

Estudo Técnico Preliminar 8/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23093.001846.2021-11

2. Descrição da necessidade

Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do *Campus* Mossoró do IFRN, concomitantemente à concessão do espaço da cantina, para fazer face ao cumprimento da política de suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades letivas. O Programa de Alimentação Estudantil do IFRN (aprovado pela Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN) é uma das ações da Política de Assistência Estudantil do IFRN, com vistas a ampliar as condições de permanência e êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição. A Resolução aprova o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN. O programa se norteia nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Decreto nº 7.234 de 19/07/2010, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 13.346/2006, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução nº 06/2020.

O Programa de Alimentação tem por finalidade ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar a permanência do estudante no contraturno para a participação em ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-culturais, desportivas e político-estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além disso, contribui para a formação integral do estudante por meio do acompanhamento da equipe multidisciplinar, formada por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da saúde.

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus* Mossoró, pois, em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiro considerável para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendiosa, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para preparo, distribuição e limpeza da cozinha e dos demais ambientes correlatos à atividade.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes contemplados pelo Programa de Alimentação deste Instituto, mas também a oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público que frequente a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantado na reestruturação da máquina administrativa através 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.

O órgão já possui contrato vigente (nº 050/2017 – PROAD/RE/IFRN) referente a esses serviços. No entanto, após consulta, a Contratada não demonstrou interesse em prorrogá-lo, motivo pelo qual se faz necessário o planejamento de nova licitação. Realizou-se, ainda, reunião presencial no *Campus* Mossoró no mês de novembro de 2021 a fim de que fosse possível negociação com a empresa para possíveis repactuação e prorrogação contratual. Porém, não houve resposta da empresa após a tentativa de negociação.

Listam-se, abaixo, os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra:

- Lei nº 8.666/1993 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;
- Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];
- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

Listam-se, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;

- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Observando a contratação anterior do mesmo objeto, realizada através de licitação deste órgão, processo 23093.039858.2016-43, no que tange ao planejamento da licitação, não foram identificadas inconsistências que justifiquem a alteração substancial do planejamento da presente licitação em relação à anterior.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS	MARINÉZIO GOMES DE OLIVEIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecimento de refeições deve se dar nas formas de almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN Mossoró, localizado na Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff - Mossoró-RN, CEP: 59.628-330, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 12h00min às 13h30min (almoço) e 18h às 18h50min (jantar).

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

Durante o contexto da pandemia da COVID-19 provocada pelo novo coronavírus, entende-se a necessidade da disponibilização de luvas descartáveis a todos os alunos durante o momento em que estiverem se servindo. Fica facultada à Contratada a permanência de tal conduta após a declaração do fim da pandemia, segundo determinação dos órgãos oficiais de saúde.

A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico, Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 20 horas semanais, 5 (cinco) dias por semana, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão de obra especializada, operacionalização e

administração, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Contratada, observadas as normas vigentes, entre elas a RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC ANVISA 218/2005.

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

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados que atuarem nas dependências do *Campus* Mossoró os fardamentos e equipamentos de proteção e segurança que se fizerem necessários à execução dos serviços. Além disso, deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes pertinentes ao assunto.

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

O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES nº 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão.

Desse modo, a duração inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até atingir o máximo de 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido pelo art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser executado é comum nos termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

Deverão ser observadas as práticas de sustentabilidades de que trata a IN SLTI/MPOG nº 01/2010 e o Guia de Contratações Sustentáveis CGU/AGU.

Além dos acima descritos, são requisitos da contratação:

1. Quanto às características dos ingredientes:

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

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

- Arroz tipo 1 (um);
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- Massas com ovos, de primeira qualidade, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega;
- Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa);
- Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e integro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.

a) **Do acompanhamento da qualidade das refeições pelos fiscais**

i) Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 02 (duas) refeições gratuitamente, de cada tipo (almoço e jantar), diariamente, direcionadas ao fiscal titular e substituto do contrato, a fim de serem avaliadas e o resultado inserido no IMR (Instrumento de Medição de Resultados).

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

iii) Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a Contratada, após notificação pela Contratante, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

2. Quanto à composição das refeições para os estudantes:

a) **Disposições gerais**

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender ao disposto no art. 19 da Res. FNDE nº 6/2020, em que para as refeições dos estudantes, recomenda-se, no máximo:
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 600 mg (seiscentas miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita;
 - Sendo proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as preparações.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

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

b) Almoço

- 1 opção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, devendo ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. A salada cozida com porção mínima de 110g, devendo ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas.
- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos
- usualmente consumidos na culinária vegetariana;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1 opção de feijão;
- 1 opção de arroz;
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), e seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana;
- 1 opção de sobremesa (fruta): utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verdes nem maduras demais, ou azedas.

c) Jantar

- Deverá seguir a ou uma das opções proteicas de origem mesma composição do almoço animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista/Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade;
- Quando houver a disponibilização da sopa o comensal deverá optar pela refeição completa (proteína, arroz, feijão, guarnição e salada) ou pela sopa com dois pães;
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína, macaxeira com carne de sol e sopa com dois pães tipo francês, de acordo com a aceitação do público e solicitação da fiscalização de contrato. Nesses casos, deverão ser sempre ofertados 1 tipo de salada (respeitando as especificações anteriores a respeito das saladas) e disponibilizados café e leite.

3. Quanto a frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

a) Disposições gerais: os cardápios elaborados pela Contratada para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções prontas para consumo descritas nos quadros a seguir:

i) Almoço

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada uma)		

TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha;	150-200g	10

lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.		
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
ARROZ		
Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
FEIJÃO		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03
Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02

BEBIDA		
Suco natural	200mL	10
	SOBREMESA	
Fruta	100-150g	10

ii) Jantar

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada)		
TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01

Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.	150-200g	10
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
ARROZ		

Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
FEIJÃO		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03
Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02
BEBIDA		
Suco natural	200mL	10
	SOBREMESA	
Fruta	100-150g	10
SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

4. Quanto ao planejamento dos cardápios

a) Disposições gerais:

- i) Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em Nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;
- ii) Os cardápios quinzenais devem ser montados (acompanhados da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras, cálcio, ferro e sódio) e enviados eletronicamente à Contratante com 05 (cinco) dias de antecedência, assinados pelo (a) profissional nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para as devidas apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;
- iii) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;
- iv) Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do comensal. As adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato;
- v) Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais;
- vi) Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os *in natura* e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura *trans*, açúcar livre e sódio;
- vii) Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no *Campus*.

5. Quanto à cessão do uso da cantina

a) Disposições gerais:

- i) A frequência à cantina é franqueada à comunidade da instituição e ao público em geral que acessa as dependências do IFRN *Campus* Mossoró;
- ii) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;
- iii) A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que estes poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

- iv) O horário de funcionamento da cantina será das 07h00min às 21h30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração do *Campus Mossoró*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;
- v) Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09h e 13h, podendo esta condição ser modificada desde que acordado com a Administração do *Campus Mossoró*;
- vi) Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do *Campus Mossoró*;
- vii) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executado após aprovação da Direção-Geral do *Campus Mossoró*;
- viii) A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário apenas para o atendimento de caixa, não podendo este manipular alimentos preparados, embalados ou não;
- ix) A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados a aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, do Ministério da Saúde;
- x) Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcóolicas e remédios ou similares;
- xi) Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde, publicada em 2007;
- xii) A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável;
- xiii) A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços.
- xiv) A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

b) Do fornecimento de lanches:

- i) O fornecimento de lanches postos à venda na cantina poderá seguir a sugestão de cardápio abaixo:

<i>ALIMENTOS E BEBIDAS</i>			
01	<i>Água de coco</i>	16	<i>Pipoca caseira</i>
02	<i>Água mineral com gás ou sem gás (garrafa /copo)</i>	17	<i>Pão com manteiga</i>
03	<i>Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu</i>	18	<i>Pão com queijo</i>
04	<i>Achocolatado (leite com chocolate)</i>	19	<i>Pão com ovo</i>
05	<i>Barras de cereais com e sem açúcar</i>	20	<i>Pastéis de forno, impreterivelmente</i>
06	<i>Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia</i>	21	<i>Pizza (margarita ou mussarela)</i>
07	<i>Café com leite com e sem açúcar</i>	22	<i>Picolés e sorvetes de frutas</i>
08	<i>Café tradicional com e sem açúcar</i>	23	<i>Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface, mussarela, no mínimo)</i>
09	<i>Chás: de camomila, erva cidreira, maçã etc.</i>	24	<i>Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga (com e sem açúcar).</i>
10	<i>Chocolates diversos</i>	25	<i>Sanduíche com patê vegetal</i>
11	<i>Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido</i>	26	<i>Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)</i>
12	<i>Fruta in natura</i>	27	

			<i>Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i>
13	<i>Gelatina saborizada com suco de fruta</i>	28	<i>Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado</i>
14	<i>Leite integral (frio e quente)</i>	29	<i>Crepes simples e recheados (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i>
15	<i>Milho verde, pamonha ou canjica</i>	30	<i>Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)</i>

ii) O cardápio sugerido poderá ser modificado, desde que as modificações sejam em função das especificações regionais e do Programa Cantina Saudável, mediante aprovação pela Administração do *Campus* Mossoró e fiscais do contrato;

iii) Com base no Programa Cantina Saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da Nota Técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, a Administração poderá restringir ou eliminar a oferta de alimentos considerados não saudáveis, como balas, pirulitos, gomas de mascar, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, refrigerantes, pipocas industrializadas, entre outros;

iv) Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas e a operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos aos usuários, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

v) Todas as pessoas que manipularem alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar os equipamentos de proteção individual (avental de vinil, luvas descartáveis de polipropileno, máscara dupla com elástico e touca de TNT);

vi) O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (estocáveis: temperatura ambiente entre 25° e 30°; refrigerados: entre 4° e 10°; congelados: entre 0° e -18°);

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

viii) Os sucos naturais, vitaminas, leites ou qualquer líquido deverão ser fornecidos em copos descartáveis e com canudo protegido, quando solicitado pelo usuário;

ix) Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente;

x) A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos.

6. Do fornecimento de refeições para servidores e público geral

- i) A Contratada deverá ofertar opção de refeições (almoço e jantar) em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, aos servidores e público em geral, separadamente do ponto de distribuição disponibilizado para os alunos beneficiários das refeições;
- ii) As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas e a operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos aos usuários, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;
- iii) O almoço deverá ser servido em sistema self service, com as preparações dispostas em balcões térmicos (quente e frio) e serem cobradas por peso;
- iv) As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado à refeição **não poderão** ser reutilizadas em outras preparações ou refeições;
- v) O cardápio do **almoço** deverá possuir, obrigatoriamente, os seguintes itens:
 - 2 opções de saladas (1 crua e 1 cozida);
 - 3 pratos principais (tendo opções de carne branca – frango ou peixe, carne vermelha, e uma opção vegetariana);
 - 2 opções de guarnições;
 - 2 opções de arroz, sendo um tipo integral;
 - 1 opção de feijão (preto, carioca, fava, verde, branco ou macassar);
 - 2 opções de frutas fatiadas.
- vi) A contratante poderá oferecer as opções do cardápio do Programa de Alimentação (fornecido aos estudantes) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

a) Dos materiais, equipamentos e instalações

- i) A Contratada não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da Contratante, exceto em situações nas quais a Contratante, a seu critério, poderá ceder à Contratada, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina;
- ii) A Contratada deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao responsável pela fiscalização do contrato, que repassará ao responsável pela gestão do Patrimônio da Instituição;
- iii) A Contratada deverá fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço;
- iv) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- v) A Contratada deverá utilizar todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas;

- vi) A Contratada deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se por estes, não cabendo à Contratante fazer a reposição de utensílios extraviados;
- vii) Os talheres à disposição dos usuários deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;
- viii) A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza toalhas de mesa ou similar, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;
- ix) Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente aprovada pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame);
- x) A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Contratada.

7. Critérios e práticas de sustentabilidade

a) Disposições gerais:

- i) A contratada deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- ii) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- iii) Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- iv) Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável;
- v) A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória;

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

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

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

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

x) Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

Observa-se que tais requisitos são de fundamental importância para atender à necessidade descrita, sendo a maior parte deles já presentes no atual contrato de mesmo objeto (nº 050/2017 – PROAD/RE/IFRN).

5. Levantamento de Mercado

A característica do serviço a ser prestado é comum, conforme já foi ressaltado anteriormente. Por este motivo, realizou-se pesquisa de outras licitações e observou-se que outros órgãos públicos com atuação semelhante ao IFRN *Campus* Mossoró têm realizado contratações similares, não sendo identificadas, portanto, outras metodologias relevantes e inovadoras praticadas nesse meio. A exemplo das seguintes contratações:

ÓRGÃO	OBJETO CONTRATADO	LICITAÇÃO	FONECEDOR SELECIONADO
IFRN <i>Campus Avançado</i> Parelhas (UASG 158155)	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas	PR 08/2021	TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI CNPJ: 31.877.045/0001-72.

IFRN <i>Campus</i> Currais Novos (UASG 158366)	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN do Campus Currais Novos	PR 01/2021	TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI CNPJ: 31.877.045/0001-72.
IFRN <i>Campus</i> Currais Novos (UASG 158370)	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Caicó	PR 09/2021	SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA CNPJ: 35.207.021/0001-67

Por esse motivo, também, entende-se que há grande quantidade de fornecedores para tal serviço, o que garantirá uma competitividade no momento da seleção do fornecedor por meio de pregão eletrônico. Empresas do ramo alimentício em geral possuem pleno potencial em atender aos requisitos estabelecidos neste instrumento.

Dessa forma, pode-se obter um preço mais justo e exato, específico para cada tipo de refeição, em vez de considerar um único custo/preço para refeições em geral.

Há, ainda, no mercado, o fornecimento de refeições na forma de pratos prontos em marmitas, o qual seria uma opção diante do contexto pandêmico pelo coronavírus, causador da COVID-19. Nesse formato, a empresa não precisaria necessariamente preparar as refeições nas instalações do IFRN, já que seria cobrada tão somente a entrega dos pratos. No entanto, tal dinâmica poderia excluir completamente o controle da qualidade das refeições, visto que os fiscais teriam apenas a refeição pronta para analisar. Além disso, a qualidade do alimento decairia, bem como a qualidade da composição dos pratos, já que não seria possível cada usuário servir-se com os alimentos de sua preferência e com as quantidades adequadas para si.

6. Descrição da solução como um todo

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado por meio da consulta a outras licitações e ao mercado local, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios, tais como as mesmas que participaram das licitações desses órgãos ou da última licitação do próprio IFRN *Campus* Mossoró, que ocorreu em 2017 (PR 03/2017), desde que devidamente selecionadas nos termos da Lei nº 8.666/1993.

Desse modo, em face do que o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação do IFRN determina, visando oferecer uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, a solução identificada para atender à necessidade da Administração é a contratação, por meio de licitação, de empresa para prestar serviço contínuo de fornecimento de refeições. O fornecimento deverá ser concomitante à concessão do espaço da cantina ao fornecedor selecionado, cujo valor a ser pago em contrapartida será informado no instrumento convocatório. Desse modo, o preparo das refeições deve ser realizado nas dependências do IFRN *Campus* Mossoró, possibilitando que sejam servidas de maneira mais segura e balanceada aos usuários.

A concessão concomitante se faz necessária, pois o espaço é mais bem aproveitado e assim foi planejado, sendo composto por uma única cozinha e espaço para cantina, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos alimentícios para a comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializado a competitividade entre fornecedores.

As refeições precisam ser fornecidas em períodos diferentes e possuem diferentes composições, por isso a necessidade de licitar cada tipo separadamente. No entanto, os itens serão agrupados para que o fornecedor selecionado seja único, visto que não é possível, tecnicamente, manter diversos fornecedores realizando a produção e a distribuição de diferentes refeições no mesmo espaço concedido pelo IFRN *Campus* Mossoró.

Para o fornecimento de refeições de almoço e jantar, estas deverão ser preparadas na cozinha da cantina e servidas em refeitório próprio para os alunos, onde também estará localizado o balcão térmico e deverão ser disponibilizados os utensílios e demais equipamentos necessários para o porcionamento das refeições servidas.

O quadro abaixo demonstra o resumo da solução a ser contratada, atendendo aos requisitos listados anteriormente:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE
1	1	<p>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</p> <p>Composição:</p> <p>1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.</p> <p>1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;</p> <p>1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa</p>	1

		(concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	
1	2	<p>Fornecimento de refeição tipo: Jantar</p> <p>Composição (igual ao almoço):</p> <p>1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.</p> <p>1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave;</p> <p>1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;</p> <p>1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).</p>	

DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
Concessão do espaço da cantina	145,91m ²

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do contrato 050/2017 PROAD /IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender à demanda dos alunos dessa instituição será de 48.000 (quarenta e oito mil) refeições /ano, sendo 200 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP, pode-se constatar que, durante o ano de 2019, foram ofertadas cerca de 48 mil refeições.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido às atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil no ano letivo 2019.

Após análise, constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no Programa de Alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nessas informações, estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender à demanda do exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados de 2020, visto que, desde março daquele ano, os alunos não têm aulas presenciais.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada no quadro abaixo:

UNIDADE	REFEIÇÕES
QUANT. ESTIMADA MENSAL	4.000
QUANT. ESTIMADA ANUAL	48.000
QUANT. ESTIMADA EM 5 ANOS	240.000

Dessa forma e considerando que, nos contratos anteriores, não havia distinção entre tipos de refeições (almoço e jantar), foi realizada a distribuição estimada da quantidade total para cada tipo de refeição, conforme quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	SERVIÇO	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL
1	1	Almoço	160	3.200	38.400
	2	Jantar	40	800	9.600
TOTAL			200	4.000	48.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 503.608,00

A pesquisa de preços, realizada no www.paineldeprescos.planejamento.gov.br, resultou em uma média de preços praticados por empresas do ramo que atuam em outros Campus do IFRN, sendo, portanto, mais fidedigna à realidade que se encontrará quando da seleção do fornecedor. O valor estimado por item é o que consta no quadro a seguir, correspondente às médias obtidas:

ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	QUANT. ANUAL	PREÇO ANUAL ESTIMADO (R\$)
1	Almoço	10,48	38.400	402.432,00
2	Jantar	10,48	9.600	100.608,00
ESTIMATIVA GLOBAL			503.608,00	

Sendo assim, o valor global estimado a ser pago à Contratada pelo fornecimento de refeições é de **R\$ 503.608,00 (quinhentos e três mil, seiscentos e oito reais)**.

8.1 Estimativa do valor do aluguel da cantina

Considerando que a Contratada deverá, concomitantemente ao fornecimento das refeições, utilizar o espaço da cantina por meio de concessão, realizou-se a estimativa do valor a ser pago pela Contratada à Contratante.

Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de **R\$ 3.820,35** (três mil oitocentos e vinte reais e trinta e cinco centavos), sendo R\$ 2.772,29 (dois mil setecentos e setenta e dois reais e cinquenta e três centavos) referente ao espaço físico, R\$ 931,47 (novecentos e trinta e um reais e quarenta e sete centavos) referente ao consumo de energia elétrica e R\$ 116,59 (cento e dezesseis reais e cinquenta e nove centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

O valor do espaço físico estabelecido no subitem anterior foi baseado no Laudo de Avaliação apresentado pelo Engenheiro Civil do *Campus* Mossoró, o servidor Nilton Ribeiro Pereira Bomfim.

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

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

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

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

DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA				
Serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m ²)	(B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$)	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m ²	(C) Área da cantina do <i>Campus</i> Mossoró (m ²)
Vigilância Armada patrimonial do <i>Campus</i> Mossoró - Contrato nº 064 /2021-PROAD/IFRN	27000M ²	R\$ 21.562,04	R\$ 0,79859	145,91M ²
Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C):				R\$ 116,59
* Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda.				

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA								
em	Equipamento	Quant. (un)	Potência (kW)	Horas /Dia	Dias /Mês	Consumo Mensal na ponta (KWh)	Consumo Mensal fora de ponta (KWh)	Custo Mensal (R\$)

1	Lâmpada Fluorescente	23	0,04	14	22	35,42	247,94	R\$ 227,40
2	Freezer Horizontal	4	0,17	10	30	25,5	178,50	R\$ 13,26
3	Freezer Vertical	2	0,18	10	30	13,5	94,50	R\$ 86,67
4	Liquidificador Industrial	1	1,30	2	22	7,15	50,05	R\$ 45,90
5	Forno Microondas	2	1,20	2	22	13,2	92,40	R\$ 84,74
3	Estufa	1	1,00	10	22	27,5	192,72	R\$ 176,66
7	Ventilador	3	0,08	10	22	6,6	46,25	R\$ 42,40
3	Fritadeira	2	2,00	2	22	22	154,18	R\$ 141,33
9	Gelágua	1	0,10	10	22	2,75	19,27	R\$ 17,67
0	Televisão	1	0,07	10	22	1,925	13,49	R\$ 12,37
1	Banho Maria	1	1,50	4	22	8,25	115,63	R\$ 83,06
Total						163,80	1.205	R\$ 931,47

Tarifa de Energia na ponta por KWh (R\$) =	R\$ 2,78
Tarifa de Energia fora de ponta por KWh (R\$) =	R\$ 0,52

Horário de Funcionamento 07h às 21h

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO	
Valor referente ao espaço físico	R\$ 2.772,29
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 116,59
Acréscimo dos custos médio de energia elétrica:	R\$ 931,47
VALOR TOTAL DO ALUGUEL MENSAL	R\$ 3.820,35

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

1 - Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do *Campus* Mossoró do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia de COVID-19 ou outro motivo que leve à suspensão.

1.1 - Quando a suspensão for de 16 dias a 1 mês, será cobrado 50% do aluguel.

2 - Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao *Campus* Mossoró para combate à COVID-19 ou outra situação similar, desde que da seguinte forma:

2.1 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for até 30% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 30% do aluguel.

2.2 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel.

2.3 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel.

2.4 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 75% da comunidade interna (servidores e alunos), voltará a ser cobrado o valor total do aluguel.

3 - Durante períodos de férias ou recessos escolares que durem mais de 15 dias.

3.1 - Quando as férias ou recesso escolares forem de 16 dias a 1 mês, será cobrado 50% do aluguel.

3.2 - O cálculo será feito proporcionalmente aos dias de cada ocupação no mês.

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será agrupado, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam o almoço e o jantar.

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do IFRN *Campus* Mossoró, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza e passíveis de fornecimento por empresas do mesmo ramo (alimentício).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação destes serviços, que são contínuos devido à sua importância para a manutenção da Instituição, está prevista no Plano Anual de Contratações de 2022, conforme comprovantes anexos ao processo. As atividades relativas a contratos desta natureza estão previstas no Plano de Atividades do IFRN *Campus* Mossoró, disponível no SUAP, no detalhamento: AC - Rotinas de Atividades Estudantis – Etapa: 1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil – Atividade: Alimentação (Contrato de Refeições).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O serviço que se pretende contratar, conforme já foi verificado em licitações anteriores, não tem viabilidade de execução por parte do quadro de servidores do IFRN *Campus* Mossoró. O *Campus* conta com apenas uma profissional da área alimentar, a Nutricionista, que exerce diversas outras atribuições relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Além disso, o art. 1º, inciso I, da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, prevê o serviço de Alimentação como sendo uma dessas prioridades.

Não cabe, portanto, outro esforço que não o da busca pela contratação de empresa para execução indireta destes serviços. Sendo assim, o presente objeto busca atender à necessidade de manutenção dos serviços de alimentação escolar, integrantes da política de assistência estudantil do IFRN, fornecendo refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Com isso, ganha-se em economicidade e eficiência, visto que a atuação da Contratada se dará nas dependências da Contratante, de modo a possibilitar o acompanhamento constante da qualidade dos serviços, que é de extrema importância, pois interfere diretamente na saúde dos discentes beneficiários da política, bem como de toda a comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços, tendo em vista que hoje eles funcionam.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos desses e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade nos requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada se mostra adequada para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

16. Responsáveis

ANA CRISTINA ALMEIDA DE OLIVEIRA
ASSISTENTE SOCIAL

HÉLIO NOGUEIRA BEZERRA
DIRETOR DE APOIO ACADÊMICO

JOÃO PAULO LIMA RODRIGUES
ADMINISTRADOR

JOSE WILSON FIRMINO JUNIOR
ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

MARINÉZIO GOMES DE OLIVEIRA
COORDENADOR DE ATIVIDADES ESTUDANTIS

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS
NUTRICIONISTA

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo 01 - Laudo do engenheiro Nilton_Valor do M² do aluguel.pdf (759.54 KB)
- Anexo II - Anexo 02 - Laudo do Téc. em Eletricidade_Emerson_valor estimado da energia elétrica.pdf (253.63 KB)
- Anexo III - Anexo 03 - Valor da vigilância_Informações do Fiscal do Contrato_Edilson.pdf (334.13 KB)
- Anexo IV - Anexo 04 - Consulta se existe ponto de internet no prédio da cantina.pdf (157.8 KB)
- Anexo V - Anexo 05 - Consulta se existe fornecimento de água através de contrato para Cantina.pdf (201.77 KB)

**Anexo I - Anexo 01 - Laudo do engenheiro Nilton_Vvalor
do M² do aluguel.pdf**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE - CÂMPUS MOSSORÓ - ENGENHARIA
Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Ulrich Graf - Mossoró/RN - CEP: 59628-330
Gabinete/ Fax: (84) 3422-2652/ 2661 - Administração: (84) 3422-2659 – Engenharia: (84) 3422-2681

PARECER TÉCNICO

PARECER nº 04/2021 – ENGENHARIA/COSGEM/MO.

Processo: Informar o numero Processo Administrativo

Assunto: Formalização de contrato de concessão de uso espaço da Cantina

Senhora Presidente da Comissão de Planejamento da Licitação,

1 – Considerando o **e-mail anexo**.

2 – Encaminho as informações solicitações na forma dos Anexos 1 e 2.


3 – Consta no Anexo 1, planta baixa do imóvel, contendo a área total objeto do contrato, 108,46 m² (Refeitório), 32,39m² (cozinha) e 5,06m² (despensa), totalizando 145,91m².

4 – Consta no Anexo 2, pesquisa mercadológica realizada via internet dos imóveis da região que estavam disponíveis e que continham os dados necessários a completude da solicitação.

5 – Consta ainda no referido Anexo, valores da Media e da Mediana dos preços, pra que o gestor possa usar o poder discricionário de definir por um ou outro parâmetro.

Mossoró, 27 de dezembro de 2021.

Respeitosamente,

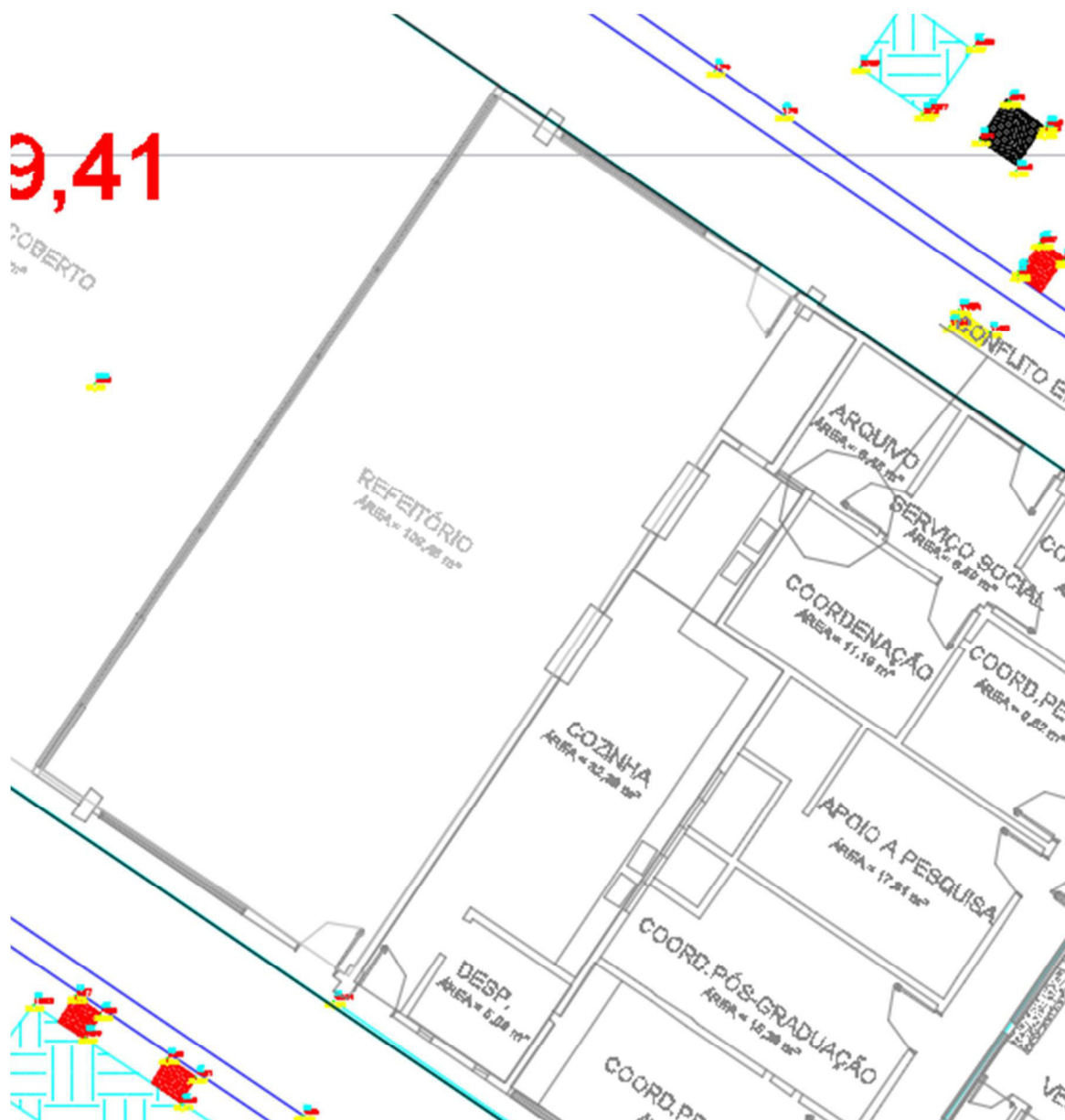


NILTON RIBEIRO PEREIRA BOMFIM
ENG. CIVIL – CREA 210465769-5
IFRN - CAMPUS MOSSORÓ
Matricula: 1901267



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE - CÂMPUS MOSSORÓ - ENGENHARIA
Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Ulrich Graf - Mossoró/RN - CEP: 59628-330
Gabinete/ Fax: (84) 3422-2652/ 2661 - Administração: (84) 3422-2659 – Engenharia: (84) 3422-2681

Anexo 01 – Planta Baixa da Implantação do Espaço





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE - CÂMPUS MOSSORÓ - ENGENHARIA

Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Ulrich Graf - Mossoró/RN - CEP: 59628-330
Gabinete/ Fax: (84) 3422-2652/ 2661 - Administração: (84) 3422-2659 – Engenharia: (84) 3422-2681

Anexo 02 – Pesquisa mercadológica de aluguéis na região

Link	Descrição Imóvel	Área (m²)	Valor Aluguel (R\$)	Valor/m²
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/escritorio-para-aluguel-tem-36-metros-quadrados-em-centro-mossoro-rn-923031721	Escritório para aluguel tem 36 metros quadrados em Centro - Mossoró - RN	36	550	15,28
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/alugo-ponto-comercial-972889432	ALUGO ponto comercial	85	3000	35,29
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/alugo-loja-comercial-no-centro-mossoro-rn-946413166	Alugo Loja Comercial no Centro, Mossoró-RN	200	3000	15,00
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/galeria-para-aluguel-com-64-metros-quadrados-em-centro-mossoro-rn-923061524	Galeria para aluguel com 64 metros quadrados em Centro - Mossoró - RN	74	1000	13,51
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/alugo-salas-comerciais-galeria-santa-luzia-centro-mossoro-rn-895449988	Alugo Salas Comerciais Galeria Santa Luzia, Centro, Mossoró-RN	9	430	47,78
https://rn.olx.com.br/rio-grande-do-norte/comercio-e-industria/sala-comercial-centro-mossoro-rn-945674681	Sala Comercial - Centro Mossoró/Rn	44	1000	22,73

MEDIANA	19,00
MEDIA	24,93

Re: Solicitação - Licitação cantina

Edilson dos Santos Araujo

qua 22/12/2021 20:48

Para: Nilton Ribeiro Pereira Bomfim <nilton.bomfim@ifrn.edu.br>;

Boa noite,

Considerando o contrato 50/2017-PROAD/IFRN, formalizado por meio do processo **23093.039858.2016-43**. Considerando as cláusulas contratuais, em particular a segunda e a décima primeira. Onde a segunda no seu item 2.2 trata dos valores de concessão do espaço, que a época já era de **R\$: 1.954,25 (um mil novecentos e vinte e quatro reais cinquenta e cinco centavos)**, valores bem diferentes do valor relatado no e-mail enviado por Thais: **(aluguel cobrado atualmente é de R\$ 1.616,36 (hum mil seiscentos e dezesseis reais e trinta e seis centavos))**. Na sua décima primeira especificamente no 11.1, que trata do reajuste, indica o mesmo **deve ser com fundamentos no Índice de Registro de Peças ao Consumidor - IPCA/IBGE**. Fica-nos os seguintes questionamentos: Qual motivo desta diferença de valores? o outro é: por qual motivo o mesmo não foi reajustado tendo em vista que o mesmo tem data de assinatura em 05/09/2017.

Cordialmente.

Edilson dos Santos Araújo
Coordenador de Manutenção
IFRN/Campus Mossoró
Telefone: (84) 3422-2664
Cel: (84) 98741- 4472.

De: Nilton Ribeiro Pereira Bomfim

Enviado: quarta-feira, 22 de dezembro de 2021 19:50:20

Para: Edilson dos Santos Araujo

Assunto: Enc: Solicitação - Licitação cantina

Para conhecimento da chefia imediata.

Atenciosamente,

Nilton Bomfim

Engenheiro Civil

IFRN - *Campus Mossoró*

Tel: (84) 3422-2676

De: Thais Teixeira dos Santos

Enviado: quarta-feira, 22 de dezembro de 2021 16:19

Para: Nilton Ribeiro Pereira Bomfim

Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra

Assunto: Solicitação - Licitação cantina

Ao Servidor

Nilton Ribeiro Pereira Bomfim

Engenheiro Civil

COSGEM/MO

Senhor Engenheiro,

01 – Considerando que o Contrato nº 050/2017-PROAD/IFRN firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró e a Empresa JOSÉ RONNYELY ABRANTES SILVA, cujo o objeto é o fornecimento de refeições para os alunos deste IFRN/Campus Mossoró, vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina, tem vigência até 31 de dezembro de 2021.

01. Considerando Recomendação nº 002/2017 do Ministério Público Federal (Processo 23093.012428.2017-65):

“Que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RN-IFRN, Campus Mossoró, faça constar expressamente, em todos os futuros editais de licitações realizadas e contratos firmados pelo IFRN, nos quais haja concessão de direito real de uso de espaço físico pertencente ao Instituto, além do aluguel decorrente do uso do referido espaço, que os concessionários serão responsáveis pelo pagamento integral dos custos referentes aos serviços contratados junto às concessionárias de serviços públicos (energia elétrica, água, telefone, etc) despendidos no desempenho do objeto da concessão, se necessário com a instalação de medidores independentes”.

03. Solicitamos a Vossa Senhoria apresentar planta da área em que a cantina encontra-se instalada, com todas as medidas, e o valor atual da locação do m² nessa região em que o IFRN/Campus Mossoró encontra-se construído.

04. Informamos que o valor do aluguel cobrado atualmente é de R\$ 1.616,36 (hum mil seiscentos e dezesseis reais e trinta e seis centavos).

Peço, por gentileza, que encaminhe a resposta em documento formato word até quinta-feira, dia 23 de dezembro, devido ao caráter emergencial do processo.

Atenciosamente,

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS
Nutricionista
Presidente da Comissão
de planejamento para licitação
PORTARIA Nº 176/2021 - DG/MO/RE/IFRN

Thais Teixeira dos Santos
Nutricionista
IFRN - *Campus Mossoró*
Tel: (84) 3422-2699
Ramal: 2699

**Anexo II - Anexo 02 - Laudo do Téc. em
Eletricidade_Emerson_valor estimado da energia
elétrica.pdf**



FRANCISCO BENTO DAS CHAGAS GUERRA BENTO GUERRA <fbentoguerra@gmail.com>

Solicitação licitação da cantina (3)

3 mensagens

Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 19:38

Para: Emerson Leandro de Melo Lopes <emerson.lopes@ifrn.edu.br>, Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>

Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

Aos Senhores, Servidores

EMERSON LEANDRO DE MELO LOPES e**EDILSON DOS SANTOS ARAÚJO**

Fiscais do Contrato nº 287-2012-PROJU/IFRN

Senhores Fiscais,

01 – Considerando que o **Contrato nº 050/2017-PROAD/IFRN** firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró e a **Empresa JOSÉ RONNYELY ABRANTES SILVA**, cujo o objeto é o fornecimento de refeições para os alunos deste IFRN/Campus Mossoró, vinculada à concessão de uso de área destina à cantina, **tem vigência até 31 de dezembro de 2021.**

03. Considerando Recomendação nº 002/2017 do Ministério Público Federal (Processo 23093.012428.2017-65):

“Que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RN-IFRN, Campus Mossoró, faça constar expressamente, em todos os futuros editais de licitações realizadas e contratos firmados pelo IFRN, nos quais haja concessão de direito real de uso de espaço físico pertencente ao Instituto, além do aluguel decorrente do uso do referido espaço, que os concessionários serão responsáveis pelo pagamento integral dos custos referentes aos serviços contratados junto às concessionárias de serviços públicos (energia elétrica, água, telefone, etc) despendidos no desempenho do objeto da concessão, se necessário com a instalação de medidores independentes”.

04. Considerando que Vossas Senhorias são fiscais do **CONTRATO Nº 287/2012-PROJU/IFRN**, firmado com a **COMPANHIA ENERGÉTICA DO RIO GRANDE DO NORTE - Cosern**, cujo o objeto a prestação de Serviços de energia elétrica para este IFRN/Campus Mossoró.

05 – Solicitamos as Vossas Senhorias apresentar planilha/laudo com os valores de consumo mensal de energia elétrica, das lâmpadas e equipamentos, da área em que a cantina encontra-se instalado, como também informar sobre a possibilidade de instalação de medidor independente para esta área.

Peço, por gentileza, que encaminhem a resposta em documento formato word até quinta-feira, dia 23 de dezembro, devido ao caráter emergencial do processo.

Atenciosamente,

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS

Nutricionista

**Presidente da Comissão
de planejamento para licitação**

PORTARIA Nº 176/2021 - DG/MO/RE/IFRN

Thais Teixeira dos Santos
Nutricionista

IFRN - *Campus* Mossoró
Tel: (84) 3422-2699
Ramal: 2699

Emerson Leandro de Melo Lopes <emerson.lopes@ifrn.edu.br>
Para: Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>, Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

3 de janeiro de 2022 17:06

Boa tarde

Não há viabilidade técnica e econômica para instalação de um medidor de energia elétrica. Diante disso, foi realizado o cálculo com base na tarifa atual.

Sds

Emerson Leandro
Técnico Laboratório em Eletrotécnica
Campus Mossoró
84 98638-6748

De: Thais Teixeira dos Santos
Enviado: terça-feira, 21 de dezembro de 2021 19:38:08
Para: Emerson Leandro de Melo Lopes; Edilson dos Santos Araujo
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra
Assunto: Solicitação licitação da cantina (3)

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Estimativa Consumo Energia Cantina -2022.xlsx**
12K

Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>
Para: Emerson Leandro de Melo Lopes <emerson.lopes@ifrn.edu.br>, Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

3 de janeiro de 2022 18:45

Boa noite!

Confirmo recebimento.

Atenciosamente,

Thais Teixeira dos Santos
Nutricionista
IFRN - *Campus* Mossoró
Tel: (84) 3422-2699
Ramal: 2699

De: Emerson Leandro de Melo Lopes
Enviado: segunda-feira, 3 de janeiro de 2022 17:06:29
Para: Thais Teixeira dos Santos; Edilson dos Santos Araujo
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra
Assunto: Re: Solicitação licitação da cantina (3)

[Texto das mensagens anteriores oculto]

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA								
Ítem	Equipamento	Quant. (un)	Potência (kW)	Horas/Dia	Dias/Mês	Consumo Mensal na ponta (KWh)	Consumo Mensal fora de ponta (KWh)	Custo Mensal (R\$)
1	Lâmpada Fluorescente	23	0,04	14	22	35,42	247,94	R\$ 227,40
2	Freezer Horizontal	4	0,17	10	30	25,5	178,50	R\$ 13,26
3	Freezer Vertical	2	0,18	10	30	13,5	94,50	R\$ 86,67
4	Liquidificador Industrial	1	1,30	2	22	7,15	50,05	R\$ 45,90
5	Forno Microondas	2	1,20	2	22	13,2	92,40	R\$ 84,74
6	Estufa	1	1,00	10	22	27,5	192,72	R\$ 176,66
7	Ventilador	3	0,08	10	22	6,6	46,25	R\$ 42,40
8	Fritadeira	2	2,00	2	22	22	154,18	R\$ 141,33
9	Gelágua	1	0,10	10	22	2,75	19,27	R\$ 17,67
10	Televisão	1	0,07	10	22	1,925	13,49	R\$ 12,37
11	Banho Maria	1	1,50	4	22	8,25	115,63	R\$ 83,06
					Total	163,80	1.205	R\$ 931,47

Tarifa de Energia na ponta por KWh (R\$) =	R\$ 2,78
Tarifa de Energia fora de ponta por KWh (R\$) =	R\$ 0,52

*Horário de Funcionamento 07:00 às 21:00 h

**Anexo III - Anexo 03 - Valor da vigilância_Informações
do Fiscal do Contrato_Edilson.pdf**



FRANCISCO BENTO DAS CHAGAS GUERRA BENTO GUERRA <fbentoguerra@gmail.com>

Solicitação licitação da cantina (2)

2 mensagens

Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>
 Para: Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>
 Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 19:35

Ao Servidor**Edilson dos Santos Araújo**Fiscal do **CONTRATO Nº 064/2021-PROAD/IFRN****Senhor Fiscal,**

01 – Considerando que o **Contrato nº 050/2017-PROAD/IFRN** firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró e a **Empresa JOSÉ RONNYELY ABRANTES SILVA**, cujo o objeto é o fornecimento de refeições para os alunos deste IFRN/Campus Mossoró, vinculada à concessão de uso de área destina à cantina, tem **vigência até 31 de dezembro de 2021**.

02. Considerando Recomendação nº 002/2017 do Ministério Público Federal (Processo 23093.012428.2017-65):

“Que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RN-IFRN, Campus Mossoró, faça constar expressamente, em todos os futuros editais de licitações realizadas e contratos firmados pelo IFRN, nos quais haja concessão de direito real de uso de espaço físico pertencente ao Instituto, além do aluguel decorrente do uso do referido espaço, que os concessionários serão responsáveis pelo pagamento integral dos custos referentes aos serviços contratados junto às concessionárias de serviços públicos (energia elétrica, água, telefone, etc) despendidos no desempenho do objeto da concessão, se necessário com a instalação de medidores independentes”.

03. Considerando que Vossa Senhoria é fiscal do **CONTRATO Nº 064/2021-PROAD/IFRN**, firmado com a **Empresa KAIRÓS SEGURANÇA LTDA** cujo o objeto a prestação de serviços de vigilância patrimonial armada para este IFRN/Campus Mossoró.

04 – Solicitamos a Vossa Senhoria informar o valor dos serviços de vigilância armada proporcional a área em que a cantina encontra-se instalado, referente ao **CONTRATO Nº 064/2021-PROAD/IFRN**

DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA				
Serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m²)	(B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$)	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m²	(C) Área da cantina do Campus Mossoró (m²)
Vigilância Armada patrimonial do Campus Mossoró - Contrato nº 064/2021- PROAD/IFRN	xxxxxx	R\$ xxxxx	R\$ xxxx	R\$ xxxxx
Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C):				R\$ xxx,xx
* Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda.				

Peço, por gentileza, que encaminhe a resposta em documento formato word até quinta-feira, dia 23 de dezembro, devido ao caráter emergencial do processo.

Atenciosamente,

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS

Nutricionista

**Presidente da Comissão
de planejamento para licitação**

PORTARIA Nº 176/2021 - DG/MO/RE/IFRN

Thais Teixeira dos Santos

Nutricionista

IFRN - *Campus* Mossoró

Tel: (84) 3422-2699

Ramal: 2699

Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>
Para: Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 21:02

Boa noite,

Os custos requisitados para o serviço de vigilância, encontram-se decriminados em quadro anexo (editavel). Os mesmo foram levantados conforme as áreas onde ocorrem rondas.

Cordialmente.

Edilson dos Santos Araújo
Coordenador de Manutenção
IFRN/Campus Mossoró
Telefone: (84) 3422-2664
Cel: (84) 98741- 4472.

De: Thais Teixeira dos Santos
Enviado: terça-feira, 21 de dezembro de 2021 19:35:28
Para: Edilson dos Santos Araujo
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra
Assunto: Solicitação licitação da cantina (2)

[Texto das mensagens anteriores oculto]



DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA - VALOR PARA CANTINA.docx
14K

DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA					DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA
Serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m ²)	(B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$)	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m ²	(C) Área da cantina do <i>Campus</i> Mossoró (m ²)	
Vigilância Armada patrimonial do <i>Campus</i> Mossoró - Contrato nº 064/2021-PROAD/IFRN	27000M ²	R\$ 21.562,04	R\$ 0,79859	146M ²	
Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C):				R\$ 116,59	
* Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda.					

Anexo IV - Anexo 04 - Consulta se existe ponto de internet no prédio da cantina.pdf



FRANCISCO BENTO DAS CHAGAS GUERRA BENTO GUERRA <fbentoguerra@gmail.com>

Solicitação licitação cantina (4)

2 mensagens

Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>
Para: Jose Evanildo de Lima <evanildo.lima@ifrn.edu.br>
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 19:40

Ao Servidor**José Evanildo de Lima**Fiscal do **CONTRATO Nº 044/2018-PROAD/IFRN****Senhor Fiscal,**

01 – Considerando que o **Contrato nº 050/2017-PROAD/IFRN** firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró e a **Empresa JOSÉ RONNYELY ABRANTES SILVA**, cujo o objeto é o fornecimento de refeições para os alunos deste IFRN/Campus Mossoró, vinculada à concessão de uso de área destina à cantina, tem **vigência até 31 de dezembro de 2021**.

02. Considerando Recomendação nº 002/2017 do Ministério Público Federal (Processo 23093.012428.2017-65):

“Que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RN-IFRN, Campus Mossoró, faça constar expressamente, em todos os futuros editais de licitações realizadas e contratos firmados pelo IFRN, nos quais haja concessão de direito real de uso de espaço físico pertencente ao Instituto, além do aluguel decorrente do uso do referido espaço, que os concessionários serão responsáveis pelo pagamento integral dos custos referentes aos serviços contratados junto às concessionárias de serviços públicos (energia elétrica, água, telefone, etc) despendidos no desempenho do objeto da concessão, se necessário com a instalação de medidores independentes”.

04. Considerando que Vossa Senhoria é fiscal do do **CONTRATO nº 044/2018-PROAD/IFRN**, firmado com a empresa **SITECNET INFORMATICA LTDA** cujo o objeto a prestação de Serviço de Internet para este IFRN/Campus Mossoró.

05 – Solicitamos a Vossa Senhoria informar se na área em que a cantina encontra-se instalado, existe algum ponto de internet pertencente ao **CONTRATO Nº 044/2018-PROAD/IFRN**, caso exista, favor informar quantos e qual o valor mensal pelo o uso dos mesmos.

Peço, por gentileza, que encaminhe a resposta em documento formato word até quinta-feira, dia 23 de dezembro, devido ao caráter emergencial do processo.

Atenciosamente,

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS

Nutricionista

Presidente da Comissão
de planejamento para licitação

PORTARIA Nº 176/2021 - DG/MO/RE/IFRN

Thais Teixeira dos Santos
Nutricionista
IFRN - Campus Mossoró
Tel: (84) 3422-2699
Ramal: 2699

28/12/2021 15:26

Gmail - Solicitação licitação cantina (4)

Para: Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>

Cc: Jose Evanildo de Lima <evanildo.lima@ifrn.edu.br>, Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

Boa tarde Thais, segue informações conforme

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Atenciosamente,

José Evanildo de Lima

Instituto Federal de Educ. Ciência e Tecnol do RN

Campus Mossoró


Coordenadoria de Tecnologia da Informação

Rua Raimundo Firmino de Oliveira 400 - Ulrick Graff - Bairro Costa e Silva

Mossoró-RN

CEP 59628-330

(084) 3422-2675

 **0396_211228151434_001.pdf**

26K

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
CAMPUS MOSSORÓ

Coordenadoria de Tecnologia da Informação

Rua Raimundo Firmino de Oliveira nº 400 – Conj Ulrick Graff, Bairro Costa e Silva - Mossoró-RN CEP : 59628-330

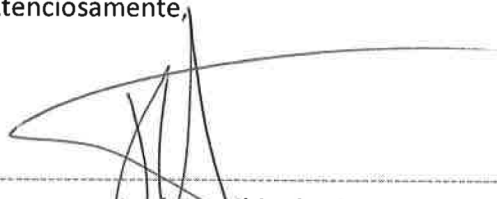
Fone : (84) 3422-2675

À Sra. Thais Texeira dos Santos

Presidente da Comissão de Planejamento para Licitação

Conforme solicitado através de e-Mail informamos não haver nenhum ponto de rede para uso de equipamentos de TI instalados na área interna destinada a cantina objeto do contrato 050/2017.

Atenciosamente,



José Evanildo de Lima

Coordenador de TI de Mossoró

**Anexo V - Anexo 05 - Consulta se existe fornecimento
de água através de contrato para Cantina.pdf**



FRANCISCO BENTO DAS CHAGAS GUERRA BENTO GUERRA <fbentoguerra@gmail.com>

Solicitação licitação contratação cantina

2 mensagens

Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 19:32

Para: Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>

Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

Ao Servidor**Edilson dos Santos Araújo**Fiscal do **CONTRATO Nº 220/2016-PROAD/IFRN****Senhor Fiscal,**

01 – Considerando que o **Contrato nº 050/2017-PROAD/IFRN** firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró e a **Empresa JOSÉ RONNYELY ABRANTES SILVA**, cujo o objeto é o fornecimento de refeições para os alunos deste IFRN/Campus Mossoró, vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina, **tem vigência até 31 de dezembro de 2021.**

03. Considerando Recomendação nº 002/2017 do Ministério Público Federal (Processo 23093.012428.2017-65):

“Que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RN-IFRN, Campus Mossoró, faça constar expressamente, em todos os futuros editais de licitações realizadas e contratos firmados pelo IFRN, nos quais haja concessão de direito real de uso de espaço físico pertencente ao Instituto, além do aluguel decorrente do uso do referido espaço, que os concessionários serão responsáveis pelo pagamento integral dos custos referentes aos serviços contratados junto às concessionárias de serviços públicos (energia elétrica, água, telefone, etc) despendidos no desempenho do objeto da concessão, se necessário com a instalação de medidores independentes”.

04. Considerando que Vossa Senhoria é fiscal do **CONTRATO Nº 220/2016-PROAD/IFRN**, firmado com a **COMPANHIA DE AGUAS E ESGOTOS DO RIO GRANDE DO NORTE - CAERN**, cujo o objeto a prestação de Serviços de água e/ou coleta de esgotos para este IFRN/Campus Mossoró.

05 – Solicitamos a Vossa Senhoria informar se na área em que a cantina encontra-se instalado, existe algum ponto de água pertencente ao **CONTRATO Nº 220/2016-PROAD/IFRN**, caso exista, favor informar quantos e qual o valor mensal pelo o uso dos mesmos.

Peço, por gentileza, que encaminhe a resposta em documento formato word até quinta-feira, dia 23 de dezembro, devido ao caráter emergencial do processo.

Atenciosamente,

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS

Nutricionista

Presidente da Comissão**de planejamento para licitação**

PORTARIA Nº 176/2021 - DG/MO/RE/IFRN

Thais Teixeira dos Santos

Nutricionista

IFRN - Campus Mossoró

Tel: (84) 3422-2699

Edilson dos Santos Araujo <edilson.araujo@ifrn.edu.br>
Para: Thais Teixeira dos Santos <thais.teixeira@ifrn.edu.br>
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra <bento.guerra@ifrn.edu.br>

21 de dezembro de 2021 20:57

Boa noite,

Considerando que o fornecimento de água as necessidades hidricas do Campus Mossoró, se fazem por meio de captação (bombeio) em poço próprio. Considerando que temos um contrato com a Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande Norte - CAERN, mas que o mesmo é só proforma, pois o fornecimento pela companhia não atenderia a demanda do Campus. Logo os custos reais do fornecimento em virtude do bombeio em poço profundo, encontram-se refletidos no consumo de energia elétrica.

Cordialmente.

Edilson dos Santos Araújo
Coordenador de Manutenção
IFRN/Campus Mossoró
Telefone: (84) 3422-2664
Cel: (84) 98741- 4472.

De: Thais Teixeira dos Santos
Enviado: terça-feira, 21 de dezembro de 2021 19:32:29
Para: Edilson dos Santos Araujo
Cc: Francisco Bento das Chagas Guerra
Assunto: Solicitação licitação contratação cantina

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal/RN - CEP 59015-300
Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

TERMO DE APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO Nº 23093.001846.2021-11

ETP DIGITAL Nº 8/2022

OBJETO: Contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do IFRN - Campus Mossoró

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Pelos poderes delegados ao Diretor-Geral do campus Mossoró, através da Portaria nº 184/2022-Reitoria/IFRN, de 07 de fevereiro de 2022, considerando presente nesta contratação o interesse público, uma vez que estes serviços são indispensáveis para garantir a manutenção dos serviços prestados pelo IFRN à sociedade. Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, considerando que o objeto da Contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimentos de refeições, está claro e justificado; os requisitos relevantes da Contratação foram adequadamente relacionados e analisados; a análise de mercado foi devidamente realizada e demonstrou haver boa capacidade em atender ao objetivo da Contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimentos de refeições; o modelo de prestação de serviços sugerido é apropriado e plenamente compatível com a Instituição, especialmente do ponto de vista legal; os riscos e impactos relevantes foram satisfatoriamente levantados e considerados no planejamento. Portanto, demonstra a viabilidade técnica e econômica da solução identificada, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de Contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimentos de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do IFRN - Campus Mossoró.

15 de março de 2022

HÉLIO HENRIQUE DA CUNHA PINHEIRO

Matrícula SIAPE 2334607

Diretor-geral do campus-Mossoró

Portaria nº 1782/2020-Reitoria/IFRN

Documento assinado eletronicamente por:

- **Helio Henrique Cunha Pinheiro, DIRETOR GERAL - CD0002 - DG/MO**, em 15/03/2022 16:25:09.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 385506

Código de Autenticação: ea245cb4a9



Documento Digitalizado Público

ETP

Assunto: ETP
Assinado por: Marinezio Oliveira
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marinezio Gomes de Oliveira, COORDENADOR - FG0001 - COAES/MO**, em 16/03/2022 08:15:31.

Este documento foi armazenado no SUAP em 16/03/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1018285

Código de Autenticação: 6944b242c4

