INST FED EDU DO CE/CAMPUS ACOPIARA

Estudo Técnico Preliminar 6/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23848.002175/2026-32

2. Descrição da necessidade

Art. 9º, inciso I, da IN SEGES nº 58/2022

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - *Campus* Mombaça necessita assegurar a continuidade da oferta de alimentação aos seus estudantes, mediante o fornecimento de refeições prontas e transportadas, compreendendo lanches e almoços.

A presente demanda decorre da necessidade de garantir a oferta adequada de alimentação aos discentes do IFCE – Campus Mombaça, de modo a contribuir para as condições necessárias à permanência e ao desenvolvimento das atividades acadêmicas dos estudantes.

A necessidade torna-se ainda mais relevante diante da expansão da oferta educacional prevista para o Campus, com a implantação, a partir de 2027, dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Administração e Informática, com oferta conjunta de 60 (sessenta) vagas anuais. A ampliação da oferta de cursos resultará em crescimento progressivo do número de estudantes matriculados, estimando-se aproximadamente 180 (cento e oitenta) alunos em 2027, 240 (duzentos e quarenta) em 2028 e 300 (trezentos) em 2029, quando os cursos integrados estarão com todas as suas séries em funcionamento, além da possibilidade de implantação de novos cursos.

Esse crescimento ampliará significativamente a demanda por serviços e condições de apoio à comunidade acadêmica, especialmente no que se refere à alimentação dos discentes, tornando necessária a adoção de medidas que assegurem o atendimento dessa demanda de forma planejada, contínua e compatível com a expansão institucional.

Dessa forma, a contratação pretendida busca suprir a necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes, proporcionando condições adequadas para sua permanência no ambiente escolar e contribuindo para a execução das atividades acadêmicas. A medida também se mostra alinhada à expansão da educação profissional e tecnológica promovida pelo IFCE, fortalecendo a capacidade de atendimento da instituição e sua atuação no desenvolvimento educacional e social da região.

A oferta de alimentação possui caráter essencial no âmbito das políticas de assistência estudantil, pois contribui diretamente para a permanência, o êxito acadêmico e a redução de fatores que possam levar à evasão estudantil. Ademais, a disponibilização regular de alimentação adequada favorece a participação dos estudantes nas atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelo IFCE Campus Mombaça.

Assim, a contratação pretendida atende ao interesse público ao assegurar condições mínimas de permanência e de participação acadêmica dos estudantes, preservando a continuidade de ação institucional vinculada à assistência estudantil.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	ALINE OLIVEIRA RODRIGUES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Art. 9º, inciso II, da IN SEGES nº 58/2022

A contratação deverá contemplar o fornecimento de refeições prontas e transportadas destinadas exclusivamente aos estudantes do IFCE Campus Mombaça, compreendendo lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite, conforme cardápios e composições nutricionais previamente definidos pela Administração, com acompanhamento de profissional nutricionista responsável.

O serviço deverá ser executado no IFCE Campus Mombaça, em local indicado pela Administração, de segunda-feira a sexta-feira e, eventualmente, em sábados letivos, observados os seguintes horários de distribuição:

Refeição	**Horário**
Lanche da manhã	9h às 9h20
Almoço	12h00 às 13h00
Lanche da tarde	15h às 15h20
Lanche da noite	20h00 às 20h20

O almoço deverá ser disponibilizado em balcão térmico de distribuição, no sistema cafetaria mista (parte das refeições são porcionadas pelo manipulador e parte pelo consumidor), garantindo condições adequadas de conservação, higiene e temperatura. Os lanches deverão ser servidos em balcão de distribuição ou em porções individuais, conforme orientação da Administração do campus, observando-se que a utilização de embalagens descartáveis deve ser restrita às hipóteses estritamente necessárias, priorizando a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental.

A contratada deverá disponibilizar, manter e operar, às suas expensas, os balcões térmicos, equipamentos de apoio, utensílios não descartáveis — tais como pratos, copos e talheres — bem como a mão de obra necessária à distribuição das refeições, higienização dos utensílios e recolhimento dos resíduos gerados durante a execução do serviço.

A contratada deverá manter nutricionista, responsável técnico pela produção de refeições; apresentar alvará sanitário vigente para manipulação e distribuição de alimentos, Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para serviços de alimentação, cumprindo todas as normas sanitárias vigentes aplicáveis ao recebimento, armazenamento, manipulação, transporte e distribuição de alimentos e refeições.

A contratada deverá atender integralmente aos estudantes com restrições alimentares (intolerâncias, alergias, patologias ou dietas especiais) previamente informados pela Administração, mediante a elaboração e o

fornecimento de refeições adaptadas ou substitutas que assegurem a equivalência nutricional e o rigoroso cumprimento das normas sanitárias, com especial atenção à prevenção da contaminação cruzada durante o manuseio, preparo e distribuição.

As refeições que forem recusadas, apresentarem inadequação de qualidade, temperatura, quantidade, integridade, condições sanitárias ou qualquer desconformidade com os requisitos estabelecidos deverão ser substituídas imediatamente, sem ônus adicional para a Administração.

A Administração deverá informar a previsão à contratada as quantidades de refeições necessárias com antecedência mínima de 1 **dia**, conforme cronograma de atendimento e demanda estudantil.

Como requisito de sustentabilidade, a contratação deverá priorizar o uso de utensílios reutilizáveis e reduzir ao mínimo necessário a utilização de materiais descartáveis. A contratada deverá realizar diariamente o recolhimento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados na execução do serviço.

5. Levantamento de Mercado

Art. 9º, inciso III, da IN SEGES nº 58/2022

Foram analisadas alternativas para assegurar a continuidade da oferta de alimentação aos estudantes do IFCE Campus Mombaça, considerando a necessidade institucional, a infraestrutura atualmente disponível e as condições operacionais do Campus.

A primeira alternativa considerada consistiria na produção das refeições em cozinha própria do Campus, mediante aquisição de gêneros alimentícios e utilização de estrutura e mão de obra próprias. Contudo, essa solução não se mostra viável no momento, pois o Campus Mombaça não dispõe de cozinha, refeitório, equipamentos ou equipe própria suficientes para produção e distribuição de refeições.

Também foi considerada a possibilidade de concessão onerosa de espaço para exploração de restaurante ou cantina por particular. Entretanto, essa alternativa não é aplicável na situação atual, tendo em vista que o Campus não dispões de restaurante estudantil, inexistindo espaço físico adequado e disponível para instalação e operação de empresa concessionária.

A concessão ou exploração de serviço de alimentação por empresa terceirizada dependerá de projeto futuro de construção de restaurante estudantil. Portanto, trata-se de alternativa potencialmente aplicável em momento futuro, mas insuficiente para atender à necessidade imediata de continuidade da alimentação estudantil.

A concessão de auxílio financeiro ou vale-alimentação aos estudantes também foi considerada. Todavia, essa solução não garante o efetivo atendimento da demanda, uma vez que não há, nas proximidades do Campus, estabelecimentos comerciais com capacidade ou disponibilidade para atender regularmente o quantitativo de estudantes beneficiários, especialmente nos horários necessários à rotina acadêmica.

Verificou-se, ainda, que o fornecimento de refeições prontas e transportadas já foi adotado pelo Campus, apresentando resultados satisfatórios no atendimento à comunidade estudantil. Nesse sentido, a necessidade de nova contratação decorre, principalmente, da expansão das atividades acadêmicas do Campus, com a implantação de novos cursos a partir de 2027, bem como do encerramento da vigência do Contrato nº 02/2026, previsto para 02 de março de 2027.

Ressalta-se, ainda, que o quantitativo de refeições previsto no contrato vigente se mostra insuficiente para atender à demanda decorrente do crescimento projetado do número de estudantes. Dessa forma, a nova contratação tem por finalidade adequar o quantitativo de refeições à nova realidade institucional, assegurando a continuidade e a regularidade do atendimento à comunidade estudantil.

Destaca-se que a substituição da contratação não decorre de inadequação técnica ou operacional do modelo de fornecimento de refeições prontas e transportadas atualmente utilizado, o qual apresentou desempenho satisfatório, mas da necessidade de ampliação do atendimento em razão da expansão do Campus e do término da vigência contratual.

6. Descrição da solução como um todo

Art. 9º, inciso IV, da IN SEGES nº 58/2022

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento continuado de refeições prontas e transportadas, destinadas aos estudantes do IFCE *Campus* Mombaça, contemplando as modalidades de lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite, em atendimento às demandas informadas pela Administração e ao planejamento acadêmico.

A prestação dos serviços engloba, de forma integrada, a responsabilidade total da CONTRATADA pelas seguintes etapas operacionais:

a) Planejamento nutricional, cálculo e elaboração dos cardápios;

b) Aquisição de insumos, preparo e cocção das refeições;

c) Acondicionamento adequado, transporte isotérmico, entrega e distribuição;

d) Alocação de mão de obra qualificada, bem como o fornecimento de todos os equipamentos, materiais e utensílios necessários à execução do serviço;

e) Higienização contínua das áreas de apoio, utensílios e equipamentos utilizados;

f) Coleta, recolhimento e destinação adequada dos resíduos gerados em decorrência da distribuição das refeições.

O fornecimento das refeições deverá ocorrer em estrita conformidade com o calendário acadêmico do *campus*, abrangendo todos os dias letivos, ordinariamente de segunda a sexta-feira e, mediante solicitação prévia da Administração, aos sábados letivos, respeitando rigorosamente os horários e fluxos fixados para cada refeição.

O cardápio será elaborado pela contratada e submetido à aprovação do fiscal do contrato designado pelo IFCE Campus Mombaça. Sua composição deverá observar o padrão de cardápio previsto no Termo de Referência, elaborado com base nos parâmetros nutricionais aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE — e demais exigências nutricionais e sanitárias pertinentes.

A solução deverá prever o atendimento a estudantes com restrições alimentares e necessidades nutricionais específicas, mediante fornecimento de refeições compatíveis, desde que previamente informadas e comprovadas conforme os procedimentos definidos pela Administração.

Para a distribuição do almoço, a contratada deverá disponibilizar balcão térmico e infraestrutura apropriada ao sistema de cafetaria mista (parte das refeições são porcionadas pelo manipulador e parte pelo consumidor), assegurando a manutenção da temperatura e a preservação das preparações; para os lanches, a distribuição poderá ser realizada por meio de balcão de serviço, para execução de sistema de cafeteria fixa (todas as preparações são porcionadas pelo manipulador), ou outra solução, conforme definição da Administração do campus, garantindo em ambas as modalidades as condições ideais de higiene, conservação e prontidão para consumo.

Caberá à contratada fornecer pratos, copos, talheres e demais utensílios não descartáveis necessários à execução do serviço, bem como providenciar sua lavagem, higienização e reposição. O uso de materiais descartáveis deverá ocorrer apenas quando indispensável, especialmente para o acondicionamento de porções individuais.

A contratada deverá manter em perfeito funcionamento os balcões térmicos, equipamentos de apoio e utensílios disponibilizados. Eventuais defeitos, danos ou inadequações deverão ser corrigidos mediante substituição ou reposição imediata, sem custo adicional para o IFCE.

Também ficará sob responsabilidade da contratada a higienização diária do espaço utilizado para distribuição das refeições, abrangendo os balcões térmicos, mesas, utensílios e área imediata de serviço, além do recolhimento diário e da destinação adequada dos resíduos produzidos.

A manutenção e a assistência técnica dos equipamentos utilizados na execução do objeto serão de responsabilidade integral da contratada, incluindo intervenções preventivas e corretivas necessárias à continuidade e à qualidade do serviço.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Art. 9º, inciso V, da IN SEGES nº 58/2022

A estimativa das quantidades foi definida com base na projeção do público estudantil a ser atendido, considerando o quantitativo de estudantes matriculados por curso, a previsão de dias letivos do calendário acadêmico institucional, a existência de atividades em contraturno e as especificidades de atendimento das modalidades de ensino ofertadas pelo IFCE Campus Mombaça..

Para a vigência estimada de 12 meses, projeta-se a contratação de **72.600 lanches** e **21.600 almoços**, totalizando **94.200 refeições**.

O item “lanche” compreenderá o fornecimento de lanche da manhã, lanche da tarde e lanche da noite, conforme os horários e a demanda acadêmica, sem segregação em itens distintos.

Modalidade de ensino	Lanches estimados	Almoços estimados	Total estimado
Médio Integrado	57.600	21.600	79.200
Médio Subsequente	15.0000	—	15.000
Total	**72.600**	**21.600**	**94.200**

A estimativa de refeições foi elaborada considerando a evolução gradual da ocupação do campus ao longo do período de vigência do contrato. Para o cenário projetado para o ano de 2029, quando o campus contará com

turmas de primeiro, segundo e terceiro anos em funcionamento pleno, estima-se uma demanda total de **94.200 refeições**.

Para o ano letivo de **2027**, correspondente ao início do contrato, a demanda prevista será de aproximadamente **26.600 lanches e 7.200 almoços**, considerando o quantitativo de estudantes e os dias letivos previstos para cada curso e modalidade de ensino. A estimativa de almoços contempla, ainda, os estudantes do Ensino Técnico Subsequente e do Ensino Médio Integrado que participarão de atividades em contraturno, considerando a previsão de **120 dias de atividades**, o que corresponde a **22.800 refeições** nessa modalidade no cenário de plena operação.

A demanda de refeições deverá apresentar **crescimento gradual a cada ano**, acompanhando a ampliação do número de estudantes e a formação das novas turmas, até atingir, em 2029, o cenário de funcionamento integral do campus e a estimativa total de **94.200 refeições**.

Os quantitativos previstos possuem caráter meramente estimativo, podendo variar em função da demanda efetiva, do calendário acadêmico, do número de estudantes atendidos e da eventual realização de sábados letivos. O pagamento será efetuado exclusivamente com base nas refeições efetivamente consumidas, não havendo, por parte da Administração, obrigação de utilização integral dos quantitativos estimados.

A memória de cálculo e o Documento de Oficialização da Demanda constituem documentos de suporte desta estimativa.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 914.208,00

8.1. A estimativa do valor da contratação informada resulta de pesquisa de preços realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional. https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-65-de-7-de-julho-de-2021

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Art. 9º, inciso VII, da IN SEGES nº 58/202

Opta-se pelo **não parcelamento da solução**, com contratação de uma única empresa responsável pelo fornecimento simultâneo de lanches e almoços destinados aos estudantes do IFCE Campus Mombaça.

Embora a contratação envolva dois tipos de refeições, os serviços são operacionalmente integrados, pois dependem de planejamento único de cardápios, coordenação de produção, transporte, distribuição, disponibilização de utensílios e equipamentos, higienização dos espaços e recolhimento dos resíduos gerados.

A contratação de fornecedores distintos para lanches e almoços poderia gerar dificuldades na gestão contratual, na fiscalização da execução, na padronização da qualidade nutricional e sanitária das refeições, bem como na compatibilização de horários, equipes de distribuição e responsabilidades sobre os espaços utilizados.

Além disso, o Campus não dispõe de estrutura administrativa e operacional para gerenciar separadamente mais de uma empresa responsável por atividades interdependentes de alimentação estudantil. A centralização da execução em uma única contratada favorece maior controle, uniformidade dos cardápios, continuidade do atendimento e definição objetiva de responsabilidades.

Dessa forma, o agrupamento dos itens em uma única solução mostra-se técnica e administrativamente mais vantajoso, pois reduz riscos de descontinuidade, facilita a fiscalização, evita conflitos operacionais entre fornecedores e assegura atendimento integrado à comunidade estudantil.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Art. 9º, inciso VIII, da IN SEGES nº 58/2022

Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao objeto da contratação presente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Art. 9º, inciso IX, da IN SEGES nº 58/2022

A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual — PCA — do IFCE para o exercício correspondente, conforme registro constante do Documento de Oficialização da Demanda. O número de identificação da contratação no sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações — PGC deverá ser inserido posteriormente, quando disponibilizado:

A demanda está alinhada à Política de Assistência Estudantil do IFCE, na medida em que busca assegurar condições de permanência, inclusão e êxito acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A contratação também se vincula diretamente à **Ação Orçamentária 21IV — Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**, destinada ao fornecimento de alimentação aos estudantes da Rede Federal, incluindo a contratação de serviços especializados relacionados ao preparo e à distribuição de alimentos.

A Nota Técnica nº 67/2026/CGPG/DDR/SETEC/SETEC orienta que a execução da Ação 21IV priorize a oferta institucional direta de refeições, em vez da mera transferência monetária, por permitir controle sanitário e nutricional, padronização de qualidade e maior previsibilidade na garantia da permanência estudantil.

A contratação atende estudantes regularmente matriculados em cursos presenciais de educação profissional técnica de nível médio e educação profissional, público compatível com o escopo da Ação 21IV.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Art. 9º, inciso X, da IN SEGES nº 58/2022

A contratação pretende assegurar a continuidade regular do fornecimento de refeições aos estudantes do IFCE Campus Mombaça, evitando interrupções decorrentes do encerramento do contrato vigente e garantindo a manutenção de serviço essencial à comunidade acadêmica.

Como resultado principal, espera-se evitar prejuízos às atividades acadêmicas, insatisfação da comunidade estudantil e impactos negativos sobre a permanência e o êxito acadêmico, especialmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A continuidade da alimentação institucional adequada também tende a contribuir para a redução de fatores associados à evasão, para o aumento da participação dos estudantes nas atividades de ensino, pesquisa e extensão e para a melhoria das condições gerais de permanência no Campus.

Em termos de economicidade, a solução evita, no curto prazo, investimentos e custos administrativos necessários à implantação e à operação de estrutura própria de alimentação, tais como construção ou adaptação de cozinha, aquisição de equipamentos permanentes, contratação ou disponibilização de equipe própria especializada e manutenção de restaurante estudantil. A contratação de refeições prontas e transportadas mostra-se, portanto, compatível com a infraestrutura atualmente disponível no Campus.

Também se espera melhor aproveitamento dos recursos humanos institucionais, uma vez que o Campus não dispõe de servidores com atribuições específicas relacionadas ao preparo, distribuição, higienização e gestão operacional de refeições. A execução dessas atividades pela contratada permitirá que os servidores do IFCE permaneçam direcionados às atividades finalísticas, administrativas, de acompanhamento e fiscalização contratual.

O alcance dos resultados será acompanhado, entre outros instrumentos, pelo controle do número de refeições efetivamente servidas, monitoramento da frequência dos estudantes atendidos, aplicação de pesquisas de satisfação, registro e tratamento de ocorrências relacionadas à qualidade e à execução do serviço, além da análise periódica da continuidade e regularidade do atendimento.

13. Providências a serem Adotadas

Art. 9º, inciso XI, da IN SEGES nº 58/2022

Previamente à celebração e ao início da execução contratual, o IFCE Campus Mombaça deverá adotar providências administrativas e operacionais destinadas a assegurar condições adequadas para a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas e transportadas.

Deverá ser disponibilizado e organizado espaço apropriado para a distribuição das refeições, com condições mínimas de funcionamento, incluindo pontos elétricos compatíveis com a operação dos balcões térmicos, mesas e cadeiras para atendimento dos estudantes, lixeiras e demais elementos necessários à organização do ambiente de serviço.

A Administração deverá designar formalmente os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, preferencialmente vinculados à área de assistência estudantil e à administração do Campus, observadas as atribuições previstas na legislação e nos normativos internos aplicáveis.

Também deverá ser promovida capacitação ou orientação prévia dos fiscais e gestores quanto aos procedimentos de acompanhamento da execução, especialmente em relação ao recebimento das refeições, verificação das condições sanitárias, aferição de temperatura quando aplicável, controle de qualidade, registro de ocorrências, fiscalização da higienização e acompanhamento do cumprimento dos cardápios aprovados.

O Campus deverá estabelecer procedimentos internos para controle dos estudantes atendidos, registro das refeições efetivamente servidas, monitoramento da frequência, tratamento das informações relativas a restrições alimentares, aplicação de pesquisas de satisfação e comunicação de intercorrências à contratada e à fiscalização contratual.

Deverão ser definidos, ainda, os procedimentos de acesso da equipe da contratada às dependências do Campus, incluindo identificação dos trabalhadores, autorização de entrada, fluxo de veículos para entrega e descarga das refeições, horários de circulação e regras de utilização do espaço destinado à distribuição.

Essas providências visam assegurar a adequada fiscalização contratual, a regularidade da execução, a segurança sanitária do serviço e a continuidade do atendimento à comunidade estudantil.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Art. 9º, inciso XII, da IN SEGES nº 58/2022

A execução da contratação poderá gerar impactos ambientais associados, principalmente, à produção de resíduos orgânicos provenientes de restos de alimentos, ao uso eventual de embalagens descartáveis, à geração de guardanapos e demais materiais de consumo utilizados na distribuição das refeições, bem como aos resíduos decorrentes da higienização de utensílios e equipamentos.

Como medida mitigadora, a contratada deverá priorizar a utilização de utensílios reutilizáveis, tais como pratos, copos e talheres, reduzindo ao mínimo necessário o uso de materiais descartáveis. Quando indispensável a utilização de embalagens individuais, deverão ser priorizados materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, desde que compatíveis com as exigências sanitárias e de conservação dos alimentos.

A contratada deverá realizar diariamente o recolhimento dos resíduos gerados durante a execução do serviço, promovendo sua destinação conforme as regras estabelecidas pelo Campus e a legislação ambiental e sanitária aplicável. A responsabilidade abrangerá os resíduos decorrentes da distribuição, higienização e utilização do espaço destinado ao atendimento dos estudantes.

Também deverão ser adotadas medidas para redução do desperdício de alimentos, mediante acompanhamento das sobras, registro de consumo, avaliação periódica das quantidades efetivamente servidas e adequação gradual do planejamento de produção à demanda real dos estudantes.

A elaboração dos cardápios deverá priorizar a oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados, limitando os alimentos processados e restringindo os ultraprocessados, em estrita conformidade com os parâmetros do Guia Alimentar para a População Brasileira, a legislação aplicável do PNAE/FNDE e as diretrizes institucionais de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável.

As medidas indicadas contribuirão para reduzir a geração de resíduos, evitar desperdícios, promover o uso racional de materiais e assegurar que a prestação do serviço ocorra com menor impacto ambiental possível.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das informações levantadas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas e transportadas, compreendendo lanches e almoços destinados exclusivamente aos estudantes do IFCE Campus Mombaça, é viável, necessária e adequada identificada. para o atendimento da necessidade

A solução mostra-se compatível com as condições atuais de infraestrutura do Campus, que ainda não dispõe de restaurante estudantil, cozinha própria, equipamentos ou equipe institucional apta à produção e distribuição direta de refeições. A contratação permitirá assegurar a continuidade da oferta de alimentação estudantil.

A medida atende ao interesse público ao contribuir para a permanência, o êxito acadêmico e a redução de fatores relacionados à evasão estudantil, especialmente entre estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Também se encontra alinhada à Política de Assistência Estudantil do IFCE e à Ação Orçamentária 21IV — Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

Assim, a equipe de planejamento manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento da contratação, devendo ser adotadas as providências necessárias para conclusão tempestiva da fase preparatória e início da execução contratual previsto para fevereiro de 2027.

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.

AMAURI BANDEIRA BASTOS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 10/09/2026 às 08:38:54.

CANUTO DIOGENES SALDANHA NETO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 10/09/2026 às 09:34:55.

MARIO FRANCISCO DE LIMA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 10/09/2026 às 09:31:14.

ALINE OLIVEIRA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 10/09/2026 às 09:30:37.

BARBARA DE CERQUEIRA FIORIO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 08/09/2026 às 09:58:57.

CRISTIANE MARIA MARTINS RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 08/09/2026 às 15:36:03.