INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 6/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23516.000413.2026-27

2. Descrição da necessidade

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), historicamente reconhecido por sua excelência no ensino público, técnico e tecnológico, desempenha um papel de vanguarda no desenvolvimento socioeconômico do estado. No contexto dos Campi Ceará-Mirim e Natal - Zona Norte, essa missão ganha contornos ainda mais vitais. Situados na Região Metropolitana de Natal, os campi atuam como polos irradiadores de conhecimento, inovação e transformação social para uma vasta área que abrange os municípios-sede, a Região do Mato Grande e a zona norte da capital e seu entorno. As instituições se consolidam como referências incontornáveis nas esferas educacional, cultural e de desenvolvimento regional, oferecendo oportunidades que alteram profundamente a trajetória de jovens e adultos que, em sua grande maioria, encontram na educação pública a única via de ascensão social e inserção qualificada no mercado de trabalho.

2.2 Os diferenciais do IFRN Campus Ceará-Mirim e do IFRN Campus Natal - Zona Norte residem na sua capacidade de articular o ensino de alta qualidade com a pesquisa aplicada e a extensão, moldando suas matrizes curriculares para atender às vocações produtivas locais. A infraestrutura de ponta, o corpo de servidores altamente qualificados e a forte integração com a comunidade transformam os campi em refúgios de inovação tecnológica e formação cidadã. Contudo, a excelência acadêmica não se sustenta de forma isolada; ela depende umbilicalmente de políticas institucionais robustas de assistência estudantil. Para que o processo de ensino-aprendizagem ocorra em sua plenitude, as instituições precisam garantir que o estudante encontre nos campi um ambiente propício não apenas para o intelecto, mas para a sua subsistência básica e digna, reconhecendo a indissociabilidade entre permanência estudantil e sucesso acadêmico.

2.3 Nesse cenário, as ações voltadas à segurança alimentar emergem como o pilar mais crítico para a manutenção dos alunos nas salas de aula e laboratórios. O público atendido pelos Campi Ceará-Mirim e Natal - Zona Norte é, parcialmente, composto por estudantes em situação de vulnerabilidade social, muitos dos quais enfrentam longos deslocamentos diários entre suas residências em áreas rurais, periferias urbanas ou municípios vizinhos e os institutos. A ausência de uma política de alimentação estruturada e contínua atua como um dos principais vetores para a evasão escolar e o rendimento acadêmico insatisfatório. Portanto, garantir o acesso a refeições completas e nutritivas não se resume a um ato de assistência isolado, mas sim a uma estratégia fundamental de Estado para salvaguardar a permanência do discente nas instituições, transformando o investimento educacional em resultados concretos de diplomação.

2.4 A oferta de uma alimentação de qualidade no ambiente escolar possui repercussões diretas na saúde biopsicossocial dos estudantes do IFRN. Refeições balanceadas, planejadas sob critérios rigorosos de nutrição, fornecem os macronutrientes e micronutrientes indispensáveis para a concentração, a atividade cognitiva e o bem-estar físico geral necessário para enfrentar as extensas jornadas dos cursos integrados e subsequentes. O alimento ofertado pelo Instituto deve ser encarado como um direito e um instrumento de promoção da saúde, combatendo tanto a desnutrição quanto os distúrbios metabólicos. Trata-se de assegurar que a comunidade estudantil receba insumos que potencializem suas capacidades acadêmicas, transformando os refeitórios em uma extensão do próprio espaço pedagógico de cuidado e dignidade.

2.5 No âmbito dos Institutos Federais, a contratação de serviços dessa natureza ganha relevância ainda maior devido à própria identidade da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. O modelo de ensino

verticalizado e de tempo integral exige que a instituição forneça suporte de infraestrutura e serviços que acompanhem essa carga horária estendida. Uma licitação que englobe tanto o fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) quanto a concessão da cantina organiza o ecossistema de convivência dos campi. Ela garante que, além do suporte nutricional básico e gratuito voltado aos alunos assistidos pelas políticas sociais, exista uma alternativa comercial regulada e acessível para toda a comunidade acadêmica — incluindo servidores, estagiários, prestadores de serviço e os próprios discentes que demandem lanches rápidos —, promovendo a integração e a permanência nos campi com segurança.

2.6 Ademais, a execução de um objeto com tamanha complexidade exige a estrita observância das legislações vigentes que regem a alimentação coletiva e as contratações públicas no Brasil. O planejamento desta demanda deve estar rigorosamente alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) — em especial a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação —, bem como aos preceitos de sustentabilidade e isonomia trazidos pela Lei nº 14.133/2021. Cumprir esse arcabouço legal assegura não apenas a segurança jurídica do certame, mas blinda a saúde dos consumidores contra riscos biológicos, químicos e físicos, garantindo que o fornecedor atue sob os mais elevados padrões de qualidade, higiene e responsabilidade técnica.

2.7 No panorama atual dos Campi Ceará-Mirim e Natal - Zona Norte, a necessidade de deflagração deste processo licitatório apresenta caráter de urgência administrativa e operacional. No momento, os institutos encontram-se desprovidos de um contrato eficiente para a exploração comercial da cantina, o que priva a comunidade interna de um ponto de apoio fundamental para aquisição de alimentos rápidos durante os intervalos das aulas. Essa lacuna sobrecarrega a rotina dos campi, uma vez que servidores e alunos precisam se deslocar para fora das dependências das instituições em busca de alimentação, comprometendo a segurança física dos indivíduos, gerando atrasos no cumprimento dos horários pedagógicos e reduzindo o tempo de descanso e convivência intra-muros.

2.8 No que tange ao fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) para os alunos vinculados aos programas de assistência estudantil, a realidade atual dos campi expõe uma fragilidade estrutural que precisa ser corrigida de forma definitiva. O fornecimento dessas refeições tem ocorrido por meio de contrato emergencial ou ineficiente, instrumento sabidamente temporário e que, por sua natureza, não confere a estabilidade orçamentária, técnica e operacional que a manutenção das atividades acadêmicas de longo prazo exige. Embora o contrato emergencial venha cumprindo o papel de evitar a interrupção abrupta do serviço, ele não representa a solução ideal e perene desejada pela administração pública, gerando constantes riscos de descontinuidade em virtude de prazos estritos de vigência legal.

2.9 Para mitigar o impacto dessa vulnerabilidade contratual e assegurar o suporte mínimo aos estudantes, a merenda preparada diretamente nos Institutos tem funcionado temporariamente como um ponto de apoio emergencial indispensável. O esforço logístico e operacional da própria equipe dos campi para a produção e distribuição da merenda escolar tem sido o mecanismo utilizado para amenizar as questões nutricionais mais prementes dos discentes. Contudo, essa operação própria interna, embora louvável e vital para o momento corrente, possui limites de capacidade física, de pessoal e de variedade de cardápio, não substituindo o modelo robusto e necessário de fornecimento integral de refeições (almoço e jantar) por empresa especializada que o perfil dos campi demanda.

2.10 Diante de toda a complexidade que envolve o acompanhamento, a fiscalização e a garantia da qualidade desse ecossistema alimentar, as Coordenações de Atividades Estudantis (COAES) do IFRN Campus Ceará-Mirim e do IFRN Campus Natal - Zona Norte posicionam-se como os setores principais e estratégicos na gestão deste objeto. As COAES detêm o conhecimento técnico, o mapeamento do perfil socioeconômico dos discentes e o contato direto com a comunidade estudantil, qualificando-as como as unidades setoriais ideais para liderar a fiscalização e o acompanhamento cotidiano da execução contratual. Caberá a esses setores monitorar o cumprimento das metas nutricionais, a regularidade na entrega das refeições, a qualidade do atendimento prestado nas cantinas outorgadas e a aderência da empresa contratada às políticas de assistência estudantil do IFRN.

2.11 Portanto, a contratação de uma empresa especializada sob a modelagem proposta — unificando o fornecimento de refeições diárias e a concessão onerosa da cantina — justifica-se pela premente necessidade de consolidar uma solução definitiva, regular e de longo prazo para os Campi Ceará-Mirim e Natal - Zona Norte. O arranjo em paralelo otimiza a gestão do espaço público, atrai o interesse do mercado privado pela compensação da exploração comercial e desonera a administração de gerir contratos fragmentados. Essa modelagem garante a eficiência administrativa, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma a maximizar o retorno social e a qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica.

2.12 Por fim, resta evidente que a formalização deste processo atende ao interesse público e ao dever constitucional do Estado de prover educação com dignidade e condições de igualdade. Ao estruturar um ambiente alimentar seguro, estável e juridicamente perfeito, o IFRN Campus Ceará-Mirim e o IFRN Campus Natal - Zona Norte renovam seu compromisso com a fixação e o êxito dos seus discentes, fortalecendo suas posições como instituições de excelência e transformadoras da realidade local. A presente contratação, sob a liderança técnica e fiscalizatória das Coordenações de Atividades Estudantis, configura o meio administrativo indispensável para converter o planejamento institucional em realidade social e pedagógica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis do IFRN Ceará-Mirim	Erika Juliana Fernandes Farias
Coordenação de Atividades Estudantis do IFRN Ceará-Mirim	Palloma Bezerra Cortez Barbosa da Rocha
Coordenação de Atividades Estudantis do IFRN Ceará-Mirim	Carina Lilian Fernandes Pinheiro
Coordenação de Atividades Estudantis do IFRN Ceará-Mirim	Patricia Karla de Carvalho Rocha
Coordenação de Atividades Estudantis do IFRN Zona Norte	Rosa Sa de Oliveira Neta

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O objeto desta contratação é a prestação de serviços de gestão, preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar), a serem executados integralmente nas dependências dos campi Ceará-Mirim e Zona Norte do Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN).

Para fins de delimitação do escopo, consideram-se atividades inerentes à produção e distribuição das refeições:

1. **Planejamento de Cardápios:** Elaboração por profissional de nutrição habilitado, observando os aspectos nutricionais e a variedade;
2. **Suprimentos e Logística:** Aquisição, recebimento, controle de qualidade e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo e utensílios;
3. **Fluxo de Produção e Serviço:** Pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte interno e distribuição das refeições nos horários estabelecidos;
4. **Gestão Ambiental e de Resíduos:** Coleta seletiva, armazenamento temporário e manejo adequado dos resíduos sólidos e orgânicos gerados;
5. **Higienização e Sanitização:** Limpeza contínua e desinfecção dos ambientes de produção/consumo, equipamentos, móveis e utensílios, conforme normas sanitárias. A empresa deverá suspender, mediante alinhamento com a contratante, o fornecimento de alimentos com suspeita de contaminação na região ou em localidades correlatas que apresentem vínculo econômico e geográfico com o município de prestação do serviço, visando resguardar a segurança alimentar e a saúde dos consumidores;
6. **Manutenção de Ativos:** Manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas e dos equipamentos sob sua responsabilidade, incluindo a substituição de peças ou maquinário quando necessário;
7. **Controle de Qualidade Sanitária:** Elaboração, atualização e aplicação do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), em conformidade com a legislação da ANVISA;
8. **Segurança e Zelo Patrimonial:** Responsabilidade pela guarda, conservação e segurança dos bens móveis e imóveis integrados à área concedida;
9. **Gestão de Pessoal:** Contratação, capacitação, uniformização, exames médicos admissionais/periódicos e administração de toda a mão de obra necessária à perfeita execução dos serviços, sob total responsabilidade da CONTRATADA.

4.2 O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de prato feito na modalidade “Livre”, na qual o usuário poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela contratada. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico-sanitário das refeições fornecidas.

4.2.1 O peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas, tanto para o almoço como para o jantar.

4.3 A CONTRATADA deverá manter em seu quadro técnico, no mínimo, 01 (um) Responsável Técnico (RT) Nutricionista, habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991 e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente. O profissional cumprirá carga horária de 20 (vinte) horas semanais, com presença física obrigatória no local de prestação dos serviços distribuída em 05 (cinco) dias por semana. Sua escala de trabalho contemplará, obrigatoriamente, os períodos de produção (dentro do IFRN) e distribuição das refeições, visando garantir o estrito acompanhamento, supervisão e controle de qualidade dos processos. O Nutricionista deverá ter autonomia para a imediata resolução de problemas e desempenhará, entre outras funções: Recepção e Armazenamento; Controle de Processos e Supervisão e Qualidade.

4.4 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão de obra especializada, operacionalização e administração, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Contratada, observadas as normas vigentes, entre elas a RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC ANVISA 218/2005.

4.5 O serviço de fornecimento de refeições compreende todas as etapas de operacionalização e distribuição aos alunos, obedecendo rigorosamente aos padrões estabelecidos quanto aos gêneros alimentícios, volumes, tipos de refeições e cronograma de horários fixados pelo Campus.

4.6 A Contratada deverá fornecer aos empregados que atuam no IFRN os fardamentos e equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários à execução dos serviços. Além disso, deve manter as instalações operacionais em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, em estrita observância à legislação vigente.

4.7 Em nenhuma hipótese a Contratada e o discente beneficiário poderão negociar a substituição da refeição do plano institucional por outros produtos comercializados pelo estabelecimento.

4.8 O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, por se destinar à manutenção da atividade administrativa e decorrer de necessidades permanentes ou prolongadas.

4.9 A duração inicial do contrato será de até 5 (cinco) anos, nos termos da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se prorrogação até o limite máximo de 10 (dez) anos. A renovação fica condicionada à manutenção da vantagem econômica obtida com a contratação plurianual e ao interesse da Administração em sua continuidade.

4.10 Devem ser observadas as práticas de sustentabilidade previstas na IN SLTI/MPOG nº 01/2010, no Guia de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU (versão atualizada) e no art. 225 da Constituição Federal.

4.11 O preparo e a elaboração das refeições deverão seguir critérios específicos de qualidade dos ingredientes, tais como:

4.11.1 Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

4.11.2 Arroz tipo 1 (um);

4.11.3 Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;

4.11.4 Massas com ovos, de primeira qualidade, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);

4.11.5 Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa);

4.11.6 Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e integro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca);

4.11.7 Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

4.11.8 Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção (Municipal, Estadual ou Federal).;

4.11.9 Outros critérios que garantam qualidade dos ingredientes.

4.12 Além do objeto principal da contratação, a Contratada fornecerá diariamente, sem ônus, até 2 (duas) refeições de cada tipo (almoço e jantar) para os fiscais titular e substituto. Essas porções serão utilizadas para a avaliação da qualidade do serviço, cujo resultado impactará diretamente na medição e no pagamento da nota fiscal correspondente.

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

4.14 Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a Contratada, imediatamente após a notificação da Contratante, deverá encaminhar as amostras coletadas para análise microbiológica e apresentar os respectivos laudos no prazo estipulado pela Administração.

4.15 A fiscalização poderá, durante a execução contratual, realizar diligências para garantir a qualidade da alimentação ofertada no Campus do IFRN.

4.16 A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a alimentação escolar no que se refere a:

4.16.1 Valor energético e recomendações nutricionais;

4.16.2 Tipos de alimentos e preparações;

4.16.3 Atender ao disposto no art. 19 da Res. FNDE nº 6/2020, em que para as refeições dos estudantes, recomenda-se, no máximo:

- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por centro) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentas miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita;
- Sendo proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as preparações.

4.16.4 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;

4.16.5 Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

4.17 Disposições Gerais:

4.17.1 **Almoço:**

- 1 opção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, devendo ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. A salada cozida com porção mínima de 110g, devendo ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas.

- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1opção de feijão;
- 1 opção de arroz;
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana;
- 1 opção de sobremesa (fruta): utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

4.17.2 **Jantar:**

- A composição do cardápio do jantar será aprovada previamente pelo fiscal técnico (nutricionista): entrada (exemplo: saladas, caldos e papas), prato principal (exemplo: carnes, lasanhas, tortas salgadas) e acompanhamentos (arroz, macarrão, tubérculos, cuscuz).
- As opções de pratos principais devem ser semelhantes as propostas para o almoço, mas não deve ser utilizado o mesmo prato principal o alimento fonte proteica no mesmo dia (exemplo: não poderá frango no almoço e jantar).
- Poderão ser servidas preparações regionais, como: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com algum tipo carne ou ovos, macaxeira com carne de sol e sopa com dois pães tipo francês ou batata-doce, de acordo com a aceitação do público e solicitação da fiscalização de contrato. Nesses casos, deverão ser sempre ofertados 1 tipo de salada (respeitando as especificações anteriores a respeito das saladas) e disponibilizados café e leite.

4.17.3 **Quanto à frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios:**

Referência: 2 semanas letivas (10 dias)

I – ALMOÇO:

TIPO	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	PER CAPITA PARA SERVIR	FREQUÊNCIA MÉDIA
SALADAS	Vegetais crus	60 g	06
	Vegetais cozidos	110 g	04
PRATO PRINCIPAL	Alcatra/Contrafilé/Coxão mole/Patinho	130 g	02
	Carne de cordeiro	130 g	01
	Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130 g	01
	Filé de peito de frango	130 g	01

	Coxa ou sobrecoxa de frango	180 g	02
	Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130 g	01
	Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150–200 g	01
	Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150–220 g	01
	Preparação vegetariana – bolinhos e almôndegas de PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; torta de legumes etc.	150–200 g	10
GUARNIÇÃO	Batata-doce	100 g	01
	Batata inglesa	100 g	01
	Farofa	60 g	03
	Jerimum	100 g	01
	Macarrão	100 g	02
	Macaxeira	100 g	01
	Purê, pirão ou suflê	100 g	01
ARROZ	Parboilizado	150 g	06
	Da terra	150 g	02
	Integral	150 g	02
FEIJÃO	Preto	150 g	03
	Carioca	150 g	03
	Branco ou macassar	150 g	02
	Verde	150 g	02

BEBIDA	Suco natural	200 mL	10
SOBREMESA	Fruta	80–120 g	10

II – JANTAR:

TIPO	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	PER CAPITA PARA SERVIR	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
ENTRADA	Salada	100 g	04
	Caldo/Sopa	120 g	03
	Papas/mingaus/bolo/pães	100 g	03
PRATO PRINCIPAL	Alcatra/Contrafilé/Coxão mole/Patinho	130 g	02
	Carne de cordeiro	130 g	01
	Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130 g	01
	Filé de peito de frango	130 g	01
	Coxa ou sobrecoxa de frango	180 g	02
	Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130 g	01
	Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150–200 g	01
	Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150–220 g	01
	Preparação vegetariana – bolinhos e almôndegas de PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; torta de legumes etc.	150–200 g	10

III – LANCHE (Exemplos):

OPÇÕES DE LANCHES SAUDÁVEIS
Cuscuz recheado
Pão de queijo
Salada de frutas
Crepiocas recheadas (queijo, frango, carne)
Sanduíches naturais (frango ou atum)
Bolos caseiros (ovos, laranja, cenoura, banana)
Tapiocas recheadas (queijo, ovos, frango, carne)
Pães com complementos (ovos, queijo, frango, carne)
Omeletes (tomate, queijo, orégano)
Iogurtes
Sucos de frutas naturais
Vitaminas (leite + frutas)

4.18 Os cardápios de almoço, lanche e jantar serão elaborados pela Contratada conforme as frequências e porções prontas para consumo, sujeitos à aprovação da nutricionista ou da fiscalização do IFRN.

4.19 Os cardápios quinzenais deverão ser enviados eletronicamente à Contratante com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência do início de sua vigência, contendo o nome, o número do CRN e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração. Em caso de eventuais substituições de itens, a Contratada deverá comunicar a fiscalização com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas para análise e aprovação.

4.20 As refeições devem ser compostas por receitas padronizadas e balanceadas, mediante apresentação de Fichas Técnicas de Preparo que indiquem os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras).

4.21 Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio com preparações diferenciadas para atender usuários que possuam restrições alimentares, a fim de resguardar seu estado clínico e nutricional. Tais adaptações deverão ser previamente submetidas à aprovação do fiscal do contrato.

4.22 Devem ser previstos cardápios diferenciados em datas festivas (como Festas Juninas, Páscoa e Natal) ou para contemplar hábitos alimentares socioculturais específicos, desde que em consonância com o estado clínico e nutricional dos usuários.

4.23 Os cardápios deverão priorizar alimentos básicos, *in natura* e semielaborados. É proibido o fornecimento de bebidas de baixo teor nutricional (como refrigerantes, sucos industrializados e similares), bem como daquelas que contenham corantes ou aromatizantes artificiais. Deve-se, ainda, restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de sódio, açúcar livre, gordura saturada e gordura trans.

4.24 Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis e de fácil acesso no *Campus*.

4.25 Quanto ao uso da cantina:

4.25.1 A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral que acessa as dependências dos Campi do IFRN;

4.25.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta visivelmente para os usuários;

4.25.3 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;

4.25.4 O horário de funcionamento regular da cantina será das 06h às 22h, de segunda a sexta-feira. Ocasionalmente, o funcionamento poderá ocorrer aos sábados, domingos, feriados ou em horários diversos, mediante comum acordo entre a Contratada e a Direção-Geral do Campus, quando houver atividades que justifiquem a necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

4.25.5 Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias para a comercialização de refeições (tipo almoço) e lanches, preferencialmente entre as 09h e 13h, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Administração do IFRN;

4.25.6 Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida mediante prévia autorização da Direção-Geral do Campus;

4.25.7 Qualquer alteração ou ampliação que implique obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executada após aprovação da Direção-Geral do Campus;

4.25.8 A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário exclusivo para o atendimento do caixa, o qual não poderá manipular alimentos preparados, embalados ou não;

4.25.9 A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais, municipais e higiênico-sanitárias, além dos procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do *Manual de Cantinas Escolares Saudáveis* do Ministério da Saúde e as *Orientações de Cantinas Saudáveis* do IFRN;

4.25.10 Não será permitida, em hipótese alguma, a venda de cigarros, bebidas alcoólicas, medicamentos ou similares;

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

4.25.12 A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito de alimentação saudável;

4.25.13 A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, a listagem de todos os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços;

4.25.14 A Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental conforme orientam a Lei nº 14.133 /2021, a Constituição Federal, o Guia de Contratações Sustentáveis e as Instruções Normativas que tratam do assunto.

4.26 Os lanches deverão ser preparados nas dependências da lanchonete por profissionais capacitados. A operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos, seguindo rigorosamente os padrões de higiene, qualidade e conservação;

4.26.1 Todas as pessoas que manipularem alimentos, desde o preparo até o atendimento/serviço, deverão utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados (avental de vinil, luvas descartáveis de polipropileno, máscara dupla com elástico e touca de TNT);

4.26.2 O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às seguintes regras de temperatura:

- Estocáveis: temperatura ambiente entre 25 °C e 30 °C;
- Refrigerados: entre 4 °C e 10 °C;
- Congelados: entre 0 °C e -18 °C;

4.26.3 Os sanduíches e similares deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade e, logo após o preparo, entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados para alimentos;

4.26.4 Os sucos naturais, vitaminas, leites ou qualquer outra bebida deverão ser fornecidos em copos descartáveis (preferencialmente de material biodegradável ou reciclável). O fornecimento de canudo — que deverá ser de material sustentável/biodegradável e embalado individualmente — ocorrerá apenas quando solicitado pelo usuário;

4.26.5 Todas as frutas *in natura* deverão ser ofertadas protegidas, envoltas por plástico filme transparente ou por outro método mais sustentável previamente acordado com o fiscal técnico;

4.26.6 A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos, sem glúten e sem lactose, de acordo com a demanda da comunidade acadêmica.

4.27 O cardápio da contratada destinado ao fornecimento de refeições (almoço e jantar) para servidores e público em geral poderá diferir daquele contratado para os discentes assistidos pelo Programa de Alimentação Escolar. Ademais, o espaço e a estrutura para a oferta das refeições na modalidade *self-service* deverão ser obrigatoriamente distintos do local de atendimento e distribuição das refeições dos estudantes beneficiários do programa.

4.27.1 As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por profissionais capacitados. A operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao do consumo, seguindo rigorosamente os padrões de higiene, qualidade e conservação;

4.27.2 O almoço deverá ser servido em sistema self-service (quente e frio);

4.27.3 As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado à refeição não poderão, em hipótese alguma, ser reutilizadas em outras preparações ou refeições subsequentes;

4.27.4 O cardápio do almoço deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes opções diárias:

- Saladas: no mínimo 2 opções (sendo 1 crua e 1 cozida);
- Pratos principais: no mínimo 2 opções (sendo 1 de carne branca — frango ou peixe — e 1 de carne vermelha);
- Guarnições: no mínimo 2 opções;
- Arroz: no mínimo 1 opção;
- Feijão: no mínimo 1 opção (variando entre preto, carioca, fava, verde, branco ou macassar);
- Sobremesa: no mínimo 2 opções de frutas fatiadas;

4.27.5 A Contratada poderá oferecer, além do cardápio comercializado, as mesmas opções integrantes do cardápio do Programa de Alimentação Escolar (fornecido aos estudantes) e/ou outras preparações previamente aprovadas pela Administração do Campus.

4.28 Em relação aos equipamentos, mobiliários, materiais e instalações, a Contratada não poderá fazer uso de bens de qualquer natureza de propriedade da Contratante. Excepcionalmente, a Contratante poderá ceder, a seu exclusivo critério, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas porventura existentes nas dependências da cantina, assumindo a Contratada, a partir da entrega, a total responsabilidade pelo funcionamento, manutenção preventiva, reparos e reposição decorrentes de danos ou mau uso, ressalvado o desgaste natural pelo uso regular;

4.28.1 A Contratada deverá apresentar a lista detalhada de todos os materiais e equipamentos de sua propriedade instalados no espaço ao fiscal do contrato, que a repassará ao setor responsável pela gestão do Patrimônio da Instituição;

4.28.2 A Contratada deverá fornecer todo o material de consumo e descartável necessário à perfeita execução dos serviços;

4.28.3 Os materiais descartáveis fornecidos devem apresentar embalagens íntegras, próprias para o contato com alimentos e com a devida identificação e rotulagem do fabricante;

4.28.4 A Contratada deverá utilizar, preferencialmente, utensílios de servir (como talheres, pegadores e conchas) em aço inoxidável;

4.28.5 A Contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários para servir as refeições (como pratos, copos e talheres) e responsabilizar-se integralmente por eles, não cabendo à Contratante qualquer ônus pela reposição de peças extraviadas ou danificadas. Para o serviço de almoço e jantar, deverão ser utilizados pratos e utensílios reutilizáveis (louça/aço inox), restringindo-se o uso de descartáveis às situações autorizadas pela fiscalização ou para a modalidade de viagem (*delivery*);

4.28.6 Os talheres postos à disposição dos usuários deverão ser higienizados e embalados individualmente em sacos plásticos transparentes próprios para fins alimentícios, garantindo a proteção sanitária;

4.28.7 A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio, conservação e limpeza as toalhas de mesa (ou similares), utensílios, áreas de trabalho, instalações e todo o material utilizado. Deverão ser empregados produtos de higienização de boa qualidade, devidamente registrados nos órgãos competentes e adequados para superfícies que entram em contato com alimentos, sem deixar resíduos ou odores;

4.28.8 Toda manutenção reparadora corrente e preventiva nas instalações internas do espaço objeto da concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo as intervenções ser previamente aprovadas pela Administração, mantendo-se os mesmos padrões originais de materiais e acabamentos. Essa obrigação abrange os limites internos da cantina quanto a:

- Redes de água e esgoto (torneiras, sifões, desentupimentos internos);
- Rede elétrica (eletrodutos, conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores e interruptores internos);
- Central de GLP (válvulas, conexões, mangueiras, recargas e reposição de vasilhames);

4.28.9 A limpeza total e rigorosa da cantina (abrangendo cozinha, área de atendimento interna e externa, mobiliários e equipamentos) deverá ser realizada diariamente, ao final de cada turno ou sempre que necessário, sob a inteira responsabilidade e custeio da Contratada.

4.28.10 Relação estimada de equipamentos e utensílios de cantina: freezer horizontal, freezer vertical, liquidificador industrial, forno de micro-ondas, estufa para salgados, ventiladores, fritadeira elétrica, bebedouro (gelágua) e televisores.

4.29 A CONTRATADA deverá apresentar preposto, munido da respectiva carta de preposição, no início da vigência do contrato ou sempre que houver substituição do profissional. O preposto deverá estar presente diariamente no local de trabalho, em ponto de fácil acesso e comunicação com o fiscal do contrato. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres do representante em relação à execução do objeto.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Análise das Opções de Procedimento (Modalidades)

No ETP, a Administração deve avaliar as alternativas disponíveis para a escolha da solução. Vejamos o comportamento de cada uma sob a ótica da Lei nº 14.133/2021:

Adesão à Ata de Registro de Preços ("Carona")

- Como funciona: O IFRN utilizaria uma licitação já realizada por outro órgão público para contratar o mesmo serviço.
- Inviabilidade técnica: Serviços de concessão de uso de espaço público (cantina) associados ao fornecimento local de refeições são altamente específicos e vinculados à infraestrutura de cada Campus (planta física, número de alunos, matriz energética, etc.). É praticamente impossível encontrar uma Ata de Registro de Preços

de outro órgão que se molde perfeitamente às realidades, metragens, equipamentos e exigências nutricionais do Campus do IFRN.

Dispensa de Licitação

- Como funciona: Contratação direta sem ampla competitividade, assim como um Pregão Eletrônico.
- Inviabilidade técnica: Os limites de valor para dispensa são anuais e baixos para serviços comuns. O contrato de uma cantina/restaurante "universitário", somando o faturamento estimado ou o valor global das refeições ao longo do ano, supera amplamente os limites legais da dispensa por valor. A dispensa só se justificaria por estrita emergência (ex: abandono repentino), com prazo máximo e limitado de até 1 ano, não sendo viável como solução definitiva.

A Solução Recomendada: Pregão Eletrônico

O Pregão Eletrônico é a modalidade obrigatória pela Lei nº 14.133/2021 para a aquisição de bens e serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital (exatamente o caso do serviço de cantina e alimentação, onde fixamos gramaturas, cardápios e turnos).

- Por que é a mais viável?
    1. Ampla Competitividade: Sendo eletrônico, permite que empresas de qualquer região disputem o certame, aumentando as chances de obter a proposta mais vantajosa.
    2. Garantia de Qualidade: Permite fixar critérios objetivos de habilitação técnica (atestados de capacidade técnica, vistorias) e penalidades claras, filtrando o mercado para atrair empresas consolidadas.

5.2 Análise do Modelo Operacional (Cantina vs. Quentinhas)

Considerando as opções disponíveis no mercado para o alcance do objetivo almejado, têm-se as seguintes alternativas:

- Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas (prontas e acondicionadas): embora atenda temporariamente à necessidade do campus, essa alternativa oferece apenas uma resolução parcial e limita a capacidade de fiscalização e acompanhamento direto da execução do contrato. Trata-se de uma medida recomendada para situações emergenciais, tornando-se inviável a longo prazo, uma vez que restringe a variedade do cardápio e engessa a implementação de melhorias ou alterações sugeridas pela fiscalização do contrato.
- Implantação de serviço de autogestão no *Campus*: nesta modalidade, a instituição se responsabilizaria por toda a cadeia de produção das refeições. Entretanto, para viabilizá-la, seria necessária a contratação de serviços afins — como profissional de nutrição, mão de obra especializada, manutenção de equipamentos e fornecimento de gás GLP —, além da reforma estrutural do setor de nutrição e alimentação. Diante do exposto, essa solução geraria um impacto orçamentário imediato e incompatível, tornando sua execução inviável no momento.
- Concessão onerosa de uso do espaço da cantina vinculada à prestação de serviços: contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições para os discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do IFRN, associada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

5.3 Conclusão: Diante do exposto, ratifica-se a Concessão Onerosa de Uso do Espaço da Cantina como a solução técnica e economicamente mais vantajosa para a Administração Pública. O modelo concilia com excelência a responsabilidade fiscal — ao desonerar a instituição de investimentos estruturais complexos e custos logísticos — com a entrega de um serviço de alimentação seguro, sustentável e de alta qualidade, perfeitamente alinhado às diretrizes do Programa de Alimentação do IFRN e essencial para a garantia da permanência estudantil no *Campus*.

5.4 A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação fundamenta-se expressamente no art. 3º, caput, e incisos I, III e V, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, amparado pelo art. 82 da Lei nº 14.133/2021, pelas razões técnicas e operacionais a seguir expostas:

- Art. 3º, Inciso I – “quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes”: O fornecimento de refeições é um serviço continuado indispensável para o funcionamento das unidades de ensino e apoio estudantil, exigindo a disponibilidade contínua de preços registrados para suportar a execução ao longo do exercício financeiro.

- Art. 3º, Inciso III – “quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas”: A contratação contempla dois campi que possuem autonomia administrativa, financeira e orçamentária, justificando o planejamento unificado por meio do registro de preços.

- Art. 3º, Inciso V – “quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração”: Embora exista estimativa global baseada em históricos, o consumo real de refeições oscila dinamicamente conforme o calendário acadêmico, evasão/ingresso de alunos, eventos institucionais e disponibilidade orçamentária de cada campus.

A realização de um processo licitatório centralizado com modelagem em SRP justifica-se pelo princípio da economia processual e eficiência administrativa:

1. Padronização e Economia Processual: Em vez de instaurar processos licitatórios individuais e repetitivos em cada campus (gerando custos multiplicados com editais, comissões de contratação e pareceres jurídicos), a Administração optou pela confecção de artefatos de planejamento únicos (ETP e TR). Neles, são detalhadas tanto as diretrizes gerais comuns quanto as especificidades técnicas, operacionais e de instalações físicas de cada unidade.

2. Autonomia Contratual e Orçamentária: A existência de um planejamento único não retira a autonomia dos campi. Cada unidade possui gerenciamento próprio e formalizará o seu contrato individualizado e independente, derivado da Ata de Registro de Preços, no momento oportuno, de acordo com o seu fluxo orçamentário e início das atividades letivas. Não há vinculação de obrigatoriedade simultânea de contratação entre os campi.

Para afastar o entendimento de que a licitação resultará em "contratação única e imediata exaurindo a Ata" (o que vedaria o SRP), esclarecem-se os seguintes aspectos operacionais:

1. Demandas Parceladas e Incerteza do Quantitativo Exato: O objeto trata-se de prestação de serviços executada sob o regime de empreitada por preço unitário, em que os pagamentos são efetuados com base no efetivo consumo de refeições servidas/medidas. A estimativa constante do Termo de Referência representa o teto máximo previsto, e não um compromisso firme de contratação integral imediata. O consumo real oscila por fatores imprevisíveis, tais como:

    - Flutuações no calendário acadêmico (recessos, paralisações);

    - Variação no quantitativo de alunos assistidos por programas de assistência estudantil;

    - Horários e regimes de aulas que alteram o público diário do restaurante.

Os contratos celebrados por cada campus serão executados sob demanda. A liberação dos recursos orçamentários ocorre de forma descentralizada e parcelada ao longo do ano. O SRP permite que a Administração formalize contratos ou emita notas de empenho à medida que os créditos orçamentários forem efetivamente descentralizados, sem a obrigatoriedade de vincular 100% do valor estimado no ato de assinatura da Ata.

Diante do exposto, resta demonstrado que:

- A contratação não se exaurirá em uma única contratação integral, visto que a execução dependerá da formalização de contratos e ordens de fornecimento independentes por cada campus, vinculadas à medição mensal do consumo real e disponibilidade de caixa.

- O uso do SRP garante a segurança jurídica e a flexibilidade necessária para que unidades autônomas gerenciem suas demandas sem comprometer previamente o orçamento total.

5.4.1 Dessa forma, ratifica-se a escolha pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), com fundamento no art. 3º, incisos I, III e V, do Decreto nº 11.462/2023, mantendo-se a estrutura atual dos artefatos (Estudo Técnico Preliminar; Termo de Referência).

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo (a ser realizado nas dependências do IFRN) e fornecimento de refeições para os discentes assistidos pelo Programa de Alimentação Escolar do IFRN – Campus Ceará-Mirim e Campus Zona Norte, associada à concessão onerosa de uso de espaço público para a exploração comercial da cantina do campus.

6.2 A concessão concomitante justifica-se pela otimização e planejamento da infraestrutura local, composta por uma cozinha unificada integrada à área da cantina. Desse modo, a empresa adjudicatária poderá, além de atender ao programa institucional, comercializar produtos alimentícios para a comunidade interna e externa. Essa modelagem amplia a atratividade do certame, gera maior vantajosidade econômica para a Administração e potencializa a competitividade entre os licitantes.

6.3 Para o fornecimento das refeições (almoço e jantar) aos estudantes beneficiários do programa, os alimentos deverão ser preparados na cozinha da cantina e servidos no refeitório do campus. A contratada será integralmente responsável por disponibilizar os funcionários, utensílios, balcões térmicos e demais equipamentos necessários para o porcionamento e distribuição das refeições. Ressalta-se que o atendimento ao Programa de Alimentação deverá ocorrer de forma totalmente segregada da comercialização regular da cantina, utilizando espaços, fluxos e balcões térmicos distintos.

6.4 O quantitativo diário estimado de refeições é calculado com base no valor global contratado, distribuído em uma projeção de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais ao longo de aproximadamente 10 (dez) meses letivos. Esse cronograma anual considera a suspensão ou redução das demandas durante os períodos de férias e recessos escolares. O consumo diário poderá sofrer oscilações e ajustes em conformidade com a demanda e com o calendário acadêmico do *Campus*, desde que respeitados o limite total de refeições contratadas para o ano e a capacidade operacional da empresa contratada, sem que isso implique em alteração do saldo global do contrato.

6.5 As refeições serão servidas nos horários: 11:00 às 13:00 (almoço); e 18:00 às 19:00 (jantar);

6.6 Alterações na forma de fornecimento deverão ser autorizadas pelo fiscal técnico do contrato;

6.7 Os quantitativos diários de refeições serão repassados semanalmente pelo fiscal do contrato, pela nutricionista do Campus ou pelo Serviço Social na sexta-feira que antecede a semana de fornecimento;

> 6.7.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, diariamente, ao menos uma opção de refeição a preço acessível (opção estudantil), garantindo o mesmo padrão de qualidade, higiene e valor nutricional das demais preparações oferecidas no cardápio.

6.8 A alimentação será servida em dias úteis e letivos, podendo, ocasionalmente, ser servida em dias de final de semana e/ou feriados, desde que o fiscal do contrato solicite a alteração com 5 dias úteis de antecedência;

6.9 O fornecimento de refeições será prestado na modalidade "Prato Feito" (PF). O serviço deve ser executado em balcões de distribuição térmicos (quente e frio), com os alimentos devidamente acondicionados pela CONTRATADA, observando-se às especificações de *per capita* exigidas no cardápio contratado. O porcionamento do prato principal e /ou da proteína será realizado, exclusivamente, por funcionário devidamente uniformizado e designado pela CONTRATADA, ficando os demais itens do cardápio condicionados ao modelo estabelecido pela fiscalização do Campus.

6.10 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 Higiênico-Sanitários para Manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais).

6.11 A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade de todos os itens previstos no cardápio durante a totalidade do período de distribuição das refeições. As preparações devem manter suas características organolépticas (cor, sabor, odor e textura) e padrões de temperatura ideais até o encerramento do horário programado para o atendimento.

6.12 A CONTRATADA será integralmente responsável pelo fornecimento de todos os insumos, gêneros alimentícios, materiais de consumo, mão de obra, gás GLP e equipamentos necessárias à execução do serviço, incluindo suas manutenções e o cumprimento das normas sanitárias vigentes. As refeições deverão ser preparadas diariamente nas dependências da cantina por pessoal capacitado, seguindo rigorosos padrões de higiene e sendo expressamente proibido o reaproveitamento de sobras. Adicionalmente, fica terminantemente proibida qualquer negociação ou troca da refeição do programa institucional por outros produtos da cantina junto aos discentes beneficiários.

6.13 A CONTRATADA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, e orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar.

6.14 A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações que serão contempladas no cardápio, no prazo de 30 dias, após início da prestação do serviço. Um nova ficha técnica deverá ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio.

6.15 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 72 (setenta e duas) horas de antecedência, para a devida aprovação.

6.16 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, devendo as adaptações ser aprovadas pelo fiscal do contrato.

6.17 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.

6.18 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.

6.19 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 06 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação/FNDE.

6.20 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.

6.21 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC.

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

6.23 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 - 4ºC, 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.

6.24 Quanto às características dos ingredientes, preparo e elaboração das refeições, a CONTRATADA deverá observar e cumprir os itens abaixo.

- Utilização de produtos de origem animal e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (DIPOA) ou inspeção do Ministério da Agricultura ou S.I.M. (Selo de inspeção municipal) do órgão fiscalizador municipal;
- Feijão novo tipo 1 (um), cores variadas; Arroz tipo 1 (um); Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens integras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega); 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; Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção; Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

6.25 A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no Campus ficará a cargo de Nutricionista (s), disponibilizados (as) pela CONTRATADA atendendo a demanda do número de alunos 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.

6.26 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.

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

6.28 Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os “in natura” e os minimamente processados, 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.

6.29 Os (as) nutricionista (s) da CONTRATADA deverá(ão) identificar os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, para que recebam uma alimentação adequada.

6.30 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.

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

6.32 Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ultrapassar os valores médios praticados no mercado local, sendo vedada a fixação de preços manifestamente superiores ou sobrepreço em relação à praça.

6.33 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários.

6.34 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 de no mínimos três fornecedores locais.

6.35 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 Direção do Campus responsável e a CONTRATADA;

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

6.37 A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários, no mínimo, dois canais ou ferramentas distintas para a avaliação contínua do serviço prestado, abrangendo critérios como qualidade, variedade, atendimento e preços.

6.38 É vedada a comercialização de produtos alimentícios no âmbito do *Campus* por terceiros não vinculados à CONTRATADA. Excetuam-se dessa proibição as atividades eventuais promovidas por discentes, desde que expressamente autorizadas pela Direção-Geral ou setor competente do *Campus*, a exemplo da venda de doces ou outros itens alimentícios para fins de arrecadação de fundos para formaturas de turmas concluintes.

6.39 A CONTRATADA deverá disponibilizar, ao fiscal do contrato, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa.

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

6.41 Diretrizes de Conduta e Higiene para os Funcionários da CONTRATADA:

- Uniformização: Manter o uniforme sempre limpo, completo e em perfeito estado de conservação, composto obrigatoriamente por: touca/rede protetora de cabelo, bata/camisa, calça comprida, sapato fechado ou bota de segurança, avental e máscara descartável (quando houver recomendação sanitária específica);
- Adornos Pessoais: Retirar anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos ou quaisquer outros adornos pessoais que possam comprometer a higienização das mãos ou oferecer risco de contaminação física aos alimentos;
- Objetos Alheios ao Serviço: Proibir a entrada e a permanência de objetos estranhos à atividade de manipulação de alimentos na área de produção, tais como aparelhos celulares, rádios, jornais, revistas, bolsas e pertences pessoais;
- Restrição ao Fumo: Fica terminantemente proibido fumar no interior das dependências da cozinha, do refeitório e das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, em estrito cumprimento ao disposto no artigo 2º da Lei Federal nº 9.294/1996.

6.42 É de integral responsabilidade da CONTRATADA orientar seus funcionários quanto às diretrizes de conduta e higiene estabelecidas. Ademais, caberá exclusivamente à empresa adjudicatária o fornecimento dos uniformes, bem como o custeio de todas as despesas decorrentes de sua manutenção, higienização e reposição.

6.43 O funcionário que trabalhar como caixa, não poderá manipular alimentos.

6.44 A CONTRATADA deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de manipulação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE os comprovantes de realização das capacitações através de listas de presença e certificado assinado pelo(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA.

6.45 É vedado à CONTRATADA e aos seus funcionários o acolhimento, a alimentação ou a permanência de quaisquer animais domésticos ou sinantrópicos nas dependências do Campus. Tal medida justifica-se por razões de segurança sanitária e saúde pública, visando mitigar riscos de contaminação biológica nas áreas de manipulação e consumo de alimentos, sem prejuízo do estrito cumprimento da legislação vigente de proteção animal e combate aos maus-tratos.

6.46 A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a totalidade das legislações, instruções normativas, resoluções, manuais técnicos e demais atos regulatórios vigentes que dispõem sobre a prestação de serviços de preparação de refeições e a exploração comercial de cantinas escolares. Ressalta-se que a observância a essas normas é cogente e obrigatória. Desse modo, a ausência de menção expressa a qualquer diploma legal, norma técnica ou manual específico nos anexos deste processo licitatório não exime a contratada de seu estrito cumprimento. Por se tratarem de normas de vigência plena e aplicação imediata, tais regramentos integram o arcabouço obrigacional do contrato. A fiscalização do IFRN poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação de conformidade com essas diretrizes, cujo objetivo primordial é garantir:

- Segurança Alimentar e Nutricional: Mitigação de riscos de contaminação e garantia de refeições balanceadas e adequadas ao público discente;
- Qualidade do Serviço: Padronização dos processos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos;
- Higienização e Salubridade: Manutenção rigorosa das condições de limpeza das áreas de cozinha, refeitório e atendimento;
- Sustentabilidade e Regularidade Trabalhista: Cumprimento das normas ambientais (descarte de resíduos) e das obrigações sociais aplicáveis à atividade.

6.47 Havendo dúvidas na interpretação ou em situações não previstas neste instrumento, priorizar-se-á a solução que melhor atenda ao interesse público, resguardando a qualidade do serviço, a economicidade e a proteção do objeto contratado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O planejamento prévio do quantitativo de refeições, ao refletir a real necessidade dos Campi, constitui etapa fundamental para a eficácia e a sustentabilidade da contratação. Trata-se de uma dimensão estratégica para o cumprimento do princípio da eficiência na Administração Pública, isto considerando que viabiliza a correta alocação e o empenho dos recursos públicos destinados à assistência estudantil. A previsibilidade no planejamento do fluxo de atendimento à demanda estudantil, contribui para evitar tanto o superdimensionamento — acarretando deste modo, a reserva desnecessária de orçamento público e o risco de desperdício de alimentos — quanto o subdimensionamento, este, por sua vez, comprometendo a oferta do serviço aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Ademais, o alinhamento do quantitativo prévio, por meio da definição de um intervalo com limites mínimo e máximo, fornece à empresa contratada a previsibilidade operacional indispensável ao planejamento logístico, garantindo a continuidade, a qualidade e a segurança alimentar no âmbito dos *Campi* Ceará-Mirim e Zona Norte.

7.2 Memória de Cálculo e Público-Alvo: A estimativa do quantitativo de refeições baseia-se no histórico de consumo dos estudantes atendidos pelas políticas de assistência estudantil (PNAE e PNAES) do Campus Ceará-Mirim e do Campus Zona Norte, bem como no perfil socioeconômico do corpo discente que necessita da alimentação para assegurar sua permanência no contraturno das atividades acadêmicas no âmbito da instituição.

7.3 Definição do Intervalo de Demanda: Diferente de um fornecimento fixo, a demanda por refeições em ambiente escolar pode sofrer oscilações naturais decorrentes do calendário acadêmico, exames, eventos nas áreas de pesquisa /extensão e períodos de férias escolares ou em função de situações ocasionais, a exemplo de datas comemorativas nos níveis municipal, estadual e federal, entre outros. Assim, a contratação estabelece:

7.3.1 Campus Ceará-Mirim:

- Quantidade Mínima Diária: 70 refeições. Representa o núcleo de estudantes em situação de maior vulnerabilidade e presença constante em períodos de baixa demanda (após formatura e antes da seleção /inclusão de novos participantes de forma semestral).

- Quantidade Máxima Diária: 150 refeições. Margem de segurança para absorver o aumento de demanda em dias de atividades integrais ou eventos acadêmicos previstos.

7.3.2 Campus Zona Norte:

- Quantidade Mínima Diária: 100 refeições. Representa o núcleo de estudantes em situação de maior vulnerabilidade e presença constante em períodos de baixa demanda (após formatura e antes da seleção /inclusão de novos participantes de forma semestral).

- Quantidade Máxima Diária: 230 refeições. Margem de segurança para absorver o aumento de demanda em dias de atividades integrais ou eventos acadêmicos previstos.

7.4 Outros dados estimativos do IFRN Ceará-Mirim

- Quantidade estimada diária: 120 refeições
- Quantidade estimada mensal: 2640 refeições
- Quantidade estimada anual (considerando 10 meses): 26.400 refeições
- Quantidade estimada para 5 anos: 132.000 refeições

7.5 Outros dados estimativos do IFRN Zona Norte

- Quantidade estimada diária: 200 refeições
- Quantidade estimada mensal: 4400 refeições
- Quantidade estimada anual (considerando 10 meses): 44.000 refeições

- Quantidade estimada para 5 anos: 220.000 refeições

7.6 Na hipótese de a variação na quantidade de refeições ultrapassar a faixa prevista nos itens 7.3.1 e 7.3.2, a Contratante informará a Contratada com no mínimo 24 horas úteis de antecedência.

7.7 Justificativa do Modelo Oscilante (Faixa de Consumo): A adoção de um intervalo (mínimo e máximo) em vez de um número estático, justifica-se pelos seguintes motivos:

● Prevenção ao Desperdício: Permite que a Administração ajuste o pedido diário junto à contratada com base na demanda/frequência real dos estudantes, evitando o pagamento por refeições não consumidas.

● Eficiência Orçamentária: O empenho dos recursos poderá ser realizado com base na estimativa máxima, porém o pagamento será efetuado estritamente sobre a quantidade de refeições efetivamente entregues e atestadas pela fiscalização contratual.

●Segurança Alimentar: Garante que o fornecedor esteja preparado para atender até o limite superior, evitando a falta de alimento para os estudantes em dias de pico de demanda.

7.8 Fluxo de Solicitação: A variação dentro deste intervalo será comunicada à contratada pela equipe de Nutrição /Fiscalização com antecedência, garantindo que o planejamento de produção da empresa se ajuste à necessidade real do campus.

7.9 Tomando como referência o histórico de refeições ofertadas em anos anteriores, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser ofertada para atender à demanda dos alunos do Núcleo Metropolitano será dimensionada proporcionalmente à projeção de dias letivos no ano. A referida mensuração tem como objetivo contemplar o maior número possível de estudantes no perfil socioeconômico prioritário, conforme preconizado pelo PNAES/2024. Por meio de levantamento histórico e acompanhamento realizado pelo Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), foram analisados os relatórios de atendimentos (almoços e jantares) e a média de refeições servidas ao longo dos períodos de execução passados, permitindo projetar a previsibilidade e a evolução da demanda para os períodos subsequentes. Cabe destacar que a quantidade a ser contratada foi calculada com base nas solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno para atividades acadêmicas obrigatórias, bem como na demanda reprimida existente no cadastro reserva de recentes processos seletivos. Sendo assim, o quantitativo foi devidamente ajustado para garantir que o volume contratado consiga atender plenamente à demanda do próximo exercício.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.378.560,00

8.1 A modelagem da contratação para o fornecimento de refeições no IFRN Campus Ceará-Mirim foi dimensionada com base no preço unitário de **R$ 15,28.** A projeção de consumo contempla a emissão de 120 refeições diárias, alcançando 2.640 unidades mensais e 26.400 anuais (10 meses efetivos), o que resulta em um valor estimado de **R$ 403.392,00 por ano.** Para o período de vigência contratual de 5 (cinco) anos, o quantitativo global projetado é de 132.000 refeições, totalizando o montante estimado de R$ **2.016.960,00** (Dois milhões, dezesseis mil, novecentos e sessenta reais).

8.2 A modelagem da contratação para o fornecimento de refeições no IFRN Campus Zona Norte foi dimensionada com base no preço unitário de **R$ 15,28**. A projeção de consumo contempla a emissão de 200 refeições diárias, alcançando 4.400 unidades mensais e 44.000 anuais (10 meses efetivos), o que resulta em um valor estimado de **R$ 672.320 por ano**. Para o período de vigência contratual de 5 (cinco) anos, o quantitativo global projetado é de 220.000 refeições, totalizando o montante estimado de **R$ 3.361.600,00** (Três milhões, trezentos e sessenta e um mil e seiscentos reais).

8.3 O custo total estimado para atender aos dois campi pelo período de 5 (cinco) anos é de R$ 5.378.560,00 (cinco milhões, trezentos e setenta e oito mil, quinhentos e sessenta reais).

8.4 **Estimativa do valor do aluguel da cantina:**

Campus Ceará-Mirim: Tendo em vista que a Contratada utilizará o espaço da cantina mediante concessão de uso, concomitantemente à prestação dos serviços de alimentação, realizou-se a estimativa do valor a ser pago por ela à Contratante. Diante da escassez de imóveis com características similares às do *Campus*, o que inviabilizou a pesquisa direta de mercado, adotou-se como parâmetro o valor do aluguel do último contrato, devidamente reajustado pelo IPCA acumulado (entre agosto/2023 e julho/2026, segundo dados do IBGE). Adicionalmente, foram calculadas as estimativas relativas ao consumo de energia elétrica (consumo estimado da cantina, em kWh, por equipamento; as tarifas reais aplicadas em 2026, extraídas de duas faturas complementares e obrigatórias; e a combinação dos dois para chegar ao valor final, com o devido rateio dos encargos que não são cobrados por kWh. Atualmente, o custo total de energia do Campus é alcançado pela Comercializadora de Energia e pela Neoenergia COSERN) e à cobertura dos serviços de vigilância armada (custo do serviço de vigilância armada proporcionalmente à área do campus coberta pela vigilância e à área da cantina, a partir do valor então vigente do contrato de vigilância). O Campus não registra custos com abastecimento de água para a cantina, visto que o fornecimento é proveniente de poço tubular.

Dessa forma, os custos estimados são apresentados a seguir:

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO / IFRN CEARÁ-MIRIM	
Valor do espaço físico:	R$ 1.302,78
Serviço de vigilância armada:	R$ 49,41
Custos estimados de energia elétrica:	R$ 1.718,26
CUSTO TOTAL	**R$ 3.070,45**

Campus Zona Norte: Tendo em vista que a Contratada utilizará o espaço da cantina mediante concessão de uso, concomitantemente à prestação dos serviços de alimentação, realizou-se a estimativa do valor a ser pago por ela à Contratante. Diante da escassez de imóveis com características similares às do Campus, o que inviabilizou a pesquisa direta de mercado, adotou-se como parâmetro o valor do aluguel do último contrato, devidamente reajustado pelo IPCA acumulado (entre agosto/2023 e julho/2026, segundo dados do IBGE). Adicionalmente, foram calculadas as estimativas relativas ao consumo de energia elétrica (consumo estimado da cantina, em kWh, por equipamento; as tarifas reais aplicadas em 2026, extraídas de duas faturas complementares e obrigatórias; e a combinação dos dois para chegar ao valor final, com o devido rateio dos encargos que não são cobrados por kWh. Atualmente, o custo total de energia do Campus é alcançado pela Comercializadora de Energia e pela Neoenergia COSERN), aos custos com abastecimento de água (Tarifa mínima comercial da CAERN) para a cantina e à cobertura dos serviços de vigilância armada (custo do serviço de vigilância armada proporcionalmente à área do campus coberta pela vigilância e à área da cantina, a partir do valor então vigente do contrato de vigilância).

Dessa forma, os custos estimados são apresentados a seguir:

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO / IFRN ZONA NORTE	
Valor do espaço físico:	R$ 844,96
Serviço de vigilância armada:	R$ 162,68
Custos estimados - Consumo de água:	R$ 84,61
Custos estimados - Consumo de energia elétrica:	R$ 1.280,84
CUSTO TOTAL	**R$ 2.373,09**

8.5 Outras informações relevantes:

1. 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;
2. O valor referente ao consumo de energia elétrica será reajustado anualmente, concomitantemente à atualização da concessão do espaço físico. O reajuste do custo de energia será aplicado com base no percentual de reajuste tarifário da concessionária local ou em outro parâmetro legal de fornecimento.
3. O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, junto com o espaço físico, o mesmo será reajustado através de percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.
4. O valor relativo ao consumo de água será reajustado anualmente, acompanhando as atualizações tarifárias aplicadas pela concessionária ou prestadora do serviço de abastecimento.
5. 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 a obtenção do valor de mercado.

8.6 Redução de valor mensal:

8.6.1 O valor a ser pago pela Contratada pela concessão do espaço da cantina poderá ser reduzido, mediante solicitação da empresa, excepcionalmente e por prazo determinado, nas seguintes situações:

- Durante o período de suspensão total das atividades ou aulas presenciais, o valor devido será cobrado de forma proporcional à efetiva utilização do espaço;
- Durante a vigência de eventuais medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao Campus do IFRN (Quando a limitação de ocupação do Campus for até 30% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 30% do aluguel; Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel; Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel; Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 75% da comunidade interna (servidores e alunos), voltará a ser cobrado o valor total do aluguel.);
- Durante períodos de férias ou recessos escolares;
- O cálculo será feito proporcionalmente aos dias de cada ocupação no mês.

8.6.2 As alterações supracitadas no valor do aluguel ficam condicionadas à solicitação da Contratada e à apresentação de documentos institucionais que comprovem o fato gerador, tais como portarias, resoluções e calendários acadêmicos.

8.7 Mediante acordo entre as partes (Contratante e Contratada), os valores de aluguel constantes nos tópicos acima poderão ser alterados, desde que respaldados por nova memória de cálculo devidamente fundamentada, pela incidência de novas tarifas operacionais ou por outros motivos supervenientes. A revisão do valor poderá ser proposta tanto pela Contratada quanto pelas unidades (setores) competentes da Administração Pública.

8.8 A contratada deverá encaminhar ofício autorizando o desconto mensal, em Nota Fiscal, dos custos operacionais descritos neste tópico. O valor bruto da Nota Fiscal corresponderá ao quantitativo de refeições produzidas multiplicado pelo valor unitário contratado, enquanto o valor líquido refletirá a dedução dos referidos custos e/ou de outros abatimentos e retenções previstos na legislação vigente.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto a ser licitado é o serviço de fornecimento de refeições para os discentes contemplados pelo Programa de Alimentação Escolar do IFRN, vinculado à concessão de uso da área destinada à cantina da unidade. Buscou-se, com essa modelagem, garantir um local adequado e fiscalizável para o preparo e a distribuição das refeições, além de viabilizar a oferta simultânea de refeições e lanches comerciais para toda a comunidade acadêmica — medida essencial para atender aos estudantes e servidores que cumprem longas jornadas na instituição. Diante da natureza integrada dessas atividades, a contratação será realizada por unidade (Gerenciador e Participante). Nesse contexto, define-se que a melhor solução é que cada campus disponha de seu próprio contrato, visto que tal medida garante a devida autonomia administrativa e fortalece a capacidade de fiscalização local, não sendo viável a adoção de um contrato único para atender a ambos os campi. Ademais, a opção pelo lote único (não parcelamento do objeto) justifica-se pela manifesta dependência recíproca entre o serviço de alimentação institucional e a exploração

comercial do espaço. Dividir o objeto em itens distintos fragmentaria a gestão do espaço físico da cantina e geraria severos conflitos operacionais, tornando a fiscalização ineficaz e inviabilizando tecnicamente a prestação do serviço. Essa aglutinação também atrai maior interesse do mercado e gera economia de escala, configurando-se como a modelagem mais adequada para assegurar a vantajosidade e a segurança jurídica para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação em tela reveste-se de natureza de **serviço contínuo**, visto que o fornecimento de refeições é essencial e indispensável para a permanência dos estudantes, o regular funcionamento das atividades acadêmicas e a própria manutenção das diretrizes institucionais do Campus.

11.2 Dando estrito cumprimento ao princípio do planejamento, da governança pública e das regras estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, esta demanda encontra-se devidamente formalizada e prevista no **Plano Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026** do IFRN, conforme comprovantes anexos aos autos.

11.3 Ademais, as atividades logísticas e orçamentárias desta contratação guardam total sinergia e alinhamento com as metas estratégicas e operacionais da unidade, estando expressamente consignadas no **Plano de Atividades do IFRN** (disponível para consulta no SUAP), sob o seguinte detalhamento:

AC - Rotinas de Atividades Estudantis

- **Etapa:** Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil.
- **Atividade:** Programa de Alimentação - Contrato Refeições.

11.4 Outrossim, a contratação alinha-se estritamente às diretrizes do Plano de Logística Sustentável (PLS) do IFRN, em cumprimento ao princípio da promoção do desenvolvimento nacional sustentável (arts. 5º e 11, IV, da Lei nº 14.133/2021). A execução do serviço prevê a adoção de boas práticas socioambientais — tais como o manejo e a destinação adequada de resíduos sólidos, a mitigação do desperdício de alimentos e o uso racional de recursos e insumos —, assegurando elevada eficiência, responsabilidade socioambiental e qualidade na prestação do serviço público.

11.5 Esse estreito alinhamento técnico e cronológico entre o instrumento convocatório e os macroplanejamentos do Campus (tanto o orçamentário-financeiro no PCA quanto o pedagógico-assistencial no Plano de Atividades) assegura a eficiência administrativa, mitiga riscos de descontinuidade do serviço no ano letivo de 2027 e garante a aplicação responsável dos recursos públicos destinados à Assistência Estudantil.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Consolidando-se como uma política de estado relevante, a Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES/2024, tem como escopo principal ampliar e garantir condições de permanência e de êxito acadêmico voltado a estudantes que integram a rede federal de ensino. Nessa linha, insere-se em um contexto que visa minimizar os efeitos das desigualdades sociais, contribuindo, portanto, para a promoção da equidade e do bem-estar biopsicossocial na perspectiva de que o direito à educação pública, de qualidade e socialmente referenciada se materialize plenamente.

12.2 A estruturação definitiva deste suporte alimentar, alinhada à proposta de consolidá-lo como serviço essencial para a dinâmica da instituição, gera impactos diretos aos estudantes em situação de vulnerabilidade social que se

deslocam diariamente entre os municípios da região, assim como a toda a comunidade acadêmica. Nesse contexto, a garantia da segurança alimentar e nutricional constitui pilar fundamental para promover o rendimento e a frequência acadêmica, além de atuar diretamente na redução dos índices de evasão e retenção escolar.

12.3 A transição de arranjos temporários para uma contratação sólida e de longo prazo assegura a estabilidade orçamentária, a eficiência operacional e a conformidade legal do serviço de alimentação do IFRN. A manutenção contínua do atendimento confere previsibilidade a estudantes e servidores, além de garantir a segurança da comunidade acadêmica ao evitar o deslocamento para vias externas no intervalo das refeições. Com isso, mitigam-se riscos à integridade física e psicológica dos usuários e evitam-se atrasos no cumprimento das rotinas acadêmicas e profissionais.

12.4 A contratação do serviço de alimentação fundamenta-se nos princípios da eficiência e da continuidade do serviço público, materializando a garantia constitucional do direito à educação. Ao assegurar a segurança alimentar e nutricional de um corpo discente composto por uma expressiva parcela de estudantes em situação de vulnerabilidade social, a medida supre necessidades básicas indispensáveis para converter o acesso ao ensino em inclusão social efetiva, promovendo a permanência, o êxito acadêmico e o desenvolvimento integral dos alunos.

Principais Benefícios:

1. **Conformidade com Diretrizes Federais de Terceirização:** Atendimento estrito à Portaria nº 443/2018, direcionando recursos públicos para a atividade-fim da instituição e delegando a alimentação (atividade-meio) prioritariamente à iniciativa privada.
2. **Otimização da Força de Trabalho Técnica:** Liberação do quadro próprio de nutrição da operação braçal diária, redirecionando o foco dos servidores para o planejamento, acompanhamento técnico e fiscalização das diretrizes do PNAE e da assistência estudantil.
3. **Eficiência Econômica e Redução de Custos Ocultos:** Aproveitamento da economia de escala e expertise da contratada, eliminando custos indiretos com manutenção de maquinário industrial complexo, substituições por licenças/férias e passivos trabalhistas.
4. **Modelagem Unificada de Licitação:** Integração do fornecimento de refeições institucionais com a concessão onerosa da cantina comercial em um único certame, aumentando a atratividade do mercado, otimizando o uso do patrimônio e simplificando a gestão contratual.
5. **Fiscalização Concomitante e Rigor Sanitário:** Acompanhamento presencial e em tempo real nas dependências do campus, assegurando mitigação imediata de riscos de contaminação e cumprimento das normas da ANVISA (RDC nº 216/2004).
6. **Fomento à Permanência e Combate à Evasão:** Consolidação da segurança alimentar gratuita para estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, reduzindo índices de retenção e evasão escolar.
7. **Suporte Cognitivo ao Ensino Integral:** Oferta de refeições balanceadas (almoço e jantar) ricas em macronutrientes e micronutrientes, favorecendo a concentração, o rendimento acadêmico e o bem-estar físico.
8. **Segurança Física da Comunidade Acadêmica:** Garantia de alimentação e cantina comercial dentro do campus, evitando o deslocamento de alunos e servidores para áreas externas nos intervalos e reduzindo atrasos na rotina pedagógica.
9. **Integração e Clima Organizacional:** Valorização do campus como espaço de convivência estruturado, oferecendo opções acessíveis de refeições rápidas e promovendo a integração interpessoal de toda a comunidade acadêmica.

12.5 Evidencia-se que o alcance dos benefícios elencados está em consonância com o pleno atendimento do interesse público, assegurando-se transparência e o atendimento a diretrizes basilares que fundamentam a gestão e a administração de cunho estratégico, ao dever constitucional de promover uma educação transformadora e inclusiva.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Como providência essencial para o sucesso da contratação, a equipe designada para a gestão e fiscalização do contrato, bem como os setores vinculados à sua execução, deverão deter pleno domínio e propriedade técnica sobre todos os documentos do Pregão Eletrônico. Além disso, esses agentes devem buscar atualização constante quanto às normas técnicas e legais que regem a área de alimentação, garantindo o acompanhamento adequado da

execução. Caberá à fiscalização realizar ações rotineiras de vistoria para avaliar a qualidade e a segurança do serviço, formalizando-as em relatórios periódicos e registrando tempestivamente no sistema oficial do IFRN quaisquer ocorrências ou falhas identificadas, assegurando o lastro documental necessário para eventuais sanções ou renovações.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A prestação dos serviços de fornecimento de refeições e a exploração da área da cantina demandam o consumo direto de insumos como água, gás liquefeito de petróleo (GLP) e energia elétrica. A Contratada deverá assumir integralmente os custos operacionais decorrentes desses e de outros insumos necessários à produção, cabendo-lhe adotar medidas rigorosas para garantir o consumo racional, a eficiência energética e a mitigação do impacto ambiental, conforme os critérios de sustentabilidade estabelecidos nos requisitos desta contratação.

Para o cumprimento dessas diretrizes, a Contratada obriga-se a:

- **Capacitação de Pessoal:** Elaborar, implementar e manter programa interno e permanente de treinamento de seus colaboradores, com foco na redução do consumo de energia elétrica, de água e na minimização da geração de resíduos sólidos, em estrita observância às normas ambientais vigentes;
- **Logística Verde e Manutenção:** Adotar critérios preferenciais de sustentabilidade na aquisição de insumos, produtos e equipamentos que comprovem alta eficiência energética e baixo consumo de recursos; além de realizar vistorias e manutenções preventivas e periódicas em seus aparelhos elétricos e cabeamentos, mitigando riscos e evitando, ao máximo, o uso de extensões elétricas;
- **Gestão de Resíduos Perigosos:** Segregar e armazenar adequadamente pilhas e baterias esgotadas que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos. A destinação final desses materiais deverá ocorrer por meio de operadores licenciados (terceiros), assegurando os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em estrito atendimento à **Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008** (e suas alterações);
- **Eficiência de Equipamentos (Selo PROCEL e CONPET):** Utilizar, sempre que aplicável, equipamentos elétricos e térmicos (a gás) que possuam o Selo PROCEL (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) e o Selo CONPET (Programa Nacional da Racionalização do Uso dos Derivados do Petróleo e do Gás Natural), priorizando a melhor classificação de eficiência energética disponível no mercado;
- **Certificação INMETRO:** Garantir que os bens eletroeletrônicos utilizados na execução contratual ostentem a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) de classe "A" (ou da categoria de maior eficiência), nos termos das respectivas portarias do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) que regulamentam os Requisitos de Avaliação da Conformidade (RAC) e a etiquetagem compulsória.

14.2 Em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental e cumprimento das normas técnicas vigentes, a Contratada obriga-se a:

- **Controle de Poluição Sonora (Selo Ruído):** Utilizar liquidificadores e demais equipamentos industriais de processamento de alimentos que possuam, obrigatoriamente, o **Selo Ruído** (indicativo do respectivo nível de potência sonora), em estrita observância à Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, à Instrução Normativa MMA nº 3, de 07 de fevereiro de 2000, e demais legislações correlatas estabelecidas pelo IBAMA e pelo INMETRO;
- **Uso de Insumos Biodegradáveis:** Adotar critérios preferenciais e rigorosos para a aquisição e uso de produtos de consumo, embalagens e utensílios que sejam comprovadamente biodegradáveis, minimizando o impacto do descarte no meio ambiente;
- **Uso Racional de Saneantes Domissanitários:** Utilizar de forma racional e controlada os saneantes domissanitários (produtos de limpeza e higienização). A aplicação desses produtos nos serviços deverá priorizar formulações de menor toxicidade, livres de corantes e com redução drástica do uso de hipoclorito de sódio. Todos os saneantes utilizados devem estar devidamente registrados ou notificados junto à Agência

Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde), nos termos do **Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013** (que regulamenta a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976);

- **Práticas de Sustentabilidade na Execução Contratual:** Implementar e executar práticas contínuas de sustentabilidade ambiental na prestação dos serviços, atendendo ao princípio da promoção do desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconizado no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos) e em alinhamento com as diretrizes de contratações públicas sustentáveis da Instrução Normativa n° 05/2017 (SEGES/MPOG).

14.3 Por fim, cumpre ressaltar que os critérios ambientais, sociais e ecoeficientes dispostos neste instrumento não esgotam as obrigações da Contratada em relação à gestão sustentável do objeto. A execução dos serviços e a exploração da área concedida deverão pautar-se, obrigatoriamente, pelas diretrizes consolidadas no **Guia de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU)**, em sua versão mais recente e atualizada. Ademais, a Contratada assume o compromisso fundamental de respeitar a ordem constitucional ambiental preconizada no Art. 225 da **Constituição Federal**, bem como de acompanhar e absorver de imediato quaisquer atualizações normativas, decretos regulamentares, jurisprudências e inovações legislativas supervenientes que versem sobre a matéria de sustentabilidade aplicável à Administração Pública. A inobservância desses preceitos legais e regulatórios, vigentes ou que venham a vigorar no decorrer da relação contratual, sujeitará a empresa às sanções administrativas e contratuais cabíveis, além das penalidades cíveis e criminais previstas em lei.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todas as informações listadas no Estudo Técnico Preliminar 06/2026, esta comissão declara viabilidade na contratação.

16. Responsáveis

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

CARINA LILIAN FERNANDES PINHEIRO

Membro da comissão de contratação

ROBERTO CESAR BARROS CAMILO

Membro da comissão de contratação

ERIKA JULIANA FERNANDES FARIAS

Membro da comissão de contratação

PATRICIA KARLA DE CARVALHO ROCHA

Membro da comissão de contratação

PALLOMA BEZERRA CORTEZ BARBOSA DA ROCHA

Membro da comissão de contratação

Cópia de documento digital impresso por Tatiana Rivasplata (1542824) em 13 de Outubro de 2026 às 14:59.

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar 06/2026 - Refeições diárias e Cantina

Assunto: Estudo Técnico Preliminar 06/2026 - Refeições diárias e Cantina
Assinado por: Roberto Camilo
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Roberto Cesar Barros Camilo**, **AUX EM ADMINISTRACAO**, em 30/09/2026 09:54:42.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/09/2026. 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: 2746003
Código de Autenticação: c0c6dcb737