviços educacionais prestados à comunidade, em conformidade com os princípios da administração pública e com as normas técnicas e regulatórias vigentes.

Por fim, a contratação proposta encontra-se alinhada ao planejamento estratégico e à missão institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), na medida em que fortalece as ações de assistência estudantil, promove a permanência e o êxito acadêmico e contribui para a formação integral dos discentes, em consonância com os princípios da educação pública, gratuita e de qualidade.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COAES/JC	Etienne Andrade de Medeiros Dantas

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

De acordo com o art. 9º da Instrução Normativa nº 58/2022 os Estudos Preliminares devem conter os requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

Esta contratação encontra-se amparada no art. 10 do Decreto-Lei n.º 200, de 25/02/67, pois as atividades que se pretende contratar, ainda que essenciais, são rotineiras, podendo ser realizadas mediante prestação de serviços terceirizados, em conformidade com a legislação pátria.

Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada. [...]

A prestação dos serviços encontra-se delimitada neste Estudo Técnico Preliminar a partir dos seguintes requisitos:

A Contratada deverá assumir toda a responsabilidade pelos serviços executados, dando por eles total garantia.

A contratação será realizada por meio de **pregão eletrônico**, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Tal escolha se justifica pelo fato de que o objeto da contratação se enquadra como **serviço comum**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme previsto na legislação vigente.

O fornecimento de refeições coletivas é amplamente ofertado por diversas empresas do setor de alimentação, permitindo a comparação objetiva de propostas e a adoção do critério de julgamento pelo **menor preço**, sem prejuízo da qualidade do serviço, desde que atendidos os requisitos técnicos estabelecidos.

Adicionalmente, a utilização da forma eletrônica do pregão promove maior **competitividade, transparência e eficiência**, ampliando a participação de fornecedores e possibilitando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em consonância com os princípios da economicidade e da isonomia.

Destaca-se, ainda, que a vinculação do objeto à concessão onerosa de uso de área pública não afasta a adoção do pregão, tendo em vista que o elemento principal da contratação consiste na prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições, sendo a utilização do espaço físico condição acessória e necessária à execução contratual.

Por fim, a adoção do pregão eletrônico está alinhada às diretrizes do Sistema de Serviços Gerais (SISG), operacionalizado por meio de plataformas como o Compras.gov.br, assegurando padronização e conformidade com as normas aplicáveis às contratações públicas federais.

A contratação será realizada com regime de execução de empreitada por preço unitário, conforme previsto no Art. 6 da Lei nº 14.133/2021.

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

XXVIII - empreitada por preço unitário: contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas;

Na empreitada por preço unitário (art. 6º, XXVIII, da Lei nº 14.133, de 2021), em que o preço é fixado por preço certo de unidades determinadas, os pagamentos correspondem à medição dos serviços efetivamente executados, de modo que os riscos em relação a diferenças de quantitativos são menores. Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com adequado nível de precisão, os quantitativos totais do serviço: a execução das “unidades” se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de medições periódicas a fim de quantificar os serviços efetivamente executados e os correspondentes valores devidos (TCU. Acórdão n.º 1978/2013-Plenário, TC 007.109/2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.2013) cenário que se observa na contratação do fornecimento de refeições ora em estudo.

Na empreitada por preço unitário haverá a execução do contrato conforme a demanda, e esse regime de execução foi criado para resolver o problema da necessidade de fixar uma remuneração sem que se tivesse, desde logo, a quantidade exata do encargo a ser executado.

A escolha desse regime se justifica em razão da **natureza do objeto**, cuja execução depende de demanda variável ao longo do tempo. O quantitativo de refeições a serem fornecidas não pode ser previamente determinado com exatidão, uma vez que está diretamente relacionado a fatores como a frequência dos discentes, calendário acadêmico, evasão, adesão ao programa e demais variáveis operacionais.

Diferentemente de uma contratação por preço global, em que o valor seria fixo independentemente do consumo, o preço unitário assegura que o pagamento será proporcional às refeições efetivamente fornecidas.

Nesse contexto, a remuneração da contratada com base em **valores unitários por refeição efetivamente fornecida** mostra-se mais adequada, pois:

- Permite à Administração pagar apenas pelos serviços efetivamente prestados, evitando dispêndios com quantitativos estimados não executados;
- Garante maior **flexibilidade contratual**, possibilitando ajustes conforme a demanda real, sem comprometer o equilíbrio econômico-financeiro;
- Reduz riscos de sobrepreço ou subdimensionamento, comuns em contratações com quantitativos fixos previamente estimados;
- Favorece maior precisão na fiscalização e medição dos serviços, com base em unidades objetivas (refeições fornecidas).

Adicionalmente, a vinculação do objeto à concessão onerosa de uso de área física não altera a lógica de mensuração do serviço, uma vez que o elemento principal da contratação permanece sendo o fornecimento contínuo de refeições, cuja quantificação é naturalmente variável.

Dessa forma, o regime de empreitada por preço unitário revela-se o mais adequado para assegurar **economicidade, eficiência e aderência à realidade operacional** do serviço, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação vigente.

7.1 INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação estudantil **é de até 250** (duzentas e cinquenta) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), com total estimado em até 50.000 (cinquenta mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses, podendo ainda esse valor diário e total, ser alvo de alteração de em torno de 25% para um quantitativo menor ou 25% para um quantitativo maior.

A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente em permanecer no contraturno para participação em atividades acadêmicas, de pesquisa, extensão, culturais, esportivas e político-estudantis, priorizando aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Ademais, contribui para a formação integral dos discentes, com o suporte de equipe multidisciplinar composta por assistentes sociais, pedagogos, psicólogos e profissionais da saúde.

O IFRN *Campus* João Câmara está localizado na região do Mato Grande, área que apresenta um dos mais baixos índices de desenvolvimento humano - (IDH) do estado do Rio Grande do Norte. Com aproximadamente 16 anos de atuação, o campus atende em média cerca de 1.200 estudantes provenientes de 29 municípios, muitos dos quais oriundos de zonas rurais e localidades sem oferta regular de transporte coletivo. Essa realidade inviabiliza o deslocamento dos discentes para suas residências nos intervalos entre turnos, tornando indispensável a permanência no campus ao longo do dia e, conseqüentemente, a oferta de alimentação adequada.

Por fim, levou-se em consideração que os aspectos citados acima são agravados pelo grande número de estudantes com perfil socioeconômico até mesmo inferior ao perfil estabelecido como prioritário pelo PNAES, uma vez que 75% dos(as) discentes são de famílias que possuem a renda per capita é de $\frac{1}{2}$ (Meio) salário mínimo, o que reforça a importância da política de alimentação como instrumento de inclusão social, combate à evasão e promoção do desempenho acadêmico.

Os serviços a serem prestados compreendem a operacionalização de todas as atividades pertinentes ao fornecimento de refeições de almoço e jantar, preparadas e servidas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, *Campus* João Câmara em João Câmara/RN.

Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições:

- Planejamento de cardápio;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos e utensílios;
- Pré-preparo; preparo; acondicionamento e distribuição de refeições;
- Seletividade e manejo dos resíduos;
- Higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios;
- Manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, com substituições quando necessárias; Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: Água /esgoto, Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.). As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do Campus responsável e promovidos pela CONCEDENTE.
- Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
- Contratação e administração de pessoal, atividades e ações a serem exercidas pela CONTRATADA.

Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, com carga

horária mínima de 30h semanais garantindo o acompanhamento técnico adequado à execução dos serviços. O nutricionista deverá ter autonomia para imediata resolução de problemas e dentre outras funções observar as condições da recepção dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento e avaliar a aceitação das preparações, por meio de planilha do quantitativo de sobras/restos planilhas de controle (Ex.: check list de boas práticas de manipulação, controle de temperatura etc).

A empresa deverá comprovar que está registrada e regular no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, através da apresentação do certificado de registro e quitação emitido pelo referido conselho.

Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais pertencentes às seguintes categorias de ocupação, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

CARGO	CÓDIGO
Auxiliar nos serviços de alimentação	5135-05
Chefe de cozinha	2711-05
Nutricionista	2237-10
Operador de caixa	4211-25

7.2 DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Serão servidas refeições nos horários: das 11:00h às 13:00h (almoço) e 18:00h às 19:30h (jantar), de segunda a sexta-feira;

Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta aos setores de Coordenação Estudantil e Diretoria de Administração.

A CONTRATADA utilizará as dependências do IFRN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

O fornecimento da alimentação deverá ser realizado com distribuição em sistema self-service, no qual o comensal realizará o porcionamento dos itens básicos — como arroz, feijão, guarnições e saladas —, com o objetivo de conferir maior agilidade ao atendimento e reduzir desperdícios, com exceção das opções proteicas, que deverão ser porcionadas por um funcionário da empresa.

A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcões refrigerados; balcões de apoio; refresqueiras elétricas; pratos e/ou terrinas; talheres; guardanapos; e copos descartáveis.

A CONTRATADA deverá fornecer utensílios, tais como: talheres, colheres e conchas totalmente em aço inoxidável, sem conter partes plásticas;

As refeições deverão ser servidas em pratos de mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca, liso, resistente a lavagem a quente e com 27 a 30 cm de diâmetro externo, aproximadamente;

Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes com guardanapo.

A CONTRATADA deverá entregar o quantitativo de refeições de acordo com o pedido solicitado a esta diariamente/ semanalmente;

A CONTRATADA deverá disponibilizar um cardápio informatizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Deverá haver as adequações necessárias para os alunos com restrições alimentares. O cardápio deverá estar assinado pelo(a) nutricionista da CONTRATADA.

Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional dos mesmos, as adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato. A contratada deve ainda, fornecer uma porcentagem mínima de 5% de cada refeição (almoço e jantar) com opções de alimentos vegetarianos e veganos que possam substituir em grau de equivalência de quantidade, de qualidade e de valor nutricional as opções dispostas no cardápio do dia para o público geral.

A CONTRATADA deverá elaborar e implementar as fichas técnicas de preparo de todas as preparações previstas no cardápio no prazo máximo de até 90 (noventa) dias, contados do início da execução dos serviços. A inclusão de novas preparações no cardápio ficará condicionada à prévia elaboração e apresentação de sua respectiva ficha técnica.

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente ao fornecimento destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação.

O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a CONTRATADA e o discente beneficiado com direito à refeição pelo plano de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos ofertados pela CONTRATADA.

Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004- ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higienico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais).

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos (de acordo com o que é preconizado pelo PNAE) e demais especificações sendo relevante a higienização e o controle da assepsia nas preparações e manipulações. Desta forma, é indispensável que a empresa possua termômetro a laser.

Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor, textura e regionalismo;

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 04/2026, que dispõem sobre a alimentação escolar;

É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações;

Os Serviços deverão ser iniciados em no máximo até 15 dias após a assinatura do contrato.

Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

A CONTRATADA deverá entregar o quantitativo estimado de até 250 (duzentas e cinquenta) refeições diariamente;

A per capita total do prato pronto para servir ao aluno não poderá ser inferior a 700 gramas de alimento a ser servido no almoço e jantar;

A elaboração da alimentação deve se encontrar dentro do padrão técnico alimentício e CONFORME A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO DO AMBIENTE ESCOLAR sugerida pelo MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere a valor energético e nutricional conforme SBAN – 2005 E DRIS 2003;

Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004- ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

Fornecer equipamento de balcão térmico tipo self-service, com protetor de saliva, para ser utilizado no fornecimento das alimentações;

Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

Não são permitidas preparações no cardápio pré-prontas ou industrializadas (por exemplo: empanados, salsichas, linguças, sardinhas, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros);

O salão do refeitório será de uso compartilhado entre a contratada e o contratante, ficando cada uma das partes responsável pela manutenção dos equipamentos de móveis de sua propriedade como também responsabilidade sobre o patrimônio localizado neste ambiente (equipamentos e móveis).

A limpeza e a higienização do ambiente será realizada por ambas as partes de acordo com o cronograma abaixo:

Tabela Limpeza Salão de Refeição

Ord.	Responsável da limpeza	Turno	Horário
1	Contratante	Manhã	9h30 as 10h30
2	Contratada	Tarde	13h30 às 14h30
3	Contratante	Tarde	15h30 as 16h30
4	Contratante	Noite	21h00 as 21h30

Para o preparo das refeições, deverá ser observado os itens a seguir:

Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.

Antes de todas as preparações serem servidas, estas serão degustadas pelo fiscal técnico do contrato ou seu substituto, para avaliação das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra, que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

A elaboração da alimentação deve ocorrer dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a: Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE). Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição); Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor textura e regionalismo; Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

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

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C.

Não utilizar alimentos industrializados pré-prontos com teores elevados de gordura saturada, gordura trans, sódio em nenhuma preparação.

Realizar retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, nome do responsável pela coleta da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas corridas após serem coletadas e armazenadas.

Características dos ingredientes:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou S.I.M. (Selo de inspeção municipal) do órgão fiscalizador municipal, sendo transportados e armazenados sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio, em temperatura inferior a 10°C.
- As polpas de frutas deverão possuir registro regular no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atendendo às exigências legais e sanitárias vigentes.
- Arroz tipo 1 (um);
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- Massas com ovos, de primeira qualidade;
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca;
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.

Composição das refeições

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 04/2026, que dispõem sobre a alimentação escolar, no que se refere a:

Valor energético e recomendações nutricionais;

Tipos de alimentos e preparações;

Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 04/2026, o qual recomenda para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, no máximo:

- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

As refeições devem conter no mínimo:

ALMOÇO:

- 1 opção de **salada**: vegetais crus ou cozidos, com a porção variando de 90 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas.
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa e etc.;
- 2 opções de **acompanhamentos**: feijão e arroz.
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar. Os sucos deverão ser concentrados, naturais da fruta ou da polpa, seu preparo deverá respeitar a concentração de 40% de fruta ou polpa, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Deverá ser servido um sabor por dia, com rodízio dos sabores, sempre optando pelas frutas da safra.
- 1 opção de sobremesa (fruta) ou doce. Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda. As opções deverão variar ao longo da semana, sendo vedada a repetição. Uma vez na semana deverá ser servido um doce.
- Em dias festivos, tais como Páscoa, Dia do Estudante, São João e Natal, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 100g.

JANTAR:

- 1 opção de **entrada**: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira, pão e etc.;
- 1 opção de **acompanhamento**: arroz, macarrão, cuscuz;
- 1 opção de **suco com e sem açúcar**, respeitando as especificações do item anterior;
- **Café com leite**: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

- A descrição e qualidade dos insumos, estão disponíveis no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do **almoço** (considerando 4 semanas com 5 dias).

Tipo	Per capita	Frequência média mensal
SALADAS		
Folhosos	30g	20
Vegetal amarelo	20g	20
Não folhosos	20g	20
Vegetal A e B	20g	20
Fruta (abacaxi, manga, uva verde, uva passa)	20g	04
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02
Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04
Coxa ou sobrecoxa	180g	03
Lombinho suíno	130g	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia)	130g	03

Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	03
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou de flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	100g	05
Jerimum	100g	02
Macarrão	150g	05
Macaxeira	100g	02
Purê	100g	02
ARROZ		
Parboilizado simples	150g	12
Parboilizado enriquecido	150g	06
Integral	150g	02
FEIJÃO		
Preto	120g	08
Marrom	120g	08
Branco	120g	02

Verde	120g	02
BEBIDA		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados)	250ml	20
SOBREMESA		
Fruta	200g	16
Doce	50g	04
Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do jantar (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
ENTRADA		
Folhosos	30g	16
Vegetal amarelo	20g	16
Não folhosos	20g	16
Vegetal A e B	20g	16
Fruta (abacaxi, manga, uva verde)	20g	02
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, filé de peixe, músculo ou frango)	300ml	04
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02

Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04
Coxa ou sobrecoxa	180g	03
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia)	130g	03
Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
Ovos fritos/mexidos	100g	02
GUARNIÇÃO		
Legumes cozidos	100g	02
Batata doce	100g	04
Batata inglesa	100g	02
Jerimum	100g	02
Macaxeira	100g	04
Purê	100g	02
Pão francês ou seda	50g	04
ACOMPANHAMENTO		

Arroz (parboilizado simples ou enriquecido, branco, integral)	150g	10
Macarrão	150g	05
Cuscuz	100g	05
BEBIDAS		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250ml	20
Café com leite com e sem açúcar	250ml	20

Planejamento dos cardápios

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaborados mensalmente pela Contratante de acordo com a Contratada, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no IFRN *Campus* João Câmara ficará a cargo de Nutricionista(s), disponibilizados(as) pela CONTRATADA atendendo a demanda do número de alunos(as) e carga horária conforme Resolução Nº 465/2010 levando em consideração a Resolução Nº 380/2005 em seu ANEXO I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Tabela 01, ambas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionista - CFN.

Os(as) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 - CFN, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com o fornecedor.

Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.

Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os “in natura” e os semielaborados, não sendo permitido servir bebidas de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais, evitar ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

Os alunos com necessidades nutricionais específicas devem apresentar documentação comprobatória (declaração médica ou de nutricionista) ao Serviço Social no ato de inserção ao Programa de Alimentação Escolar ou a Coordenação de Atividades Estudantis no decorrer do ano letivo caso a necessidade se apresente posterior ao ato de inserção no Programa.

O Serviço Social ou a Coordenação de Atividades Estudantis repassará quando se fizer necessário a documentação a empresa com as informações sobre os dias em que o aluno deve ser atendido, cabendo ao nutricionista da CONTRATADA, em um prazo de sete dias, apresentar ao fiscal as adequações do cardápio para atendimento aos alunos elencados.

A empresa deverá disponibilizar diariamente em cada refeição (almoço e jantar) opções de alimentos veganos e/ou vegetarianos no cardápio que possam substituir em grau de equivalência de quantidade, de qualidade e de valor nutricional as opções dispostas no cardápio do dia para o público geral.

O fiscal deverá encaminhar a nutricionista da reitoria as propostas de adequações para aprovação e retorno ao fiscal, de modo a regularizar o atendimento. Após a primeira informação sobre o atendimento, os demais cardápios já devem apresentar as adequações quando enviados.

Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista (s) da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto.

A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN – *Campus* João Câmara.

Peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas.

7.3 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA CANTINA.

A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral;

Os dias, turnos e horários de execução dos serviços estão sujeitos a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Podendo a realização dos serviços ser executado em finais de semana;

A CONTRATADA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração;

O horário de funcionamento da cantina deverá ser de 06h30min as 21h00min, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do *Campus* João Câmara, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no horário só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do Campus;

É de responsabilidade da CONTRATADA a adequação do espaço destinado à concessão aos seus equipamentos e instalações. A CONTRATADA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Administração, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

O CONTRATANTE irá analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá disponibilizar número suficiente de funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário **APENAS** para o caixa, **NÃO** podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

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

As refeições deverão ser servidas em pratos de mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca, liso, resistente a lavagem a quente e com 27 a 30 cm de diâmetro externo, aproximadamente;

A CONTRATADA deverá fornecer utensílios, tais como: talheres, colheres e conchas em totalmente em aço inoxidável, sem conter partes plásticas;

Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes com guardanapo.

Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

A elaboração da alimentação deve se encontrar dentro do padrão técnico alimentício e CONFORME A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO DO AMBIENTE ESCOLAR sugerida pelo MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere a valor energético e nutricional conforme SBAN – 2005 E DRIS 2003;

Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004- ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

Fornecer equipamento de balcão térmico tipo self-service, com protetor de saliva, para ser utilizado no fornecimento das alimentações;

Os Serviços deverão ser iniciados em no máximo até 15 dias após a assinatura do contrato.

É obrigação da CONTRATADA colocar de forma visível o cardápio a disposição dos usuários.

NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS;

Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde publicada em 2007.

A **CONTRATADA** deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

Do fornecimento dos lanches:

Quadro: Cardápio sugerido para venda na cantina

TEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	17	Pão com manteiga
02	Água mineral com gás ou sem gás. (garrafa /copo)	18	Pão com queijo
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	19	Pão com ovo frito
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	21	Pizza (Marguerita ou mussarela)

06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	22	Picolés e sorvetes de fruta.
07	Café com leite com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)
08	Café tradicional com e sem açúcar.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar).
10	Chocolates diversos	26	Sanduíche com patê vegetal.
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido.	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)
12	Fruta in natura	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne).
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado.
14	Leite integral (frio e quente)		
15	Milho verde, pamonha ou canjica	.	
16	Pipoca caseira		

OBSERVAÇÃO 1: O CARDÁPIO ACIMA PODERÁ SER MODIFICADO, DESDE QUE A MODIFICAÇÃO SEJA EM FUNÇÃO DAS ESPECIFICIDADES REGIONAIS, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO /FISCALIZAÇÃO DO REFERIDO CAMPUS.

OBSERVAÇÃO 2: COM BASE NO PROGRAMA CANTINA SAUDÁVEL, CONFORME MANUAL DAS CANTINAS ESCOLARES ELABORADO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA NOTA TÉCNICA 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE /FNDE, A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ RESTRINGIR OU ELIMINAR A OFERTA DE ALIMENTOS CONSIDERADOS NÃO SAUDÁVEIS COMO BALAS, PIRULITOS, GOMAS DE MASCAR, SUCOS ARTIFICIAIS, SALDADINHOS INDUSTRIALIZADOS, SALGADOS FRITOS, REFRIGERANTES, PIPOCAS INDUSTRIALIZADAS ENTRE OUTROS.

OBSERVAÇÃO 3: NÃO SERÁ PERMITIDA A EXPOSIÇÃO DE CARTAZES PUBLICITÁRIOS QUE ESTIMULEM A AQUISIÇÃO E O CONSUMO DE BALAS, CHICLETES, SALGADINHOS E REFRIGERANTES.

Os lanches serão preparados prioritariamente nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação; podendo haver exceções se comunicadas previamente aos fiscais do contrato.

Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, luvas, sapato fechado e uniforme devidamente limpo;

O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30ª C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°);

Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados;

Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis, com canudo protegido.

Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado;

A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários. A Administração poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local, através de pesquisa de preços a três fornecedores locais. A **CONTRATADA DEVERÁ** reduzir seus preços ao valor médio de mercado conforme for demonstrado pela pesquisa mercadológica citada.

Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Diretoria do *Campus* responsável e a **CONTRATADA**;

A **CONTRATADA** não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

Do fornecimento de refeições para venda

A **CONTRATADA** deverá disponibilizar refeições para servidores e público em geral em sistema de self-service, distintas daquelas fornecidas aos discentes no âmbito do cardápio contratado. O atendimento a servidores e ao público em geral deverá ocorrer de forma segregada do serviço de self-service destinado aos alunos. Os preços praticados para essas refeições deverão ser previamente informados ao Fiscal do Contrato, para análise e verificação de sua compatibilidade com os valores de mercado.

Se for demonstrado que o valor praticado se encontra acima da média local do serviço prestado (calculada através de pesquisa a, no mínimo, três estabelecimentos que prestem o serviço de fornecimento de refeições), a **CONTRATADA DEVERÁ** reduzir os preços à média calculada pela **CONTRATANTE**.

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

Cardápio:

O cardápio sugerido deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo:

ALMOÇO:

- Dois tipos de saladas (1 cruas e 1 cozida);
- Dois (02) pratos principais (alimentos de base proteica);
- Dois (02) tipos de guarnições;
- Dois (02) tipos de arroz;
- Dois (02) tipos de feijão;
- Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 50% de polpa (com e sem açúcar)

JANTAR:

- Um tipo de salada (1 crua ou cozida)
- Um tipo de arroz
- Um tipo de prato principal
- Um tipo de guarnição
- Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 50% de polpa (com e sem açúcar)

A **CONTRATANTE** poderá oferecer as opções do cardápio do Programa de Alimentação e/ou outras preparações aprovadas pela Administração. Incluindo preparações típicas/ regionais (tapioca, cuscuz, sopa etc); preparações especiais/ mistas: lasanha, escondidinho, macarronada, panqueca, empadão etc

As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações;

Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do *Campus* João Câmara do IFRN, por terceiros não vinculados à **CONTRATADA**, com exceção de alunos(as) em casos especiais autorizados pela Diretoria Acadêmica do Campus.

7.4 GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A **CONTRATADA** deverá disponibilizar ao fiscal do contrato assim que iniciar suas atribuições, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa.

A **CONTRATADA** deverá disponibilizar ao fiscal do contrato o diagnóstico da aplicação de *check list* para verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) quinzenalmente, fornecendo, quando solicitado, amostras de alimentos para que sejam efetuadas análises de controle de qualidade dos alimentos fornecidos.

A **CONTRATADA** deverá atender aos dispositivos da Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas e luvas;

Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Touca; bata; calça comprida; sapato fechado ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

Não levar para o local de manipulação de alimentos objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;

Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro do local de manipulação de alimentos;

É obrigatório manter a máxima higiene dentro do local de manipulação de alimentos;

Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

O funcionário que trabalhar como caixa, NÃO poderá manipular alimentos.

A **CONTRATADA** deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à **CONTRATANTE** o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no Campus.

É vedada à **CONTRATADA** e seus funcionários o acolhimento e hospitalidade a qualquer animal doméstico (gato, cachorro, etc.) nas dependências da **CONTRATANTE**.

7.5 DA INFRAESTRUTURA:

É de responsabilidade única e exclusiva da **CONTRATADA** prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes na cantina, e deverão ser mantidas sempre limpas e sanitizadas, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro e/ou remédios.

A **CONTRATADA** não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da **CONTRATANTE** exceto em situações nas quais a **CONTRATANTE**, a seu critério, poderá ceder à **CONTRATADA**, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina/lanchonete/restaurante;

A **CONTRATADA** deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio do *Campus*, como também ao fiscal do contrato por ocasião da instalação destes;

A **CONTRATADA** deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do *Campus*;

Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário

A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da **CONTRATANTE**, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

As atividades exercidas pela **CONTRATADA** não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da **CONTRATANTE**;

Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

A licitante vencedora deverá manter as instalações (cozinha, cantina e ilhas de porcionamento) destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

Dos mobiliários, equipamentos e utensílios.

A **CONTRATADA** deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;

Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas, sem conter partes plásticas.

Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

A **CONTRATADA** deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

7.6 MANUTENÇÃO E REPAROS

Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame, etc.).

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

Os equipamentos e móveis instalados na área compartilhada entre a contratada e o contratante são de responsabilidade mútua, ficando cada uma das partes responsável pela manutenção dos equipamentos de móveis de sua propriedade.

7.7 LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

A limpeza total da cantina/lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da **CONTRATADA**;

É de responsabilidade da **CONTRATADA** a retirada e o armazenamento apropriado do lixo produzido dentro da área concedida;

A **CONTRATADA** deverá providenciar bombonas plásticas de 200 L com tampa de forma a absorver adequadamente o quantitativo de lixo orgânico produzido que não possa ser direcionado para a coleta de lixo comum, desta forma a contratada deverá se responsabilizar pelo destino final do lixo, afim de evitar o acúmulo deste e a atração de animais.

A **CONTRATADA** deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local;

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

As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de pesticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor;

A **CONTRATADA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc. Este tipo de serviço deverá ser realizado apenas em períodos em que não haja fornecimento de refeições.

7.8 EMPREGADOS

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

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

Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados, impermeáveis e antiderrapantes ou outros que se fizerem necessários; e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal dos Fiscais do Contrato e sem ônus para os funcionários;

Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;

Apresentar, aos fiscais do Contrato, comprovação dos exames médicos periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras NR 07 e 09 do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214 de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor, em períodos anuais e quando da admissão/demissão de funcionários, ou por solicitação do Gestor/Fiscal do Contrato.

Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte;

O funcionário, na função de caixa, NÃO poderá servir ou manipular alimentos;

A **CONTRATADA** deverá seguir as normas legais e sindicais aplicáveis às obrigações trabalhistas junto aos seus funcionários.

A **CONTRATADA** deverá substituir em vinte e quatro horas, a contar da notificação, o empregado de seu quadro de funcionários, cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela fiscalização, sem que se justifique, nesta situação, atrasos no cumprimento dos serviços contratados;

A empresa deverá enviar à contratante a cada 3 meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos.

7.9 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DA CONTRATADA

Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, sendo vedada a terceirização ou quarteirização.

Na prestação dos serviços, a empresa **CONTRATADA** deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste TERMO DE REFERÊNCIA;

A **CONTRATADA** compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Termo de Referência no que concerne à especificação detalhada do serviço.

A **CONTRATADA** deverá apresentar PREPOSTO, munido da carta de preposição no início da vigência do contrato ou quando houver substituição ao posto. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres em relação a execução do objeto. A Contratada não estará obrigada a manter preposto no local de execução dos serviços durante toda a vigência contratual, ressalvada a necessidade de sua presença quando expressamente requerida pelo Contratante, de forma justificada, em razão de demandas operacionais específicas ou de fiscalização.

O representante legal da empresa deverá comparecer à Instituição, quando convocado pela Administração, mediante prévio agendamento com os(as) fiscais do contrato.

A **CONTRATADA** é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.

É DEVER DA CONTRATADA Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios (pratos de mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca, liso, resistente a lavagem a quente e com 27 a 30 cm de diâmetro externo, aproximadamente; copos descartáveis ou inox e talheres de aço inoxidável) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelos mesmo, não cabendo a **CONTRATANTE** fazer a reposição de utensílios extraviados.

Não será permitido o uso das instalações do IFRN *Campus* João Câmara para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

Manter o serviço com sacos de 100 litros para acondicionar o lixo, panos de chão, talheres, pratos e demais utensílios, suficientes para a demanda. Não será permitido o uso de panos de copa ("de prato") para as atividades ligadas ao serviço contratado.

Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres e pratos, quando não estiverem em condições adequadas de uso, deverão ser substituídos após identificada a necessidade pela própria **CONTRATADA** ou em inspeção realizada pela **CONTRATANTE** através dos fiscais do contrato.

A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas alimentares, com no máximo 3 meses após o início do serviço e disponibilizar uma cópia para o fiscal do contrato.

A empresa vencedora deverá SEGUIR padrões técnicos da SUVISA/RN – Subcoordenadoria da Vigilância Sanitária, observando a Resolução RDC ANVISA 2016 de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

Deverá obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes.

Além das refeições solicitadas e pagas, a **CONTRATADA**, deverá fornecer, 02 (duas) refeições no almoço e 01 (uma) no jantar gratuitamente a fim de ser avaliada pelo fiscal ou por quem o tiver substituindo.

A **CONTRATADA** deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço/jantar da semana subsequente, elaborado pelo nutricionista da empresa.

Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

Fornecer as refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital do Pregão e com as exigências da fiscalização da **CONTRATANTE**, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

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

O/A nutricionista da **CONTRATANTE** ou quem o tiver substituindo deverá, está presente pelo menos em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item **3.3** (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES).

A **CONTRATADA** deverá realizar o afastamento de qualquer funcionário da empresa considerado com conduta inconveniente pela Administração, retirando-o no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, sem prejuízo à continuidade na execução dos serviços prestados.

Será considerada inconveniente a permanência, no serviço prestado ao IFRN/JC, de funcionário que, dentre outras ações:

- a) Obstruir a realização de fiscalização (inclusive negando ou protelando o fornecimento de informações sobre os serviços prestados, no meio físico e na forma que for decidido pela FISCALIZAÇÃO);
- b) Adentrar aos setores administrativos e acadêmicos sem a expressa e específica autorização da ADMINISTRAÇÃO;
- c) Dirigir-se insistentemente a servidores não designados pela **CONTRATANTE** solicitando/exigindo decisões ou informações cuja competência seja do FISCAL DO CONTRATO ou da Administração, conforme definido neste Termo de Referência, no Contrato e pela Administração via Ofício à **CONTRATADA**;
- d) Expressar-se ou referir-se a servidores ou quaisquer outros usuários de modo depreciativo, vexatório, constrangedor ou inconveniente, incitar a discórdia de qualquer forma;
- e) Descumprir normas estabelecidas pelo IFRN/JC sobre o uso dos espaços do *campus* (estacionamento, banheiros, jardins, espaços para prática de esportes etc.), dos bens móveis, instalações.

A **CONTRATADA** deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços, no meio que for determinado pelo fiscal (impresso, em planilha digital editável etc.).

A **CONTRATADA** deverá realizar a entrega do prédio nas mesmas condições em que o recebeu no prazo de até 15 dias após finalização do contrato, sob pena de pagamento da mensalidade do aluguel enquanto permanecer de posse do local.

7.10 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

Conforme rege a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), Art. 1º, os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

As compras e licitações sustentáveis possuem um papel estratégico para os órgãos públicos e, quando adequadamente realizadas, promovem a sustentabilidade nas atividades públicas. De uma maneira geral, trata-se da utilização do poder de compra do setor público para gerar benefícios econômicos e socioambientais.

A diretriz de sustentabilidade a ser adotada para esta contratação, no que couber, será referenciada pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - AGU, 8ª edição/outubro 2025, versão atualizada pela Lei nº 14.133/2021, Lei nº 12.305/2010 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, Decreto nº 10.936/2022 que regulamenta a Lei nº 12.305/2010, não excluindo outras normas e técnicas que melhor se adapte para a execução do objeto contratado.

Deve ser considerando objetivos e ações referentes a critérios e a práticas de sustentabilidade, nas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, conforme determinado na Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021 e da nova Lei de Licitações e Contratos, a Lei nº 14.133, de 2021, que propõem que o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) deverá nortear a elaboração dos estudo técnico preliminar e do termo de referência.

No que tange ao Plano Diretor de Logística Sustentável, constituirá referencial para a contratação o Plano de Logística Sustentável (PLS) Nº 01/2024 do IFRN.

Nos termos do art. 2º do Decreto nº 7.746/2012, na aquisição de bens e na contratação de serviços e obras, a administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes devem adotar critérios e práticas sustentáveis nos instrumentos convocatórios.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos na descrição do objeto, fundamentados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, a contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

Cumprir a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2022, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos.

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

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

Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

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

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

Produto	Classe - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções
Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015

Freezer horizontal e vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acend. Automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica*	Nº 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

A contratada deverá utilizar liquidificador que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012 e legislação correlata.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

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

7.11 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a realização dos serviços de fornecimento de refeições compatíveis em quantidade estimada por dia, com elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições e em características pertinentes a exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

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

- Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).
- Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

7.12 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – levantamento da demanda

A estimativa das quantidades do objeto foi elaborada com base em critérios técnicos, considerando o histórico das contratações anteriores e o perfil socioeconômico do corpo discente atendido pelas políticas de assistência estudantil.

As quantificações foram definidas com o objetivo de atender ao maior número possível de estudantes que se enquadram nos critérios estabelecidos pelo PNAES, destacando-se que aproximadamente 75% dos discentes possuem renda familiar per capita de até meio salário mínimo. Tal cenário reforça a relevância da política de alimentação como instrumento de inclusão social, combate à evasão escolar e promoção do desempenho acadêmico.

Levantamento realizado por meio do Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) indicou que, no ano de 2025, foram ofertadas cerca de 20.000 refeições. Contudo, conforme já exposto, esse quantitativo não reflete a realidade atual, em virtude de fatores excepcionais que impactaram a execução do serviço naquele período.

A definição do quantitativo a ser contratado considerou as solicitações diárias dos estudantes que necessitam permanecer no contraturno para participação em atividades acadêmicas obrigatórias, bem como informações obtidas por meio de entrevistas e análise documental no âmbito dos processos seletivos dos Programas de Assistência Estudantil referentes ao ano letivo de 2025.

A análise dos dados evidenciou que a maioria dos estudantes beneficiários do auxílio alimentação encontra-se em situação de vulnerabilidade social, o que justifica a ampliação da oferta do serviço.

Dessa forma, estima-se que o quantitativo proposto será suficiente para atender à demanda prevista para o período de execução contratual.

Estima-se, portanto, um total de 50.000 (cinquenta mil) refeições por ano, distribuídas em 250 refeições diárias, a serem fornecidas com distribuição em sistema self-service, no qual o comensal realizará o porcionamento dos itens básicos — como arroz, feijão, guarnições e saladas —, com o objetivo de conferir maior agilidade ao atendimento e reduzir desperdícios, com exceção das opções proteicas, que deverão ser porcionadas por um funcionário da empresa, nas dependências da instituição, ao longo de 12 (doze) meses.

Informa-se, ainda, que o Contrato nº 23/2021-PROAD/IFRN já prevê quantitativo máximo anual de 50.000 refeições, razão pela qual a presente estimativa mantém, no mínimo, esse patamar, com adequações ao cenário atual do *Campus João Câmara*.

A distribuição estimada das refeições está apresentada na tabela a seguir:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
ALMOÇO	210	42.000
JANTAR	40	8.000
TOTAL	250	50.000

7.13 DEFINIÇÃO DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Local	Endereço
IFRN <i>Campus</i> João Câmara	BR-406, KM 73, nº 3500, perímetro Rural, João Câmara/RN, CEP 59550-000.

As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do endereço acima.

7.14 DEFINIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

1. Definição da metodologia executiva a ser adotada, de acordo com as normas técnicas vigentes.
2. Definição das unidades de medida para quantificação dos serviços e delimitação dos preços unitários.
3. Definição da habilitação, observadas as seguintes diretrizes: Para a habilitação, será exigida dos interessados documentação relativa à habilitação jurídica; Regularidade fiscal, social e trabalhista; Qualificação econômico-financeira; Qualificação técnica; Declarações complementares e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

7.15 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, serão exigidos dos licitantes os documentos relativos à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômico-financeira, à qualificação técnica e às declarações exigidas pela legislação aplicável, inclusive a comprovação de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. As exigências de habilitação serão restritas àquelas indispensáveis para comprovar a capacidade do licitante de executar satisfatoriamente o objeto da contratação, em observância aos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021. A definição desses requisitos visa assegurar a seleção de proposta apta à plena execução contratual, mitigando riscos à Administração e promovendo a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Também como condição de habilitação, a licitante deverá apresentar o **Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual** competente, em nome da empresa, compatível com a atividade objeto da contratação.

O TCU, no Acórdão nº 1268/2025-Plenário, reconheceu expressamente a legalidade da exigência do **alvará da Vigilância Sanitária** como requisito de qualificação técnico-operacional em licitações cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação.

O Tribunal Federal destacou que tal documento demonstra a capacidade mínima para execução regular do objeto contratado, especialmente quando este envolve riscos à saúde pública, *verbis*:

Em licitação cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação, é regular a exigência, para fins de qualificação técnico-operacional, de que o licitante apresente alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (art. 10 da Lei 6.437/1977 c/c art. 67, inciso IV, da Lei 14.133/2021).

Acórdão 1268/2025-Plenário | Relator: JORGE OLIVEIRA ÁREA: Licitação. Informativo de Licitações e Contratos nº 507 de 01/07/2025. Boletim de Jurisprudência nº 543 de 23/06/2025

No mesmo sentido, o Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul, ao julgar a denúncia no Processo TC /23105/2017 (Acórdão AC00-2362/2018), concluiu pela licitude da exigência do alvará sanitário, ressaltando que o Código Sanitário estadual torna obrigatória a licença para funcionamento regular de estabelecimentos dessa natureza.

Entendeu o TCE-MS que esses documentos são essenciais à demonstração da aptidão das empresas participantes, afastando qualquer irregularidade ou afronta ao princípio da isonomia.

É fundamental compreender que, no caso específico das licitações que envolvem alimentos — como é comum nos contratos voltados ao fornecimento de merenda escolar, refeições hospitalares ou alimentação institucional —, a exigência de alvará sanitário não apenas é legalmente imposta, como constitui medida de proteção à saúde coletiva, especialmente dos segmentos sociais mais vulneráveis.

Afinal, o direito à saúde e à alimentação são reconhecidos como direitos sociais fundamentais no *caput* do artigo 6º da Constituição e se materializam, nesse contexto, no dever do Estado de assegurar que os alimentos fornecidos sob sua responsabilidade estejam submetidos a padrões sanitários mínimos. **Trata-se, portanto, não apenas de garantir a execução contratual regular, mas de assegurar alimentação nutricionalmente segura e adequada, que, em muitos casos, representa a única refeição digna disponível a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.**

Assim, a exigência do alvará sanitário como condição de habilitação em licitações para fornecimento de alimentos, além de juridicamente válida e administrativamente prudente, traduz, de forma inequívoca, a concretização de direitos fundamentais, o respeito à legalidade sanitária e a preservação do interesse público primário.

7.16 CONTRATO

Esta contratação tem caráter de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.

Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, pois pela sua essencialidade, visam atender à necessidade da Instituição de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público e apoio ao funcionamento das atividades finalísticas da instituição, de modo que a sua interrupção pode comprometer a prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional.

A contratação em questão, por se tratar de um serviço de natureza contínua, deverá ser firmada inicialmente para um período de 12 (doze meses), contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, e suas alterações, se não houver manifestação em sentido contrário de qualquer uma das partes, com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias do vencimento.

O início das atividades serão realizadas no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato.

Em atendimento ao disposto no art. 92, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, deverá ser previsto no instrumento contratual período antecedente à expedição da Ordem de Serviço, de até 15 (quinze) dias, contado da assinatura do contrato, destinado à realização de vistoria do imóvel, verificação de eventuais pendências documentais, entrega das chaves e adoção das demais providências necessárias para assegurar o regular início da execução contratual.

O prazo de até 15 (quinze) dias mostra-se suficiente para a adoção das medidas preparatórias necessárias ao início da ocupação do imóvel, sem comprometer a celeridade da execução contratual.

Por tratar-se de atividade de custeio, a autorização para celebração de contrato prevista no art. 3º do Decreto nº 10.193/2019 será concedida antes da assinatura do contrato.

Antes da celebração do contrato administrativo, a nota de empenho, suficiente para o suporte financeiro da respectiva despesa, será elaborada e juntada ao processo, em atenção ao disposto no art. 60 da Lei nº 4.320/64.

De acordo com o disposto no art. 174 da Lei nº 14.133/2021, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) constitui um sítio eletrônico oficial destinado à “divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos por esta Lei” (inciso I).

Nesses termos, infere-se que nos termos da nova Lei de Licitações, não se impõe mais a divulgação dos extratos de termos aditivos na imprensa oficial, como condição para a eficácia das alterações promovidas nos contratos. Em vez disso, a nova Lei de Licitações exige a divulgação dos contratos e de seus aditamentos apenas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

De acordo com a previsão contida no citado art. 94, deverão ser observados os seguintes prazos para a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):

Art. 94. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura:

I - 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação.

(...)

7.17 MINUTA DE EDITAL E MINUTA CONTRATUAL

A minuta de edital e a minuta contratual serão utilizadas como instrumentos orientadores para a formalização do processo licitatório e da futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do IFRN *Campus* João Câmara, vinculada à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina.

A minuta de edital tem por finalidade estabelecer as regras do certame, incluindo requisitos de participação, critérios de julgamento, condições de habilitação e demais disposições necessárias à condução do pregão eletrônico, assegurando transparência, isonomia e competitividade entre os licitantes.

Já a minuta contratual será utilizada como base para formalização do ajuste com a empresa vencedora, definindo de forma clara as condições de execução do objeto, obrigações das partes, prazos, forma de pagamento, critérios de medição dos serviços, penalidades e hipóteses de rescisão.

Ambas as minutas serão elaboradas e ajustadas conforme as especificidades da contratação, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021, contribuindo para a padronização dos procedimentos, segurança jurídica e adequada execução e fiscalização do contrato.

Como base para sua elaboração, serão adotadas as minutas padronizadas disponibilizadas pela Advocacia-Geral da União (AGU), com as adaptações necessárias às características do objeto da contratação.

7.18 EMPENHO POR ESTIMATIVA

Para esta contratação aplica-se o Contrato por Estimativa através do Empenho por Estimativa, considerando que o valor exato do montante não pode ser conhecido a priori. Os empenhos feitos por estimativa são pagos em várias parcelas à medida que se vai, mensalmente, tomando conhecimento dos respectivos valores. Exemplo: consumo de refeições mensais.

A Revista do TCU nº 114, páginas 88 e 89, no artigo intitulado "Alterações do Contrato Administrativo: Releitura das Normas de Regência à Luz do Gerenciamento de Riscos, em Gestão Pública Comprometida com Resultados", de autoria de Jessé Torres Pereira Júnior e Marinês Restelatto Dotti, apresenta as seguintes orientações acerca do contrato por estimativa.

Nos contratos de valor estimado, as alterações quantitativas do objeto não ficam limitadas ao percentual de 25% do valor inicial atualizado. Airton Rocha Nóbrega esclarece o seguinte:

Despesas Estimadas em Contratos Administrativos

(...)

Questão que se propõe no cotidiano da administração visa saber como tratar as situações em que não se tem condições de estabelecer previamente um valor certo e determinado para a execução do contrato, limitando este a determinados montantes, como é previsto e desejável.

A proposta, em tal caso, contemplará o valor relativo a determinadas unidades que comporão o valor global ofertado e estas unidades servirão como parâmetro para o cálculo de serviços que, se solicitados e efetivamente prestados, serão remunerados. É o caso, por exemplo, do transporte aéreo de passageiros, manutenção de máquinas e equipamentos, manutenção predial, fornecimento de água, luz e telefone, dentre outras inúmeras situações.

Constata-se, em tais circunstâncias, que, ao estipular-se um valor para o contrato, os parâmetros se referem aos diversos itens que compõem a proposta, mas não ao montante global da despesa. O planejamento desta se fará de modo estimado, embora não se tenha sequer a certeza de que ele será alcançado ou mesmo de que não será superado além dos limites previstos no art. 65, § 1º. Vincula-se o valor do contrato, em tais circunstâncias, às necessidades da administração, não podendo estas atender aos parâmetros usualmente adotados em relação a outras situações.

Prevendo essa possibilidade, indica a Lei nº 4.320/64, no bojo do § 2º do art. 60, que 'será feito por estimativa o empenho da despesa cujo montante não se possa determinar'. Oportunos comentários a respeito asseveram que 'Podem ser empenhadas por estimativa despesas cujo valor exato seja de difícil identificação e aquelas que obrigatoriamente são realizadas, dada a sua importância e natureza'. Adita-se ainda a respeito que 'são empenháveis por estimativa despesas tais como: compra de produtos químicos para tratamento de água; combustíveis e lubrificantes; energia elétrica; despesas de viagem; telefone, água, adiantamentos a funcionários; juros e outras'3.(op. cit., p. 123).

A realização do empenho por estimativa justifica-se em razão da natureza do objeto da contratação, que consiste na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do IFRN *Campus* João Câmara, vinculada à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina.

Trata-se de demanda **variável e de difícil mensuração exata prévia**, uma vez que o quantitativo de refeições efetivamente consumidas pode oscilar em função de fatores como frequência dos discentes, calendário acadêmico, evasão, adesão ao programa e demais condições operacionais.

Nesse contexto, o empenho por estimativa mostra-se a modalidade mais adequada, por permitir a cobertura orçamentária compatível com a execução contínua do serviço, assegurando que a despesa seja ajustada conforme a demanda efetivamente realizada.

Ressalta-se que, conforme a classificação orçamentária utilizada na Administração Pública, o presente caso enquadra-se como **empenho por estimativa**, distinto do **empenho global**, que se aplica a despesas contratuais com valor previamente determinado e parcelas definidas, e do **empenho ordinário**, destinado a despesas de valor fixo e pagamento único.

Dessa forma, o empenho por estimativa revela-se o mais adequado para contratações com quantitativo variável, como é o caso do fornecimento de refeições, permitindo maior flexibilidade na execução financeira, sem prejuízo do controle e da conformidade orçamentária.

O procedimento está em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e adequada gestão dos recursos públicos, garantindo que os pagamentos ocorram exclusivamente pelos serviços efetivamente prestados.

7.19 REAJUSTE

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços poderão ser reajustados, após o interregno de um ano, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), relativos ao fornecimento de refeições**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Constatou-se que não há índice específico ou setorial de adoção consagrada para o objeto contratado, por isso, adotou-se o IPCA, por entender que é o índice geral que melhor reflete a variação inflacionária dos custos da contratação. Além disso, o IPCA é um índice mais estável em relação ao IGP- M, o que favorece a gestão de contratos de longo prazo, pois mitiga a imprevisibilidade e possibilita a majoração da atratividade para a realização de novos investimentos.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

O **valor da concessão onerosa de uso**, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, **com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

A escolha do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** como fator de reajuste da taxa de concessão onerosa de uso de espaço público mostra-se mais adequada do que a utilização do **Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M)**, considerando a natureza da receita pública e os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e interesse público.

O IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, é o índice oficial de inflação adotado pelo governo federal para o acompanhamento da variação dos preços ao consumidor e para o cumprimento das metas de inflação do país. Por refletir diretamente a evolução do custo de vida e da economia de consumo, apresenta maior aderência à realidade econômica dos usuários e permissionários que utilizam os espaços públicos.

Por outro lado, o IGP-M, calculado pela Fundação Getúlio Vargas, possui composição fortemente influenciada por preços no atacado, câmbio e commodities, fatores que podem gerar elevada volatilidade e variações significativamente superiores à inflação efetivamente percebida pela população. Tal característica pode resultar em reajustes desproporcionais, sem correlação direta com a valorização do espaço público concedido ou com a capacidade econômica dos concessionários.

Além disso, nos últimos anos, observou-se significativa divergência entre os dois índices, com o IGP-M apresentando oscilações acentuadas em decorrência de fatores externos à economia de consumo, enquanto o IPCA manteve comportamento mais estável e compatível com a inflação corrente. Nesse contexto, a utilização do IPCA contribui para garantir maior previsibilidade contratual, segurança jurídica e equilíbrio econômico-financeiro da relação entre a Administração Pública e os particulares.

A adoção do IPCA também está alinhada à tendência observada em contratos administrativos, instrumentos de concessão, permissões e demais ajustes celebrados pela Administração Pública, nos quais se busca utilizar índices que reflitam de forma mais adequada a inflação real da economia, evitando distorções e preservando a modicidade dos encargos impostos aos usuários dos bens públicos.

Dessa forma, a utilização do IPCA como índice de reajuste da taxa de concessão onerosa de uso de espaço público atende aos princípios da eficiência, razoabilidade, proporcionalidade e interesse público, constituindo parâmetro mais adequado para a atualização monetária dos valores devidos à Administração.

No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s). Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por apostilamento.

7.20 SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.21 PADRONIZAÇÃO

O art. 47 da Lei 14.133/2021 determina que as licitações de serviços devem atender aos princípios da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho.

Na execução do objeto da futura contratação, os serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) serão realizados em conformidade com protocolos, métodos e técnicas previamente definidos, observando rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade expedidas pelos órgãos e entidades competentes, bem como as diretrizes institucionais do Programa de Alimentação. A prestação dos serviços deverá assegurar condições adequadas de higiene, conservação, preparo e distribuição dos alimentos, no âmbito da concessão onerosa de uso da área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

A Lei nº 14.133 traz ainda a previsão da institucionalização do catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, o qual foi instituído na Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional por meio da Portaria Seges/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022.

O Catálogo Eletrônico de Padronização é uma ferramenta informatizada, disponibilizada e gerenciada pela Secretaria de Gestão e Inovação do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos destinado a permitir a padronização de itens (bens e serviços) a serem contratados pela Administração e que estarão disponíveis para a licitação cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou de maior desconto, bem como nas contratações diretas de que tratam os incisos I do art. 74 e os incisos I e II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

Em consulta realizada ao Portal Nacional de Contratações Pública - PNCP no que se refere aos Itens Padronizados, constam apenas os seguintes itens: água mineral natural, sem gás / café e açúcar. Portanto, a solução em questão NÃO compõe o catálogo eletrônico de padronização.

7.22 PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP

Considerando que a estimativa do valor da contratação ultrapassa R\$ 80.000,00, não se aplica a exigência de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte

7.23 PADRONIZAÇÃO DE PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO (IPP)

Declara-se, que o planejamento da contratação será realizado em conformidade com as diretrizes constantes do Instrumento de Padronização dos Procedimentos de Contratação (IPP), elaborado pela Advocacia-Geral da União (AGU) em parceria com o Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos (MGI).

7.24 VIABILIDADE JURÍDICA DA TERCEIRIZAÇÃO

A terceirização do serviço de alimentação do refeitório mostra-se juridicamente viável, uma vez que se trata de atividade classificada como atividade-meio, de caráter acessório e complementar à missão institucional do IFRN *Campus* João Câmara, não estando diretamente relacionada à sua atividade-fim — ensino, pesquisa e extensão.

A contratação encontra respaldo na legislação vigente que rege as contratações públicas, especialmente quanto à possibilidade de execução indireta de serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à Administração. Ademais, verifica-se que as atividades a serem terceirizadas não integram o rol de atribuições dos cargos efetivos previstos no plano de cargos e carreiras da instituição, inexistindo sobreposição de funções.

Ressalta-se, ainda, que a adoção da terceirização atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, ao permitir que a Administração concentre seus recursos na consecução de suas finalidades institucionais, assegurando, simultaneamente, a adequada prestação do serviço por empresa especializada.

Nos termos do art. 48 da Lei nº 14.133/2021, admite-se a execução indireta de atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares, desde que observadas as vedações legais aplicáveis à gestão contratual.

À luz do referido dispositivo, atesta-se a viabilidade jurídica da terceirização dos serviços objeto da presente contratação, consistentes no fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação da instituição, vinculados à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

No caso em análise, verifica-se que:

- a atividade possui natureza **material, acessória e instrumental**;
- não envolve o exercício de poder de polícia ou função típica de Estado;
- não substitui atribuições institucionais finalísticas do IFRN;
- insere-se no âmbito da política de assistência estudantil, podendo sua execução ser operacionalizada por terceiros.

O serviço de alimentação, por sua vez:

- apresenta natureza **operacional**;

- é amplamente **executado por particulares no mercado**;
- constitui objeto recorrente de contratação pública ou concessão de uso de espaço público;
- não integra o núcleo essencial e indelegável da atividade educacional.

Assim, a contratação pretendida mostra-se **compatível com o regime de terceirização de atividades-meio**, desde que devidamente estruturada e em conformidade com os parâmetros legais.

Dessa forma, conclui-se que o objeto da contratação não se enquadra nas vedações legais à terceirização, sendo sua execução externa juridicamente admissível e necessária para assegurar a continuidade das atividades acadêmicas e administrativas da instituição.

Por fim, resta configurada, à luz da Lei nº 14.133/2021, a viabilidade jurídica da terceirização da contratação pretendida.

7.25 PREPOSTO

A Contratada deverá designar formalmente preposto, antes do início da execução contratual, o qual a representará perante o Contratante para fins de acompanhamento da execução do objeto, interlocução com a fiscalização e adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

A designação do preposto deverá ser formalizada por escrito, com a indicação expressa de suas atribuições, poderes e deveres relacionados à execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades da Contratada.

A Contratada não estará obrigada a manter preposto no local de execução dos serviços durante toda a vigência contratual, ressalvada a necessidade de sua presença quando expressamente requerida pelo Contratante, de forma justificada, em razão de demandas operacionais específicas ou de fiscalização.

O Contratante poderá recusar, de forma motivada, a indicação ou a manutenção do preposto designado, hipótese em que a Contratada deverá proceder à substituição do profissional no prazo fixado pela Administração, a fim de assegurar a adequada execução contratual e a continuidade da prestação dos serviços.

Os custos com o preposto deve ser diluído nos custos indiretos da CONTRATADA.

7.26 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pelo seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total da contratação.

No prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia.

A garantia contratual assegurará, independentemente da modalidade escolhida, o cumprimento integral das obrigações assumidas pela Contratada no âmbito da prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação Institucional, no contexto da concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN – *Campus* João Câmara, abrangendo:

I – prejuízos decorrentes do não cumprimento total ou parcial do objeto contratual e do inadimplemento das demais obrigações previstas no contrato e no Termo de Referência;

II – multas moratórias e punitivas eventualmente aplicadas pela Administração em razão de descumprimento contratual;

III – obrigações trabalhistas e previdenciárias decorrentes da execução do contrato, quando aplicável, inclusive aquelas relativas ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, na hipótese de alocação de mão de obra pela Contratada na execução das atividades contratadas.

A garantia deverá permanecer válida durante toda a vigência contratual, devendo ser renovada ou complementada sempre que houver prorrogação de prazo ou alteração do valor contratual, permanecendo válida até a comprovação do integral cumprimento das obrigações contratuais.

A liberação ou restituição da garantia somente ocorrerá após a verificação do integral adimplemento das obrigações contratuais e inexistência de pendências imputáveis à Contratada.

7.27 VISTORIA

A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de **segunda à sexta-feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 15:00 horas**.

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

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

O pedido de vistoria deverá ser realizado com antecedência mínima de **3 (três) dias úteis** da data pretendida.

A vistoria poderá ser agendada pelo telefone **(84) 4005-4105, Ramal: 5613, ou pelo e-mail diad.jc@ifrn.edu.br ; coaes.jc@ifrn.edu.br**.

A vistoria poderá ser comprovada por meio de:

1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme anexo do Termo de Referência ou;
2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo do Termo de Referência.

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

A vistoria tem como objetivo a verificação por parte da empresa das condições de estrutura das dependência da Cantina, que será o ambiente objeto de concessão e também local onde serão realizados os preparos das refeições. Assim, demonstra-se que esses dois elementos que motivam a vistoria contribuem para uma melhor estimativa dos custos dos serviços, ou seja, contribui para a formulação da proposta de preço mais compatível com a realidade do Campus.

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

8. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado teve como objetivo identificar soluções disponíveis para a prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação da Instituição, vinculada à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

Foram consideradas alternativas usualmente adotadas por instituições públicas de ensino, especialmente aquelas que possuem estrutura de assistência estudantil, quais sejam:

- a) **Contratação de empresa especializada para gestão e operação de cantina/restaurante institucional**, com fornecimento de refeições no local, incluindo infraestrutura, mão de obra, insumos e operacionalização do serviço;
- b) **Terceirização parcial do serviço**, na qual a Administração disponibiliza parte da infraestrutura, cabendo à contratada apenas o preparo e fornecimento das refeições;
- c) **Aquisição direta de refeições prontas de fornecedores externos**, com distribuição aos discentes, sem utilização de espaço físico próprio para produção;
- d) **Gestão direta pela Administração Pública**, por meio de estrutura própria para preparo e fornecimento de refeições, com contratação de pessoal e aquisição de insumos.

A análise das alternativas demonstrou que a opção mais adequada, considerando critérios de economicidade, eficiência, qualidade do serviço, continuidade do fornecimento e disponibilidade de infraestrutura, é a **concessão onerosa de uso de área pública associada à contratação de empresa especializada para exploração e operação da cantina**, com fornecimento diário de refeições no local.

Essa solução permite maior controle da qualidade alimentar, redução da carga administrativa do Instituto, melhor aproveitamento do espaço físico existente e garantia de atendimento contínuo aos discentes beneficiários do programa.

Adicionalmente, foram analisadas contratações similares realizadas por instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, as quais demonstram que o modelo de concessão associado à exploração por empresa especializada é amplamente utilizado e apresenta bons resultados em termos de eficiência e sustentabilidade do serviço.

Como condição preliminar à contratação, a Administração certificou-se de que os serviços a serem contratados não estão previstos no artigo 3º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, bem como o IFRN não conta com infraestrutura suficiente e servidores para realizarem essas atividades.

9. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação da Instituição, vinculada à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

A execução do objeto será realizada por meio da exploração de espaço físico pertencente ao Instituto, o qual será concedido à empresa contratada para instalação, operação e manutenção de cantina/refeitório institucional, responsabilizando-se esta por toda a estrutura necessária ao funcionamento do serviço, incluindo equipamentos, insumos, mão de obra, preparo, distribuição e controle das refeições.

As refeições deverão ser preparadas e fornecidas diariamente no próprio local, garantindo condições adequadas de higiene, segurança alimentar, qualidade nutricional e atendimento às normas sanitárias vigentes, bem como às diretrizes do Programa de Alimentação Estudantil.

A solução contempla, ainda, a disponibilização de refeições nos períodos de almoço e jantar, destinadas exclusivamente aos discentes previamente enquadrados no programa institucional, observando-se os critérios de acesso estabelecidos pela Administração.

A empresa contratada será responsável pela gestão operacional completa do serviço, incluindo aquisição de insumos, preparo das refeições, controle de qualidade, atendimento aos usuários, limpeza das áreas utilizadas e manutenção das condições de funcionamento do espaço concedido.

Por sua vez, a Administração ficará responsável pela fiscalização do contrato e da concessão, bem como pelo acompanhamento da execução dos serviços, garantindo o cumprimento das condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato.

A solução adotada busca assegurar a continuidade do fornecimento de refeições, a qualidade do atendimento aos discentes, a eficiência na utilização do espaço público e a redução da necessidade de estrutura administrativa e operacional própria por parte do Instituto.

Dessa forma, a contratação associada à concessão onerosa de uso de área se apresenta como modelo mais adequado, eficiente e sustentável para atendimento da demanda institucional.

A contratação será realizada através da prestação de serviços contínuos sem fornecimento de mão de obra exclusiva, com pagamentos mensais à contratada que deverá manter o fornecimento contínuo e regular durante toda a prestação dos serviços ao IFRN *Campus* João Câmara.

A medição dos serviços prestados será realizada com base na quantidade efetiva de refeições fornecidas aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação da Instituição, no período de apuração.

A conferência dos quantitativos será realizada pela Fiscalização do contrato, com base nos registros apresentados pela contratada e nos controles próprios da Administração.

O valor mensal devido será apurado mediante a multiplicação do quantitativo de refeições validadas pelo valor unitário contratado por refeição, previamente estabelecido no instrumento contratual.

O resultado dessa apuração estará sujeito à avaliação de desempenho por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), Anexo ao Termo de Referência, o qual poderá implicar ajustes no valor a ser pago, mediante aplicação de critérios de qualidade, conformidade e desempenho definidos contratualmente.

Após a consolidação da medição e a aplicação dos ajustes decorrentes do IMR, quando cabíveis, será autorizada a emissão da nota fiscal correspondente, a qual deverá refletir o valor final validado pela Fiscalização.

O pagamento será efetuado de forma mensal, com base no valor final apurado e validado, já considerados os quantitativos de refeições fornecidas e os resultados obtidos no IMR.

A fatura de fornecimento de refeições deverá ser entregue ao fiscal de contrato que abrirá processo eletrônico para ateste, liquidação e pagamento da nota fiscal.

O fiscal do contrato deverá analisar a consistência da nota. Em caso de dúvida ou discordância, o fiscal deverá entrar em contato com a contratada para realizar o devido ajuste. Em caso de concordância com a cobrança, o fiscal deverá:

1. Atestar eletronicamente a NF.
2. Realizar consulta da situação da Empresa no SICAF (Sistema de Cadastro de Fornecedores).
3. Caso exista alguma certidão vencida, o fiscal deverá comunicar à Empresa para providenciar a regularização.
4. Efetuar a medição do contrato no SUAP.
5. Anexar despacho do SUAP.
6. Anexar as versões eletrônicas dos documentos relativos aos itens de 2 a 4 no processo.
7. Inserir instrumento de cobrança no sistema contratos.gov.br.
8. Encaminhar processo eletrônico para o Gestor de Contratos (Coordenação de Finanças e Contratos), para demais procedimentos de pagamento.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades do objeto em estudo foi baseada em aspectos técnicos, bem como no histórico das últimas contratações. As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES.

No exercício de 2025, foram ofertadas 20.107 refeições, correspondendo a uma média mensal de aproximadamente 1.675 refeições, quantitativo atendido por meio do Contrato nº 23/2021-PROAD/IFRN. Destaca-se, entretanto, que a quantidade ofertada ficou aquém da demanda real dos estudantes, em razão da limitação de recursos financeiros disponíveis.

MÊS	NOTA FISCAL	Nº DE REFEIÇÕES	PROCESSO
JANEIRO	-	-	-
FEVEREIRO	396	1980	23134.000532.2025-93
MARÇO	397	1702	23134.000942.2025-34
Repactuação complementar	398	-	23134.001434.2025-73
ABRIL	399	1089	23134.001520.2025-86
MAIO	400	1781	23134.001808.2025-51
JUNHO	401	1851	23134.002181.2025-55
JULHO	402	2318	23134.002396.2025-76
AGOSTO	403	1540	23134.002591.2025-04
SETEMBRO	404	2110	23134.003197.2025-85
OUTUBRO	405	1857	23134.003515.2025-16
NOVEMBRO	406	2139	23134.004082.2025-16
DEZEMBRO	407	1740	23134.004326.2025-52

Adicionalmente, o *Campus* João Câmara enfrentou dificuldades relacionadas à insuficiência de transporte escolar, considerando que parcela significativa dos estudantes não reside no município, o que impactou negativamente a frequência discente e, conseqüentemente, a demanda pelo serviço de alimentação.

Optou-se por utilizar como referência o exercício de 2025 para fins de estimativa, tendo em vista que os anos anteriores foram atípicos, em decorrência de fatores como a pandemia, o período pós-pandêmico e a ocorrência de greves, que ocasionaram a suspensão das atividades acadêmicas em diversos momentos.

Diante do cenário apresentado, considerando as condições atuais e as projeções futuras, bem como a perspectiva de ampliação da política de alimentação estudantil com vistas ao atendimento integral da demanda, estima-se a necessidade de aproximadamente 40.000 refeições anuais.

Ademais, considerando a adoção de margem de segurança para cobertura de eventuais variações de demanda, análises realizadas pela Coordenação de Assistência Estudantil (COAES/JC) indicaram a necessidade de ampliação desse quantitativo para 50.000 (cinquenta mil) refeições anuais, correspondendo a uma média de 250 refeições diárias, tomando como base 200 dias letivos.

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições (almoço e jantar) destina-se ao atendimento das demandas do IFRN *Campus* João Câmara para o exercício de 2027 e anos subsequentes. A estimativa de despesa anual para essa contratação é de até R\$ 802.000,00 (Oitocentos e dois mil reais).

Ressalta-se que:

I – O valor estimado possui caráter referencial, sendo comum a redução dos valores durante a fase competitiva do processo licitatório, o que poderá resultar em contratação por valor inferior ao previsto;

II – O aumento em relação ao montante executado no exercício de 2025 decorre da ampliação do quantitativo de refeições, visando atender à demanda reprimida identificada naquele período.

A estimativa das quantidades do objeto foi elaborada com base em critérios técnicos, considerando o histórico das contratações anteriores e o perfil socioeconômico do corpo discente atendido pelas políticas de assistência estudantil.

As quantificações foram definidas com o objetivo de atender ao maior número possível de estudantes que se enquadram nos critérios estabelecidos pelo PNAES, destacando-se que aproximadamente 75% dos discentes possuem renda familiar per capita de até meio salário mínimo. Tal cenário reforça a relevância da política de alimentação como instrumento de inclusão social, combate à evasão escolar e promoção do desempenho acadêmico.

Levantamento realizado por meio do Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) indicou que, no ano de 2025, foram ofertadas cerca de 20.000 refeições. Contudo, conforme já exposto, esse quantitativo não reflete a realidade atual, em virtude de fatores excepcionais que impactaram a execução do serviço naquele período.

A definição do quantitativo a ser contratado considerou as solicitações diárias dos estudantes que necessitam permanecer no contraturno para participação em atividades acadêmicas obrigatórias, bem como informações obtidas por meio de entrevistas e análise documental no âmbito dos processos seletivos dos Programas de Assistência Estudantil referentes ao ano letivo de 2025.

A análise dos dados evidenciou que a maioria dos estudantes beneficiários do auxílio alimentação encontra-se em situação de vulnerabilidade social, o que justifica a ampliação da oferta do serviço.

Dessa forma, estima-se que o quantitativo proposto será suficiente para atender à demanda prevista para o período de execução contratual.

Estima-se, portanto, um total de 50.000 (cinquenta mil) refeições por ano, distribuídas em 250 refeições diárias, a serem fornecidas na forma de prato feito, nas dependências da instituição, ao longo de 12 (doze) meses.

Informa-se, ainda, que o Contrato nº 23/2021-PROAD/IFRN já prevê quantitativo máximo anual de 50.000 refeições, razão pela qual a presente estimativa mantém, no mínimo, esse patamar, com adequações ao cenário atual do *Campus João Câmara*.

A distribuição estimada das refeições está apresentada na tabela a seguir:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
ALMOÇO	210	42.000
JANTAR	40	8.000
TOTAL	250	50.000

11. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 802.000,00

O valor total máximo estimado para a contratação é de **R\$ 802.000,00 (Oitocentos e dois mil reais)**.

A pesquisa de preços foi realizada com base em:

- Pregões eletrônicos concluídos nos últimos 180 dias;
- Contratos vigentes de fornecimento de refeições nos campi do IFRN;
- Cotações obtidas no sistema ComprasNet – Pesquisa de Preços.

Essas fontes permitiram a obtenção de valores médios representativos dos custos atuais de mercado, em conformidade com os parâmetros estabelecidos no inciso II do art. 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Foram priorizadas consultas a sistemas oficiais do Governo Federal e a contratações similares realizadas pela Administração Pública, conforme art. 5º, §1º, da referida Instrução Normativa. Ressalta-se que o preço estimado considerou, no mínimo, três cotações distintas, atendendo ao disposto no art. 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

11.1 VALOR DAS REFEIÇÕES

Para cálculo do valor estimado das refeições foi utilizado os valores praticados nos contratos vigentes dos fornecimentos de refeições realizados com os campi do IFRN com acréscimo, tendo em vista possíveis alterações /reajuste nos gêneros alimentícios. Foi aplicado acréscimo correspondente ao **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** acumulado nos últimos 12 meses, calculado pelo IBGE, que registrou variação de **4,72%**, conforme tabela abaixo:

FORNECEDOR	PREGÃO / ITEM	FONTES / DOCUMENTO / DATA	VALOR PRATICADO	PROCESSO DA CONTRATAÇÃO
NUTRI REFEICOES COMERCIO SERVICOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA (22.015.962 /0001-57) - IFRN CIDADE ALTA	90001/2025 - ITEM: 1 - UASG: 152711	CONTRATO 168 /2025 - Nota Fiscal Nº 856 - 10/04/2026	R\$ 13,90	23466.000936.2023-63

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA ME (17.822.035/0001-09) - IFRN PARNAMIRIM	03/2023 - ITEM: 1 - UASG 152756	CONTRATO 385 /2024 - Nota Fiscal Nº 2191 - 20/04 /2026	R\$ 15,48	23424.001606.2022-09
DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA (34.928.320/0001-28) - IFRN PARELHAS	02/2023 - ITEM: 1 - UASG: 158366	CONTRATO 121 /2023 reajuste no Apostilamento nº 109/2025 - Nota Fiscal Nº 1793 - 01 /04/2026	R\$ 16,58	23035.000014.2023-26
MÉDIA DOS VALORES OBTIDOS			R\$ 15,32	
MÉDIA COM ACRÉSCIMO DE 4,72%			R\$ 16,04	

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE TOTAL (ANO)	VALOR TOTAL
01	Contratação de empresa para prestação de serviços especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do <i>Campus</i> João Câmara deste IFRN, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas.	UNIDADE (PRATO SELF SERVICE)	R\$ 16,04	50.000	R\$ 802.000,00

11.2 VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA CANTINA E SISTEMÁTICA DE COMPENSAÇÃO

Deve ser previsto um valor fixo, a ser pago pelo contratado, a título de contraprestação pela cessão de uso do imóvel, pois a cessão deverá sempre ser onerosa, em caso de empreendimento com fins lucrativos, como no caso (art. 18, §5º, da Lei n. 9.636, de 1998, c/c art. 13, VIII, do Decreto n. 3.725, de 2001, e, no caso das IFEs, aplica-se também o art. 5º, da Lei n. 6.120, de 1974).

A presente contratação contempla a concessão onerosa de uso de área física pertencente ao IFRN *Campus* João Câmara para exploração comercial da cantina, mediante o pagamento, pela futura contratada, de Taxa de Concessão Onerosa de Uso referente à utilização do espaço público disponibilizado pela Administração.

O valor da Taxa de Concessão Onerosa de Uso será previamente estabelecido pela Administração e não constituirá objeto de disputa entre os licitantes, devendo ser considerado valor fixo para fins de elaboração das propostas.

Com vistas à racionalização dos procedimentos administrativos e à adequada gestão contratual, será adotada sistemática de compensação administrativa entre os créditos da contratada decorrentes da prestação dos serviços de fornecimento de refeições e os débitos relativos à utilização do espaço público concedido. Nesse sentido, o valor correspondente à Taxa de Concessão Onerosa de Uso será retido quando do pagamento mensal devido à contratada, sendo posteriormente recolhido à Conta Única do Tesouro Nacional por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

A adoção dessa sistemática apresenta vantagens operacionais e econômicas, uma vez que elimina movimentações financeiras desnecessárias entre as partes, simplifica os procedimentos de cobrança e pagamento, reduz riscos de inadimplemento e assegura maior eficiência na execução e fiscalização contratual. Além disso, contribui para a proteção do erário ao garantir o efetivo ressarcimento dos custos suportados pela Administração em razão da disponibilização da infraestrutura necessária à execução do objeto.

O procedimento encontra amparo no instituto da compensação de créditos e débitos, disciplinado pelos arts. 368 a 380 do Código Civil, bem como no art. 45 da Lei nº 9.784/1999, que autoriza a adoção de medidas administrativas destinadas à proteção do interesse público. Também se fundamenta nos arts. 89 e 139, inciso IV, da Lei nº 14.133 /2021, que conferem à Administração instrumentos para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais, além das disposições dos arts. 12 e 13, inciso VII, do Decreto nº 3.725/2001, que tratam do ressarcimento de despesas relacionadas à utilização de bens públicos e serviços disponibilizados pela Administração.

Para a definição do valor da Taxa de Concessão Onerosa de Uso foram considerados os custos indiretos suportados pelo IFRN *Campus* João Câmara em decorrência da disponibilização do espaço, especialmente aqueles relacionados ao consumo de água, energia elétrica e aos serviços de vigilância institucional. As despesas de conservação, limpeza, manutenção e demais encargos inerentes à operação interna da cantina permanecerão sob integral responsabilidade da contratada, sem geração de ônus adicionais para a Administração.

Dessa forma, a Taxa de Concessão Onerosa de Uso configura mecanismo adequado e proporcional para o ressarcimento parcial dos custos assumidos pela Administração, observando os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e supremacia do interesse público, ao mesmo tempo em que promove maior segurança jurídica e efetividade na gestão do contrato.

LEVANTAMENTO DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO (ALUGUEL)

Para cálculo do valor de concessão onerosa de uso da cantina, foram utilizados como referência os valores praticados nos contratos vigentes em outros Campi, que é atualizado pelo **Índice de Preços ao Consumidor Amplo** nos últimos 12 (doze) meses. O **IPCA** acumulado nos últimos 12 (doze) meses apresenta o percentual de **4,72%** (jun /25 a maio/26).

LOCAIS PESQUISADOS	ÁREA M ²	R\$ MENSAL	REAJUSTE ATÉ MAIO 2026	R\$ ANUAL	R\$/M ² MENSAL APÓS REAJUSTE	FONTE
Aluguel do espaço para cantina do Campus Parnamirim	146	R\$ 1.164,16	R\$ 1.219,11	R\$ 14.629,32	R\$ 8,35	Processo SUAP nº 23424.001606.2022-09. Contrato nº: 385/2024 - PROAD/IFRN Homologação em 31/12 /2024.
						Processo SUAP nº 23035.000014.2023-26 Contrato nº: 121/2023 -

Aluguel do espaço para cantina do Campus Avançado Parelhas	91,61	R\$ 577,86	R\$ 605,14	R\$ 7.261,68	R\$ 6,61	PROAD/IFRN Homologação em 20/06 /2023
Aluguel do espaço para cantina do Campus Nova Cruz	136,08	R\$ 1.772,48	R\$ 1.856,14	R\$ 22.273,68	R\$ 13,64	Processo SUAP nº 23426.000604.2024-36 Contrato nº: 291/2024 - PROAD/IFRN Homologação em 06/11 /2024

CÁLCULO DO VALOR DO ALUGUEL MENSAL

ÁREA CANTINA IFRN CAMPUS JOÃO CÂMARA	ÁREA M ² (A)	MÉDIA DE VALORES PÓS REAJUSTE IPCA R\$ (B)	VALOR TOTAL EM R\$ (A x B)
	64,80	9,53	617,54

TIPO	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
RECEITA	Concessão Onerosa de Uso da Área da Cantina com Área Construída de (Valor Fixado) .	ALUGUEL	12	R\$ 617,54	R\$ 7.410,48

CUSTO COM SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA

EMPRESA / CONTRATO	VALOR MENSAL / ANUAL R\$	ÁREA DO CAMPUS M ²	ÁREA DA CANTINA	VALOR DO M ²	VALOR SEGURANÇA DA CANTINA MENSAL	VALOR SEGURANÇA DA CANTINA ANUAL
ADS SEGURANCA PRIVADA LTDA (05937839000174) - Nº 309/2024-PROAD/IFRN	R\$ 17.170,00 / R\$ 206.040,00	96.811	64,80	R\$ 0,18	R\$ 11,49	R\$ 137,88

CÁLCULO DO CONSUMO DE ÁGUA DA CANTINA - CAERN

VALOR MÉDIO DO M³ EM R\$	GASTO MÉDIO MENSAL EM M³	CUSTO MENSAL
R\$ 14,71	101,75	R\$ 1.496,74

EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS	POTÊNCIA DO EQUIPAMENTO		CONSUMO MÉDIO					CUSTO MÉDIO - (Bandeira VERDE)			
								Tarifa FORA da Ponta	0,48	Tarifa na Ponta	3,04
	Potência Nominal	Potência Estimada*	Dias Estimados	Média	Consumo Médio Diário	Consumo Médio Mensal	Participação no consumo	Consumo fora da ponta	Consumo na ponta	Consumo Médio Diário	Consumo Médio Mensal
	Watts	Watts	Uso/Mês (dia)	Uso /Dia (hora)	(kWh/dia)	(kWh)	(%)	%Uso/dia	%Uso/dia	R\$	R\$
Máquina de Lavar louças 380V	6500	4550	22	3,00	13,65	300,30	37,9	100	0	6,61	145,40
Estufa curva para salgados	500	375	22	6,00	2,25	49,50	6,2	75	25	2,53	55,65
Liquidificador de mesa 5 velocidades	700	525	22	0,10	0,05	1,16	0,1	90	10	0,04	0,85
Sanducheira elétrica portátil	750	750	22	1,00	0,75	16,50	2,1	65	35	1,04	22,77
Freezer vertical 200 litros (1 und)	-	-	-	24	1,60	32,00	4,0	50	50	2,82	56,46
Freezer horizontal 400 litros (2 und)	-	-	-	24	3,00	60,00	7,6	50	50	5,29	105,86
Micro-ondas 20 litros	1150	1150	22	0,30	0,35	7,59	1,0	75	25	0,39	8,53
Refresqueira 30 litros (15 reservatórios de 15L)	250	187,5	22	12,00	2,25	49,50	6,2	65	35	3,11	68,32
Balcão térmico	2000	2400	22	4,00	9,60	211,20	26,6	50	50	16,94	372,62

Lâmpadas (iluminação LED 20w): 08 und Preparação; 04 und vendas	20	240	22	12,00	2,88	63,36	8,0	50	50	5,08	111,79
Outros aparelhos (Carregador, computador, celular...)	-	-	-	15	0,09	1,89	0,2	50	50	0,17	3,33
						793,00	100,0	CUSTO MÉDIO TOTAL (R\$)		44,01	951,59

QUADRO DE RESUMO DA CONCESSÃO ONEROSA

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Aluguel	R\$ 617,54	R\$ 7.410,48
2	Energia Elétrica	R\$ 951,59	R\$ 11.419,08
3	Vigilância Armada	R\$ 11,49	R\$ 137,88
4	Consumo de Água	R\$ 1.496,74	R\$ 17.960,88
VALOR TOTAL DA CONCESSÃO ONEROSA		R\$ 3.077,36	R\$ 36.928,32

O valor a ser pago pela CONTRATADA pela Concessão onerosa de uso do espaço da cantina poderá ser reduzido, mediante solicitação da empresa, excepcionalmente e por prazo determinado, na seguinte situação:

Enquanto durar qualquer suspensão parcial/total (férias escolares, pandemia, greve, etc) de atividades e /ou aulas presenciais do IFRN *Campus* João Câmara, o valor do aluguel será proporcional aos dias de atividade conforme tabela exemplificativa abaixo:

Dias de Funcionamento	% do valor do aluguel
22 ou mais	100%
21	95,45%
20	90,91%
19	86,36%
....
1	4,55%

As alterações do valor do aluguel supracitadas ficam condicionadas à solicitação da Contratada e à existência de documentos institucionais que comprovem a situação ensejadora, tais como portarias, resoluções, calendários etc.

O pagamento à Contratante será operacionalizado mediante desconto do valor correspondente na fatura mensal apresentada pela CONTRATADA.

O valor cobrado pelo uso do espaço físico será reajustado anualmente com base no **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** do mês de aniversário do contrato.

O valor do consumo da energia elétrica será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste das tarifas da Concessionária de energia elétrica com que mantemos contratos.

O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.

Em sendo constatada a defasagem da retribuição mensal fixada nesta Cláusula em relação aos preços praticados pelo mercado, poderá haver, a qualquer época, a recomposição dos preços com vistas à obtenção do valor de mercado.

A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pelo CONTRATADO aos prestadores dos serviços públicos.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação da Instituição, vinculada à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina do IFRN *Campus* João Câmara.

Nos termos do **art. 40 da Lei nº 14.133/2021**, *“o planejamento de compras deverá considerar a possibilidade de parcelamento do objeto, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas à ampliação da competitividade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração”*.

No caso em análise, conclui-se pela **não adoção do parcelamento da solução**, uma vez que o objeto apresenta natureza essencialmente integrada e interdependente, envolvendo a gestão completa de cantina/refeitório institucional, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições, bem como a operação do espaço físico concedido.

A eventual divisão do objeto em múltiplos contratos comprometeria a padronização do serviço, dificultaria a gestão e fiscalização contratual e aumentaria os riscos operacionais decorrentes da fragmentação de responsabilidades entre diferentes fornecedores.

Ademais, a execução unificada do objeto, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, assegura maior eficiência operacional, melhor controle sanitário e de qualidade das refeições, além de racionalização dos custos administrativos e da gestão contratual por parte da Administração.

Ressalta-se que a própria natureza da concessão pressupõe a exploração integrada do serviço, sendo inviável sua fragmentação sem prejuízo à continuidade e à qualidade do atendimento aos discentes.

Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais e econômicos, o não parcelamento da solução revela-se a alternativa mais adequada ao interesse público.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratação correlata e/ou interdependente, visto que a licitação englobará o fornecimentos de refeições e a concessão onerosa do uso da cantina.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Plano Anual de Contratações visa consolidar as contratações a serem realizadas ou prorrogadas no exercício subsequente, auxiliando a administração na tomada de decisão.

Com o levantamento prévio das contratações que pretende contratar ou prorrogar, passa-se a dispor de dados gerenciais viabilizando novas oportunidades de ganhos de escala, além de sinalizar ao mercado fornecedor as suas pretensões de modo que este se prepare adequadamente e com antecedência para participar dos futuros certames licitatórios.

A elaboração do Plano de Contratações Anual propicia a maximização dos resultados institucionais, a partir da melhoria da governança e da gestão das contratações, além de maior transparência e controle com a publicação dos planos.

A contratação encontra previsão no **Plano Anual de Contratações (PCA) de 2026**, tendo em vista a necessidade contínua da prestação do serviço, conforme previsto no PCA do *Campus* João Câmara do IFRN, conforme dados a seguir:

- **ID PCA no PNCP:** 10877412000168-0-000017/2026
- **Data de publicação no PNCP:** 16/05/2025
- **Id do item no PCA:** 62
- **Classe/Grupo:** 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- **Identificador da Futura Contratação:** 158373-30/2026
- **Valor total estimado:** R\$ 802.000,00

A contratação está alinhada com o Regimento Geral do IFRN, aprovado pela Resolução nº. 168/2023-CONSUP /IFRN, de 28/12/2023.

Art. 230. Compete ao Diretor-Geral:

IV. celebrar acordos, convênios, contratos e outros instrumentos jurídicos com entidades públicas e privadas, no âmbito de atuação do Campus, sem prejuízo da realização de procedimentos conjuntos por meio de Núcleos de Compras e Contratações conforme regulamentado pela PROAD;

Além disso, a contratação está alinhada com o **Planejamento Estratégico do Campus João Câmara**, especificamente com a Perspectiva - Estudantes e Sociedade (ES); Objetivo - Elevar a permanência e o êxito dos discentes dos cursos ofertados; Projeto Estratégico - Atividades Estudantis (AE); estando, dessa forma, alinhando ao **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)** do órgão.

A contratação também está alinhada ao **Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) do IFRN** (Disponível no link a seguir), especialmente com os objetivos do EIXO 3: identificação dos objetos de menor impacto ambiental. Também foram observadas as diretrizes do **Guia Nacional de Contratações Sustentável - AGU**.

Link PLS: https://suap.ifrn.edu.br/documento_eletronico/visualizar_documento_digitalizado_anexo_simples/1769083/

Por fim, ressalta-se que não haverá acréscimo de despesas, pois o futuro contrato deste certame substituirá o contrato atual de mesmo objeto, cuja despesa terá valor aproximados ao que é gasto hoje.

Assim, observa-se que a proposta aqui apresentada, encontra-se alinhada com os objetivos estratégicos da instituição.

15. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O sucesso desta contratação está diretamente relacionado aos objetivos do Programa de Alimentação Estudantil do IFRN, o qual visa garantir a permanência dos estudantes no contraturno para participação em ações e atividades vinculadas ao processo de ensino-aprendizagem, incluindo atividades artísticas, culturais, desportivas e políticas estudantis.

O programa prioriza estudantes em situação de vulnerabilidade social e contribui para a formação integral do discente, por meio do acompanhamento de equipe multidisciplinar composta por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da área da saúde. Nesse sentido, espera-se que a presente contratação contribua de forma significativa para o alcance desses objetivos institucionais.

Adicionalmente, espera-se que a empresa contratada, mediante o fiel cumprimento das cláusulas estabelecidas no contrato, edital, termo de referência e demais instrumentos correlatos, assegure a prestação de serviços com elevado padrão de qualidade, garantindo aos discentes beneficiários refeições adequadas e à comunidade acadêmica um serviço de operação de cantina compatível com as melhores práticas de higiene, segurança alimentar e normas técnicas de nutrição.

Espera-se, ainda, o atendimento tempestivo e adequado às determinações da fiscalização contratual, desde que devidamente amparadas no contrato, seus anexos e na legislação vigente.

Dentre os principais benefícios a serem alcançados, destacam-se:

a) **Garantia de segurança alimentar e nutricional**, assegurando o fornecimento regular de refeições balanceadas, preparadas sob condições adequadas de higiene e em conformidade com as normas sanitárias vigentes;

- b) **Melhoria na permanência e no desempenho acadêmico dos discentes**, por meio do acesso diário a alimentação adequada, contribuindo para a redução da evasão escolar e o fortalecimento das políticas de assistência estudantil;
- c) **Eficiência na gestão pública**, com a transferência da execução operacional do serviço a empresa especializada, permitindo à Administração concentrar esforços nas atividades de planejamento, fiscalização e acompanhamento da política institucional de alimentação;
- d) **Melhor aproveitamento da infraestrutura física disponível**, por meio da concessão onerosa de uso da área da cantina, assegurando a utilização adequada do espaço público sem necessidade de investimentos diretos em estrutura operacional;
- e) **Padronização e qualidade dos serviços prestados**, decorrente da exigência de capacidade técnica da contratada e da possibilidade de fiscalização contínua por meio de instrumentos de controle e avaliação de desempenho (IMR);
- f) **Redução de custos administrativos e operacionais indiretos**, uma vez que não será necessária a estruturação de equipe própria para preparo e distribuição de refeições, tampouco ampliação do quadro de servidores para essa finalidade;
- g) **Maior previsibilidade e continuidade do serviço**, garantindo o fornecimento regular de refeições ao longo do período letivo, conforme a demanda institucional;
- h) **Fortalecimento das políticas institucionais de assistência estudantil**, assegurando suporte essencial à permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Dessa forma, a contratação contribui diretamente para a efetividade das ações de assistência estudantil do IFRN *Campus* João Câmara, promovendo melhores condições de permanência e êxito acadêmico dos discentes atendidos.

16. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidade de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

O IFRN JC dispõe de servidores da instituição que estão aptos a realizar toda a etapa de fiscalização e medição do objeto a ser licitado. Para a fiscalização dos serviços, conforme determina a IN nº 05/2017 e demais normativos legais, deverá ser providenciada capacitação continuada dos servidores envolvidos para atuarem na contratação e fiscalização dos futuros contratos.

17. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados possíveis impactos ambientais referentes à contratação pretendida.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

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

19. 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](#).

EMANUEL IVO BENTO SILVA DE MELO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 15:54:59.

ALINE HORACIO DA COSTA AQUINO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 16:00:46.

ADRIANE DE MORAIS FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 15:55:26.

KEZIA ARACHELLI DE LIRA SILVA CRUZ

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 15:54:08.

ANDRESSA NAZARA LUCENA DE MELO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 17:10:12.

ETIENNE ANDRADE DE MEDEIROS DANTAS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 20:48:22.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I.pdf (88.29 KB)

Anexo I

Descrição e qualidade dos insumos

ITENS DESCRIÇÃO/QUALIDADE :

FRUTA: As frutas devem ser servidas com cascas (inteiras ou porção, dependendo da fruta). Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão. A sazonalidade deve ser respeitada.

HORTALIÇAS CRUAS: Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de hortaliças dos grupos A (até 5% de carboidratos) e B (até 10% de carboidratos), em proporções, conforme aceitação da clientela. Os folhosos devem ser ofertados no mínimo três vezes por semana, conforme aceitação da clientela. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Também devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

HORTALIÇAS COZIDAS: Com combinação de, no mínimo, 2 tipos de vegetais. Não repetir na refeição o mesmo vegetal nas versões das saladas cruas e cozidas. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

PÃO OU TORRADAS OU BOLO: Variar entre pão francês, pão de forma, torrada, bolo simples ou outro. O bolo simples servido não deverá ser industrializado. Os pães devem apresentar data de fabricação do dia. Os pães, torradas ou bolo devem estar inteiros, sem sujidades, sem esfarelar e com o formato característico adequado.

CUSCUZ: O cuscuz deverá ser oferecido em preparações variadas (cuscuz simples, temperado, outros). Deverá ser produzido com produto de primeira linha que sejam livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha.

MACAXEIRA, INHAME, CARÁ, BATATA DOCE: As preparações deverão apresentar cor e textura uniforme, não possuindo partes escuras. Devem ser selecionados, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

ARROZ: Arroz refogado ou branco. Podendo acrescentar vegetais. As preparações não podem ser acrescidas de ingredientes de origem animal. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima utilizada deve ser tipo 1, branco, longo, polido, com mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais. Pode ser do tipo parboilizado (70%) e integral ou branco (30%) conforme aceitação da clientela.

MACARRÃO: Deverá ser utilizado massas, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo ou outro) conforme aceitação da clientela. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos.

FEIJÃO: Deverá variar entre os diversos tipos (mulatinho, preto, branco, carioquinha ou macassar ou outros) conforme aceitação da clientela. Deve ser acrescido vegetais no seu cozimento. Os grãos deverão ficar de molho por pelo menos 8 horas e deverá ser

realizada a troca da água. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais, vegetais ou qualquer outro perigo físico. Os grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos.

FAROFA: Em conformidade com o prato principal. Deve ser utilizada farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

PIRÃO: Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

PURÊ: Em conformidade com o prato principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade.

SOPA: Serão oferecidas, de forma variada (feijão ou outra leguminosa, abóbora, cebola, legumes variados, espinafre, couve, carne, frango, peixe ou outras). Não deverão ser servidas sopas com base constituída de ingredientes em pó, industrialmente desidratados. Opcionalmente um tipo de sopa poderá ser substituída por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu, canjica ou outros).

SUCO: Deverá ser servido suco de fruta natural ou de polpa de fruta, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, pitanga, umbu-cajá, limão, abacaxi com hortelã dentre outros aprovados pela gestão do contrato) com concentração mínima de polpa de fruta de 40% (quarenta por cento) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser preparado com água filtrada e servido em temperatura inferior a 10°C. Não será permitido o uso de suco artificial. Os sabores do suco não podem se repetir ao longo do dia. A polpa de fruta utilizada deverá ser sem conservantes, sem adição de açúcar e pasteurizada.

SOBREMESA: As sobremesas deverão atender às diretrizes do PNAE, com priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, sendo limitado o uso de açúcares, gorduras e aditivos, e vedado o fornecimento predominante de ultraprocessados. Deverão ser mantidas em condições adequadas de conservação, com controle de temperatura (até 10°C para preparações frias e acima de 60°C para quentes), garantindo a cadeia térmica até a distribuição. As porções deverão ser individuais, conforme ficha técnica aprovada, e acondicionadas de forma higiênica. O cardápio deverá ser variado, evitando repetições frequentes, com prioridade para opções compotas de frutas, doces caseiros simples, como arroz doce, canjica, mungunzá e doce de abóbora. Não será permitido o fornecimento de produtos ultraprocessados em excesso, vencidos, sem identificação ou com reaproveitamento inadequado.

Alimento de Base Proteica

Em todas as refeições será oferecida 1 (uma) opção de uma preparação à base de produtos de origem animal (ovos, carne bovina, suína, frango, pescado).

OVOS: devem ser servidos em preparações variadas (ovos mexidos, cozidos, fritos, omeletes, entre outros). Podem ser branco ou de cor. Sua casca deve estar livre de sujidades, aderentes e íntegras. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

CARNE BOVINA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de músculo, acém, bife do vazio, cupim, paleta, patinho, fraldinha, coxão duro ou lagarto. A matéria prima deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

CARNE SUÍNA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, variando entre os cortes de carré, pernil ou lombo, com porções uniformes e padronizadas, A matéria prima deve ser livre de manchas escuras, ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmidas, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

FRANGO: Deve ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de coxa com sobrecoxa e filé do peito. Não deve possuir gordura aparente nas preparações. A matéria prima deverá ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos, sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

PEIXE: Deve ser do tipo filé, sem espinhas e sem pele, e ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas ou em postas (tilápia, pescada, garoupa, surubim, atum) e ser servido frito, ao forno, ao molho conforme aprovação da clientela. A matéria prima deve ter corte reto e ser sem cabeça, vísceras, escamas ou nadadeiras. Não deve apresentar mutilações ou deformações. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 14-2026 UASG 158373

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 14-2026 UASG 158373
Assinado por: Kezia Cruz
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Kezia Arachelli de Lira Silva Cruz, DIRETOR(A) DE DIRETORIA - CD0004 - DIAD/JC**, em 17/06/2026 21:04:31.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/06/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2622507

Código de Autenticação: a53c2a214c

