

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 299/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.006395/2025-36

2. Descrição da necessidade

O campus Concórdia do IFC possui estrutura de refeitório voltada ao atendimento de discentes, bem como a servidores envolvidos em atividades acadêmicas e administrativas.

A oferta regular e contínua de alimentação aos estudantes é requisito fundamental para garantir o pleno desenvolvimento acadêmico, social e nutricional da comunidade estudantil. A alimentação escolar contribui diretamente para a permanência dos alunos na instituição, sobretudo daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Ainda, é condição básica para manter a estrutura de atendimento aos alunos de Regime de Internato Pleno que residem na Instituição. Hoje temos 260 alunos que realizam todas as refeições no Refeitório.

Considerando a importância da alimentação nutricionalmente adequada para o rendimento escolar, saúde e bem-estar dos estudantes, torna-se imprescindível assegurar a continuidade, qualidade e regularidade do serviço de alimentação no campus, em consonância com as políticas públicas de assistência estudantil e direitos sociais.

A contratação de serviços especializados para gestão da mão de obra responsável pelo preparo das refeições visa garantir o atendimento ininterrupto dessa necessidade, com profissionais capacitados e conforme normas sanitárias vigentes, minimizando riscos operacionais e jurídicos, bem como garantir:

- A produção segura e adequada de refeições;
- O cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar;
- A manutenção da regularidade no fornecimento das refeições;
- Apoio às ações pedagógicas e projetos que envolvam alimentação escolar e nutricional.

O serviço é essencial para a manutenção das atividades letivas, sendo parte integrante das ações de permanência e êxito dos estudantes, conforme previsto em políticas institucionais e programas governamentais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A oferta à alimentação no âmbito escolar é compreendida como um direito previsto pela Constituição Federal, no artigo 208 e pela lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, que regulamenta a Alimentação Escolar e Decreto nº 7.775/2012, que regulamenta a execução do PNAE;

Atualmente o Setor de Alimentação e Nutrição fornece em torno de 1.650 refeições ao dia, sendo distribuídas entre desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

A deflagração de novo processo ocorreu considerando a interrupção futura do contrato 99/2023, considerando a violação de critérios editalícios.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino, Pesquisa e extensão	Fábio André Negri Balbo
Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional - SISAE	Antonio Marcos Ceconello

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços oferecidos pela contratada deverão ter como base as seguintes características:

- Serviço continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- Prestar serviços de produção de refeições (pré preparo, preparo, finalização e distribuição das refeições/alimentos, de acordo com os métodos de cozimento e padrões de qualidade adequados, conforme estabelecido no cardápio e orientações do profissional habilitado (Nutricionistas da CONTRATANTE) e limpeza, higienização, organização e conservação das instalações físicas, em todos ambientes do Setor (Interno e externo) e seus equipamentos, móveis, utensílios e outros acessórios) mediante a disponibilização de mão de obra qualificada de cozinheiro.

Local e horários da prestação de serviços

- Os serviços deverão ser executados diariamente, de segunda a sexta-feira, no refeitório do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia, localizado na Rodovia SC 283, km 17, Fragosos, Concórdia, SC, CEP 89.703-720.
- O horário de atendimento do Setor de Alimentação e Nutrição é das 05h30min às 20h48min.
- A jornada de Trabalho será de 44h semanais, sendo 08h48min diárias, de segunda a sexta-feira e poderão ser necessários de forma excepcional nos finais de semana, feriados e recessos em caso de atividades letivas.
- Poderá ser utilizado sistema de compensação de horário e trabalho nos sábados letivos, feriados, recessos escolares e/ou outras demandas conforme calendário escolar.
- Os funcionários contratados deverão gozar, preferencialmente, as férias no período de férias escolares, janeiro/julho/dezembro, sem substituição e com glosa do posto. Em caso de férias em outros períodos deverá haver substituição do posto.

Habilitação

A Contratante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de concessão de mão-de-obra de serviços continuados, em regime de dedicação exclusiva de mão-de-obra, em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente:

- Nos termos do Acórdão 1.214/2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- A apresentação de atestado comprovando que a contratada tenha executado serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado deve referir-se a período não inferior a 3 (três) anos.

Quanto ao Prazo dos Atestados (3 anos)

Faz-se necessária a comprovação que já executou objeto compatível, com comprovação de experiência mínima de três anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, tendo em vista que os postos contratados comprometem a operacionalização integral das atividades finalísticas do Campus. Neste sentido, cabe a Administração resguarda-se por meio da comprovação que os licitantes possuem capacidade técnica de realizar os serviços contratados. Ressalta-se que tal exigência refere-se à comprovação de ter executado contratos de concessão de mão-de-obra de serviços continuados no regime de dedicação exclusiva, não necessariamente de cozinheiras.

Das providencias e obrigações da Contratada

A empresa deverá nomear, manter e apresentar a Administração **preposto** responsável pela execução dos serviços, que deverá responder por todo contato entre a Contratada e Contratante, pelos funcionários alocados nos postos de trabalho, além de estar apto a esclarecer todas as questões relacionadas aos serviços prestados;

O preposto deverá acompanhar a realização dos serviços de maneira próxima e ativa, devendo realizar visitas com periodicidade mínima mensal, ou conforme demanda extraordinária.

A Empresa deverá Designar Líder, a ser exercido por uma das cozinheiras. Pela função de líder, além do salário normativo da categoria, o colaborador receberá gratificação adicional pela função de líder, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o salário normativo de Líder.

Em caso de falta/ausência, do Líder também deverá ser providenciada a substituição, para um funcionário com capacidade de executar esse papel, considerando o conhecimento das atividades rotineiras do setor.

Providenciar o **registro de frequência dos funcionários em formato eletrônico**, para fins de facilitar o controle e acompanhamento da efetiva prestação dos serviços, bem como enviar relatório mensal.

JUSTIFICATIVA PARA A SOLICITAÇÃO DE PONTO ELETRÔNICO: A previsão do item visa garantir maior eficiência, rastreabilidade e confiabilidade no controle de frequência dos profissionais terceirizados, por meio de tecnologias modernas e seguras, que permitam ao contratante fiscalizar de forma remota e tempestiva a execução dos serviços contratados. Optou-se por dar preferência a sistemas eletrônicos que não demandem a instalação de equipamentos físicos no campus, tais como relógios de ponto convencionais, por razões técnicas, operacionais e orçamentárias, a saber: Redução de custos; Facilidade de implantação e operação; Segurança da informação; Melhor adequação à realidade do IFC.

O prazo para instalação e início do registro eletrônico do ponto dos funcionários deve, obrigatoriamente, coincidir com o início da prestação dos serviços.

Em caso de eventual ausência, tais como faltas, atestados, licenças ou outros, o funcionário faltante deverá ser substituído, no mesmo dia e horário da ausência.

A Empresa CONTRATADA deverá fornecer e custar os seguintes treinamentos aos colaboradores:

- Boas práticas na manipulação de alimentos, higiene pessoal, doenças transmitidas pelos alimentos e técnicas básicas de preparo de alimentos: deve ser ministrado semestralmente. Esse treinamento deve ser realizado exclusivamente por profissional Nutricionista e na modalidade Presencial. O assunto de cada treinamento (no semestre) será definido pelo CONTRATANTE. Carga horária mínima: 8 horas;

- Uso de uniformes, EPIs e segurança no trabalho: deve ser ministrado anualmente para todos os funcionários;

- Primeiros socorros, combate de incêndio e uso adequado/seguro dos equipamentos da cozinha: deve ser ministrado anualmente para todos os funcionários.

Os primeiros treinamentos devem ser realizados até 30 dias do início do contrato. Os próximos (semestrais/anuais), a empresa deverá agendar com a CONTRATANTE assim que fechar o prazo, sempre optando por datas que não prejudiquem funcionamento do Setor;

Todos os treinamentos devem ter certificação;

A Líder de grupo deverá ser capacitada para treinar os funcionários novos que iniciar as atividades em tempo divergente das datas dos treinamentos.

Apresentar os seguintes laudos e documentos ao Profissional de Segurança do Trabalho do IFC para avaliação e parecer:

- PGR – Programa de Gerenciamento de Riscos (em até 30 dias após o início das atividades), conforme a Norma Regulamentadora NR 1, do Ministério do Trabalho e Emprego, publicada em 08 de junho de 1978 e posteriores alterações;

- LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (em até 60 dias após o início das atividades), conforme art. 58 da lei 8.213/1991;

- PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (na contratação);

- ASO – Atestado de Saúde Ocupacional (na contratação).

Atribuições do posto de Cozinheiro (CBO 5132-05)

- Receber, conferir e armazenar gêneros alimentícios e outros materiais conforme orientações do Setor;
- Realizar o pré preparo, preparo, finalização e distribuição das refeições/alimentos, de acordo com os métodos de cozimento e padrões de qualidade adequados, conforme estabelecido no cardápio e orientações do profissional habilitado (Nutricionistas da CONTRATANTE);
- Realizar todos os registros (controles técnicos) conforme planilhas do Setor, assim como as coletas de amostras;
- Zelar pela economia de energia, água, dos produtos e matérias-primas e proceder o bom aproveitamento e reaproveitamento de todos os alimentos conforme orientação do Setor;
- Separar, recolher e destinar os lixos, conforme orientação do IFC - Campus Concórdia;
- Realizar a limpeza, higienização, organização e conservação das instalações físicas, em todos os ambientes do Setor (Interno e externo) e seus equipamentos, móveis, utensílios e outros acessórios;
- Utilizar as instalações, equipamentos, móveis e utensílios com cautela e responsabilidade, informando a necessidade de manutenção;
- Guardar todos os equipamentos, utensílios, fechar todas as portas (chavear), apagar todas as lâmpadas, desligar o gás e todos os equipamentos no fim do expediente;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidades associadas ao ambiente organizacional que surgirem conforme necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia;

- Preparar as refeições, seguindo cardápio, normas internas do Setor, Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações vigentes sobre manipulação de alimentos;

Perfil profissional a ser contratado:

- Ser pontual, apresentar-se com boa aparência pessoal e devidamente uniformizada(o) e com os EPI's adequados conforme atividade;
- Ser cordial, proativo, dinâmico, observador, ágil, interessado e ter visão no ambiente de trabalho;
- Demonstrar competências pessoais: versatilidade; criatividade, capacidade de iniciativa e ética profissional;
- Manter relacionamento cooperativo e comunicativo com a equipe e com superior hierárquico no ambiente de trabalho;
- Zelar pela higiene dos trabalhos de cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios;
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção individuais adequadas, quando da execução dos serviços;
- Participar de cursos ou programas de qualificação e requalificação profissional quando solicitado;
- Comunicar qualquer atraso ou falta de alimentos;
- Seguir as normas estabelecidas pela Instituição;

Atribuições Líder de grupo:

- Gerenciar os serviços entre os funcionários da CONTRATADA, coordenando as atividades da cozinha, prestando esclarecimentos junto ao setor de alimentação e nutrição e atuando junto ao preposto da contratada para tratar de todos os assuntos referentes à execução do contrato e dos serviços prestados no Campus;
- Receber as orientações e demandas do Setor, repassar a equipe e verificar a execução das atividades;
- Orientar e fiscalizar a correta aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos e utilização dos equipamentos e EPI's e uniformes necessários à execução de cada tarefa;
- Observar os trabalhos, de modo a identificar possíveis não-conformidades;
- Manter sobre seu controle a relação nominal de todos os funcionários, com os respectivos horários de trabalho e setores.
- No caso de falta de algum funcionário, proceder o remanejamento de funcionário para cobertura de atividades;
- providenciar a substituição do empregado que não comparecer ao posto de trabalho, imediatamente a partir do início do funcionamento do posto de trabalho;
- Comunicar à Empresa Contratada qualquer ocorrência ou irregularidade verificada;
- Elaborar e/ou revisar as atividades e fluxos, disciplinando a execução dos serviços;
- Manter contato permanente com o Fiscal do Contrato a fim de prever soluções para problemas ligados aos serviços e suas técnicas;
- Planejar e organizar escalas de atividades e horários da equipe;
- Contactar o funcionário intermitente/horista para substituição imediata em casos de faltas/atestados e reportar ao preposto.
- Realizar todas as atividades inerentes ao cargo de cozinheiro.

Atribuições do preposto:

- Entregar contracheques, vales-transporte e vales-alimentação, quando não forem disponibilizados on line ou via cartão magnético;
- Acompanhar e controlar, semanalmente, o registro de frequência;
- emitir relatórios e fornecê-los aos fiscais do contrato quando solicitado;
- Desenvolver outras atividades de responsabilidade da CONTRATADA, principalmente quanto ao controle de informações relativas ao seu faturamento mensal, bem como a apresentação de documentos quando solicitado;
- Manter a ordem, a disciplina e o respeito entre os profissionais alocados na execução do contrato, devendo orientar e instruir os empregados quanto às normas e os regulamentos internos do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia;
- Aplicar advertências e suspensões;
- Manter cadastro atualizado dos profissionais, de forma que o CONTRATANTE possa verificar, a qualquer tempo, a conformidade dos requisitos exigidos para o preenchimento do cargo a ser coberto;
- Comparecer no mínimo 1 (uma) vez ao mês ao Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia a fim de verificar e assinar o Relatório de Imperfeições Diárias ou quando for solicitado;
- Esclarecer as dúvidas dos funcionários relacionados a todos os assuntos referentes à execução do contrato (pagamentos, descontos, benefícios, férias entre outros);
- Responsabilizar-se pela execução de atividades administrativas (contratações, demissões, entregas de EPI's e uniformes, etc)
- Organizar agenda da capacitação dos funcionários e apresentar à contratante e entregar ao Fiscal do Contrato os certificados de capacitação dos funcionários terceirizados após a realização dos cursos, assim que houver.

Dos EPIs e uniformes:

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, e substituídos sempre que necessários.

Entrega anual por funcionário	
Uniforme/EPI	Quantidade

Avental em PVC (cor branco) ou silicone (transparente) , resistente, forrado, impermeável, comprido (Deve ficar em cima do pé).	05 unidades
Botas de PVC , cano médio, de uso profissional, cor branca, sem acessórios, impermeável, leve, resistente com interior forrado. Confeccionada em pvc injetado em peça única. Solado antiderrapante (utilização em locais úmidos).	02 pares
Blusa em moletom sem zíper, sem botões, sem touca e sem bolsos com logomarca da empresa. Cor: branco	02 unidades
Calça comprida em brim sol a sol , com elástico e cordão na cintura, sem passador. Com bolso único lateral tipo fole na altura do joelho, fechamento do bolso com lapela (Aba) e velcro Cor: branca.	05 unidades
Camiseta manga curta , em malha, decote redondo com acabamento em ribana, com logo da empresa, sem abotoamento e sem bolso. Cor branca.	06 unidades
Camiseta manga longa , em malha, com punho em ribana, decote redondo com acabamento em ribana, com logo da empresa, sem abotoamento e sem bolso. Cor branca.	04 unidades
Jaleco de comprimento 3/4 (metade da coxa) em brim sol a sol, com gola tradicional, manga curta, sem bolsos, fechamento com botões de pressão na parte frontal e com logomarca da empresa. Cor: branca.	02 unidades
Meia branca, cano médio , sem estampas.	03 pares
Sapato de segurança para uso profissional com abertura lateral em elástico recoberto, sem cadarço, confeccionado em vaqueta branca, colarinho acolchoado, palmilha antimicrobiana. com forma larga, que propicie conforto em um bom calce. Antiderrapante (utilização em locais úmidos).	01 par
Entrega mensal para uso comum	
Luva de látex específica para manipulação de alimentos, resistente, caixa com 100 unidades. Cor: branco. Os tamanhos devem ser definidos conforme necessidade dos(as) funcionários(as).	Conforme necessidade (utiliza-se cerca de 20 caixas com 100 unidades por mês).
Luva para limpeza em látex forrada com verniz silver. Os tamanhos devem ser definidos conforme necessidade dos(as) funcionários(as).	30 pares
Touca descartável em TNT (Tecido não tecido) sanfonada com elástico. De boa qualidade e tamanho adequado que permita a proteção/cobertura de todo o cabelo. Cor: Branca.	Conforme necessidade (Utiliza-se cerca de 7 pacotes com 100 unidades por mês).
Entrega semestral para uso comum	
Capa de chuva impermeável , comprimento: longo (½ canela), em material resistente, com mangas compridas, capuz, forrada e botões de pressão. Cor clara.	02 unidades

Luva térmica de segurança, deve suportar no mínimo 250°C, confeccionada em grafatex de algodão quatro fios, com tratamento retardante a chamas e repelente à água, costurada em linhas de para-aramida, sem forro, modelo mão de gato. Tamanho: Entre 35 e 45 cm.	03 pares
Óculos de proteção com lente incolor indicado durante o uso de produtos químicos e cocção para evitar queimadura química e por calor.	06 unidades
Entrega anual para uso comum	
Avental térmico de segurança confeccionado em tecido especial, com tratamento impermeabilizante. Ajustável atrás. Proteção de calor de contato de até 280 graus. Ideal para proteção contra queimaduras e respingos de líquidos quentes. Proteção frontal.	02 unidades
Casaco térmico 3/4 para uso em câmara refrigerada/congelamento. Confeccionado em nylon, com forro térmico, manga longa, com capuz, fechamento em botões de pressão. Cor branco.	02 unidades
Máscara facial de proteção , descartável, confeccionada em TNT, tripla camada, fixação por elástico. Caixa com 50 unidades. Tamanho único.	4 caixas
Entrega para uso comum no contrato	
Luva anticorte fabricada em malha de aço.	02 unidades

- Deve ser fornecidos os demais EPIs conforme laudos técnicos do Técnico/Engenheiro de Segurança do trabalho;
- Os uniformes deverão ser confeccionados em tecido de boa qualidade e resistência, não devem ser transparentes e/ou fazer bolinhas. Os EPI's deverão ser confeccionados em material de boa qualidade e resistência e devem ter Certificado de aprovação (C.A);
- Os uniformes e EPI's devem ser previamente aprovados pela CONTRATANTE através do Fiscais de Contrato (Uniformes) e Técnico de Segurança de Trabalho (EPI's) deste Instituto antes da distribuição aos funcionários. Caso não correspondam as especificações indicadas na tabela acima, os mesmos deverão ser substituídos em até 05 (cinco) dias úteis.
- Ao iniciar o contrato, os funcionários devem estar com uniformes e EPI's completos, assim como cada funcionário contratado posteriormente.
- O tamanho dos uniformes e EPI's deve ser definido de acordo com a necessidade de cada funcionário, que deve ter a possibilidade de realizar a prova para definir qual o mais adequado.
- Os uniformes e EPI's devem ser substituídos sempre que houver necessidade (rasgados, desgastados, danificados, falhas, etc), independente dos prazos estabelecidos na tabela acima.
- Todos os funcionários da CONTRATADA deverão usar, nas dependências da CONTRATANTE, durante a prestação dos serviços, conjunto completo de uniforme e EPI's, o qual será fornecido pela CONTRATADA.
- Os uniformes e EPI's são de responsabilidade de cada funcionário: lavar, passar, organizar, armazenar;

5. Levantamento de Mercado

Em consulta realizada no sistema SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores verificou-se que é grande o número de empresas que atuam no ramo de prestação de serviço terceirizado em diversos formatos. Verificou-se algumas possibilidades para este tipo de necessidade:

1. Contratação de empresa para gerir a prestação dos serviços terceirizados: a empresa prestadora cuida apenas do pessoal: contratação, pagamento, encargos, substituição de cozinheira, treinamento. A instituição mantém sob sua responsabilidade os demais insumos, equipamentos, logística de compras, cardápio, higiene. Trata-se do método utilizado atualmente.

Vantagens:

Maior controle sobre cardápio, fornecedores, insumos, qualidade do alimento, padrão institucional. A instituição define como quer que funcione o refeitório em termos de operação e insumos.

Flexibilidade para ajustes por sazonalidade ou variações no número de refeições.

Possibilita contratar diferentes fornecedores, comparando preços.

Menos compromisso firme de longo prazo se não houver uso de toda a capacidade contratada.

Limitantes:

- Nem sempre gera economia significativa, considerando o alto custo de manutenção.

- Pode haver variação de qualidade entre fornecedores e ocorre eventuais não entregas de itens importantes do cardápio, necessitando de alterações.

2. Terceirização integral dos serviços de alimentação

Contratação de empresa especializada de alimentação: A empresa assume praticamente todos os processos do refeitório: aquisição de gêneros alimentícios, elaboração e execução do cardápio, todos os funcionários (cozinheira, auxiliares, limpeza, etc.), gestão de equipamentos, higiene, controle sanitário, manutenção, logística, descarte de resíduos.

Vantagens

- Descentralização de responsabilidades trabalhistas, higiene, segurança alimentar.

- Possibilidade de obter melhores preços pela escala de operação da empresa.

- Profissionais especializados, possivelmente com nutricionistas.

- Maior previsibilidade operacional e de custos.

Limitantes:

- Estrutura local necessita de grandes reformas.

- Contratos podem sair mais caros, considerando que temos a obrigatoriedade de custear a alimentação dos alunos de educação básica, que hoje correspondem ao percentual de 50% do total de estudantes do Campus.

- Menos controle direto da instituição sobre aspectos específicos (ex: escolha de fornecedores, cardápios, ajustes rápidos).

- Menos flexibilidade em mudanças rápidas, pois ajustes envolvem mais etapas (empresa terceirizada, fornecedores, logística) Pode haver cláusulas de reajuste e tempo mínimo de contrato que dificultem trocar fornecedor ou conteúdo.

- Necessita de rigor na cláusula contratual, fiscalização e penalidades.

- Maior risco se o contrato não for bem desenhado: penalidades, cláusulas de fiscalização, exigências de certificações sanitárias, padrões de higiene. Dependência da empresa para manter boas práticas.

3. Contratação do fornecimento de marmitas: Contrata-se empresa ou restaurante externo para preparar e entregar marmitas prontas no campus. Não há preparo no local.

Vantagens:

Dispensa estrutura de cozinha.

- Contratação mais simples.

- Ideal para localidades sem estrutura própria

Limitantes:

- Variação de qualidade.

- Atrasos na entrega.

- Dificuldade em atender dietas especiais.

- Menor aceitação por parte dos usuários.

- Custo por refeição elevado.

- Menor qualidade nutricional e organoléptica.

- Pouca flexibilidade.

- Pode gerar insatisfação dos usuários.

6. Descrição da solução como um todo

A solução pretendida consiste na **contratação de pessoa jurídica especializada** para prestação de serviços de cozinha, com dedicação exclusiva de mão de obra, para atuação presencial nas dependências do refeitório do campus. A solução adotada consiste em contratação de empresa especializada para a prestação de serviços terceirizados de cozinheiro(a), com características de Serviço continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia.

As atividades incluem:

- Preparação de refeições conforme cardápio elaborado por nutricionista responsável;
- Manipulação de alimentos seguindo as normas da ANVISA e boas práticas de higiene;
- Auxílio na organização da cozinha e limpeza de utensílios e equipamentos;
- Controle de estoque e apoio na conservação de gêneros alimentícios;
- Colaboração com a equipe de nutrição e demais servidores envolvidos no setor.

Os serviços deverão ser executados pela Contratada conforme as especificações presentes neste documento, podendo vir a serem acrescentadas atribuições ou alteradas as frequências mediante novas necessidades que estejam relacionadas ao cargo.

A contratação de serviços terceirizados se mostra mais vantajosa e eficiente em comparação as demais possibilidades, por permitir flexibilidade, inclusive no preparo de lanches para atividades administrativas e pedagógicas, rapidez na reposição de mão de obra.

No serviço público a terceirização é utilizada para a contratação de empresas especializadas para a realização de atividades complementares, que não fazem parte de sua linha principal de atuação. Basicamente o poder público transfere a prestação de determinados serviços a um terceiro por intermédio de um contrato administrativo firmado entre as partes, estabelecendo uma relação de colaboração.

Para esta contratação será utilizado o formato de serviço contínuo - Serviços de natureza continuada são considerados serviços auxiliares e necessários à Instituição, que se interrompidos, podem comprometer a continuidade de suas atividades e que sua duração deva se estender por mais de um exercício financeiro.

Justificativa Terceirização

O campus não dispõe, atualmente, de quadro próprio de servidores suficiente na área de alimentação, o que inviabiliza a execução direta e regular da atividade. Assim, a terceirização do serviço se apresenta como solução mais viável e eficaz, assegurando a continuidade e a qualidade no preparo das refeições, com atendimento às exigências sanitárias, nutricionais e de segurança do trabalho.

Tal medida está prevista na Instrução Normativa n. 5, de 26 de maio de 2017, onde as atividades correspondentes aos cargos extintos ou em extinção poderão ser objeto de execução indireta, visto que não haverá concurso público para o provimento destes cargos.

Ainda, trata-se de uma necessidade contínua, cuja paralisação e a descontinuidade da prestação deste serviço ocasionam transtornos ao andamento das atividades de ensino, tendo em vista que temos 260 alunos em Regime de Internato Pleno, ou seja, que residem no Campus e fazem todas as refeições neste ambiente.

A contratação de empresa especializada permite, ainda, maior eficiência na gestão dos recursos humanos envolvidos, com possibilidade de reposição rápida em casos de afastamentos, além de garantir profissionais capacitados e treinados para a função, conforme legislação vigente.

Diante do exposto, justifica-se a contratação do serviço terceirizado de cozinha para o IFC – Campus Concórdia, com vistas ao atendimento da demanda diária do refeitório, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Ainda, é importante destacar que haverá extrapolação do exercício financeiro e que essa previsão consta no PDI, que contempla o planejamento Plurianual do IFC Concórdia, bem como no Planejamento Estratégico do Campus, tendo em vista que esse serviço é de forma contínua e sua interrupção acarreta danos ao atendimento das atividades finalísticas.

A presente licitação será realizada por meio de Pregão Eletrônico tendo em vista tratar-se de contratação de serviços de natureza comum, conforme previsão da Lei Nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Alcançando-se os dois objetivos primordiais de qualquer licitação, quais sejam: a seleção da proposta mais vantajosa e a garantia do princípio da isonomia.

A economicidade poderá ser obtida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado certame licitatório, cujo critério de julgamento será o **“MENOR PREÇO GLOBAL”**.

A contratação será pelo regime de empreitada por preço global, tendo em vista que as partes assumem o risco de eventuais distorções nos quantitativos a serem executados, que podem ser superiores ou inferiores àqueles originalmente previstos na planilha orçamentária da contratação. O Termo de referência foi confeccionado com adequado nível de precisão quanto às especificações e quantitativos do serviço, fornecendo aos licitantes todos os elementos e informações necessários para o total e completo conhecimento do objeto e elaboração de proposta fidedigna (art. 6º, XXIX, Lei nº 14.133, de 2021), para evitar distorções relevantes no decorrer da execução contratual (TCU. Acórdão 1978, de 2013-Plenário, TC 007.109, de 2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.2013).

Justificativa uso conta vinculada

A utilização da Conta-Depósito Vinculada foi definida como vantajosa para este serviço, tendo em vista que é referendada pelo Caderno de logística 2018 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Secretaria de Gestão, e também trata-se de ferramenta já institucionalizada e sedimentada na Administração Pública como mecanismo de proteção e gestão de riscos na execução de contratos de prestação de serviço com dedicação exclusiva de mão de obra, contribuindo para assegurar os recursos necessários para o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas em caso de inadimplemento da contratada, bem como para a segurança jurídica dos gestores e fiscais de contrato. Ainda, a conta vinculada já resguardou o Campus em vários contratos que foram rescindidos em função de descumprimento contratual.

Justificativa para adoção do Índice "IPCA" como Fator de Reajuste e Correção Monetária de Valores devidos por pagamentos em atraso e repactuação solicitada pelo Contratado referente aos custos decorrentes do mercado

O IPCA é reconhecido como o principal indicador da inflação no país, refletindo a variação de preços ao consumidor em nível nacional, o que o torna tecnicamente adequado para a atualização monetária de contratos que envolvam prestação de serviços com insumos sujeitos à oscilação de preços no mercado interno e da mesma forma a correção monetária para possíveis atrasos nos pagamentos.

A adoção do IPCA como fator de reajuste e correção monetária é justificada considerando que os contratos de cozinheiras são compostos, majoritariamente, por custos relacionados à mão de obra e em parcela menor a insumos (EPIs e uniformes), os quais sofrem variações conforme a inflação geral da economia. O IPCA, por ser um índice de ampla abrangência, reflete de forma proporcional essas variações, pois reflete o poder de compra em uma gama maior de bens e serviços.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade de postos foi estabelecida com base na quantidade de refeições diárias ofertadas, bem como o utilizado no contrato 99/2023. Ainda, foi realizada uma redução do contrato anterior considerando que para 2026 não haverá atendimento do Refeitório em finais de semana.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	serviço	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços terceirizados de cozinheiro(a), a fim de atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia conforme especificações constantes do Termo de Referência – Anexo I e demais condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	12 postos (destes, 1 lider)

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 769.787,24

O Valor estimado da contratação é R\$ 769.787,24 (Setecentos e sessenta e nove mil, setecentos e oitenta e sete reais e vinte e quatro centavos), conforme planilha de composição de preços.

Quanto aos valores previstos com a contratação, a natureza da ação suporta a despesa decorrente da futura contratação, sendo os serviços rotineiros, necessários a manutenção básica da infraestrutura já existente do Campus, não sendo qualificáveis como “projetos” de criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução será realizada em contratação única para os 12 postos de trabalho de cozinheiro, uma vez que o objeto não é divisível, sendo o parcelamento tecnicamente e economicamente inviável.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida tem consonância com o planejamento estratégico do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia uma vez que consta na sua programação orçamentária e financeira anual".

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de cozinha que atenda os requisitos do edital e a demanda institucional, oferece os seguintes benefícios:

1. Operacionais

- **Continuidade do serviço de alimentação**, mesmo em casos de faltas, férias ou afastamentos, com substituição imediata da profissional pela empresa.
- **Agilidade na reposição de pessoal**, sem necessidade de processos administrativos internos para substituições.
- **Foco na atividade-fim da instituição**, ao delegar a gestão de pessoal à empresa terceirizada.
- **Disponibilização de profissional qualificada**, com experiência e capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

2. Econômicos e financeiros

- **Previsibilidade e controle dos custos**, com valores fixados contratualmente.
- **Redução de encargos indiretos** para a instituição (férias, 13º, INSS, FGTS), que passam a ser responsabilidade da contratada.
- **Economia de escala e eficiência administrativa**, ao evitar processos internos complexos de gestão de pessoal.

3. Legais e administrativos

- **Redução dos riscos jurídicos e trabalhistas**, com a eliminação da possibilidade de vínculo empregatício direto.
- **Conformidade com a legislação vigente** (CLT, normas sanitárias e convenções coletivas).
- **Simplificação da gestão de recursos humanos**, com isenção do IFC em obrigações como folha de pagamento, controle de jornada, férias e rescisões

4. Qualidade e segurança alimentar

- **Padronização dos processos de preparo**, com uso de profissionais treinadas pela contratada.
- **Cumprimento das normas da ANVISA e vigilância sanitária**, garantido por meio de exigências contratuais.
- **Responsabilidade técnica da empresa**, que pode ser acionada em caso de não conformidades sanitárias ou operacionais.

5. Estratégicos e institucionais

- **Flexibilidade contratual**, permitindo ajustes em função da demanda por refeições e do calendário acadêmico.
- **Assegura a continuidade do preparo de refeições** com qualidade e fortalece a **política de assistência estudantil**, garantindo a regularidade da alimentação para os estudantes.

- **Reduz riscos legais e operacionais** para a instituição;
- **Melhora o controle de qualidade** do serviço prestado;
- **Desonera de obrigações administrativas**, permitindo foco na atividade-fim educacional.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela AGU, e nas Instruções Normativas nº 01/2010 e 02/2014 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que dispõem sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, em especial:

- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Racionalização/economia no consumo de energia, especialmente elétrica e água;
- Adequado acondicionamento dos resíduos gerados pelas atividades, promovendo a destinação adequada desses resíduos de acordo com a programação da coleta seletiva determinada pela Prefeitura Municipal de Concórdia.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando as razões expostas neste ETP

16. Responsáveis

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

JUCELE GRANDO

Diretora de Administração e Planejamento

FRANCIELI BIZZOTTO

Nutricionista - Equipe de Planejamento

SOFIA SCHULTZ

Nutricionista - Equipe de Planejamento

NELI RIZZOLLI TOCHETTO

Cozinheira - Equipe de Planejamento

IVANETE MARIA DE OLIVEIRA

Pregoeiro - Equipe de Planejamento

ANTONIO MARCOS CECCONELLO

Requisitante - Equipe de Planejamento

SOLANGE TEREZINHA FARINA

Equipe de Planejamento

ANDRE MEINE

Equipe de Planejamento

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN

Autoridade competente