

## INST. FEDERAL DO CEARÁ/CAMPUS CAMOCIM

**Estudo Técnico Preliminar 13/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23485.002737/2025-23

**2. Descrição da necessidade**

Considerando as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelecem a obrigatoriedade da oferta gratuita de alimentação escolar aos estudantes da Educação Básica..

Considerando o disposto na Resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e suas atualizações — Resolução CD /FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020, e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021 — que regulamentam a execução do PNAE e determinam os parâmetros nutricionais e operacionais para o fornecimento de refeições escolares.

Considerando o início das aulas do Ensino Médio Integrado no IFCE *campus* Camocim, previsto para 2026, com a implantação dos cursos de Informática e Administração, cujas cargas horárias compreendem aulas em dois turnos consecutivos.

Considerando que a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do *campus* encontra-se em fase de construção e que, em virtude da essencialidade do serviço de alimentação escolar, é imprescindível garantir condições adequadas para o atendimento nutricional dos estudantes;

Justifica-se, portanto, a necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas e transportadas, nas modalidades almoço e lanches, contemplando a operacionalização e execução de todas as etapas envolvidas no preparo, transporte, distribuição e controle das refeições. A contratação visa assegurar a continuidade do atendimento alimentar aos estudantes do Ensino Médio Integrado, em conformidade com as normas do PNAE, garantindo a oferta de refeições balanceadas, seguras e adequadas ao perfil nutricional dos discentes.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assuntos Estudantis	Joyce Maria de Sousa Oliveira

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

4.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.2 A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

4.3 O fornecimento de refeições prontas e transportadas, nas modalidades almoço e lanche, justifica-se pelo início, a partir de 2026, da oferta de cursos técnicos integrados ao Ensino Médio no IFCE *campus* Camocim, os quais integram

a Educação Básica. Assim, torna-se necessário seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, em especial a Lei nº 11.947/2009, que assegura a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.

4.4 A oferta de almoço e lanche aos discentes visa não apenas atender às exigências legais, mas também contribuir para a redução da evasão escolar e para a melhoria do desempenho cognitivo e do processo de aprendizagem, garantindo melhores condições de permanência e aproveitamento escolar.

4.5 A distribuição das refeições, lanches e almoço, deverá ser realizada nas dependências do IFCE *campus* Camocim, **endereço:** Rua Raimundo Cals, nº 2041, Bairro: Cidade com Deus, CEP: 62400-000. Camocim-CE. Tel (085)3455-3046.

4.6 O processo de produção da alimentação será realizado nas dependências da Contratada, em local por esta definido e informado à Contratante. Qualquer mudança de estrutura física ou de endereço deve ser comunicada à contratante antecipadamente.

4.7 O serviço a ser prestado é de refeições prontas e transportadas, sob demanda, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada;

4.7.1 Os serviços incluem ainda a instalação nas dependências da contratante de balcões térmicos, refresqueiras e demais equipamentos necessários para a distribuição das refeições; controle de comensais; acompanhamento do nível de satisfação (Painel de Satisfação) e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (utensílios, talheres, porta talheres, porta-guardanapos, lixeiras, bandejas, pratos, copos, descartáveis, uniformes, EPI's, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição, dentre outros necessários à perfeita execução do serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente; transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

4.7.2 O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pelo colaborador da contratada e deverá ser providenciado e disponibilizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

4.8 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da elaboração das refeições.

4.9 O cardápio de lanches e almoço será pré-elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado nas orientações abaixo. O cardápio pré-elaborado deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para análise, ajustes finais, aprovação e assinatura, com antecedência mínima de 10 dias.

4.10 A contratada deverá fornecer:

4.10.1 Todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário no início da prestação dos serviços.

4.10.2 Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 /ANVISA) e POP's do local onde as refeições serão preparadas no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

4.10.3 Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

4.10.4 Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

4.11 A documentação relativa à qualificação técnica exigida, consistirá em:

4.11.1 Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução no Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021 e suas atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.

4.11.2 Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 e suas retificações, do Conselho Federal de Nutrição- CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.

4.11.3 Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação;

4.12 Além dos pontos acima, a contratada deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

4.13 Declaração de que, caso vencedor da dispensa, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do fornecimento, de forma a complementar aos que sejam de propriedade da contratante, com até 10 (dez) dias do início do fornecimento, e ainda, declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação

4.14 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo I e Anexo II e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo III- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;
- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo IV e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo V- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1 A contratação pretendida alinha-se à política que o Governo Federal vem implantando 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.

5.2 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consulta a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, o que levou a constatar que os outros órgãos e entidades contratam pessoa jurídica para fornecimento de refeições condizente com a forma de aquisição adotada por esta Administração.

5.3 Foi identificado que no mercado existe uma vasta quantidade de fornecedores com capacidade de atender à demanda aqui apresentada, situação que garante a ampla concorrência.

5.4 A presente contratação se dará por meio da escolha da proposta mais vantajosa (menor preço) para prestação de serviços de processamento e entrega de refeições do tipo almoço e lanche, atendendo aos requisitos, quantitativos e descrição da solução como um todo presentes neste estudo preliminar.

5.5 Quanto à definição do método para estimativas de preços ou dos meios de previsão de preços referenciais, a pesquisa de preços foi realizada através de pesquisas de Contratações Similares, e acordo com o art. 5º, inc. II, da IN 65/2021 e Pesquisa Direta com Fornecedores, e acordo com o art. 5º, inc. IV, da IN 65/2021.

5.6 Se pretende alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado no Estudos Preliminar, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas e transportadas, sob demanda, categoria almoço e lanches, a serem produzidas nas dependências da contratada e transportadas para as dependências da Contratante para porcionamento e distribuição, durante o período letivo (100 dias), excluindo o período de férias escolares, feriados e demais recessos. Sendo o fornecimento das refeições destinado aos alunos do ensino médio integrado, distribuído da seguinte forma:

**Curso de Informática:** aulas em dois turnos (manhã e tarde) três dias por semana (segunda, terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.

**Curso de Administração:** aulas em dois turnos (manhã e tarde) dois dias por semana (terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.

6.2 As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do Serviço, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc. Sendo pago a contratada apenas o efetivamente consumido. Ficará a cargo da contratada obter informações junto à contratante, no que tange ao quantitativo de alunos presentes no dia, de modo a evitar o desperdício ou falta do alimento preparado.

6.3 O local para prestação do serviço:

6.3.1 A prestação do serviço de alimentação transportada será realizada nas dependências da Contratada e da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante. No endereço abaixo:

**Rua Raimundo Cals, nº 2041, Bairro: Cidade com Deus, CEP: 62400-000. Camocim-CE. Tel (085)3455-3046.**

6.4 Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte, controle do acesso e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza e higienização da área física, mobiliário, e utensílios de uso durante o período de fornecimento.

6.5 Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, termômetro para alimento, etc) necessários para a operação, deverão ser fornecidos pela contratada.

6.6 A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços quando necessário e fornecer todos os pratos, bandejas, talheres e copos de material plástico reutilizável (limpos e em quantidades suficientes por refeição), bem como palitos e guardanapos, no local a ser definido pela Administração.

6.8 O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pelo colaborador da contratada e deverá ser providenciado e disponibilizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

6.9 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da elaboração das refeições.

6.10 O cardápio de lanches e almoço será elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado no item descrição da solução. O cardápio deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para ajustes finais, aprovação, e assinatura com antecedência mínima de 10 dias.

6.11 A contratada será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.

6.12 A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante. Deve providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

- 6.13 As refeições prontas (almoço e lanches) deverão ser transportadas em caixas isobox às dependências do IFCE CAMPUS CAMOCIM e servidas no espaço destinado à alimentação do referido *campus*, nos dias e horários estabelecidos pela contratante. Devendo a contratada se fazer presente nas dependências da contratante no mínimo 15 minutos antes do período agendado para início das atividades de distribuição.
- 6.14 A refeição deverá ser servida em balcão térmico de distribuição, instalado pela empresa na cantina do órgão contratante, em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos ao recebimento da refeição e contemplar o padrão estabelecido pela contratante.
- 6.15 Condições higiênico sanitárias:
- 6.15.1 As refeições devem ser preparadas e servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas da contratada, de acordo com as faixas calóricas e caracterização estabelecida pela Nutricionista da Contratante.
- 6.15.2 A contratada deve adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa Nacional de alimentação escolar.
- 6.15.3 A Contratada deverá realizar o controle de temperatura das preparações no momento da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas aferidas, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.
- 6.15.4 Os produtos alimentícios a serem servidos pela contratada devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- 6.15.5 A contratada deve implantar Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para a unidade de produção, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.
- 6.15.6 A contratada deve promover capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.
- 6.15.7 Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs realizados pela contratada, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição da contratante pelo prazo da vigência contratual.
- 6.16 Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:
- 6.16.1 Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
- 6.16.2 Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
- 6.16.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;
- 6.16.4 Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- 6.16.5 Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
- 6.16.6 E terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- 6.16.7 E obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- 6.16.8 Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

6.17 Do controle de comensais e refeições:

6.17.1 O Sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle. A Contratada deverá prover os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- a) Quantidade de comensais por refeição, por dia, mês e total.
- b) Número de refeições servidas por dia, mês e total
- c) Registro dos cardápios servidos por dia.
- d) Registro dos dias letivos.

6.18 Formas de acompanhamento da execução contratual e pagamento das refeições à contratada:

6.18.1 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE;

6.18.2 A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita através da Ordem de Serviço e Nota de Empenho, pelo IFCE e deverá ser rigorosamente obedecido.

6.18.3 A contratada faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições e lanches efetivamente consumidos.

6.19 Caracterização dos Horários de Distribuição das Refeições:

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Horário de Distribuição</b>
Lanche Manhã	09:15 hs às 09:45 hs
Almoço	11:50 hs às 13:08 hs
Lanche Tarde	15:15 hs às 15:45 hs

6.20 Estimativa de quantitativo a ser distribuído por dia

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Público a ser Atendido</b>	<b>Número de dias de Fornecimento da Semana</b>	<b>Quantitativo Estimado por Dia</b>
Lanche Manhã	Ensino Médio Integrado	5 dias	65 alunos/dia
Lanche Tarde	Ensino Médio Integrado	3 dias	65 alunos/dia
Almoço	Ensino Médio Integrado	3 dias	65 alunos/dia

\*Quantitativo estimado de alunos para o período poderá sofrer alterações em virtude do número de ingressantes, turno de ingresso, abertura de novos cursos, faltas, feriados etc. Os valores informados nestas colunas têm por objetivo apenas fornecer um panorama do quantitativo de alunos esperados para o período, conforme planejamento da instituição. À contratada, será pago apenas as refeições efetivamente consumidas.

#### 6.21 Caracterização das Refeições conforme Público:

6.21.1 Anexo IV- Faixa calórica-70% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020- Faixa Etária de 16 - 18 anos.

<b>Público 1</b>	<b>Refeições A Receber</b>	<b>Faixa Calórica Mínima Da Refeição</b>	<b>Carboidratos (g)</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Lipídeos (g)</b>
Ensino Médio Integrado	Lanche Manhã- 5 dias semanais	451-476 Kcal	—	—	—
	Almoço-3 Dias Semanais	950 - 1000 Kcal	—	—	—
	Lanche Tarde- 3 Dias Semanais	451-476 Kcal	—	—	—
Total /Dia	3 Refeições /Dia	1902 Kcal	55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET

#### 6.22 Caracterização dos cardápios - Padronização comum aos cardápios de lanches e almoço

6.22.1 Os cardápios de lanches e almoço deverão ser pré-elaborados pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura

6.22.2 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de *alimentos in natura* ou *minimamente processados*, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

6.22.3 Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

6.22.4 Para alunos com necessidades nutricionais específicas deverá ser elaborado pela contratada refeições adequadas à condição. O quantitativo de alunos e as restrições apresentadas, serão repassadas pela contratante à contratada, para providências e adequações no prazo máximo de 48 horas.

6.22.5 Para todos os itens que compõem a refeição, a contratada deverá coletar amostras e acondicioná-las, em condições e prazos determinados pela legislação sanitária de alimentos. Em caso de ocorrências/ou suspeita de DTA' S (Doenças Transmitidas por Alimentos), distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares, a contratada deverá, às suas expensas, e de imediato providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

6.22.6 Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

6.22.7 A contratada deverá providenciar as fichas técnicas correspondentes às preparações praticadas no cardápio em conformidade com o padrão estabelecido pela contratante para faixas calóricas e composição das refeições e em conformidade com o estabelecido nas Resoluções do FNDE: Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e anexos, contendo no mínimo: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

6.22.8 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações, sendo de:

- No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial (Alunos de cursos técnicos subsequentes e alunos dos cursos de graduação)
- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições (2 lanches e 1 almoço), para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral
- . O cardápio de alimentação escolar em período parcial, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g /estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

- O cardápio de alimentação escolar em período integral, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g /estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana;

- É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.
- É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.
- Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;



IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

- É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.
- Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

- Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

6.22.9 A contratada em parceria com a contratante deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

6.22.10 É proibida a utilização pela contratada dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados em qualquer cardápio de alimentação escolar: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

6.23 Caracterização da Refeição Tipo Lanches:

6.23.1 Padronização da refeição tipo lanche:

6.23.1.1 Para as refeições tipo lanches a contratante resumiu no quadro abaixo sugestões de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio:

---

--

## Sugestões de Preparações Tipo Lanches

Pão carioquinha recheado com Carne Moída com cenoura em cubinhos, ao molho de tomate + Suco de Manga

Galinhada(arroz com frango) cozida com abóbora, chuchu, cenoura em cubos + purê de batata inglesa + Banana

Macarronada de sardinha + Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão + suco de caju

Baião de Dois com queijo coalho + Paçoca de carne de sol desfiada + Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano + melancia

Cuscuz + Frango desfiado com Cenoura e repolho Ralados + Suco de Maracujá

Pão com ovo, queijo e cenoura ralada + suco de cajá

Arroz a grega (com milho, ervilha, uvas passas, cenoura em cubos, pimentão e abobrinha) com vatapá de frango + mamão

Sopa de feijão com carne moída + torradas + laranja

Estrogonofe de Frango + Arroz com legumes cozidos (cenoura, beterraba) + Couve flor e brócolis cozidos + 1 fatia de manga

Macarronada a bolonhesa (carne moída e molho de tomate) com queijo + salada crua (Acelga, Tomate com Orégano e azeite)+ Melancia

Sopa de frango + pão francês + melancia

Pão integral com Patê de Frango + Alface, cenoura e beterraba ralada + Suco de Goiaba

Risoto Cremoso de Carne moída com legumes cozidos + salada cozida (Batata Doce rodela e couve manteiga refogada com alho e cheiro verde) + Laranja

Macarrão oriental (com frango, repolho, pimentão e couve flor + cenoura, chuchu) + Melão

Feijão tropeiro + Arroz branco + salada crua (Cenoura, repolho branco e Repolho roxo ralados, Maçã regados com suco de limão)+ Suco de acerola

Cuscuz com carne moída + Acelga, Tomate + Suco de Caju

Baião de três( arroz, feijão e carne de charque) + Salada tropical ( Cenoura e beterraba raladas e abacaxi picado) + Banana

Sopa de carne moída + Pão + maçã

Purê + risoto de carne bovina( picadinha) +suco de acerola

Arroz Maria Isabel (com carne de sol )+ salada crua de alface e tomate e manga picada + Abacaxi

Baião com farofa de ovo + mamão

Risoto de carne do sol + purê de batata doce + melancia

Arrumadinho (feijão +cuscuz +carne de charque)+suco de caju

Canja de frango (frango desfiado e farinha de trigo + legumes, hortaliças etc)+ pão de hambúrguer + maçã

Macarrão com almôndegas ao molho de tomate + cenoura e beterraba raladas + suco de manga

Salada de frutas + iogurte natural (com suco de laranja)

Mingau de aveia com canela e mel

Leite com café + bolo de macaxeira

Vitamina de banana, mamão e aveia + castanhas

Sanduíche integral com queijo e tomate + suco de manga

Pão com ovos + Suco de Manga

Mingau de milho com coco

Caldo de carne + mamão

Suco de acerola + macaxeira cozida + frango desfiado

Bolo de milho + vitamina de goiaba

Sanduíche de carne + suco de caju

Salada de Frutas + Castanhas (com suco de laranja)

Caldo de ovos, macaxeira e cheiro verde + melão

Café com leite + biscoito de polvilho

Vitamina de goiaba + biscoito salgado

Canjica + melancia

Vitamina de banana + pipoca

Cuscuz com coco + Suco de acerola

Sanduíche natural (pão integral com patê de frango e alface) + suco de abacaxi

Leite com Café + Cuscuz com Ovos Mexidos

Leite com Cacau +Tapioca de Coco

Leite com Café + Pão com Carne Moída Bovina Leite com Café + Omelete + Mamão

Leite com Café + Cuscuz com frango

Suco de Goiaba + Cuscuz com queijo coalho

Vitamina de Frutas (Goiaba + Mamão) Bolo de Milho

Iogurte com biscoito maisena + maçã

Torta De Frango Com Legumes E Suco De Frutas

Sanduíche Com Ovos + Suco De Frutas

Risoto De Frango Com Laranja

Risoto De Carne Com Melancia

Escondidinho De Batata Ou Macaxeira Com Carne De Sol E Vegetais E Laranja

Baião De Três Com Laranja

Arroz Com Abóbora, Frango + Banana

Arroz Colorido Com Carne Moída E Mamão

Achocolatado Quente + Sanduíche Integral De Queijo E Tomate

Arroz com Creme de Galinha + Fruta

Cuscuz com Sardinha + Suco de fruta

Sanduíche de Queijo com Milho, Cenoura e Beterraba Ralada + Suco de Fruta

Torta de Peixe + Suco de Fruta

6.23.1.2 A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante.

6.23.2 Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios de lanches:

6.23.2.1 A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

6.23.2.2 Quadro de sugestões de preparações do tipo lanches:

SUGESTÕES DE LANCHES	PESO DA PORÇÃO g (pronta para consumo)
Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta <i>in natura</i> que será utilizada na preparação – podendo ser adicionado leite em pó: 10g ou mel de abelha: 10g; ou bebida láctea- 20 ml e suco de laranja- 20 ml	300 a 350g
Fruta <i>in natura</i> unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas <i>in natura</i> devem ser servidas obrigatoriamente com acompanhamentos.	A gramatura de no mínimo 90 a 160 g respectivamente;
Pães	1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas
Recheio para sanduiche, cuscuz, crepioca e tapioca (carne bovina ou frango desfiado ou queijo):	60 a 80 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de pelo menos 60 a 80g
Ovo	1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g
Manteiga	até 5 g
Biscoitos salgados ou doces:	7 unidades (40 g a 45 g);
Tapioca, Crepioca, Omelete	1 unidade média (90 a 120g);
Torta, Escondidinho	150 a 160g;
Cuscuz com recheio (queijo, carne, ovo, sardinha )	150 a 160 g;
Bolo	120 a 130 g;
	60 a 70g;

Porção proteica para canjas, sopas e caldos: (carne bovina, frango, ...):	
Preparações à base de arroz com carne ( baião, arroz maria isabel, arroz a grega, risoto, etc)	250 a 300 g
Preparações à base de macarrão com carne ( macarronadas)	250 a 300 g
Salada crua  (*As preparações de baião com ovo/carne /frango, arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango /peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)	20 a 30 g;
Salada cozida: (*As preparações de baião com ovo/carne /frango, arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango /peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)	30 a 40 g;
Porção proteica para baião, arroz e macarronada: (carne bovina ou frango ou peixe):	60 a 80g;
Preparações líquidas ( logurte, coalhada, vitamina, suco, leite com café, Achocolatado):	250 a 300 ml
Sopas, canjas, caldos	300 a 350 ml
Sanduíches ( com recheio)	130 a 150 g
Purê, paçoca de carne	50 a 60 g
cremes, vatapá, estrogonofe (sem acompanhamentos)	120 a 140 g
Arroz para acompanhamento de cremes, vatapá, etc	80 a 100 g

6.23.2.3 Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

6.23.2.4 A contratada poderá ofertar porções com gramaturas superiores ou inferiores ao estabelecido, desde que seja com o intuito de atingir a faixa calórica e de macronutrientes estabelecido na legislação de alimentação escolar e mediante apresentação de ficha técnica comprovando os valores de macronutrientes e faixa calórica na porção estabelecida.

6.23.2.5 A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada.

6.23.3 Referente ao cardápio de lanches:

6.23.3.1 O cardápio de lanches deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.

6.23.3.2 A contratada deverá trabalhar com pelo menos dois cardápios de lanches simultâneos. Os cardápios de lanches dos turnos manhã e tarde, obrigatoriamente deverão constar de preparações diferentes.

6.23.3.3 A contratada deverá, no mínimo a cada 3 (três) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

6.23.3.4 A contratante disponibilizou dois cardápios de lanches ( Anexo I e Anexo II) que poderão ser utilizados pela licitante como modelo para elaboração da proposta de fornecimento.

6.23.3.5 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo I e Anexo II e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo III- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;
- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo IV e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo V- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto.

6.24 Caracterização da Refeição Tipo Almoço:

6.24.1 Padronização da refeição tipo Almoço:

6.24.1.1 A refeição almoço será oferecida em 3 dias semanais: Segunda, Terça e Quinta, destinado aos alunos do ensino médio integrado, com estimativa de consumo conforme quadro abaixo:

<b>Categoria</b>	<b>Curso</b>	<b>Estimativa de Consumo/dia</b>	<b>Quantidade de dias semanais para fornecimento</b>	<b>Quantidades de dias por semestre</b>	<b>Horário de Distribuição</b>
Almoço	Integrado Informática	30 almoço /dia	3 X	100 dias	11:50 hs às 13:00h
	Integrado Administração	35 almoço /dia	2x	100 dias	11:50 hs às 13:00h

6.24.1.2 Os números informados na estimativa de consumo tem como base o número de futuros ingressantes, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas.

6.24.1.3 O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.

6.24.1.4 O cardápio de almoço deverá ser planejado obedecendo a recomendação de faixa calórica e de macronutrientes conforme quadro abaixo



<b>Categoria</b>	<b>Ensino médio</b>
Faixa etária	16-18 anos
Faixa calórica para 3 refeições /dia	1902 kcal
Faixa calórica para o almoço-	950 -1000 kcal
Carboidratos (g)	55% a 65 % do VET
Proteínas (g)	10 a 15% do VET
Lipídeos	15% a 30% do VET

6.24.1.5 As fichas técnicas de preparo deverão ser elaboradas pela contratada, seguindo as determinações da Resolução do FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações.

6.24.1.6 A refeição deverá ser integralmente porcionada pelo colaborador da terceirizada, servida em balcão térmico de distribuição instalado pela empresa em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

<b>Padrão da refeição Almoço</b>
1 opção Protéica Principal- (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)
<i>*1 opção protéica substituta ( se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>
<i>**1 opção protéica vegana ( se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>
1 opção de acompanhamento tipo Arroz
1 opção de acompanhamento tipo Feijão
1 opção de Guarnição
1 opção de Salada ( Crua ou Cozida)
1 opção de Sobremesa (suco)

a) Sobre a Opção Proteica: 1 opção de Salada ( Crua ou Cozida) 1 opção de Suco de Fruta Deverá ser ofertado diariamente 01 opção de prato proteico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá ser produzida uma opção proteica substituta para as preparações que não tenham total aceitação pelos comensais. O quantitativo e a definição da opção protéica substituta necessária, será definida pela contratante e previamente informada à contratada para providências. A porção média pronta para servir deverá ser 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.

Não serão aceitas como opção proteica o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados. A opção proteica principal deverá, exclusivamente, ser a base de: peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pelo nutricionista do IFCE *campus* Camocim conforme se segue:

I- Peixe: Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações fritas, empanados etc.

II- Carne Bovina: Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Para cozido, carne moída e almôndegas será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

III- Frango : Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são: peito de frango (sem pele e sem osso) e coxa e sobrecoxa (sem pele), com porção mínima pronta para servir de, 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Para bifes, filés, iscas, creme, strogonoff deverá ser utilizado peito de frango (sem pele e sem osso), devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas ou 200 g se houver molho ou caldo. Para assado poderá ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa , ambos em pele.

IV - Carne Suína: Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré e lombinho. A porção média deve ser de 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

- Prato Principal Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Esses tipos de preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes protéicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O fornecimento deverá ser conforme demanda da clientela. O porcionamento médio para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas;
- **Distribuição da opção proteica ao longo do mês e/ou semana no cardápio:**

I- Peixe: No mínimo 1 vez ao mês;

II- Suíno: No mínimo 1 vez ao mês;

III- Bovino: No mínimo 2 vezes ao mês;

IV- Frango: No máximo 2 vezes por semana

**Quadro de sugestões da contratante de opção proteica principal:**

<b>Nome da preparação - Opção Proteica</b>	<b>Porção a ser servida (gramas)*</b>
Creme de frango	200 g
Cubinhos de frango refogados	150 g
Filé de de frango refogado com orégano	150 g
Filé de frango acebolado	150 g
Frango de panela assado com batata inglesa ( coxa e sobrecoxa)	200 g
Estrogonofe de frango	200 g
Isca de frango acebolada	150 g
Filé de frango ao molho de tomate e queijo	200 g
Macarronada de frango ao molho branco com queijo	200 g
Bisteca suína acebolada	200 g
Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico	150 g
Almôndegas ao molho de tomate e queijo	200 g
Paçoca de carne bovina	150 g (Descrição: 80 g carne de sol; 50 g farinha)
Carne de panela - alcatra ou contrafilé	150 g
Assado bovino - lagarto ou lombo	150 g
Bife - alcatra ou coxão mole	150 g
Carne de sol acebolada	150 g
Cozido bovino ao molho com legumes - coxão duro	200 g
Filé de peixe grelhado	150 g

Lasanhas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)

**\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.**

**b) Sobre o Acompanhamento**

Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, Arroz e Feijão ou Baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 150 g para arroz branco, parboilizado, misto ou integral; 200 gramas para baião de dois, referindo-se à porção pronta para servir; feijão puro/sem caldo 90 gramas e feijão misto (com batata, macaxeira, abóbora, maxixe) a porção de 120 g.

I- Arroz : Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pelo Nutricionista do IFCE. As variações aceitas: poderá ser ofertado: arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral.

II- Feijão: Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo Nutricionista do IFCE. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão de corda, feijão branco, etc. Deve haver variações dentre as opções puro e Misto. Opções com complemento/misto poderão ser do tipo: com abóbora, com macaxeira, com batata doce, com maxixe, além de outros ingredientes previamente aprovados pela nutricionista do IFCE e informados no cardápio. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90 g para puro e de 120 gramas para feijão misto, referindo-se à porção pronta para servir.

III- Baião de dois: Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Poderá ser feito com arroz branco ou parboilizado e com feijões do tipo carioca ou de corda. Poderá conter um terceiro ingrediente/complemento, como por exemplo, queijo, abóbora, etc.

**• Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:**

I- Baião de dois: No mínimo 2 vezes ao mês. Poderá ser adicionado um terceiro ingrediente, exemplo: com queijo, com abóbora etc. ;

II- Arroz Branco: No mínimo 2 vezes ao mês:

III- Arroz Branco misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brocolis, com cenoura, com espinafre etc.

IV- Arroz Parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês.

V- Arroz Parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brocolis, com cenoura, com espinafre etc.

VI- Arroz integral: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser do tipo misto, com cenoura, milho, etc.

VIII- Feijão puro: No mínimo 3 vezes ao mês;

IX- Feijão Misto: No mínimo 4 vezes ao mês

**• Quadro de sugestões da contratante de opções de acompanhamentos :**

Nome da preparação - Acompanhamento	Porção a ser servida (gramas)*
Arroz parboilizado	150 g

Arroz branco	150 g
Arroz branco com cenoura	150 g
Arroz branco com espinafre	150 g
Arroz branco com brócolis	150 g
Arroz integral com milho	150 g
Arroz integral com cenoura e ervilha	150 g
Arroz parboilizado com cenoura	150 g
Arroz parboilizado com brócolis	150 g
Baião de dois com queijo coalho	200 g
Baião de dois com abóbora	200 g
Feijão carioca com abóbora	120 g
Feijão preto	90 g

Feijão carioca com batata doce	120 g
Feijão branco com cheiro verde	90 g
Feijão de corda com abóbora	120 g
Feijão de corda com maxixe	120 g
Feijão carioca	90 g
Feijão carioca com macaxeira	120 g
Feijão branco com abóbora	120 g

**\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.**

**c) Sobre as Guarnições:**

- Deverá ser ofertado diariamente 1 opção de guarnição. Serão aceitos como guarnições: Purês ( macaxeira, batata inglesa, batata doce ou abóbora); macarrão ao alho e óleo ou ao molho de tomate; farofa de cuscuz; farofa acebolada, com cenoura, com beterraba; batata doce cozida; batata refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90 g para batata refogada ou batata doce cozida, 60 g para farofa de cuscuz; 60 g farofa de farinha branca, 90 g para purê referindo-se a porção pronta para consumo.

**• Distribuição da guarnição ao longo do mês no cardápio:**

- Purês: No mínimo 2 vezes ao mês;
- Macarrão: No mínimo 2 vezes ao mês;
- Farofa de cuscuz: No mínimo 1 vez ao mês;
- Farofa com farinha de mandioca ( acebolada, com cenoura, com beterraba): No mínimo 2 vezes ao mês;
- Batata inglesa( refogada com orégano, ou com alecrim, etc): No mínimo 1 vez ao mês;
- Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

**• Quadro de sugestões da contratante para Guarnições :**

Nome da preparação - Guarnições	Porção a ser servida (gramas)*
Purê de batata inglesa	90 g
Purê de batata doce	90 g
Purê de abóbora	90 g
Purê de macaxeira	90 g

Macarrão ao alho e óleo	90 g
Macarrão ao molho de tomate	90 g
Farofa de cuscuz	60 g

Farofa acebolada	60 g
Farofa com cenoura ralada	60 g
Farofa com beterraba ralada	60 g
Batata doce cozida	90 g
Abóbora cozida	90 g
Batata inglesa com orégano	90 g
Batata inglesa com alecrim	90 g
Batata palha	50 g
Suflê de chuchu	100 g

**\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.**

d) Sobre a Salada Crua ou cozida:

- Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia, sendo ou salada crua ou salada cozida . Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40 gramas e para saladas cozidas 90 gramas. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas, no caso da salada crua. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.
- Distribuição das saladas ao longo do mês:
  - Salada Crua: No mínimo 6 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas. No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cruas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

Salada Cozida: No mínimo 4 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 90 gramas No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cozidas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

**Quadro de sugestões da contratante para Saladas Cruas:**

Nome da preparação - Salada Crua	Porção a ser servida (gramas)*
Acelga e maçã	40 g
Acelga, cenoura e maçã	40 g
Acelga, espinafre, pepino e laranja	40 g



Acelga, tomate com orégano e azeite	40 g
Acelga, tomate e maçã	40 g

Alface americana, espinafre e manga	40 g
Alface e melão Orange	40 g
Alface, cenoura, pepino e uva roxa	40 g
Alface, pepino e cebola regados com suco de limão	40 g
Cenoura, abacaxi e repolho branco	40 g
Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado) temperado com vinagre e sal	40 g
Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde	40 g
Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão	40 g
Pimentão, cenoura ralada e milho verde	40 g
Repolho branco e beterraba ralados	40 g
Repolho e beterraba ralados com abacaxi	40 g
Repolho roxo, cenoura e maçã, regados com suco de limão	40 g
Repolho roxo, repolho branco e laranja	40 g
Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)	40 g

**\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.**

**Quadro de sugestões da contratante para Saladas Cozidas :**

<b>Nome da preparação- Salada Cozida</b>	<b>Porção a ser servida (gramas)*</b>
Abobrinha refogada com cebola e alho	90 g
Abobrinha refogada com pimentão e milho verde	90 g
Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano	90 g
Batata Doce e beterraba em cubinhos com cheiro verde	90 g

Batata Doce, tomate, cebola e cheiro-verde	90 g
Batata Inglesa e cenoura (corte cubinhos) com alecrim	90 g
Beterraba (cubos) com milho verde	90 g
Beterraba e cenoura	90 g
Beterraba e cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde	90 g

Beterraba e vagem	90 g
Beterraba, cenoura e chuchu	90 g
Cenoura (corte cubinhos) e vagem refogados	90 g
Cenoura (corte palito) e couve manteiga refogados com alho	90 g
Chuchu com molho branco	90 g
Chuchu e beterraba (corte cubinhos) com orégano	90 g
Couve - Flor e brócolis	90 g
Couve- Flor e repolho roxo	90 g
Repolho e beterraba cozidos	90 g
Repolho refogado com tomate e orégano	90 g
Repolho, cenoura e vagem refogados	90 g

**\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.**

e) Sobre o Suco de fruta :

- Deverá ser ofertado 1 opção de suco diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do serviço, e porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais ou oriundos de polpas de frutas, de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), adoçados e com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento). Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizável (tipo polipropileno) de 300 ml. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais.

6.24.2 Definição da porção (gramatura ou ml) para Almoço que deverá ser servida pela contratada:

6.24.2.1 No tópico Padronização da refeição, a contratante definiu a gramatura para a maioria das porções a serem praticadas pela contratada. O quadro abaixo resume os valores detalhados ao longo deste documento.

<b>Preparação</b>	<b>Peso mínimo da porção - pronta para consumo - a ser servida (gramas)</b>
Opção proteica sem osso	150 g
Opção proteica com osso	200 g
Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos	

	acrécimo de 50 g ( Ex: com osso= 250 g; Sem osso= 200 g)
Opção proteica vegana( se houver demanda)	200 g
Acompanhamento tipo arroz puro ou misto	150 g
Acompanhamento tipo baião de dois	200 g
Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo	90 g
Acompanhamento tipo feijão misto ( com batata, maxixe, abóbora, etc)	120 g
Guarnição tipo Purê	90 g
Guarnição tipo Macarrão	90 g
Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura , etc)	60 g
Guarnição tipo farofa de cuscuz	60 g
Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida	90 g
Guarnição tipo batata palha	50 g
Guarnição tipo suflês	100 g

Saladas cruas( folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos, etc)	40 g
Saladas cozidas ( com molho, refogados, salteados, com creme, etc)	90 g
Suco de fruta ( natural ou da polpa)	300 ml

6.24.2.2 Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

6.24.2.3 A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada;

6.24.3 Referente ao cardápio de Almoço:

6.24.3.1 O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura .

6.24.3.2 Além do cardápio, a contratada deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar.

6.24.3.3 Para a refeição tipo Almoço a nutricionista da contratante montou o cardápio em anexo (Anexo IV) que poderá ser tomado como exemplo pela licitante para elaboração do cardápio da proposta a ser enviado.

6.24.3.4 A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante e enviar previamente ao nutricionista da contratante para análise e aprovação.

6.24.3.5 A contratada deverá, no mínimo a cada 3 (três) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

6.24.3.6 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo IV e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo V- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Quadro Resumo do quantitativo de alimentação escolar (Lanches e Almoço) a ser adquirido mediante Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições na modalidade pronta e transportada, categoria almoço e lanches, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento e distribuição de refeições prontas- transportadas:

CATEGORIA	QUANTITATIVO (Unidades)

LANCHES	9700
ALMOÇO	3200

7.2 O quantitativo a ser adquirido justifica-se pela argumentação seguinte:

O lanche e o almoço serão oferecidos exclusivamente aos alunos do Ensino Médio Integrado do IFCE *campus* Camocim, durante o período de seis meses podendo ser renovado por igual período.

Para estimativa da alimentação necessária no período referido adotaram-se as seguintes premissas e procedimentos metodológicos:

- **População atendida**
  - Curso de Informática: 30 (trinta) alunos previstos;
  - Curso de Administração: 35 (trinta e cinco) alunos previstos;
  - Total de alunos atendidos: 65 (sessenta e cinco) alunos.

- **Período de atendimento:**  
Período considerado: Janeiro a Junho (100 dias letivos).

- **Frequência de oferta por curso:**

Curso de Informática: aulas em dois turnos (manhã e tarde) três dias por semana (segunda, terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.

Curso de Administração: aulas em dois turnos (manhã e tarde) dois dias por semana (terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.

CÁLCULO DE NECESSIDADE DE LANCHES- PARA ATENDER ENSINO MÉDIO INTEGRADO- 100 dias letivos- 2026					
Curso	Nº de alunos	Lanches por semana	Semanas letivas (100 dias/5dias)	Total Lanches de por aluno	Total Lanches de (Aluno x Lanches)
Integrado Informática	30	8	20	160	4800 unidades
Integrado Administração	35	7	20	140	4900 unidades
<b>Total Geral</b>	65	-	-	-	<b>9.700 unidades</b>

--

**CÁLCULO DE NECESSIDADE DE ALMOÇO- PARA ATENDER ENSINO MÉDIO INTEGRADO- 100 dias letivos- 2026**

Curso	Nº de alunos	Almoço por semana	Semanas letivas (100 dias/5dias)	Total de Almoço por aluno	Total de Almo (Aluno x Almoço)
Integrado Informática	30	3	20	60	1800 unidades
Integrado Administração	35	2	20	40	1400 unidades
<b>Total Geral</b>	65	-	-	-	<b>3200 unidades</b>

**8. Estimativa do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 153.364,00

9.1 Valor : R\$ 153.364,00 (cento e cinquenta e três mil e trezentos e sessenta e quatro reais).

9.2 A pesquisa de preços foi realizada seguindo as orientações e em conformidade com a Instrução Normativa 65 /2021, que estabelece procedimentos para a realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços pela administração. Com o objetivo de avaliar o valor de mercado para o objeto pretendido, os parâmetro empregados foram os incisos II e IV do art. 5º da IN 65/2021.

9.3 Na situação, foi considerada a **mediana dos preços coletados**, de modo que tal média resulta no valor unitário estimado do item, e que, multiplicado pela quantidade a ser adquirida, resulta no valor total estimado para o item.

9.4 O Mapa de Preços, encontra-se nos anexos deste documento, respectivamente, Anexo VI.

**9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

9.1 Em observância ao disposto no § 2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que trata da aplicação do princípio do parcelamento nas contratações públicas, foram analisados os aspectos de viabilidade técnica e econômica relacionados à divisão do objeto em lotes, à economicidade e à ampliação da competitividade de mercado.

9.2 No caso em análise, a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas e transportadas, nas modalidades almoço e lanche, destinadas aos alunos do Ensino Médio Integrado do IFCE *campus* Camocim, verificou-se que a divisão do objeto em lotes distintos (lanche e almoço) se mostra tecnicamente e economicamente desvantajosa para a Administração.

9.3 Tal constatação decorre de que as empresas atuantes no segmento de alimentação escolar e refeições coletivas operam de forma integrada, contemplando tanto a produção quanto a logística de distribuição de diferentes tipos de refeições (almoço, lanche e café). A eventual segmentação do objeto geraria dificuldades operacionais, aumento de custos administrativos e logísticos, bem como risco de descontinuidade na oferta das refeições, em virtude da necessidade de múltiplas contratações e de coordenação simultânea entre fornecedores distintos.



9.4 Ademais, a contratação unificada favorece a economia de escala, permite melhor gestão contratual e assegura padrão de qualidade uniforme entre as refeições servidas, atendendo aos parâmetros nutricionais e de segurança alimentar exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

9.5 Dessa forma, com fundamento no § 3º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento não será adotado, considerando que:

- I – a economia de escala e a redução de custos de gestão contratual recomendam a aquisição conjunta dos serviços;
- II – o objeto configura sistema único e integrado, cuja fragmentação poderia comprometer a eficiência e a regularidade da execução;
- III – o mercado fornecedor especializado atua de forma consolidada, não sendo usual a prestação de serviços segmentados entre lanche e almoço.

9.6 Assim, a contratação global do serviço de fornecimento de refeições prontas e transportadas revela-se técnica e economicamente mais vantajosa para a Administração, garantindo a economicidade, a padronização e a continuidade do atendimento alimentar aos discentes do IFCE *campus* Camocim.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

O item a ser contratado foi incluído no Planejamento Anual de Contratações (PAC) para o ano de 2026 (item 41), conforme relatório extraído do PGC – Anexo XIII deste ETP e inserido no processo sei desta contratação 158961/000009/2026.

Esta contratação encontra respaldo também nos Objetivos e Projetos Estratégicos elencados no PDI 2024-2028 do IFCE.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1 Com a presente contratação, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Camocim visa assegurar a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada, saudável e de qualidade, em conformidade com os princípios e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

12.2 A contratação tem como finalidade que os estudantes do Ensino Médio Integrado, tenham acesso regular a refeições nutricionalmente equilibradas, seguras e planejadas conforme as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e o atendimento das necessidades nutricionais durante o período de permanência na instituição.

12.3 Além do aspecto nutricional, a presente contratação possibilita benefícios pedagógicos e sociais significativos, uma vez que a alimentação escolar desempenha papel essencial na promoção do desenvolvimento biopsicossocial, na melhoria do rendimento cognitivo, na redução da evasão escolar e na garantia da permanência e êxito estudantil.

12.4 Dessa forma, a execução contratual contribuirá diretamente para o cumprimento das políticas públicas de educação e segurança alimentar, reafirmando o compromisso institucional do IFCE *campus* Camocim com a promoção da saúde, da aprendizagem e da equidade social entre os discentes.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1 No que diz respeito à adequação do ambiente, até o presente momento não se verifica providência adicional a ser tomada que não tenha sido discriminada neste documento.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação em análise estão relacionados ao desperdício de energia elétrica, de água e geração de resíduos sólidos, cujas medidas para redução desses impactos estão descritas a seguir e deverão ser adotadas pela CONTRATADA.

14.2 A contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental dispostos no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Casa Civil da Presidência da República, e ao Guia de Nacional de Contratações Sustentáveis - 4 a edição AGO/2021.64.2.

15.3 Elencamos medidas que devem ser observadas pela contratada no tocante a sustentabilidade:

### ● Uso Racional da Água

1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água
2. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
3. Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;
4. Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
5. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
6. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
7. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
8. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
9. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
10. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
11. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

### ● Eficiência Energética:

1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

5. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

● **Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

1. A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.
3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
4. Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;
5. A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

O estudo preliminar demonstra que a contratação de serviços para o fornecimento de refeições prontas e transportadas revela-se plausível, pertinente e necessária, diante de todos os aspectos apresentados e fundamentados ao longo deste Estudo.

## 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](#).

Despacho: -

**JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 16/01/2026 às 10:42:13.*

Despacho: -

**CELESTINA FERREIRA DA ROCHA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 16/01/2026 às 10:00:48.*