

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE PB

Estudo Técnico Preliminar 68/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23096.054343/2024-53

2. Objeto

O objeto do presente estudo é a verificação da viabilidade de contratação de serviços contínuos de preparo e fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar) para o público discente beneficiado de programas de assistência estudantil, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico dos Restaurantes Universitários (RU's) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), dos campi: CCTA (Pombal), CCJS (Sousa), CFP (Cajazeiras) e CES (Cuité), com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade.

A contratação deverá garantir a **aplicabilidade do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, que visa a promoção da permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica no ensino superior.

A empresa contratada será responsável pela **gestão operacional e desenvolvimento das atividades** de fornecimento de **refeições** (café, lanche, almoço e jantar) para **discentes, professores e demais membros da comunidade acadêmica** que desejarem utilizar o serviço. As refeições deverão ser preparadas em **condições higiênico-sanitárias adequadas**, com **ingredientes frescos**, priorizando alimentos **locais e saudáveis**, sempre que possível, e respeitando as **características culturais e nutricionais regionais**.

Além disso, será exigido que o serviço de fornecimento de refeições seja prestado de maneira contínua, com **qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade**, em conformidade com as exigências da **ANVISA**, a **RDC nº 216/2004**, e demais legislações pertinentes. A concessão de uso das **áreas próprias** da Universidade, para o serviço de fornecimento de **refeições**, justifica-se pela **necessidade de garantir a implementação do PNAES**, promovendo uma alimentação de baixo custo, mas com **qualidade nutricional adequada** e de fácil acesso, de forma a contribuir diretamente para o **bem-estar físico e psicológico** dos estudantes e para a **melhoria no aproveitamento acadêmico**, ao assegurar que todos os membros da comunidade universitária tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada.

3. Descrição da necessidade

Os Restaurantes Universitários (RUS) estão inseridos no Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), regulamentada pelo Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010, que tem os objetivos de promover a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica no ensino superior, viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os discentes, diminuir taxas de retenção e evasão, bem como contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico a partir de uma alimentação adequada e de fácil acesso. Assim, os Restaurantes Universitários (RUS) da UFCG possuem um caráter assistencial, sendo considerados ferramentas de apoio estudantil, provendo condições de manutenção do aluno em seu curso de graduação, por meio do acesso a uma alimentação balanceada, regional e promotora de hábitos alimentares saudáveis; além de promover a inclusão social, integração, convivência e acolhimento.

Diante da **necessidade** de alcançar essa finalidade institucional, de prover alimentação aos discentes contemplados nos processos seletivos regulados pela Coordenação Geral de Apoio Estudantil da PRAC, bem como, aos demais membros da comunidade universitária que desejarem utilizar o Restaurante Universitário, faz-se necessária a

contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação, associado a concessão onerosa do uso das áreas físicas e instalações dos Restaurantes Universitários (RUS). A contratação pretendida está em conformidade com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa por meio de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

Em 2023, foi realizada a primeira contratação para este objeto e, após 12 meses, algumas empresas manifestaram desinteresse em renovar os termos contratuais. Assim, torna-se necessário promover um processo licitatório para selecionar novas prestadoras dos serviços mencionados, a fim de atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, que ficarão desassistidos.

Essa contratação visa assegurar a prestação de serviços para discentes em vulnerabilidade socioeconômica, regularmente matriculados no **Campus CES** - Centro de Educação e Saúde (Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB, 58175-000), **Campus CCTA** - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB, 58840-000), **Campus CCJS** - Centro De Ciências Jurídicas E Sociais (Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB) e **Campus CFP** - Centro de Formação de Professores (Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB), além dos demais membros da comunidade universitária que desejarem utilizar os serviços dos Restaurantes.

Para tanto, é preciso que a prestação desse serviço compreenda a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), assegurando uma alimentação equilibrada e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, a serem preparadas e oferecidas nos RUS da UFCG, conforme especificações deste Estudo e do Termo de Referência.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Da modalidade da licitação

Conforme a Lei 14.133/21, art. 6º, temos:

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

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

Sendo assim, a contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista enquadrar-se na categoria de serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço.

4.2. Da natureza do serviço

De acordo com o artigo 6º da Lei 14.133/2021, consideram-se:

"XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;"

Dessa forma, constata-se que o serviço objeto deste estudo possui natureza continuada e sem dedicação exclusiva de mão de obra.

4.3. Da duração do Contrato

Observando a Lei 14.133 / 21, art. 95, temos:

"Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

I - dispensa de licitação em razão de valor;

II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.

§ 1º Às hipóteses de substituição do instrumento de contrato, aplica-se, no que couber, o disposto no art. 92 desta Lei.

§ 2º É nulo e de nenhum efeito o contrato verbal com a Administração, salvo o de pequenas compras ou o de prestação de serviços de pronto pagamento, assim entendidos aqueles de valor não superior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais). (Vide Decreto nº 11.317, de 2022)".

Foi verificado que os serviços contínuos apresentam-se mais adequados tecnicamente com a formalização do instrumento de contrato, por envolver uma série de obrigações contratuais, além de possibilitar a prorrogação dos referidos instrumentos. Por essa razão, o presente estudo trabalha exclusivamente com a hipótese de **existir termo de contrato**, com vigência mínima de 01 (um) ano, podendo, conforme lei, ter vigência de até 5 anos, atendidos os critérios definidos em lei, e prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 105 a 108, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Segundo dispõe o art. 3º do anexo IX da IN n.º 05/2017, a Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, em eventual ocorrência, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação, em conformidade com o disposto no Art. 9º do Anexo IX e Art. 1º e 2º do anexo VII-F da IN n.º 05/2017. Assim, não se realizará a prorrogação contratual quando a Contratada tiver sido declarada inidônea, impedida ou suspensa temporariamente de participação em licitação e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos.

4.4. Do princípio da segregação de funções

De acordo com a Lei 14.1333, temos:

*"Art. 7º Caberá à autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, **promover gestão por competências** e designar agentes públicos para o desempenho das funções essenciais à execução desta Lei que preencham os seguintes requisitos:*

I - sejam, preferencialmente, servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública;

II - tenham atribuições relacionadas a licitações e contratos ou possuam formação compatível ou qualificação atestada por certificação profissional emitida por escola de governo criada e mantida pelo poder público; e

III - não sejam cônjuge ou companheiro de licitantes ou contratados habituais da Administração nem tenham com eles vínculo de parentesco, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil.

§ 1º A autoridade referida no caput deste artigo deverá observar o princípio da segregação de funções, vedada a designação do mesmo agente público para atuação simultânea em funções mais suscetíveis a riscos, de modo a reduzir a possibilidade de ocultação de erros e de ocorrência de fraudes na respectiva contratação.

§ 2º O disposto no caput e no § 1º deste artigo, inclusive os requisitos estabelecidos, também se aplica aos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração."

4.5. Do enquadramento dos serviços a serem contratados

Tendo em vista que os serviços a serem contratados não se constituem em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do Decreto n.º 9.507 / 2018, cuja execução indireta é vedada, e observando a Portaria nº 443/2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no parágrafo único, a saber:

"Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018."

Sendo assim, justificamos que os serviços a serem contratados se enquadram como atividades acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade.

4.6. Dos requisitos necessários ao atendimento da necessidade

4.6.1. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

- UFCG - CES - Centro de Educação e Saúde - Acesso Prof^a. Maria Anita Furtado Coelho, Sítio Olho D'Água da Bica - Zona Rural - Cuité - PB;
- UFCG - CCTA - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - Rua Jairo Vieira Feitosa, 1.770 - Jairo Vieira Feitosa - Pombal - PB;
- UFCG - CCJS - Centro de Ciências Jurídicas e Sociais - BR-230 - Rod. Governador Antônio Mariz, Km 466,5- BR 230 - Fazenda Cezário - Sousa - PB;
- UFCG - CFP - Centro de Formação de Professores - Rua Sérgio Moreira de Figueiredo, S/N - Casas Populares - Cajazeiras - PB.

4.6.2. A contratada deve dispor de insumos necessários, como gêneros alimentícios, materiais de limpeza, uniformes e EPIs.

4.6.3. Preparação e distribuição de refeições (lanche, almoço e jantar) com parâmetros nutricionais adequados, respeitando a cultura alimentar regional e as normas de segurança alimentar.

4.6.4. A contratada deverá garantir a preparação e distribuição de refeições (lanche, almoço e jantar) que atendam a parâmetros nutricionais adequados, respeitando a cultura alimentar regional e cumprindo todas as normas de segurança alimentar vigentes.

4.6.5. A contratada deve manter um quadro de pessoal qualificado, incluindo um nutricionista responsável (com registro no CRN), para supervisão do processo de produção e distribuição das refeições.

4.6.6. Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas, com a obrigação de regularizar a situação caso não esteja registrada no CRN-PB.

4.6.7. Adoção de práticas de sustentabilidade, como o uso racional de água, eficiência energética e o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos.

4.6.8. O adjudicatário deve declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a execução do serviço.

4.6.9. Lanche, Almoço e Jantar serão oferecidos de segunda a sexta-feira, com a opção de Cafeteria Mista.

4.6.10. As empresas contratadas deverão incluir, obrigatoriamente, **uma receita semanal** no cardápio das unidades de alimentação e nutrição, com foco no **aproveitamento integral dos alimentos**. Essa prática visa reduzir o desperdício alimentar, otimizar recursos e promover a sustentabilidade ambiental.

4.7. Do Preposto

Caberá à Contratada, sem ônus para a Contratante, a designação formal de **PREPOSTO** para representá-la legalmente, com plenos poderes para:

4.7.1. Receber ofícios e comunicações;

4.7.2. Representar a CONTRATADA em reuniões e assinar atas de reunião, confirmando o compromisso com os termos acordados e registrados em ata;

4.7.3. Receber solicitações e orientações para o cumprimento dos termos contratuais;

4.7.4. Verificar e assinar o relatório de avaliação da qualidade dos serviços gerados pela fiscalização do contrato através do Instrumento de Medição dos Resultados - IMR;

4.7.5. Receber termos de notificação de descumprimento contratual, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, e todas as demais que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a CONTRATADA responder ou tomar providências;

4.7.6. Representar a CONTRATADA em todos os demais atos que se relacionem com o contrato.

4.7.7. A CONTRATADA deverá providenciar junto à CONTRATANTE o acesso do PREPOSTO ao Sistema Eletrônico de Informações - SEI/UFCG, do tipo usuário externo, com plenos poderes para, em nome da CONTRATADA, abrir processos com requerimento para pagamento de fatura, repactuação, liberação de recursos da conta vinculada, receber intimações digitais, dentre outros processos relacionados à contratação.

4.7.8. O PREPOSTO deverá ter capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento contratual, devendo ser acessível por intermédio de telefone (fixo e/ou celular) e e-mail.

4.8. Da participação de cooperativas

De acordo com a Lei 14.133, temos:

"Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas.

Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação."

Ademais, considerando a IN 05/2017, no art.10, temos:

"Art. 10. A contratação de sociedades cooperativas somente poderá ocorrer quando, pela sua natureza, o serviço a ser contratado evidenciar:

I - a possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados; e

II - que a gestão operacional do serviço seja executada de forma compartilhada ou em rodízio, em que as atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços e as de preposto, conforme determina o art.68 da Lei nº 8.666, de 1993, sejam realizadas pelos cooperados de forma alternada ou aleatória, para que tantos quanto possíveis venham a assumir tal atribuição.

§ 1º Quando admitida a participação de cooperativas, estas deverão apresentar um modelo de gestão operacional que contemple as diretrizes estabelecidas neste artigo, o qual servirá como condição de aceitabilidade da proposta.

§ 2º O serviço contratado deverá ser executado obrigatoriamente pelos cooperados, vedada qualquer intermediação ou subcontratação."

Ainda conforme Revista do TCU, Setembro/Dezembro 2015, página 52:

"Nesse passo, para que a participação de cooperativas em licitações públicas seja lícita, será imprescindível, primeiramente, que a sua atividade esteja diretamente ligada ao objeto licitado, conforme leciona o prof. Marçal Justen Filho (2012): Essas considerações permitem afirmar que é possível e viável a participação de cooperativa em licitação quando o objeto licitado se enquadra na atividade direta e específica para a qual a cooperativa foi constituída. Se, porém, a execução do objeto contratual escapar à dimensão do 'objeto social' da cooperativa ou caracterizar atividade especulativa, haverá atuação irregular da cooperativa (p. 471). Outrossim, diante da

impossibilidade de a cooperativa de trabalho ser utilizada com o escopo de intermediar mão de obra subordinada, deverá ser aferido, na fase interna da licitação, se o objeto demandado pela Administração pode ser executado pelos cooperados de forma autônoma, vale dizer, a atuação dos referidos colaboradores não poderá apresentar subordinação – seja entre a cooperativa e os cooperados, seja entre a Administração e os cooperados – pessoalidade, habitualidade.”

Nesse sentido, a contratação de serviço contínuo e permanente amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços. Sendo assim, salvo melhor juízo, respeitada a legislação vigente, entendemos que para a contratação em tela deverá ser vedada a participação de cooperativas.

4.9. Da participação de consórcios

Considerando a Lei 14.133, temos:

“Art. 15. Salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em

consórcio, observadas as seguintes normas:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

§ 1º O edital deverá estabelecer para o consórcio acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção.

§ 2º O acréscimo previsto no § 1º deste artigo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

§ 3º O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste artigo.

§ 4º Desde que haja justificativa técnica aprovada pela autoridade competente, o edital de licitação poderá estabelecer limite máximo para o número de empresas consorciadas.

§ 5º A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.”

Analisando a legislação acima, não foi identificado impedimento a participação de empresas em consórcio, desde que atendam aos requisitos legais.

4.10. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.11. Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.12. Vistoria

A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, mediante agendamento prévio.

Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários – PRAC	CYNTIA HELENA PEREIRA DE CARVALHO

6. Levantamento de Mercado

A análise do mercado, portanto, não se limita a uma demanda inédita, mas busca identificar soluções mais eficientes, através da pesquisa de alternativas disponíveis, que atendam melhor às necessidades descritas, sem comprometer a qualidade do serviço. A opção pela concessão onerosa dos espaços físicos para o fornecimento de alimentação justifica-se pela economicidade, considerando que a UFCG já dispõe de estrutura física necessária à prestação dos serviços, diminuindo o capital necessário para o início da operação e favorecendo a competitividade de empresas de diferentes portes econômicos.

Atualmente no mercado verifica-se a existência de empresas especializadas na prestação dos serviços planejados, fato que amplia a competitividade. De acordo com pesquisa realizada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, com os parâmetros UF: Paraíba, Linha de fornecimento: refeições industriais - preparo/distribuição, conforme , podemos verificar Anexo I, a existência de empresas do segmento que possam participar do certame, viabilizando a concorrência.

Quando ampliada a pesquisa para alguns estados circunvizinhos, Anexo II e III, também se nota o grande número de empresas especializadas no objeto em questão. Ainda, o objeto em questão já foi intento de contratações pela UFCG, com contratos vigentes e em andamento (CONTRATO Nº 041/2023 e CONTRATO Nº 043/2023). Nesse sentido, o mercado mostra-se amplo, bem como não se verificam requisitos que limitem a participação dos licitantes.

Conforme contratações similares feitas por outras instituições de ensino temos:

Solução 1: GESTÃO MISTA (Atividades de autogestão e de terceirização simultaneamente)

Solução 2: TERCEIRIZAÇÃO

Observou-se que cada solução possui pontos positivos e negativos sendo, portanto, necessária uma análise aprofundada.

TABELA I

Descrição da Solução	Quem adota?	Viabilidades	Inviabilidades
Solução 1: GESTÃO		<ul style="list-style-type: none">- A UFCG dispõe de área de espaço físico destinado à gestão de Restaurantes Universitários;- A Administração permite a aquisição de matérias-primas, equipamentos, utensílios, entre outros, necessários ao fornecimento de refeições;- A Administração permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de	<ul style="list-style-type: none">- Necessidade de realizar licitações repetitivas para aquisição de matérias-primas, equipamentos, utensílios, entre outros, necessários ao fornecimento de refeições;

<p>MISTA (Atividades de autogestão e de terceirização simultaneamente)</p> <p>Fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pela Administração Pública e fornecimento de mão de obra terceirizada com dedicação exclusiva por uma empresa contratada.</p>	<p>UFRRJ, UFPA, UFES, UFPR, UFAL, UFRN</p>	<p>servidores técnicos-administrativos em educação.</p> <p>- Controle Parcial: A gestão mista permite que a universidade mantenha algum controle direto sobre as operações do restaurante, enquanto possui a mão de obra terceirizada.</p> <p>- Flexibilidade: Esse modelo oferece maior flexibilidade para adaptar as operações do restaurante de acordo com as necessidades específicas da universidade e dos usuários.</p> <p>- Maior Envolvimento da Comunidade: A gestão mista pode envolver a participação ativa da comunidade acadêmica na gestão do restaurante, promovendo um senso de pertencimento e engajamento.</p>	<p>- Necessidade de realizar licitação para contratação de mão de obra operacional;</p> <p>- Alto custo para equipar os restaurantes com mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à produção e distribuição de refeições;</p> <p>- Número insuficiente de servidores nos Restaurantes Universitários para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial, que demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.</p>
<p>Solução</p> <p>2: TERCEIRIZAÇÕES:</p> <p>Fornecimento de refeições por empresa contratada, com produção e distribuição nas dependências dos Restaurantes Universitários da UFCG associado à</p>	<p>UFPB, UFC, UFS, UFPE, UFRPE, UNIVASF, UFBA, UFRB, UFFS, UNILA, UNIRIO, UFRJ, UFSCAR, UNIFESP, UFU,</p>	<p>- A UFCG dispõe de espaço físico destinado à gestão de Restaurantes Universitários;</p> <p>- Oferta de refeições em condições higiênicas sanitárias adequadas e com nutrição balanceada de baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;</p> <p>- Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;</p>	<p>- Risco de a empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;</p> <p>- Risco de a empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;</p> <p>- Risco de a empresa não manter as condições de</p>

concessão onerosa de uso de área(s) física(s) e instalações próprias dos Restaurantes Universitários (RUS).	UFSJ, UFOP, UFT, UFOPA, UFRR, UNB, UFMT, UFMS, UFGD, UFRGS	<p>- Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;</p> <p>- Preparo de refeições para atender um número maior de usuários, em caso de eventualidade;</p> <p>- Melhor controle, efetivo, das condições higiênico sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.</p>	habilitação para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento às disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei nº. 8.666/93.
---	--	--	---

7. Descrição da solução como um todo

Tendo em vista as limitações dos Restaurantes Universitários da UFCG, no que se refere a quadro de servidores, equipamentos e utensílios, bem como o levantamento de mercado realizado, a solução possivelmente mais coerente para atendimento das necessidades apontadas é a " **Solução 2 TERCEIRIZAÇÃO**: Fornecimento de refeições por empresa contratada, com produção e distribuição nas dependências dos Restaurantes Universitários da UFCG associado à concessão onerosa de uso de área(s) física(s) e instalações próprias dos Restaurantes Universitários (RUS)." conforme especificações descritas abaixo:

7.1. Execução do Serviço:

7.1.1. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas dependências dos Restaurantes Universitários, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a **modalidade cafeteria mista**, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o prato principal, sobremesa e suco, **que deverão ser servidos/controlados por funcionários da CONTRATADA**.

7.1.2. No que diz respeito ao lanche da manhã, essas também serão servidas na modalidade Cafeteria mista, com os usuários podendo se servir a vontade das preparações ofertadas, exceto no que diz respeito ao grupo bebida, sanduíche e bolo (lanche) o qual deverá ser servido/controlado por funcionários da CONTRATADA.

7.1.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos rasos de louça branco ou vidro incolor, acompanhados de bandejas de plástico, cumbuca (bowl) de louça branca (jantar), com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados e **acompanhados de guardanapo** e copo de vidro (250 ml). Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 ml) e colher descartável. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

*Em relação ao formato dos pratos, embora o padrão inicial seja o uso de pratos rasos, não há restrição rígida quanto a isso. O tipo de prato poderá ser adaptado conforme o inventário disponível no Restaurante e as condições

específicas de operação, desde que atendam aos requisitos de funcionalidade e estética esperados. A decisão final sobre o formato e o uso adequado dos pratos ficará sob responsabilidade do Fiscal Técnico, que avaliará e aprovará as alternativas propostas para garantir a compatibilidade com as necessidades do serviço.

7.1.3.1. A CONTRATADA poderá, caso necessário, substituir os copos de vidro por copos de plástico reciclável ou biodegradável. Essa alteração visa atender à necessidade de reduzir o consumo de vidro e ao mesmo tempo priorizar soluções que minimizem o impacto ambiental do processo de fornecimento. A escolha de copos de plástico deverá ser acompanhada de medidas para assegurar o descarte correto e a reciclagem dos materiais utilizados, em consonância com os princípios de responsabilidade socioambiental e o compromisso da instituição com práticas de sustentabilidade. O uso de copos plásticos deverá atender aos requisitos de qualidade e segurança alimentar, garantindo a integridade dos alimentos e a satisfação dos usuários, sem comprometer os objetivos do Plano de Logística Sustentável e as metas do Plano Anual de Contratações da instituição.

7.1.3.2. A verificação da necessidade e viabilidade da substituição dos copos de vidro por copos plásticos, conforme as diretrizes estabelecidas, será de responsabilidade dos fiscais técnicos e administrativos do contrato. Esses profissionais, ao monitorar a execução do serviço, devem garantir que todas as ações estejam em conformidade com os critérios de sustentabilidade previstos nas Contratações Públicas, conforme as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como os objetivos do Plano de Logística Sustentável (PLS) da instituição. A fiscalização envolverá a avaliação contínua da qualidade dos materiais utilizados, do impacto ambiental da substituição e da correta destinação dos resíduos, assegurando que a mudança não prejudique os princípios de responsabilidade socioambiental estabelecidos no Plano Anual de Contratações da instituição.

7.1.4. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade. A CONTRATADA deve retirar **os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior**, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados para a manutenção da temperatura das refeições.

7.1.5. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (atualizada pela RDC nº 52/2014) e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

7.1.5.1. A contratada deverá apresentar, o manual de boas práticas de fabricação e os procedimentos operacionais padronizados, bem como toda a documentação técnica necessária, como o laudo da estanqueidade do sistema de gás, antes da liberação para o início dos trabalhos. A regularização completa da documentação é essencial para assegurar a conformidade com os requisitos técnicos e prevenir eventuais problemas, como multas e sanções.

7.1.5.2. O fiscal técnico poderá solicitar, a qualquer momento, os documentos e informações que julgar necessários para o exercício de suas funções. A empresa contratada deverá fornecer os documentos solicitados no prazo máximo de 5 dias úteis.

7.1.5.3. A contratada deverá disponibilizar um **espaço físico adequado e equipado** para que o fiscal técnico designado pela contratante possa realizar suas atividades de acompanhamento e fiscalização do contrato. Este espaço deverá ser localizado em local de fácil acesso e dentro do restaurante e oferecer as condições necessárias para o desenvolvimento das tarefas de fiscalização.

7.1.5.4. Do Estágio

7.1.5.4.1. A contratada possibilitará a realização de estágio supervisionado, prioritariamente, para estudantes do Curso de Nutrição da UFCG.

7.1.5.4.2. Em unidades onde não exista demanda do curso de Nutrição, a empresa poderá oferecer vagas para estudantes de áreas afins ou administrativas da UFCG, de forma a garantir que os Restaurantes Universitários também sejam instrumentos de formação acadêmica e profissional.

7.1.5.4.3. Esses estágios têm como objetivo complementar a formação dos alunos, permitindo-lhes vivenciar na prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

7.1.5.4.4. Os termos operacionais poderão ser ajustados ao longo da execução do contrato, desde que respeitem o equilíbrio econômico-financeiro da concessão e sejam formalizados mediante anuência das partes envolvidas.

7.2. Da Concessão Onerosa:

UNIDADE	ÁREA TOTAL DA CONCESSÃO (m ²)
Restaurante Universitário – Campus CCJS	419,99 M ² - Planta baixa SEI 4856471 MEMORIAL DESCRITIVO - SEI 4856483
Restaurante Universitário – Campus CFP	322,61 M ² - Planta baixa SEI 4877504 MEMORIAL DESCRITIVO - SEI 4877517
Restaurante Universitário – Campus CES	439 M ² - Planta baixa SEI 4930640 MEMORIAL DESCRITIVO - SEI 4930649
Restaurante Universitário – Campus CCTA	478,83 M ² - Planta baixa SEI 4871371 MEMORIAL DESCRITIVO - SEI 4871378

7.2.1. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados aos salões (Refeitórios) foram considerados, visando a segurança, a conservação e o asseio do local. Inicialmente a estimativa do valor da concessão onerosa seria baseada na avaliação dos imóveis realizada em 2023, conforme documentos anexos ao processo, SEI 5123272, 5123281, 5123302, 5123303 e 5123308, seguindo critérios definidos pela Instrução Normativa n.º 02, de 02 de maio de 2017, da Secretaria do Patrimônio da União (SPU), vinculada ao Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

7.2.3. Contudo, considerando a necessidade de atualizar os valores das concessões, foi realizada uma reavaliação específica, cuja atualização foi inserida no Parecer Técnico anexo ao processo (documento SEI 5354483).

7.2.4. Considerando a natureza do objeto licitatório, foram realizados os laudos técnicos de avaliação mercadológica de imóveis, com fulcro nos termos estabelecidos na Norma Brasileira de Regulamentação – NBR 14653-1 (Avaliação de bens Parte 1: Procedimentos gerais) e NBR 14653-2 (Avaliação de bens Parte 2: Imóveis urbanos), bem como na Instrução Normativa (IN) nº 01/2007 da Superintendência de Patrimônio da União (SPU) e suas referentes, chegando aos seguintes valores para a concessão onerosa de cada Restaurante Universitário:

UNIDADE	VALOR DA CONCESSÃO*
Restaurante Universitário – Campus CFP	R\$ 2.880,94 (Dois mil, oitocentos e oitenta reais e noventa e quatro centavos)
Restaurante Universitário – Campus CCJS	R\$ 3.887,05 (Três mil, oitocentos e oitenta e sete reais e cinco centavos)
Restaurante Universitário – Campus CCTA	R\$ 4.380,15 (Quatro mil, trezentos e oitenta reais e quinze centavos)
Restaurante Universitário – Campus CES	R\$ 4.006,37 (Quatro mil, seis reais e trinta e sete centavos)

*Os valores referentes à concessão onerosa dos espaços destinados aos restaurantes são os definidos acima, podendo ser reajustados anualmente conforme o Índice Geral Preço ao Mercado (IGP-M).

7.2.5. No mês em que houver férias acadêmicas ou paralisações das atividades de ensino da CONTRATANTE, iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, o valor da taxa de locação mensal sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), justificada pelo baixo número de usuários nos restaurantes.

7.2.5.1. Nos mesmos períodos, fica facultada à CONTRATANTE a possibilidade de determinar o fechamento temporário dos restaurantes, mediante análise de viabilidade operacional. Essa medida visa evitar a inviabilidade do serviço em situações em que o número reduzido de refeições fornecidas comprometa a sustentabilidade econômica da operação, mesmo com a redução do valor da locação.

7.2.6. Não estão inclusos no valor da concessão:

- Equipamentos para prestação do serviço;
- Instalações de equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;
- Despesas Patrimoniais e taxas municipais: Fornecimento de energia elétrica, fornecimento de água e coleta de esgoto, Taxa de Coleta de Lixo e outros que incidem sobre o uso direto da área concedida;
- Limpeza e manutenção de qualquer caráter da área e de equipamentos concedidos;
- Depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos na conforme inventários previstos no processo Documento SEI 4859856, 4979914, 5073770 e 5089841.

7.2.7. A concessão de uso oneroso da(s) área(s) física(s) e instalações próprias da UFCG, composta pelas áreas de produção e refeitórios, que poderão ser fornecidas parcialmente equipadas ou mobiliadas, está vinculada aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas dependências da instituição, não podendo ter destinação diversa. A UFCG poderá, conforme a necessidade, fornecer as instalações com o devido equipamento e mobília.

7.2.8. Com anuência da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá explorar o espaço físico para o fornecimento de refeições a comunidade acadêmica, discentes não assistidos pelos programas de assistência estudantil., servidores técnicos e docentes, profissionais terceirizados, além do público em geral que transitem pelas unidades.

7.2.9. Quaisquer modificações na estrutura física do Restaurante Universitário poderão ser realizadas apenas com o consentimento e autorização prévia da CONTRATANTE, por meio dos setores competentes.

7.2.10. As benfeitorias realizadas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da CONTRATANTE, serão incorporadas ao patrimônio desta, sem qualquer direito de retenção sobre a área utilizada, ao término do prazo contratual ou em caso de rescisão do Contrato.

7.2.11. Os bens, incluindo equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes ao patrimônio da UFCG, serão entregues à CONTRATADA por meio de termo, firmado após a assinatura do contrato. Ao término do contrato, os bens integrantes do patrimônio serão devolvidos à UFCG, mediante recibo assinado em conjunto com o Fiscal do Contrato, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular. Caso a devolução dos bens não seja realizada no prazo de 30 dias após o término do contrato e solicitação dos fiscais, será necessário que a CONTRATADA realize uma cotação com três valores de mercado para a compra de novos itens, a escolha da contratante, com a finalidade de substituir os bens não devolvidos.

7.2.12. O RU poderá entregue em condições de utilização para sua atividade fim. Findo o contrato o Restaurante deverá ser devolvido em perfeitas condições de limpeza, conservação e pintura.

7.2.13. Caberá ao CONTRATADO com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários. Sendo de sua total responsabilidade a segurança da área concedida e de todos os objetos lá contidos.

7.2.14. A contratada não poderá servir ou vender sobremesas, refrigerantes ou sucos industrializados nas dependências do restaurante, em consonância com o objetivo de oferecer uma alimentação saudável aos usuários da comunidade acadêmica e ao público em geral.

7.2.15. A contratada deverá garantir que todas as refeições sejam servidas diretamente no restaurante universitário, sendo vedada a entrega de marmitas ou qualquer outro tipo de embalagem individual para consumo fora do local.

7.2.14. Pagamento da taxa

O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de DESCONTO mensal do valor devido pela a Administração à CONTRATADA. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato;

7.3. No que se refere ao ressarcimento do consumo de água e energia, a equipe de planejamento entendeu que a maneira mais adequada de aferição é por meio de equipamentos de medição de consumo. A leitura dos medidores deverá ser realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato acompanhada de representante da CONTRATADA.

- A empresa contratada deverá instalar os medidores de energia elétrica nos espaços destinados à concessão no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir da assinatura do contrato.
- Em caso de descumprimento do prazo, será aplicada uma advertência formal e, caso o atraso ultrapasse 30 (trinta) dias após o prazo estabelecido, será aplicada uma multa diária correspondente a 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, limitada a 1% (um por cento) do valor total do contrato.

7.3.1. Ressarcimento com gastos de Água

7.3.2. Considerando que alguns dos restaurantes não possuem medidores instalados, bem como em algumas situações estes englobam espaços de uso da Contratante, **será solicitado, à CONTRATADA, a instalação desses equipamentos para viabilização da aferição do seu consumo.**

7.3.3. A quantificação monetária do consumo de água deverá ser realizada pelo produto do consumo mensal (m³) pela taxa de água de acordo com os valores estabelecidos pela Concessionária de Água e Esgoto Local (CAGEPA ou semelhante que atender a região) à qual a UFCG se submete, conforme fórmula a seguir:

Valor da fatura (R\$) = Consumo (m³) x valor da tarifa do m³ (R\$)

7.3.4. Caso seja constatado defeito ou a falta de instalação do hidrômetro, o consumo de água será calculado de forma estimada, considerando-se 0,019 m³ de água por refeição fornecida. Para o cálculo, será utilizado o valor da tarifa do m³ (R\$), **conforme fórmula a seguir:**

Valor da fatura (R\$) = 0,019 x Total de refeições produzidas no mês x valor da tarifa do m³ (R\$)

7.3.5. Considerando que o fornecimento de água em alguns centros é autossuficiente, sem depender de empresas externas, cabe exclusivamente à empresa contratada a responsabilidade pela realização periódica dos testes de potabilidade da água.

7.3.5.1. Esse processo envolve a avaliação de uma série de parâmetros físicos, químicos e microbiológicos, determinados pelas normas vigentes, como a Portaria GM/MS nº 888/2021. Esses parâmetros são os **níveis de cloro, metais pesados, turbidez** da água, **coliformes totais, agrotóxicos** e metabólitos, além de **substâncias químicas e orgânicas** que representam **risco à saúde**, cianotoxinas, radioatividade, padrão bacteriológico, entre outros.

7.3.5.2. A coleta da amostra para análise deverá ser realizada **na presença do Fiscal Técnico**, em data e horário previamente definidos e aceitos por ambas as partes. Tal procedimento visa assegurar a transparência e a rastreabilidade dos processos, além de garantir que todas as etapas sejam conduzidas de acordo com as boas práticas e exigências regulamentares. Essa coleta deve ser realizada a cada seis meses iniciando antes do primeiro dia do fornecimento das refeições.

7.3.5.3. Caso o teste de potabilidade indique que a água não está própria para consumo, medidas corretivas deverão ser imediatamente adotadas pela empresa responsável. O tratamento da água deve ser realizado de forma adequada e em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, a fim de eliminar os contaminantes ou ajustar os parâmetros que se encontrem fora dos limites permitidos.

7.3.5.4. Após o tratamento, será obrigatória a realização de uma **contraprova**, que consistirá em um novo teste de potabilidade para verificar se as condições da água foram devidamente regularizadas. Essa contraprova deverá ser realizada em **conformidade com o cronograma estabelecido pelo Fiscal Técnico**, garantindo que os resultados sejam acompanhados e validados por profissional responsável.

7.3.5.5. A coleta da amostra para a contraprova seguirá o mesmo rigor do teste inicial, sendo de **obrigação da CONTRATADA** e efetuada na presença do Fiscal Técnico, em horários previamente definidos e aceitos. O laudo da contraprova deverá ser entregue ao Fiscal Técnico para avaliação e aprovação antes que a água tratada seja liberada para consumo.

7.3.5.6. O uso de caminhão-pipa no fornecimento de água potável será adotado apenas como medida excepcional, exclusivamente em situações em que os testes de potabilidade comprovem a não conformidade da água e a empresa não consiga regularizar a qualidade dentro do prazo necessário. Essa alternativa temporária visa garantir o abastecimento enquanto se realizam os ajustes e tratamentos necessários para restabelecer o fornecimento regular.

7.3.5.6.1 Em caso de uso de caminhão-pipa é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos à equipe de fiscalização: Alvará Sanitário do Caminhão-pipa e Teste de Potabilidade da água da fonte.

7.3.6. Ressarcimento com gastos de energia:

7.3.6.1. Para consumidores sem medidor individualizado, com base no **Ofício SEI nº 4323842**, o **valor a ser pago por estimativa (R\$)**, determinado pela fórmula:

$$\text{Valor a Pagar} = 0,73 \times \text{Total de Refeições Produzidas no Mês} \times \text{CUE (R\$)}$$

Onde:

- **0,73:** Fator de ajuste considerando a proporção estimada de consumo energético por refeição;
- **Total de Refeições Produzidas no Mês:** Quantidade de refeições registradas no período;
- **CUE (R\$):** Custo Unitário de Energia, calculado com base na tarifa ajustada.

7.3.6.2. Para consumidores com medidor individualizado

O cálculo da fatura de energia elétrica para essa categoria é realizado considerando a diferença entre as medições do período atual e do período anterior, multiplicada pela **tarifa da concessionária**, com a incidência de tributos não cumulativos, conforme descrito abaixo:

- **PIS:** Alíquota federal;
- **Cofins:** Alíquota federal;
- **ICMS:** Alíquota estadual;
- **Contribuição de Iluminação Pública:** Alíquota municipal (não incluída no cálculo demonstrativo).

A tarifa efetiva de energia elétrica para o consumidor do grupo B3 é ajustada com base na fórmula:

$$T = T_{\text{concessionária}} / [1 - (\text{PIS\%} + \text{Cofins\%} + \text{ICMS\%})], \text{ em R\$/kWh.}$$

Observação: A contribuição de iluminação pública foi desconsiderada para fins de demonstração do cálculo.

Dados Utilizados no Cálculo

Os valores relevantes aplicados ao cálculo encontram-se na tabela abaixo:

Item	Valor	Fonte
Tarifa da Concessionária - Grupo B3 (T _{concessionária})	R\$ 0,60219	Energisa
PIS	1,65%	Energisa
Cofins	7,6%	Energisa
ICMS sobre Energia Elétrica - PB	20%	Simtax

Tarifa Ajustada

Aplicando os valores da tabela, a **Tarifa de Energia Elétrica Unitária com Tributos (T)** é calculada da seguinte forma:

$$T = 0,60219 / [1 - (0,0165 + 0,076 + 0,2)]$$

$$T = \text{R\$ } 0,85115/\text{kWh}$$

7.4. Controle de acesso ao Restaurante Universitário

7.4.1. A CONTRATADA deverá dispor de caixa com no mínimo um guichê de atendimento em cada Restaurante Universitário.

7.4.2. O controle de acesso ao Restaurante Universitário dos usuários será gerenciado pela CONTRATANTE, utilizando-se de sistema próprio de controle de acesso junto ao banco de dados do SIGAA e catracas disponibilizadas pela CONTRATADA.

7.4.3. A CONTRATADA deverá, antes do início da execução dos serviços, adquirir e instalar catracas na entrada e saída de cada refeitório para o controle de acesso dos usuários. As catracas instaladas nas entradas deverão ser compatíveis com o sistema disponibilizado pela CONTRATANTE.

7.4.4. Os relatórios referentes ao quantitativo de refeições poderão ser disponibilizados à CONTRATADA semanalmente para conferência do número de refeições subsidiadas fornecidas. O relatório de refeições base para o faturamento mensal será emitido pela CONTRATANTE no início do mês subsequente ao fornecimento e apresentado à CONTRATADA para os procedimentos de faturamento de praxe.

7.5. Refeições

7.5.1. Da composição do cardápio:

- **LANCHE**

O cardápio do **lanche da manhã** da ETSC deverá ser constituído por:

1 (Um) tipo de fruta ou um tipo de bebida adicionada a 1(Uma) opção do grupo cereais e derivados, conforme o quadro de especificação dos componentes do Lanche da Manhã e o quadro de *per capita* e frequência dos componentes do lanche da manhã dispostos no Termo de Referência

- **ALMOÇO**

O cardápio do **almoço** deverá ser constituído por:

2 (dois) tipos de salada, variando entre crua e cozida, 4 (**quatro**) opções de prato principal, sendo uma opção vegetariana e uma vegana, feijão, arroz, uma guarnição, suco e sobremesa (fruta ou doce).

- **JANTAR**

O cardápio do **jantar** deverá ser constituído por:

1 (um) tipo de salada crua, 4 (quatro) opções de prato principal, sendo uma opção vegetariana e uma vegana (o usuário deverá optar por uma delas), três acompanhamentos, pão, café e suco.

Além dos itens descritos nos cardápios básicos, para todas as refeições, a CONTRATADA deverá disponibilizar os complementos estabelecidos no Termo de Referência.

7.5.2. Do porcionamento e distribuição das refeições:

As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), copos descartáveis (250 mL), pratos de louça branca ou vidro, cumbucas (bowl) em louça branca (jantar) e bandejas de plástico.

7.5.2.1. A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas no almoço e jantar será do tipo **cafeteria mista**. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma: as preparações deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário, exceto o prato principal, pão, suco e sobremesa, os quais, poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência.

7.5.2.2. A modalidade de Distribuição do Lanche da Manhã também será do tipo Cafeteria Mista, de forma que em relação ao porcionamento, os usuários poderão se servir livremente, exceto no que diz respeito ao grupo bebida, sanduíche e bolo, que deverá ser porcionado/acompanhado pelos funcionários da CONTRATADA, respeitando os per capita dispostos no Termo de Referência.

7.5.2.3. Considerando a diversidade de necessidades alimentares e os princípios de inclusão alimentar, o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) está autorizado a oferecer refeições vegetarianas e veganas como opção conjunta para os estudantes, de acordo com as seguintes diretrizes:

- O Restaurante Universitário oferecerá diariamente opções de refeições vegetarianas e veganas, atendendo às necessidades nutricionais e preferências alimentares dos estudantes que seguem essas dietas;
- A oferta exclusiva de refeições vegetarianas será permitida apenas se uma pesquisa realizada pela empresa responsável pelo restaurante demonstrar que a demanda por refeições veganas é inexistente;
- Caso haja apenas um aluno vegano, a empresa deverá oferecer uma refeição vegana exclusiva para ele. Se não houver nenhum aluno vegano, a opção vegetariana será suficiente;
- Estas diretrizes visam garantir uma alimentação inclusiva e sustentável, respeitando as escolhas alimentares da comunidade universitária.

7.5.3. Das especificações dos itens

7.5.3.1. LANCHE

A) FRUTA

- A porção de fruta deverá conter no mínimo 100gramas;
- Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época;
- As frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- As frutas deverão ser servidas inteiras (Laranja, Banana, Maçã) ou em porções (Melancia, Mamão), conforme per capita estabelecido no quadro de Per capita e frequência dos componentes do lanche da tarde;
- Poderão ser incluídos outros tipos de frutas, com a devida aprovação prévia da CONTRATANTE.

B) BEBIDA

- Nos lanches será oferecida uma opção de bebida, sendo uma opção de suco ou iogurte;
- O Suco deverá ser natural e ou de polpa de frutas, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura;
- O per capita das bebidas será estabelecido na tabela de per capita e frequência dos componentes do lanche da manhã;
- Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição e não ter o sabor repetido dentro da mesma semana
- Os sucos deverão ser servidos gelados, adoçados e sem açúcar
- Poderão ser incluídos outros tipos de bebidas, com a devida aprovação prévia da CONTRATANTE.

C) CEREAIS E DERIVADOS:

- Será fornecida uma opção, variando entre biscoito, bolo de saia ou tapioca com queijo, cuja quantidade per capita e frequência será disposta na tabela de per capita e frequência dos componentes do lanche da manhã;
- Poderão ser incluídos outros tipos de opções do grupo Cereais e Derivados, com a devida aprovação prévia da CONTRATANTE

Autonomia do Fiscal para Avaliação e Substituição de Itens

O Fiscal responsável pelo acompanhamento do contrato possui plena autonomia para, a qualquer tempo, inspecionar os itens que compõem as saladas servidas, garantindo que estejam em conformidade com as exigências estabelecidas neste Estudo Técnico e no Termo de Referência. Caso sejam constatadas irregularidades, como qualidade inadequada, falta de frescor, presença de sujidades ou não atendimento aos requisitos de composição, o Fiscal poderá determinar a **imediata retirada dos itens não conformes** e exigir a **substituição por outros que atendam plenamente aos critérios especificados**. Garantindo a segurança alimentar dos comensais.

7.5.3.2. ALMOÇO

A) BUFFET DE SALADA

- **02 tipos de saladas, sendo 01 salada crua e 01 cozida:**
- Devendo a salada crua ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais: alface, couve, acelga, cenoura, beterraba, repolho verde, repolho roxo, tomate, cebola, pimentão, pepino; podendo ser adicionado, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, amendoim, entre outros.
- E a salada cozida deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais: batata-inglesa, batata doce, abobrinha, cenoura, chuchu, abóbora (jerimum caboclo), beterraba; podendo ser adicionado, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese em sachê, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, batata palha, queijo, presunto, entre outros. (caso for optar por algum produto que não atendem os cardápios vegano e/ou vegetariano, fazer a adequação de uma parte para atender este público).
- Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.
- Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar em estado in natura, ser de primeira qualidade, estar firmes e íntegros, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.
- As saladas poderão ser servidas com ou sem molho. Os molhos utilizados deverão ser industrializados, do tipo *ceasar*, caseiro, ervas finas, italiano, mostarda e mel, queijos, rosê e maionese, alternadamente.
- O corte dos legumes deverá variar entre: tiras, jardineira (cubos), Julliene (bastões finos) e rondelle (rodela).
- Pelo menos três vezes na semana a salada crua deverá conter folhosos como ingrediente principal.
- Deve-se oferecer fonte de vit A pelo menos 3x/semana.

B) PRATO PRINCIPAL

- **02 opções de prato principal:** sendo uma preparação cozida e a outra, frita ou assada; sendo 01 opção de carne vermelha e 01 opção de carne branca, onde o usuário poderá optar por uma delas, ou meia porção de cada opção oferecida.
- O prato principal será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina (coxão mole, alcatra, lagarto, maminha, músculo ou acém), frango (filé de peito, coxa e sobrecoxa), peixe (filé de peixe sem espinha, sendo merluza, tilápia ou pescada), carne suína (bisteca ou pernil), víscera (fígado bovino) ou linguiças (toscana, frango ou calabresa) de acordo com o quadro de planejamento de carnes em Anexo.
- Para as preparações deverão ser utilizadas carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Os cortes das carnes deverão alternar entre: cubos, isca e bife.
- As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias.
- Preparações como peixe, fígado, linguiça e carne suína não podem ser oferecidas no mesmo dia (simultaneamente).
- A preparação de peixe poderá ser cozida até 2 vezes no mês, respeitando a aceitação dos comensais.
- Preparações elaboradas como tortas, lasanhas, empadão podem ser oferecidas como opção de prato principal desde que não sejam ofertadas simultaneamente.

C) OPÇÃO VEGETARIANA

- **01 opção de prato vegetariano:** As preparações deverão ser variadas e à base de ovos, laticínios e /ou leguminosas (soja, grão-de-bico, ervilha e/ou lentilha), podendo ser acrescidos de legumes ou verduras, de acordo com a frequência estabelecida.
- Estes ingredientes podem ser usados de forma isolada ou em combinação, como em bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, tortas, estrogonoff, preparações ao molho, refogados, suflês, quiche, omeletes, dentre outros.
- As preparações não deverão se repetir no período de uma semana.

D) OPÇÃO VEGANA

- **01 opções de prato vegano:** As preparações deverão ser variadas e à base de proteína texturizada de soja e /ou leguminosas (grão-de-bico, ervilha e/ou lentilha), podendo ser acrescidos de legumes ou verduras, de acordo com a frequência estabelecida.
- Estes ingredientes podem ser usados de forma isolada ou em combinação, como em bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, tortas, estrogonoff, preparações ao molho, refogados, suflês, quiche, dentre outros.
- As preparações não deverão se repetir no período de uma semana

E) ACOMPANHAMENTOS

- **01 opção de feijão**, variando entre carioca, preto e macassar, alternadamente, de acordo com a frequência estabelecida.
- **O feijão macassar deverá ser servido escorrido:** na farofa simples ou com vinagrete, mas quando for a preparação rubacão utilizar manteiga pasteurizada.
- As preparações de feijão serão acrescidas de carne de charque ou costela (**per capita: 5g**).
- Para os vegetarianos deverá ser disponibilizada a opção de feijão sem charque ou costela.
- Nos dias de feijoada (opção de prato principal), o acompanhamento (feijão) deverá ser mantido.
- **01 opção de arroz**
- As preparações de arroz serão enriquecidas com legumes, verduras, leguminosas, milho, ervilha, vagem e/ou brócolis.
- Nos dias de cardápios especiais podem ser acrescidos itens como batata palha, queijo, presunto, uva passa e azeitona.
- **Para os vegetarianos e veganos** deverá ser disponibilizada opção de arroz sem ingredientes de origem animal
- ..

F) GUARNIÇÃO

- **01 opção de guarnição**, variando entre massas, farofas, preparações à base de legumes e verduras (purê, suflê e torta) e pirão (carne ou peixe), de acordo com a frequência estabelecida.
- As massas deverão variar entre macarrão espaguete, macarrão parafuso e macarrão talharim, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes.
- As farofas deverão ser de farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz) acrescidas de verduras ou outros ingredientes.
- Os purês deverão ser de batata inglesa, abóbora, macaxeira, entre outros. Não será permitido a utilização de bases ou preparados de purês industrializados para compor a preparação.
- O pirão deverá ser de carne ou peixe, combinando com a opção de prato principal tradicional do dia.
- **Para os vegetarianos e veganos** deverá ser disponibilizada opção sem ingredientes de origem animal.

G) SUCO

- **01 sabor de suco.**
- Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas pasteurizada não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, maracujá, manga, uva e tangerina.
- Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição, não sendo permitido também a utilização do mesmo sabor em refeições seguidas (almoço e jantar).
- Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição.
- Os sucos deverão ser servidos gelados, adoçados e sem açúcar.

H) SOBREMESA

- **01 opção de sobremesa**, sendo ofertado fruta (4x/semana) e doce (1x/semana).
- As frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.
- As frutas deverão ser servidas inteiras (laranja) ou porções (abacaxi, melão, mamão e melancia), conforme per capita estabelecido.
- As frutas de corte deverão ser servidas sem cascas.
- Os doces deverão variar entre goiabada, bananada, doce de leite, paçoca, pé de moleque (tablete) ou gelatina (morango, limão ou uva).

- Os doces preparados deverão ser servidos em recipientes descartáveis de 100 mL com tampa, acompanhados de colher descartável.
- As opções de doce não poderão se repetir no período de 4 semanas.
- No caso do cardápio vegetariano e vegano, deve-se sempre oferecer uma sobremesa fonte de vitamina C

I) COMPLEMENTOS

- **Disponibilizar** - farinha de mandioca, azeite, vinagre, molho de pimenta, sal (sachê), adoçante (sachê), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo.

Autonomia do Fiscal para Avaliação e Substituição de Itens

O Fiscal responsável pelo acompanhamento do contrato possui plena autonomia para, a qualquer tempo, inspecionar os itens que compõem as saladas servidas, garantindo que estejam em conformidade com as exigências estabelecidas neste Estudo Técnico e no Termo de Referência. Caso sejam constatadas irregularidades, como qualidade inadequada, falta de frescor, presença de sujidades ou não atendimento aos requisitos de composição, o Fiscal poderá determinar a **imediata retirada dos itens não conformes** e exigir a **substituição por outros que atendam plenamente aos critérios especificados**. Garantindo a segurança alimentar dos comensais.

7.5.3.3. JANTAR

A) BUFFET DE SALADA

- **01 tipo de salada crua composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais:** alface, couve, acelga, cenoura, beterraba, repolho verde, repolho roxo, tomate, cebola, pimentão, pepino; podendo ser adicionado, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, amendoim, entre outros.
- Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.
- As saladas poderão ser servidas com ou sem molho. Os molhos utilizados deverão ser industrializados, do tipo caesar, caseiro, ervas finas, italiano, mostarda e mel, queijos, rosê e maionese, alternadamente.
- O corte dos legumes deverá variar entre: tiras, jardineira (cubos), Julliene (bastões finos) e rondelle (rodela).
- Pelo menos três vezes na semana a salada crua deverá conter folhosos como ingrediente principal.

B) PRATO PRINCIPAL

- **02 opções de prato principal**, sendo uma preparação cozida e a outra, frita ou Assada; sendo 01 opção de carne vermelha e 01 opção de carne branca. onde o usuário poderá optar por uma delas, ou meia porção de cada opção oferecida.
- O prato principal será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina (coxão mole, alcatra, lagarto, maminha, músculo ou acém), frango (filé de peito, coxa e sobrecoxa), peixe (filé de peixe sem espinha, sendo merluza, tilápia ou pescada) ou linguças (toscana, frango ou calabresa), de acordo com o **quadro de planejamento de carnes** anexo.
- Para as preparações deverão ser utilizadas carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Os cortes das carnes deverão alternar entre: cubos, iscas e bife.
- As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias.
- A preparação de peixe poderá ser cozida até 2 vezes no mês, respeitando a aceitação dos comensais.
- Preparações elaboradas como tortas, lasanhas, panqueca, empadão ou linguças podem ser oferecidas como 2ª opção de prato principal desde que não sejam ofertadas simultaneamente.

C) OPÇÃO VEGETARIANA

- **1 opção de prato vegetariano:**
- As preparações deverão ser variadas e à base de ovos, laticínios e/ou leguminosas (soja, ervilha, grão-de-bico e lentilha), podendo ser acrescidos de legumes ou verduras, de acordo com a frequência estabelecida.
- Estes ingredientes podem ser usados de forma isolada ou em combinação, como: em bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, tortas, estrogonoff, preparações ao molho, refogados, suflês, omeletes, dentre outros.
- As preparações não deverão se repetir no período de uma semana.

D) OPÇÃO VEGANA

- **1 opção de prato vegano:**
- As preparações deverão ser variadas e à base leguminosas (soja, ervilha, grão-de-bico e lentilha), podendo ser acrescidos de legumes ou verduras, de acordo com a frequência estabelecida.
- Estes ingredientes podem ser usados de forma isolada ou em combinação, como: em bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, tortas, estrogonoff, preparações ao molho, refogados, suflês, dentre outros.
- As preparações não deverão se repetir no período de uma semana.

E) ACOMPANHAMENTOS

Três opções de acompanhamentos diariamente, variando entre:

ACOMPANHAMENTO I:

- variando entre sopa, caldos, cremes e mungunzá, de acordo com a frequência estabelecida. As opções "Sopa, Creme, Caldos e Mungunzá" não serão ofertadas simultaneamente em todos os jantares. Em cada jantar, será disponibilizada apenas UMA dessas opções, conforme definição do cardápio.
- As preparações de sopa deverão variar entre sopa de carne, de feijão, de legumes, e canja.
- Os caldos deverão variar entre verde, de legumes, de macaxeira, "caldo de kenga e de peixe.
- Para os vegetarianos e veganos deverá ser disponibilizada opção de **ACOMPANHAMENTO I** sem ingredientes de origem animal.
- Os cremes devem variar entre de galinha, de batata inglesa, de macaxeira e de milho verde.
- O mungunzá poderá ser servido doce ou salgado a depender da aceitação de cada campus.

ACOMPANHAMENTO II:

- alternando entre arroz, macarrão e cuscuz (flocos de milho), de acordo com a frequência estabelecida.
- As preparações de arroz poderão ser enriquecidas com legumes, verduras, leguminosas, milho, ervilha, vagem e/ou brócolis. Nos dias de cardápios especiais podem ser acrescidos itens como batata palha, queijo, presunto, uva-passa e azeitona.
- As massas devem variar entre macarrão espaguete, macarrão parafuso e macarrão talharim, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes.
- O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogada, enriquecida com verduras, ovo, queijo coalho, linguiça calabresa, charque e/ou outros ingredientes.
- Para os vegetarianos e veganos deverá ser disponibilizado preparações sem ingredientes de origem animal.

ACOMPANHAMENTO III:

- alternando entre inhame/cará, abóbora (jerimum caboclo), macaxeira, batata-inglesa e batata-doce, de acordo com a frequência estabelecida, devendo ser servidos em pedaços (sem casca) ou em forma de purê.

F) PÃO

- **1 unidade de pão**, variando entre francês, seda, torrada e doce, alternadamente, respeitando a frequência estabelecida.
- O pão deve ser do dia do fornecimento, sem amassados ou deformações.

G) CAFÉ

- O café será servido quente, adoçado e sem açúcar.

H) SUCO

- **1 sabor de suco.**
- Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas pasteurizada não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, umbu, abacaxi, graviola, goiaba, maracujá, manga, uva e tangerina.
- Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição, não sendo permitido também a utilização do mesmo sabor em refeições seguidas (almoço e jantar).
- Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição.

- Os sucos deverão ser servidos gelados, adoçados e sem açúcar.

I) COMPLEMENTOS

- No Jantar deverão ser disponibilizados azeite, farinha de mandioca, vinagre, molho de pimenta (sachê), sachês de sal e adoçante, além de palito de dente (embalagem individual) e guardanapo.

Observação: Em datas festivas (Semana Santa, São João e Natal) deverão ser planejados cardápios diferenciados, com pratos típicos, O refeitório deverá ser decorado no Carnaval, São João e Natal.

Autonomia do Fiscal para Avaliação e Substituição de Itens

O Fiscal responsável pelo acompanhamento do contrato possui plena autonomia para, a qualquer tempo, inspecionar os itens que compõem as saladas servidas, garantindo que estejam em conformidade com as exigências estabelecidas neste Estudo Técnico e no Termo de Referência. Caso sejam constatadas irregularidades, como qualidade inadequada, falta de frescor, presença de sujidades ou não atendimento aos requisitos de composição, o Fiscal poderá determinar a **imediate retirada dos itens não conformes** e exigir a **substituição por outros que atendam plenamente aos critérios especificados**. Garantindo a segurança alimentar dos comensais.

7.6. Da elaboração dos cardápios

Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista responsável da CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para aprovação. Os cardápios para cada refeição deverão ser elaborados de acordo com composição, frequência e especificações relacionados no Termo de Referência, de modo a promover uma alimentação balanceada e saudável, além de atender os parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, e respeitar a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária, atendendo as diretrizes da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.7. Das normas higiênico sanitárias

As refeições produzidas nos Restaurantes Universitários deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

7.8. Dos horários

Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE. Todos os restaurantes funcionarão de segunda a sexta- feira, durante o período letivo.

7.8.1. Os horários de funcionamento dos Restaurantes Universitários poderão ser ajustados conforme a necessidade operacional, desde que respeitados os interesses dos comensais, considerando fatores como a logística das vans de transporte. Assim, a ampliação do horário de almoço poderá ser considerada, desde que viável para cada unidade e aprovada pela contratada, assegurando a adequação às demandas dos usuários.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
LANCHE	09h15min às 09h35min
ALMOÇO	11h00min às 13h30min
JANTAR	17h00min às 19h30min

8.4. Do local de funcionamento

UNIDADE	ENDEREÇO

CCTA	Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar - CCTA Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB, 58840-000
CCJS	Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB
CFP	Centro de Formação de Professores - CFP Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB.
CES	Centro de Educação e Saúde - CES Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB, 58175-000

8.4.1. A contratada deverá garantir que todas as refeições sejam servidas diretamente no restaurante universitário, sendo vedada a entrega de marmitas ou qualquer outro tipo de embalagem individual para consumo fora do local.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

A CONTRATADA deverá primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção de todas as outras áreas internas e externas de responsabilidade da CONTRATADA, devendo as mesmas estarem limpas e organizadas. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos registrados na ANVISA. A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, seguindo a NBR 5462 de novembro de 2004, bem como das instalações físicas dos restaurantes, seguindo a NBR 5674 de setembro de 1999.

8.6. Da Gestão de Pessoas – pessoal técnico, operacional e administrativo

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

Demais informações constam no Termo de Referência.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tendo em vista o que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como o levantamento realizado com os responsáveis técnicos e coordenadores dos quatro Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Campina Grande situados nas cidades de Sousa, Pombal, Cajazeiras e Cuité, o serviço a ser prestado deverá incluir a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições (lanche, almoço e jantar), assegurando uma alimentação balanceada e adequada, a serem produzidas e distribuídas nas quantidades dispostas a seguir:

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (20 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (10 MESES)
-------	------	--------	-----------	-------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

	1	5320	Fornecimento de refeições - Lanche (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB. (Cajazeiras)	Serviço	1.000	10.000
1	2	5320	Fornecimento de refeições - Almoço (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB (Cajazeiras)	Serviço	4.020	40.200
	3	5320	Fornecimento de refeições - JANTAR (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB. (Cajazeiras)	Serviço	2.220	22.200

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (20 DIAS)	QQUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
-------	------	--------	-----------	-------------------	--------------------------------------	----------------------------

						(10 MESES)
2	4	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) -no Restaurante Universitário Campus CCJS - Centro De Ciências Jurídicas E Sociais - Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB.	Serviço	1.460	14.600
	5	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCJS - Centro De Ciências Jurídicas E Sociais - Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB.)	Serviço	1.140	11.400
	6	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) -no Restaurante Universitário Campus CCTA - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB , 58840-000 (Pombal)	Serviço	1.800	18.000
	7	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCTA - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB , 58840-000 (Pombal)	Serviço	1.160	11.600

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEIDA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (20 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (10 MESES)
3	8	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário - Campus CES Centro de Educação e Saúde Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB , 58175-000 (Cuité)	Serviço	2.840	28.400
	9	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CES Centro de Educação e Saúde Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB , 58175-000 (Cuité)	Serviço	2.180	21.800

A memória de cálculo do quantitativo tomou como referência os documentos SEI 4855952, 4871347, 4878125 e 4912816, atualizados pelos documentos SEI 5567656, 5572205 e 5579896 disponíveis no processo.

Vale salientar que as quantidades estimadas no Documento SEI 5579896 (despacho da PRAC com os quantitativos finais sugeridos) sofreram pequenas alterações quando do lançamento das quantidades diárias no Mapa de Preços (documento SEI 5601990), dessa forma, as quantidades finais estimadas encontram-se no referido Mapa de Preços.

Essas quantidades foram estimadas para o grupo de estudantes subsidiado integralmente pelo PNAES, o qual não terá nenhum custo com a refeição.

Os demais membros da comunidade acadêmica pagarão diretamente à contratada/concessionária o valor integral (100%) do preço contratual da refeição.

O quantitativo de refeições diárias poderá sofrer flutuações, em especial nos meses de fim de períodos, grandes feriados nacionais e recesso escolar. Variações no quantitativo de refeições, seja aumento ou redução, demandam prévio aviso à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, de forma a adequar a produção diária e evitar faltas ou desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.581.440,00

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL (20 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL (10 MESES) (A)	PREÇO UNITÁRIO (B)	PREÇO REFERENCIAL (AxB)
	1	5320	Fornecimento de refeições – Lanche (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB. (Cajazeiras)	Serviço	1.000	10.000	R\$ 5,10	R\$ 51.000,00
1	2	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB (Cajazeiras)	Serviço	4.020	40.200	R\$ 15,10	R\$ 607.020,00
	3	5320	Fornecimento de refeições – JANTAR (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CFP - Centro de Formação de Professores Rua Sérgio Moreira de Figueirêdo s/n - Casas Populares - tel (83) 3532-2000 CEP 58900-000 - Cajazeiras - PB. (Cajazeiras)	Serviço	2.220	22.200	R\$ 14,96	R\$ 332.112,00
VALOR TOTAL DO GRUPO								R\$ 990.132,00

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL (20 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL (10 MESES) (A)	PREÇO UNITÁRIO (B)	PREÇO REFERENCIAL (AxB)
-------	------	--------	-----------	-------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------	-------------------------

2	4	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCJS - Centro De Ciências Jurídicas E Sociais - Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB.	Serviço	1.460	14.600	R\$ 15,10	R\$ 220.460,00
	5	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCJS - Centro De Ciências Jurídicas E Sociais - Rodovia Antônio Mariz, s/n, Br 230 – Km 466,5, Sítio Fazenda Cesário – CEP: 58800-000 – Sousa PB.)	Serviço	1.140	11.400	R\$ 14,96	R\$ 170.544,00
	6	5320	Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCTA - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB , 58840-000 (Pombal)	Serviço	1.800	18.000	R\$ 15,10	R\$ 271.800,00
	7	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CCTA - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar Rua Jairo Vieira Feitosa, 1770 - Pereiros, Pombal - PB , 58840-000 (Pombal)	Serviço	1.160	11.600	R\$ 14,96	R\$ 173.536,00
VALOR TOTAL DO GRUPO								R\$ 836.340,00

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEIDA	QUANTIDADE MENSAL (20 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL (10 MESES)	PREÇO UNITÁRIO (B)	PREÇO REFERENCIAL (AxB)
			Fornecimento de refeições – Almoço (Subsídio Integral) -					

3	8	5320	no Restaurante Universitário - Campus CES Centro de Educação e Saúde Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB , 58175-000 (Cuité)	Serviço	2.840	28.400	R\$ 15,10	R\$ 428.840,00
	9	5320	Fornecimento de refeições – Jantar (Subsídio Integral) - no Restaurante Universitário Campus CES Centro de Educação e Saúde Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB , 58175-000 (Cuité)	Serviço	2.180	21.800	R\$ 14,96	R\$ 326.128,00
VALOR TOTAL DO GRUPO								R\$ 754.968,00

O valor anual (para 10 meses) estimado para a contratação é de **R\$ 2.581.440,00 (Dois milhões, quinhentos e oitenta e um mil, quatrocentos e quarenta reais).**

9.1 Pesquisa de Preços

A pesquisa de preços foi realizada observando as orientações contidas na Lei nº 14.133/2021, utilizando também os parâmetros da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

A pesquisa foi realizada por meio do Painel de Preços do Governo Federal e por pesquisa em contratação similar (Ata de Registro de Preços proveniente do Pregão Eletrônico nº 90003/2024), conforme incisos I e II, do Art. 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

9.1.1 Análise dos preços coletados

Para melhor compreensão, os valores obtidos através das pesquisas de preços foram consolidados em Mapa de Preços para Composição dos Valores de Referência, anexo ao processo.

No Mapa de Preços, constatou-se coeficiente de variação acima de 25%, entre os preços coletados, em um dos itens e coeficientes abaixo desse percentual nos demais itens, considerados satisfatórios, situação que reflete as características de um mercado bastante competitivo. Dessa forma adotou-se a mediana ou a média, conforme o caso, como método para obtenção do preço estimado para a contratação.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A Administração busca evitar contratações defeituosas, promovendo licitações que assegurem eficiência na aplicação dos recursos públicos, minimizem riscos de conflitos e atrasos e garantam o cumprimento adequado do objeto contratado. Nesse contexto, a Lei 14.133/2021, em seu art. 47, estabelece os princípios da padronização e do parcelamento, considerando fatores como responsabilidade técnica, redução de custos e ampliação da competitividade. Contudo, a decisão pelo parcelamento ou agrupamento deve ser fundamentada, conforme entendimento do TCU, que permite adjudicação por grupo ou lote, desde que devidamente justificada.

No caso em questão, optou-se pela formação de grupos, considerando a necessidade de planejamento, fiscalização e gestão integradas, bem como o cumprimento uniforme de prazos e padrões de qualidade. A contratação por grupos

possibilita economia de escala e racionalização do trabalho, além de atribuir responsabilidade clara à empresa contratada, evitando conflitos entre fornecedores e garantindo continuidade dos serviços. A decisão de unir os Campi de Sousa e Pombal decorre dos quantitativos menores apresentados, que tornam a contratação mais atrativa ao mercado quando os itens são agrupados, aumentando a competitividade e promovendo maior viabilidade econômica.

A análise de mercado indicou que o agrupamento por Campus é mais vantajoso economicamente, especialmente pela localização geográfica e pela limitação de fornecedores locais. A logística, os custos gerenciais e a uniformidade de execução também fundamentam a escolha, aspectos cruciais para serviços contínuos e permanentes. A flexibilidade da empresa contratada para gerenciar recursos e lidar com mudanças operacionais reforça a viabilidade do modelo adotado. Assim, será realizada licitação na modalidade pregão eletrônico, do tipo menor preço, com itens agrupados por Campus. O parcelamento, conforme análise, não apresenta benefícios econômicos para a instituição, em razão da perda de escala e da inviabilidade operacional, em consonância com a Súmula 247 do TCU.

10.1 Da padronização

De acordo com a Lei 14.133/21, temos:

Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:

I - da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

Art. 19. Os órgãos da Administração com competências regulamentares relativas às atividades de administração demateriais, de obras e serviços e de licitações e contratos deverão:

II - criar catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, admitida a adoção do catálogo do Poder Executivo federal por todos os entes federativos;

§ 1º O catálogo referido no inciso II do caput deste artigo poderá ser utilizado em licitações cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou o de maior desconto e conterà toda a documentação e os procedimentos próprios da fase interna de licitações, assim como as especificações dos respectivos objetos, conforme disposto em regulamento.

§ 2º A não utilização do catálogo eletrônico de padronização de que trata o inciso II do caput ou dos modelos deminutas de que trata o inciso IV do caput deste artigo deverá ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.

Considerando o catálogo encontrado no site <<https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados>> e os itens padronizados , justificamos a não adoção do referido catálogo.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e a contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), disponível no endereço eletrônico <https://portal.ufcg.edu.br/phocadownload/userupload/resolucoes/RESOLUO%20N%2004.2020%20%20PDI_2020_2024_.pdf>, é um instrumentolegal de planejamento estratégico – previsto no Decreto n.º 9.235/2017 – que reúne objetivos, metas e indicadores para nortear as ações das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Com vigência para cinco anos (2020 -2024), a aquisição em tela alinha-se ao **Eixo 4: Assistência Estudantil Objetivo 7: Melhoria da assistência estudantil.**

Informa-se que o PDI para o ano de 2025 ainda não foi publicado, pois encontra-se em fase de aprovação.

12.2. Plano de Contratações Anual - PCA

A previsão no Plano de Contratações Anual (PCA) 2025 da referida contratação será fornecida em momento oportuno.

12.3. Plano de Logística Sustentável - PLS

Ademais, consultando o Plano de Logística Sustentável - PLS da UFCG (2020-2024) disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1MXNZajNcFDC2Z3NUz1ziKFAAdtzqSKQI/view?usp=sharing>

A contratação de serviços de Alimentação e Nutrição para os Restaurantes Universitários da UFCG se insere no **Eixo 06 - Compras e Contratações Sustentáveis** do Plano de Logística Sustentável (PLS) da UFCG. Esse eixo aborda práticas para tornar as aquisições mais eficientes e alinhadas aos princípios da sustentabilidade, conforme observado na descrição de ações que promovem critérios de sustentabilidade em licitações e contratações institucionais.

Além disso, considerando o impacto ambiental e a necessidade de eficiência logística na operação de Restaurantes Universitários, essa contratação deve observar práticas que atendam a esses princípios, como a redução de desperdícios e a otimização no uso de recursos. Se necessário, ajustes podem ser realizados para garantir que as metas do PLS sejam atendidas, integrando as demandas específicas dessa área.

Informa-se que o PLS para o ano de 2025 ainda não foi publicado, pois encontra-se em fase de aprovação.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias da Universidade Federal de Campina Grande, almeja-se alcançar os seguintes resultados:

- Cumprimento, por parte da empresa CONTRATADA, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação;
- Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato poder ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade;
- Zelar pelo bem sob responsabilidade da CONTRATADA de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;
- Adequar os ambientes utilizados pelos usuários de forma a melhorar a qualidade dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica;
- Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas;
- Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;
- Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a evasão no âmbito da Instituição.

14. Providências a serem Adotadas

- Providenciar laudos técnicos dos Restaurantes Universitários com a finalidade de avaliar as instalações e elaborar um plano de ação para correção de eventuais inadequações, com os seus responsáveis.
- Instalar medidores de água e energia em todos os Restaurantes Universitários com o objetivo de mensurar o consumo real mensal de água e energia para fins de cobrança à CONTRATADA.
- Realizar a medição das áreas de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA com o intuito de calcular o valor mensal de aluguel.
- Promover capacitação dos servidores que atuarão na gestão e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo excessivo de água e energia

Providências a serem tomadas ou medidas mitigadoras:

- Racionalizar o consumo de energia elétrica e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, bem como para o consumo de água.

Descarte do óleo de cozinha

Providências a serem tomadas ou medidas mitigadoras:

- Recolher o óleo utilizado, armazenando-o em recipientes adequados e resistentes a vazamentos, de modo a não contaminar o meio ambiente, e adotar as medidas necessárias para evitar que venha a ser misturado com produtos químicos, combustíveis, solventes, água e/ou outras substâncias que inviabilizam sua reciclagem;
- Providenciar a coleta do óleo usado e recolhido, através de empresa ou cooperativa ou particular credenciado, para destinação segura, a exemplo: fabricação de sabão.

Descarte de resíduos recicláveis

Providência a ser tomada ou medida mitigadora:

- Implantar a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis - Coleta Seletiva Solidária.

Descarte de resíduos orgânicos

Providência a ser tomada ou medida mitigadora:

- Implantar a separação dos resíduos orgânicos, providenciar a coleta e promover a destinação adequada, por exemplo: utilização para processos de compostagem.

Para atenuar esses impactos, a contratada deverá atentar às orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, no que couber, como também em legislações pertinentes.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, com base no presente estudo, entende-se que a presente contratação é técnica e economicamente viável para a Administração.

17. 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](#).

CYNTIA HELENA PEREIRA DE CARVALHO

Demandante/PRAC

SANDRA REGINA DANTAS BAIA

Membro/PRAC

DANILA DE SOUSA ABREU

Membro/Responsável pela Fiscalização/PRAC

JAQUELINE COSTA DANTAS

Membro/Responsável pela Fiscalização/PRAC

MATEUS AURELIANO FELINTO DE LUCENA

Membro/Responsável pela Fiscalização/PRAC

ROBSON LUIZ DA SILVA CLEMENTE

Membro/Responsável pela Fiscalização/PRAC

MARIA JAQUELINE DA SILVA MANDU

Coordenadora/Coordenação de Compras e Contratos

ALYNE VICENTE DINIZ

REGINALDO PEREIRA FRANCA JUNIOR

Novo Demandante/PRAC

VALESKA SOARES DO NASCIMENTO

Membro/PRAC

Lista de Anexos

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

- Anexo I - consultarFornecedoresParametrizados.pdf (77.81 KB)
- Anexo II - consultarFornecedoresParametrizados (1).pdf (77.96 KB)
- Anexo III - consultarFornecedoresParametrizados (2).pdf (75.81 KB)



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Arociras

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.965.945/0001-25	EDNALVA ALEXANDRE BARBOSA VIEIRA

BARRA DE SANTANA

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.647.723/0001-54	OURO BRANCO INDUSTRIA E COMERCIO DE LEITE LTDA

Cacimba de Dentro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
35.453.021/0001-47	GICELE LORRANA DE OLIVEIRA

Campina Grande

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
07.659.454/0001-18	BRASIFORT LOCAÇÃO DE SISTEMAS E EQUIPAMENTOS ELETRONICOS LTDA
03.447.167/0001-93	BRASIFORT SEGURANCA ELETRONICA LTDA
08.996.036/0001-89	EDVANDRO DE ALMEIDA CAVALCANTI
09.219.122/0001-48	J M BELO CONSERVADORA LTDA
24.749.854/0001-33	JOSE ADRIANO DE ASSIS BISPO

Catolé do Rocha

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.963.209/0001-38	SARAH ANDRADE OLIVEIRA & CIA LTDA

Coremas

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
30.196.195/0001-58	MARCUS VINICIUS RAMALHO NOGUEIRA

Cuité

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
00.558.567/0001-88	ROSA ALIPIO DE LIMA ARAUJO

Guarabira

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.659.814/0001-00	CELIA FRANCISCO DE CARVALHO

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Itabaiana

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
31.966.270/0001-85	GENILSON MEDEIROS

João Pessoa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
34.605.806/0001-25	EMILY MADALENA DE JESUS SANTINO 08420784443
14.764.808/0001-50	PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
22.794.156/0001-24	RV SERVICOS LTDA

Massaranduba

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.989.417/0001-06	RENATA DE JESUS CASTRO FERREIRA

Monteiro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
48.865.598/0001-08	SABOREAR CAFE ALIMENTACAO LTDA
14.100.623/0001-40	TJMJ ALIMENTACAO LTDA

Natubá

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
47.189.110/0001-07	47.189.110 ERICA THAYNA PEREIRA DE SOUZA

Nova Floresta

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

Pilar

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

Santa Rita

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
24.263.444/0001-88	MEG EMPRESA DE SERVICOS GERAIS LTDA

Soledade

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
12.480.023/0001-20	12.480.023 JOSE GERARDUS COUTINHO RAMOS DE ALMEIDA

Sousa

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
021.430.084-65	MARIA JOSE DE ARAUJO OLIVEIRA
14.372.158/0001-05	MARIA JOSE DE ARAUJO OLIVEIRA 02143008465

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Paraíba

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Sumé

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
17.494.579/0001-99	CLASSINETE GALDINO LEITE 58943137400

São João do Rio do Peixe

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
35.207.021/0001-67	SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA

Tacina

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
20.599.638/0001-06	MARIA ZELIA DE LIMA

Triunfo

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
44.603.549/0001-46	RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Pernambuco

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Buique

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
05.994.565/0001-55	DU CHEF REFEICOES LTDA

CABO DE SANTO AGOSTINHO

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
13.211.037/0001-00	C&A NASCIMENTO DE ALIMENTACAO LTDA
02.634.836/0001-73	CSA CALOME LTDA

Cachoeirinha

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
02.235.717/0001-48	L R DE GUSMAO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA

Camaragibe

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.141.485/0001-52	DELICARY GOURMET LTDA
05.977.136/0001-70	J A DOS SANTOS MANUTENCOES

Garanhuns

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
28.823.356/0001-44	CASA REAL BUFFET & EVENTOS LTDA
04.282.640/0001-92	HOTEIS & HOSTELS DE TURISMO DO NORDESTE LTDA

Glória do Goitá

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
05.768.674/0001-54	G8 EMPREENDIMENTOS LTDA

Gravatá

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
01.832.814/0001-55	NORDIGAS NORDESTE REPRESENTACOES DE GAS LTDA

Jaboatão dos Guararapes

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
41.250.358/0001-50	EPS-RECURSOS HUMANOS E SERVICOS LTDA
02.726.118/0001-27	SERVCAF LTDA
41.252.891/0001-50	SIRLEY ALVES BOMFIM

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Pernambuco

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Olinda

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.667.921/0001-80	F.J.P.SANTOS EMPREENDIMENTOS E PARTICIPACOES
28.637.117/0001-08	INOWA SOLUCOES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS LTDA

PAULISTA

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
70.245.527/0001-61	RANGEL & FARIAS LTDA

Petrolina

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.137.643/0001-59	A Y & R ALIMENTACAO LTDA
37.188.985/0001-30	DENNYS YANN DIAS DA SILVA LEAL 10069118477
32.508.063/0001-40	FRANCISCO DE SOUSA SABINO 05721132426
35.602.848/0001-75	MILTON SANTOS FRANCA NETO
35.405.844/0001-05	PAULO VALDERICO OLIVEIRA DE CASTRO LTDA
21.943.283/0001-85	PRO ALIMENTOS E REFRIGERACAO LTDA

Recife

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
32.861.705/0001-90	32.861.705 RONALD NUNES DIAS DA SILVA
51.570.988/0001-65	51.570.988 RAQUEL SILVA DE LIMA
18.879.888/0001-40	CM COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
01.297.550/0001-87	FUNCIONAL TERCERIZACAO LTDA
04.536.180/0001-81	GOLL SERVICE LTDA
01.515.459/0001-90	INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DO TRABALHO DE PE
02.838.052/0001-67	JDB ADMINISTRACAO E SERVICOS DE ESTACIONAMENTO LTDA
04.342.730/0001-21	K. S. VIEIRA
05.454.345/0001-39	MAKE EMPREENDIMENTOS E SERVICOS LTDA
35.612.399/0001-46	MASTERCOM COMERCIO LTDA
56.599.749/0018-08	N.B.G. ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA
07.362.669/0001-72	RB REFEICOES E RECEPCOES LTDA
15.021.571/0001-80	SH ALIMENTACOES LTDA
02.293.852/0001-40	SPBRASIL ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA.
01.702.749/0001-43	TRADICAO SERVICOS LTDA
44.845.464/0001-74	VITANUTRI REFEICOES LTDA

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Pernambuco

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Vitória de Santo Antão

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
11.456.559/0001-47	LIDIA VIEIRA MEDEIROS - ALIMENTOS



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Rio Grande do Norte

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Areia Branca

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
47.124.883/0001-05	47.124.883 ANA SHIRLEY DA SILVA

Equador

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
51.884.679/0001-60	JOSE IRAMAR FELIX DA SILVA

Guamaré

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
36.425.399/0001-08	MARIA ALDA DE MIRANDA SIQUEIRA
509.650.694-00	MARIA ALDA DE MIRANDA SIQUEIRA

Lucrecia

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
18.974.936/0001-89	BODEGA REFEICOES SERVICOS E COMERCIO LTDA

Macau

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
15.495.405/0001-15	C H COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA

Mossoró

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
05.615.688/0001-38	COOPERATIVA DE MULHERES PRESTADORAS DE SERVICOS
11.335.365/0001-93	D & T RESTAURANTE LTDA
17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
19.189.663/0001-24	MOSSORO LL ALIMENTACOES LTDA

Natal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
49.227.006/0001-95	49.227.006 HOZANA CINTIA BEZERRA ALVES
40.994.238/0001-02	APOIO COMERCIO E SERVICOS LTDA
31.308.750/0001-59	CHEF'S COMERCIO E SERVICOS EIRELI
17.156.145/0001-89	DARIA OLINDA DE MORAES PEREIRA
00.817.645/0001-11	FRANCISCO FLAVIO DA SILVA LIMA

Relatório da Consulta Parametrizada de Fornecedores

Parâmetros da Consulta

CPF/CNPJ:

UF: Rio Grande do Norte

Município:

Linha de Fornecimento: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Porte da Empresa:

Fornecedores

Natal

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
07.763.880/0001-05	J R NOTARO CAVALCANTI
466.293.944-53	NORMA DANTAS BEZERRA DE ALBUQUERQUE
01.611.866/0001-00	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA
04.602.013/0001-91	PCMS WORLD TRADE INTERMEDIACAO E AGENCIAMENTO DE SERVICOS E NEGOCIOS LTDA
03.138.148/0001-85	PETROGAS-SERVICOS TECNICOS LTDA
01.417.412/0001-94	S M SERVICOS TERCEIRIZADOS EIRELI
13.141.162/0001-91	SALTNOR REFEICOES COLETIVAS & SERVICOS LTDA
15.160.964/0001-74	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA

Parnamirim

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
33.999.638/0001-37	33.999.638 PATRICIA BRITO MACHADO
40.536.694/0001-09	FERNANDO BRAGA SERRAO
35.474.697/0001-17	FLOR DO VALE ALIMENTOS LTDA
23.655.579/0001-26	L. L. F. INDUST. ALIMENTOS E REFEICOES LTDA
10.328.834/0001-84	MEIODIA REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA
04.268.760/0001-35	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA
70.163.605/0001-89	PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA

Patu

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
14.866.515/0001-83	SIRIUS ADMINISTRADORA LTDA

São Gonçalo do Amarante

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
43.032.073/0001-78	43.032.073 TALLISON SILVA DA MATA

São Pedro

CPF/CNPJ:	Nome/Razão Social
47.448.159/0001-37	MAXWELL NUNES CAMPELO 01685382452