INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS/CAMPUS HUMAITÁ

Estudo Técnico Preliminar 10/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23504.000630/2026-56

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal do Amazonas (IFAM) - *Campus* Humaitá necessita contratar empresa especializada para a prestação continuada de serviços de preparo e distribuição de refeições, mediante a alocação de profissionais qualificados na função de cozinheiro(a) (CBO 5132-05). Esta contratação é imprescindível para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a efetivação da política de assistência estudantil, visando a promoção da permanência e do êxito dos discentes matriculados.

2.1. Problema Identificado

O campus atende a uma comunidade estudantil que apresenta significativa vulnerabilidade socioeconômica. Para essa população, a oferta diária da alimentação escolar atua como um fator determinante no combate à evasão escolar, à desnutrição e às dificuldades de aprendizagem.

O principal problema que inviabiliza a consolidação da oferta de alimentação escolar é a ausência de servidores especializados em seu quadro funcional cozinheiros(as) para suprir a demanda diária de preparo e distribuição de refeições nos turnos de funcionamento da instituição. A interrupção ou ausência desse serviço compromete diretamente a segurança alimentar dos alunos, coloca em risco a continuidade dos recursos do PNAE e pode gerar prejuízos diretos ao calendário acadêmico.

2.2. A Real Necessidade Gerada

Diante da falta de equipe própria, impõe-se a necessidade de execução indireta do serviço. A contratação de empresa especializada mostra-se como a única via legal e viável, uma vez que a função de cozinheiro(a) integra o rol de cargos extintos ou em processo de extinção no âmbito da Administração Pública Federal (Decreto nº 10.185/2019), o que veda a abertura de novos concursos públicos para estas categorias, justificando a terceirização nos termos do Decreto nº 9.507/2018.

Para garantir a efetividade da solução e a segurança sanitária, a necessidade de contratação abrangerá não apenas a mão de obra, mas também o fornecimento integral de materiais de limpeza, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Esta exigência visa assegurar que a contratada assuma a responsabilidade plena pela qualidade higiênico-sanitária do serviço, sem gerar riscos de desabastecimento para o campus.

Adicionalmente, gera-se a necessidade de alinhar o novo contrato às regulamentações vigentes (Parecer Referencial nº 00001/2026 /GERTEC/ELIC/PGF/AGU e Decreto nº 12.926/2026), estabelecendo a prestação dos serviços em regime de 40 horas semanais e a inclusão obrigatória do benefício de reembolso-creche (R$ 526,64 mensais para dependentes de até 5 anos e 11 meses), assegurando a dignidade e a proteção social da equipe terceirizada.

2.3. O que se Almeja Alcançar com a Contratação

Com a formalização deste contrato, o IFAM Campus Humaitá busca alcançar os seguintes objetivos:

- Assegurar a continuidade ininterrupta do fornecimento de alimentação escolar segura, nutritiva e balanceada, atendendo às necessidades alimentares e à rotina acadêmica dos estudantes.
- Garantir o direito à alimentação escolar adequada, cumprindo rigorosamente as diretrizes da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.
- Alcançar as metas institucionais de inclusão e assistência estudantil previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Programa para Ações de Permanência e Êxito (PAPE).
- Assegurar que os alimentos sejam manipulados e preparados respeitando as normas de higiene, segurança alimentar e a legislação de saúde pública vigente.

- Manter o pleno funcionamento dos serviços essenciais de apoio à escola, respeitando os princípios constitucionais da eficiência, da economicidade, da legalidade e do interesse coletivo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Caio Carioca de Lima
Setor de Nutrição	Ana da Silva Torres Viana

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Natureza do Serviço e Modelo de Solução Integrada

A contratação de empresa especializada para o preparo e distribuição de refeições é classificada como um **serviço de natureza continuada**, conforme o art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021. A essencialidade do objeto reside na manutenção ininterrupta da segurança alimentar dos discentes do IFAM *Campus* Humaitá, sendo vital para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), das diretrizes de assistência estudantil e das metas de permanência e êxito previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

A solução deverá ser executada de **forma integrada**, compreendendo a alocação de profissionais qualificados (Cozinheiros(as)) e o **fornecimento integral de materiais, uniformes e EPI's** necessários à rotina de produção. Esta integração visa garantir que a contratada assuma a responsabilidade plena pela operação, evitando riscos de desabastecimento de materiais básicos de limpeza e fardamento. Ressalta-se que o serviço não envolve tecnologias ou conhecimentos restritos, dispensando transferência de conhecimento.

4.2. Requisitos Internos Funcionais (Posto de Cozinheiro(a))

Os requisitos funcionais estão diretamente ligados aos atributos técnicos e operacionais necessários para garantir a eficácia da alimentação escolar no campus Humaitá, baseados nas diretrizes do FNDE e normas de saúde pública.

- **Perfil Profissional (CBO 5132-05):** Possuir, no mínimo, **1 (um) ano de experiência comprovada** na função e escolaridade de **ensino fundamental completo**.
- **Conformidade Técnica e Sanitária:** Os serviços executados deverão obedecer rigorosamente às normas e recomendações da Vigilância Sanitária, atendendo também às normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, conforme a Portaria MS nº 1.428/93, a RDC ANVISA nº 216/04 e as diretrizes do FNDE.
- **Treinamento:** Caberá à empresa contratada garantir que todos os colaboradores recebam treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos e higiene antes do início das atividades, mantendo as capacitações atualizadas periodicamente.
- **Equipamentos e Identificação:** Fornecimento obrigatório de uniformes completos (conforme tabela técnica), crachás com foto e EPIs (toucas, aventais, luvas e máscaras), sem qualquer repasse de custo aos trabalhadores.

4.3. Requisitos de Jornada e Valorização Social

Em atendimento ao **Parecer Referencial nº 00001/2026/GERTEC/ELIC/PGF/AGU** e aos normativos federais recentes, a contratação impõe:

- **Jornada Reduzida:** A prestação dos serviços ocorrerá em regime de **40 (quarenta) horas semanais**, sem que haja redução na remuneração das trabalhadoras, em cumprimento ao Decreto nº 12.174/2024 (alterado pelo Decreto nº 12.926/2026).
- **Reembolso-Creche:** É requisito obrigatório a concessão do benefício de **reembolso-creche no valor de R$ 526,64 mensais** para cada dependente (filho, enteado ou sob guarda judicial) de até 5 anos e 11 meses, conforme a IN SEGES/MGI nº 147/2026.

4.4. Gestão e Fiscalização

A Administração reserva-se o direito de realizar a **verificação rotineira da produção e distribuição das refeições** para garantir a efetiva fiscalização contratual. O trabalho será realizado em postos estabelecidos pelo IFAM Humaitá, podendo a equipe ser remanejada ou substituída conforme a necessidade do serviço e os limites das normas em vigor. O pagamento será vinculado à qualidade efetiva do serviço, mediante a aplicação de um **Instrumento de Medição de Resultados (IMR).**

4.5. Atribuições do Posto (CBO 5132-05 - Cozinheiro Geral)

As atribuições consistem em preparar, porcionar e servir refeições destinadas à alimentação escolar dos discentes, seguindo rigorosamente os cardápios elaborados pela nutricionista do campus e as boas práticas de higiene e segurança alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Principais Atribuições e Responsabilidades:

1. **Preparo Técnico:** Preparar e cozinhar alimentos em conformidade com o cardápio estabelecido e as orientações técnicas nutricionais, zelando pela qualidade sensorial e nutricional das refeições;
2. **Segurança Alimentar:** Seguir rigorosamente as normas de segurança alimentar e a legislação sanitária vigente (**ANVISA, FNDE e PNAE**), inclusive a Portaria MS nº 1.428/93 e a RDC nº 216/04;
3. **Higienização Contínua:** Realizar a higienização adequada e contínua de alimentos, utensílios, equipamentos e de todo o ambiente de trabalho (cozinha e refeitório);
4. **Distribuição e Atendimento:** Distribuir as refeições respeitando os critérios de porcionamento, higiene, organização e cordialidade no atendimento aos estudantes;
5. **Gestão de Insumos:** Controlar o uso e o armazenamento de gêneros alimentícios, mantendo a organização da despensa e dos refrigeradores, informando tempestivamente a nutricionista sobre necessidades de reposição ou irregularidades;
6. **Zelo Patrimonial:** Zelar pela conservação, manutenção e uso correto dos equipamentos e utensílios industriais colocados à disposição para a execução dos serviços;
7. **Proteção Individual:** Utilizar obrigatoriamente e de forma correta os **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)** fornecidos pela contratada durante toda a execução das atividades;
8. **Registros de Rotina:** Registrar o consumo diário de gêneros e comunicar qualquer falta de alimentos ou ocorrência que interfira na regularidade do serviço;
9. **Apoio Pedagógico:** Colaborar e auxiliar em atividades complementares de educação alimentar e nutricional desenvolvidas pelo campus, quando solicitado;
10. **Capacitação:** Participar ativamente de capacitações e treinamentos relacionados à função, segurança do trabalho e boas práticas de manipulação promovidos pela contratada ou pelo IFAM.

4.6. Compatibilidade com a Rotina e Habilidade Técnica

O serviço deverá ser prestado por profissionais com pleno domínio de técnicas de preparo de refeições institucionais, incluindo processos de cocção, porcionamento e aproveitamento integral de alimentos para evitar desperdícios.

- **Fluxo Escolar:** A execução deve observar rigorosamente os horários de entrada e saída das aulas nos turnos matutino, vespertino e noturno do campus Humaitá, garantindo agilidade na distribuição para evitar filas excessivas ou atrasos no cronograma acadêmico.
- **Adequação Nutricional:** É requisito indispensável a capacidade de seguir fielmente as orientações técnicas e os cardápios elaborados pela nutricionista, respeitando as quantidades e especificações nutricionais por faixa etária discente.

4.7. Segurança Alimentar e Vigilância Sanitária

Os profissionais alocados deverão aplicar, em todas as etapas de produção, as **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, conforme exigido pela ANVISA e pela **Resolução CD/FNDE nº 06/2020**.

- **Controle Sanitário:** Deve-se garantir o controle rigoroso da temperatura, armazenamento e acondicionamento dos gêneros alimentícios, visando prevenir contaminações e assegurar a qualidade nutricional.
- **Higienização e EPIs:** Será exigida a higienização contínua de alimentos, utensílios e do ambiente de trabalho. O uso de **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**, como toucas, aventais, máscaras e luvas, é obrigatório e deve ser fiscalizado pela contratada.

4.8. Integração Institucional e Responsabilidade

O serviço para o preparo e fornecimento de alimentação escolar está inserido em um ambiente educacional coletivo, exigindo dos colaboradores uma conduta pautada pela urbanidade, respeito à diversidade e senso de responsabilidade social.

- **Comunicação:** O profissional deve manter diálogo constante e proativo com os setores do **DAP, Assistência ao Educando e Nutrição**, informando imediatamente qualquer irregularidade, escassez de insumos ou defeitos em equipamentos industriais (fogões, freezers, etc.).

4.9. Continuidade, Regularidade e Substituição

Dada a essencialidade da alimentação escolar para a permanência e êxito dos estudantes, o serviço deverá ser prestado de forma **contínua e ininterrupta durante todo o período letivo**.

- **Calendário Diferenciado:** A prestação dos serviços deve abranger períodos de calendário especial, como cursos em tempo integral, sábados letivos ou eventos institucionais previstos no cronograma do campus Humaitá.
- **Substituição Imediata:** Em casos de faltas, afastamentos médicos ou férias, a contratada deve realizar a **substituição imediata do profissional**, preferencialmente em até **2 (duas) horas** após a ciência da ausência, para garantir que o fornecimento da alimentação não sofra solução de continuidade.

4.10. Requisitos Internos Não Funcionais

Correspondem aos critérios indispensáveis para garantir a ética, a regularidade, a segurança e a conformidade legal da contratação, assegurando que o serviço de cozinheiro(a) seja executado em harmonia com os princípios da Administração Pública (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

4.10.1. Padrões de Qualidade e Eficiência no Serviço

A prestação dos serviços deverá respeitar níveis de excelência operacional, pautando-se pelos seguintes requisitos:

- **Pontualidade e Jornada:** Rigoroso cumprimento dos horários de entrada e saída, respeitando a jornada de **40 horas semanais**, com zelo absoluto pelas instalações físicas e equipamentos da cozinha do campus.
- **Alinhamento Técnico:** Obediência estrita às orientações da nutricionista e da equipe pedagógica de Humaitá quanto à rotina e às metas de aceitabilidade da alimentação escolar.

4.10.2. Conformidade Legal e Regulatória

A contratada deverá assegurar a regularidade plena da operação, sob pena de sanções e glosas:

- **Obrigações Trabalhistas e Sociais:** Cumprimento de todas as normas trabalhistas e previdenciárias vigentes, com comprovação mensal de regularidade perante o **eSocial** e demais obrigações acessórias.
- **Fiscalização do Reembolso-Creche:** Em atendimento à **IN SEGES/MGI nº 147/2026**, a empresa deve manter atualizado no sistema *Contratos.gov.br* o registro dos dependentes (até 5 anos e 11 meses) para fins de concessão do benefício de **R$ 526,64**, devendo apresentar as declarações de não cumulatividade assinadas pelos trabalhadores.
- **Habilitação Permanente:** Manutenção de todas as condições de habilitação fiscal, técnica e jurídica durante toda a vigência do contrato, conforme definido no Edital e no Termo de Referência.

4.10.3. Responsabilidade Ética e Social

- **Conduta Institucional:** A atuação das profissionais deverá promover o respeito à diversidade e aos valores institucionais do IFAM, mantendo urbanidade no trato com estudantes e servidores.
- **Desenvolvimento Local:** Recomenda-se que a empresa priorize, sempre que viável, a contratação de mão de obra da localidade de Humaitá, contribuindo para o desenvolvimento social da comunidade.

4.10.4 Comunicação e Transparência

A contratada deverá manter um fluxo de comunicação eficiente e documentado com a gestão do contrato no campus Humaitá:

- **Canais Formais:** Manter comunicação clara e tempestiva com o setor de nutrição escolar, respondendo a notificações e orientações em prazo hábil.
- **Relatórios de Gestão:** Fornecer mensalmente, ou quando solicitado, relatórios de frequência, escalas de trabalho e ocorrências funcionais para subsidiar a medição do IMR.
- **Preposto:** Designar preposto capaz de coordenar as atividades e realizar ajustes operacionais imediatos.

4.10.5. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Em alinhamento ao **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (GNCS/AGU)** e à Lei nº 12.305/2010, a execução do serviço de alimentação escolar deve incorporar práticas de baixo impacto ambiental.

4.10.5.1. Gestão de Resíduos e Alimentos

- **Redução de Desperdício:** Priorizar técnicas de preparo que minimizem sobras e promovam o aproveitamento integral dos alimentos, dentro dos limites nutricionais e sanitários.
- **Coleta Seletiva:** Realizar a segregação rigorosa de resíduos na fonte: orgânicos (restos de comida), recicláveis (embalagens) e rejeitos (EPIs descartáveis), utilizando os recipientes identificados fornecidos pelo campus.
- **Descarte Adequado:** Garantir a destinação correta de óleos vegetais usados e insumos de limpeza, evitando a contaminação de águas residuais.

4.10.5.2. Uso Racional de Recursos

- **Eficiência Energética e Hídrica:** Orientar os(as) cozinheiros(as) para o uso consciente de água nas lavagens e o desligamento de equipamentos e iluminação da cozinha quando não estiverem em uso.
- **Insumos Sustentáveis:** A contratada deverá buscar, sempre que possível, a utilização de uniformes de tecidos ecológicos e materiais de limpeza biodegradáveis com selo ambiental.

4.10.5.3. Capacitação Ambiental

- **Treinamento:** Promover treinamentos periódicos para as colaboradoras sobre boas práticas ambientais e economia de recursos no ambiente de trabalho.

4.10.6. Monitoramento e Fiscalização da Sustentabilidade

A fiscalização do contrato estabelecerá mecanismos rigorosos de acompanhamento para garantir que a contratada cumpra as exigências de sustentabilidade nas dimensões ambiental, social e econômica.

- **Instrumento de Medição:** O cumprimento dos critérios sustentáveis será aferido por meio do **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**, especificamente no indicador voltado à sustentabilidade, que avaliará a aquisição de materiais de menor impacto e a destinação correta de resíduos.
- **Relatórios e Vistorias:** Serão exigidos relatórios periódicos e realizadas inspeções *in loco* para verificar a implementação efetiva das ações, como a redução do desperdício de alimentos e o uso racional de água e energia na cozinha do campus.
- **Consequências do Descumprimento:** A ocorrência de práticas em desacordo com a legislação ambiental ou o uso de substâncias poluentes sem justificativa poderá ensejar a aplicação de pontuação negativa no IMR, resultando em glosas no pagamento mensal, além das sanções administrativas previstas.

4.10.7. Responsabilidade na Gestão e Aquisição Sustentável

A. Papel Educador do Preposto: O preposto ou encarregado da contratada no campus Humaitá deve atuar obrigatoriamente como **facilitador das mudanças de comportamento** dos(as) cozinheiros(as). Cabe a ele orientar e assegurar a colaboração da equipe com as medidas de redução e consumo racional de água e energia elétrica estabelecidas pela instituição, monitorando a prática diária dessas ações.

B. Critérios de Aquisição de Materiais: Na execução do objeto, a contratada deverá adotar critérios especiais de sustentabilidade para a aquisição exclusiva de **insumos, materiais de limpeza, fardamentos e EPIs** necessários à rotina da cozinha. Será priorizada a utilização de itens que comprovadamente apresentem **menor impacto ambiental, preferência por materiais biodegradáveis e fardamentos com tecidos sustentáveis**, visando minimizar os danos ambientais e estimular o consumo consciente de recursos.

C. Finalidade das Medidas: Todas as diretrizes de sustentabilidade listadas nesta contratação têm por objetivo primordial reduzir os impactos ambientais locais, otimizar a eficiência operacional do refeitório e consolidar a adoção de práticas ambientalmente responsáveis no âmbito da administração federal.

4.11. Local e Condições de Execução

- **Endereço de Prestação Principal:** Os serviços serão executados primordialmente nas instalações físicas do **IFAM *Campus* Humaitá**, situado na **BR-230, Km 7, s/nº, Bairro São Cristóvão, Humaitá-AM, CEP: 69800-454**, utilizando-se da infraestrutura de cozinha e refeitório disponibilizada pela instituição.
- **Flexibilidade Institucional:** Eventualmente, para atender a demandas de eventos institucionais, projetos de extensão ou atividades em prédios/espaços cedidos ao IFAM, os profissionais alocados poderão realizar o preparo e a distribuição de alimentação escolar ou lanches rápidos nestes locais, desde que devidamente autorizados pela fiscalização e observadas as condições mínimas de higiene.
- **Vedação às Instalações da Contratada:** Permanece expressamente **vedada a prestação dos serviços nas dependências da contratada** ou em cozinhas externas não vinculadas ao IFAM, visando garantir o controle higiênico-sanitário direto pela Administração e evitar riscos de contaminação no transporte de alimentos prontos.
- **Zelo e Fiscalização:** Em qualquer local de prestação, a contratada responde pelo uso correto e zelo dos equipamentos públicos colocados à disposição, e a fiscalização manterá a verificação rotineira das etapas de produção.

4.12. Enquadramento Profissional e Categoria Sindical

Para a execução dos serviços de alimentação escolar, a contratada deverá alocar profissionais cujo perfil e remuneração estejam em estrita conformidade com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e a respectiva Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) vigente para o estado do Amazonas.

Tabela de Identificação do Posto:

CBO	FUNÇÃO	CCT de Referência (MTE)	Quantidade de Postos

4.13. Requisitos de Habilitação e Qualificação da Empresa

A futura contratada deverá comprovar idoneidade e capacidade técnica para suportar a execução integral do serviço no campus Humaitá, atendendo aos seguintes critérios:

4.13.1. Idoneidade e Inexistência de Sanções

A Administração verificará a inexistência de sanções que impeçam a participação no certame ou a contratação, mediante consulta obrigatória aos seguintes cadastros:

- **SICAF** (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores);
- **CEIS** (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) e **CNEP** (Cadastro Nacional de Empresas Punidas);
- **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa** (CNJ);
- **Lista de Inidôneos** do Tribunal de Contas da União (TCU).

Observação Crítica: A consulta será realizada tanto em nome da empresa licitante quanto de seu **sócio majoritário**, em cumprimento ao art. 12 da Lei nº 8.429/1992, que veda a contratação com o Poder Público inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual o infrator seja sócio.

4.13.2. Qualificação Técnico-Operacional (Atestados)

A empresa deve comprovar aptidão para execução de serviço similar, de complexidade técnica e operacional compatível com o objeto, por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Regras para Aceitabilidade dos Atestados:

1. **Compatibilidade de Objeto:** Os atestados devem referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica (principal ou secundária) especificada no contrato social da empresa.
2. **Tempo de Execução:** Serão aceitos apenas atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se já decorrido, no mínimo, **1 (um) ano** de execução (salvo se o contrato original tiver prazo inferior), conforme a IN SEGES/MPDG nº 5/2017.
3. **Somatório de Atestados:** É permitida a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante para fins de comprovação de quantitativo mínimo (número de postos), equivalendo a uma única contratação.
4. **Diligência de Legitimidade:** O licitante deve disponibilizar todos os dados para que a Administração verifique a veracidade dos documentos, incluindo cópia do contrato original, endereço da contratante e local da prestação.

4.14. Deveres e Normas de Conduta dos Profissionais

Os profissionais alocados pela contratada no campus Humaitá deverão observar rigorosamente as normas de comportamento e disciplina operacional descritas a seguir:

4.14.1. Disciplina e Postura Profissional

- **Urbanidade e Respeito:** Tratar discentes, servidores e visitantes com estrita urbanidade e cortesia, evitando confrontos ou discussões no ambiente escolar.
- **Foco Funcional:** Abster-se de tratar de assuntos particulares ou que não tenham afinidade com o serviço durante a jornada, evitando interrupções no atendimento ao refeitório.
- **Limites de Abordagem:** Não abordar autoridades ou servidores para tratar de assuntos particulares ou atinentes ao contrato, devendo qualquer demanda ser canalizada via preposto à Gestão do Contrato.
- **Neutralidade e Ética:** Não participar de manifestações, reivindicações ou tecer comentários desrespeitosos sobre outras pessoas no âmbito da instituição.

4.14.2. Rotina de Posto e Operação

- **Passagem de Turno:** Receber e passar o serviço ao assumir ou deixar o posto, relatando ao colega ou supervisor todas as situações encontradas e orientações recebidas.
- **Acessórios de Trabalho:** Assumir o posto com todos os acessórios e EPIs necessários para o bom desempenho das atividades.
- **Documentação e Apoio:** Manter atualizada a documentação utilizada no posto (fichas de controle de estoque e limpeza) e buscar orientação imediata em caso de dificuldades técnicas.
- **Sigilo Profissional:** Guardar sigilo absoluto sobre assuntos de natureza institucional dos quais venha a ter conhecimento em virtude do serviço.

4.14.3. Segurança e Zeladoria Patrimonial

- **Acesso e Segurança:** Cumprir rigorosamente as normas internas de acesso e segurança do campus Humaitá, entrando em áreas reservadas apenas quando devidamente autorizado.
- **Operação de Equipamentos:** Operar de forma adequada e cuidadosa os equipamentos e sistemas disponibilizados para a execução dos serviços (fogões industriais, caldeirões, etc.).
- **Comunicação de Falhas e Perdas:** Solicitar apoio técnico para solucionar falhas em máquinas e comunicar imediatamente ao preposto a ocorrência de qualquer desaparecimento de equipamento.
- **Achados e Perdidos:** Promover o recolhimento de objetos ou valores encontrados nas dependências do campus, encaminhando-os prontamente à Segurança ou à Coordenação.

4.15. Uniformes, Equipamentos de Proteção e Identificação

Caberá à empresa contratada a responsabilidade integral pelo fornecimento e reposição de uniformes, crachás e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para as **4 (quatro) profissionais** alocadas no campus Humaitá, em conformidade com as normas da ANVISA e do PNAE.

4.15.1. Diretrizes de Fornecimento

- **Aprovação Prévia:** Todos os itens deverão ser submetidos à aprovação da Gestão do Contrato antes do início da execução, podendo ser solicitada a substituição caso não atendam à qualidade e especificações exigidas.
- **Gratuidade Absoluta:** É expressamente vedado qualquer repasse de custos de fardamento ou equipamentos às trabalhadoras.
- **Entrega e Recibo:** O primeiro conjunto completo deve ser entregue em até **5 (cinco) dias** do início dos serviços. Todas as entregas devem ser formalizadas mediante recibo nominal a ser enviado à fiscalização.
- **Adequação Especial:** No caso de profissionais gestantes, a contratada deve fornecer uniformes adaptados à condição, realizando as substituições necessárias para garantir o conforto e a higiene.

4.15.2. Tabela de Itens por Posto de Trabalho

Item	Descrição Técnica	Cor	Quantidade (Semestral)
1	Calça comprida jeans ou brim, modelo tradicional, com bolsos laterais e posteriores, de boa qualidade.	Branca	2
2	Camisa de malha, de manga curta, 100% algodão, com emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo.	Branca	3
3	Bota de cano curto PVC ou calçado em couro, de boa qualidade, estilo mocassim, fechado, baixo, sem salto, antiderrapante.	Branca	2
4	Avental de cozinha, tecido, com bolso frontal, com amarração nas costas, tamanho único, de boa qualidade, com proteção do tronco, com tiras reforçadas.	Branca	1
5	Avental - avental de pvc para proteção do tronco contra umidade, proveniente de operações com uso de água, confeccionado em laminado de pvc, incolor, com cordões de nylon ou tiras de pvc, para ajuste do usuário no pescoço e cintura. Tamanho comprimento: 1,20m e largura:0,70m.	Branca	1
6	Máscaras descartáveis com elástico (cx com 50 unidades): Máscara cirúrgica descartável, cx/50un., c/elástico, atóxica, hipoalergênica, 100% polipropileno, não estéril, não inflamável, isenta de fibra de vidro, sem látex, uso único(90x6).	Branca	1
7	Crachá de identificação com Foto		1

4.15.3. Regras de Entrega e Manutenção

- **Entrega Inicial:** O primeiro conjunto completo de uniformes deve ser entregue em até **5 (cinco) dias** do início dos serviços, sem prejuízo à medição do IMR neste período inicial.
- **Periodicidade de Troca:** A contratada deverá realizar a substituição dos **conjuntos completos a cada 06 (seis) meses**. Para calçados (botas/sapatos antiderrapantes), a troca deve ocorrer semestralmente (conforme tabela técnica) ou em prazo máximo de **48 horas** após comunicação da fiscalização caso o item não apresente condições mínimas de segurança ou asseio.
- **Proibição de Reuso:** É vedado o recolhimento de uniformes usados para redistribuição a outros colaboradores. Itens desgastados não poderão ser reutilizados por novos funcionários em nenhuma hipótese.

- **Alterações Técnicas:** Eventuais mudanças de tecido, cor ou modelo por iniciativa da contratada dependem de **aceitação prévia e por escrito** da Administração.

4.15.4. Dimensionamento dos EPIs

As especificações de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) listadas neste estudo são **estimativas mínimas**. Cabe à contratada realizar a análise de risco ambiental e incluir em sua proposta todos os equipamentos adicionais necessários para a proteção integral dos(as) cozinheiros(as), garantindo o cumprimento das normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária.

4.16. Fornecimento Mensal de Materiais e Insumos de Consumo

Para garantir a autonomia operacional da cozinha e o estrito cumprimento das normas de segurança alimentar (ANVISA e PNAE), a contratada deverá realizar o fornecimento mensal de materiais de limpeza, higienização e itens descartáveis.

4.16.1. Logística de Abastecimento

- **Periodicidade:** A entrega dos materiais deverá ocorrer mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, em quantitativos suficientes para suprir a demanda integral do campus Humaitá.
- **Qualidade e Sustentabilidade:** Todos os produtos químicos (detergentes, desinfetantes, soluções cloradas) deverão ser biodegradáveis e possuir registro nos órgãos competentes, priorizando-se itens de menor impacto ambiental.
- **Fiscalização e Aceite:** No ato da entrega, o fiscal do contrato conferirá se as especificações técnicas e marcas coincidem com a proposta apresentada, reservando-se o direito de rejeitar produtos de qualidade inferior.

4.16.2. Tabela de Insumos Mensais

Item	Descrição Técnica	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
1	Água sanitária	Litro	5	60
2	Álcool em gel antisséptico 500 ml com bico dosador	Litro	5	60
3	Álcool 70º, 500 ml líquido	Litro	15	180
4	Borrifador com frasco transparente 500 ml	Unidade	1	12
5	Coador de café, material tecido 100% algodão, com cabo de madeira e aro de arame galvanizado, diâmetro boca 28 cm de diâmetro	Unidade	2	24
6	Detergente líquido com ph neutro, embalagem 500 ml	Unidade	40	480
7	Palha de aço, fina, pacote com 08 unidades	Unidade	10	120
8	Esponja dupla face, com 03 unidades.	Unidade	20	240
9	Filme Plástico rolo de 30 metros	Unidade	2	24
10	Papel alumínio, comprimento: 30 m, largura: 30 cm, apresentação: rolo	Unidade	3	36
11	Limpa alumínio, embalagem 500 ml	Unidade	10	120
12	Luva de borracha para limpeza	Par	4	48
13	LUVA PROTEÇÃO, material: plástico, aplicação: manipulação de alimentos, cor: transparente, tipo: 5 dedos, tamanho: único	Pacote c/ 50 unid.	10	120
14	Pano de copa, felpudo, branco	Unidade	6	72
15	Pano de chão, branco	Unidade	5	60
16	Sabão em barra, com 05 unidades, de 200 gramas	Pacote	6	72
17	Saco plástico lixo, capacidade:100 l, cor: preta, aplicação: coleta de lixo, material: polietileno, reforçado	Pacote 100 unid.	3	36
18	GUARDANAPO DE PAPEL, material: celulose, largura:20 cm, comprimento:23 cm, cor: branca, tipo folhas: dupla	Pacote c/ 50 unid.	100	1200

19	Acendedor multiuso - a gás, recarregável, medindo aproximadamente 28 cm	Unidade	2	24
20	Touca Tipo: Descartável, Material: TNT, Cor: Branca, Aplicação: Cozinha Industrial Características Adicionais: Tamanho Único Com Elástico, Pacote contendo 100 unidades	Pacote	5	60
21	Hipoclorito de sódio para lavar verduras	Litro	3	36
22	Escova multiuso para lavar legumes	Unidade	2	24
23	Flanela branca	Unidade	4	48

4.17. Flexibilidade e Gestão da Jornada

Em complemento aos requisitos de jornada de **40 horas semanais** já estabelecidos:

- **Alteração de Horários:** Os horários de início e término dos turnos poderão ser alterados por necessidade do IFAM Campus Humaitá (ex: eventos, exames, ajustes de calendário), desde que a contratada seja comunicada com antecedência mínima de **48 horas**.
- **Limites Legais:** A duração diária do trabalho de cada colaboradora deverá respeitar rigorosamente os limites da legislação trabalhista e o previsto no **Parecer Referencial nº 00001/2026/AGU**, vedando-se a realização de horas extras habituais não autorizadas.

4.18. Duração do Contrato e Justificativa de Vigência

O objeto da presente contratação caracteriza-se como **serviço de natureza continuada**, uma vez que a alimentação escolar é essencial para a manutenção ininterrupta das atividades finalísticas do campus, cumprimento do PNAE e garantia da segurança alimentar dos discentes.

4.18.1. Prazo de Vigência

- **Vigência Inicial:** O contrato terá vigência inicial de **2 (dois) anos**, contados da data de emissão da Ordem de Serviço.
- **Prorrogação:** Admitida a natureza continuada, a vigência poderá ser prorrogada sucessivamente até o limite de **10 (dez) anos**, com base no **Art. 107 da Lei nº 14.133/2021**.

4.18.2. Justificativa para Contrato de Longo Prazo

A adoção de uma vigência plurianual justifica-se pelos seguintes benefícios à Administração:

- **Eficiência e Planejamento:** Reduz a necessidade de processos licitatórios frequentes e garante maior previsibilidade orçamentária e operacional.
- **Estabilidade Operacional:** Minimiza riscos de descontinuidade do serviço e reduz a rotatividade de mão de obra, evitando custos indiretos com treinamentos e readaptações.
- **Vantajosidade Econômica:** Permite a obtenção de preços mais competitivos junto ao mercado devido à garantia de um horizonte contratual mais extenso.

4.18.3. Requisitos para Prorrogação

A renovação do contrato a cada período de 12 meses estará condicionada à comprovação de:

1. **Interesse Público:** Persistência da necessidade do serviço para a missão institucional.
2. **Regularidade:** Ateste de execução satisfatória emitido pela fiscalização técnica e administrativa.
3. **Vantajosidade:** Demonstração de que os preços e condições permanecem vantajosos em relação ao mercado.
4. **Habilitação:** Manutenção das condições de idoneidade e regularidade fiscal/trabalhista da contratada.

4.19. Critério de Julgamento da Proposta

O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, adotando-se o critério de **menor preço unitário do grupo**.

- **Cotação por Grupo:** O licitante deverá cotar o preço para a totalidade dos itens que compõem o grupo (mão de obra e materiais), garantindo a integridade da solução.
- **Vedação a Majorações:** Após encerrada a fase de disputa, não serão aceitas majorações nos lances ofertados, devendo a planilha de custos ser adequada ao valor final negociado.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Soluções de Mercado Consideradas

A tabela abaixo apresenta as principais alternativas analisadas para suprir a demanda de preparo e distribuição de alimento escolar no campus Humaitá:

Alternativa	Vantagens	Desvantagens
A. Designação de servidor próprio	Sem custo direto adicional; aproveitamento de pessoal interno.	**Inviável:** Inexistência de cargos efetivos de cozinheiro(a) no quadro do campus.
B. Contratação via Processo Seletivo (PSS)	Maior controle direto e vínculo institucional.	**Restrição Legal:** Limitações para contratação temporária em atividades de natureza contínua (CF/88).
C. Convênio com Prefeituras	Cooperação interinstitucional.	**Risco Operacional:** Elevada burocracia, lentidão na tramitação e dependência de terceiros.
D. Terceirização com materiais **(Solução Escolhida)**	Especialização, garantia de substituição, fornecimento ágil de materiais e conformidade plena com o PNAE.	Exige dotação orçamentária e fiscalização técnica e administrativa ativa.
E. Não contratar	Eliminação imediata de custos diretos.	**Impossível:** Compromete o direito dos alunos à alimentação e interrompe a execução do PNAE.

5.2. Justificativa Técnica da Escolha

A opção pela **contratação de empresa especializada em serviços terceirizados**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, apresenta-se como a solução mais segura e eficiente para o IFAM *Campus* Humaitá.

- **Eficiência Operacional:** Permite que a instituição foque em suas atividades-fim (ensino), transferindo a gestão operacional da cozinha, encargos trabalhistas e a logística de materiais para uma parceira especializada.
- **Integração de Solução:** A escolha por um modelo que engloba **mão de obra e fornecimento de materiais** (limpeza e descartáveis) mitiga o risco de solução de continuidade por falta de insumos, garantindo que o serviço de alimentação escolar ocorra ininterruptamente.

5.3. Estimativa de Preços e Vantajosidade Econômica

Para assegurar a vantajosidade da contratação, a estimativa de custos seguiu os parâmetros do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e da IN SEGES/ME nº 65/2021:

- **Fontes de Dados:** Foram priorizadas consultas ao Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares em outros Institutos Federais e a utilização da Convenção Coletiva de Trabalho AM000338/2026 como balizadora do salário-base e benefícios obrigatórios.
- **Metodologia Estatística:** Utilizou-se a **mediana** dos valores coletados para neutralizar distorções de preços excessivamente elevados ou inexequíveis, garantindo aderência à realidade do mercado.
- **Conformidade Orçamentária:** O valor médio mensal por profissional, incluindo encargos, custos administrativos e lucro, demonstra-se compatível com o planejamento anual do campus Humaitá e vantajoso em relação aos custos indiretos de uma eventual gestão direta.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Escopo e Características Gerais da Solução

A solução escolhida para o IFAM *Campus* Humaitá compreende a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de alimentação escolar, com **dedicação exclusiva de mão de obra** e **fornecimento integral de insumos** (materiais de limpeza, descartáveis, uniformes e EPIs).

- **Dimensionamento:** A contratação prevê a alocação de **4 (quatro) cozinheiros(as)**, devendo cada profissional possuir experiência mínima de **1 (um) ano** na função.
- **Jornada de Trabalho:** A prestação dos serviços ocorrerá de segunda a sábado, totalizando **40 horas semanais**, em estrita observância ao **Decreto nº 12.174/2024** e ao calendário acadêmico do campus, garantindo o atendimento nos turnos matutino, vespertino e noturno.
- **Previsão de horas suplementares:** Devido à adoção da jornada de **40 horas semanais** e à previsão de **sábados letivos** no Calendário Acadêmico de Humaitá, a solução inclui o pagamento de horas extras com o adicional de **50%**, conforme a Cláusula Oitava da **CCT AM000338/2026**.
- **Padrões Técnicos:** A execução deverá seguir rigorosamente os padrões de qualidade e segurança do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, as orientações técnicas da nutricionista da unidade e as normas higiênico-sanitárias da ANVISA.

As profissionais alocadas serão responsáveis pelas seguintes atividades primordiais:

1. Preparo e cocção das refeições de acordo com o cardápio estabelecido;
2. Higienização contínua de alimentos, utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho;
3. Armazenamento correto de gêneros alimentícios e controle rigoroso de validade dos insumos;
4. Distribuição das refeições com urbanidade, respeito e organização;
5. Colaboração em ações de educação alimentar e nutricional, quando demandado;
6. Uso obrigatório e correto dos EPIs fornecidos pela contratada;
7. Registro formal de ocorrências e demandas diárias relativas ao fluxo da cozinha.

6.2. Dinâmica de Execução e Ciclo Operacional

A execução do serviço no campus Humaitá seguirá um fluxo de trabalho integrado, garantindo que os(as) **4 (quatro) cozinheiros(as)** atuem de forma coordenada para atender aos três turnos acadêmicos.

6.2.1. Ciclo de Produção de Alimentos

As profissionais deverão gerenciar todas as etapas do preparo das refeições, garantindo a qualidade nutricional e sensorial:

- **Preparo e Cocção:** Executar o preparo de refeições e sobremesas seguindo estritamente os cardápios e horários estipulados pela nutrição do campus.
- **Dietas Individualizadas:** Colaborar ativamente na elaboração de dietas específicas para alunos com restrições alimentares, aplicando técnicas dietéticas adequadas e normas rigorosas de higiene.
- **Logística Interna:** Responsabilizar-se pelo transporte, carga, descarga e armazenamento correto de gêneros alimentícios e materiais dentro da área da cozinha.
- **Controle de Qualidade:** Realizar o monitoramento contínuo da quantidade e qualidade dos ingredientes antes e durante o preparo, visando evitar perdas e desperdícios.

6.2.2. Protocolos de Biossegurança e Operação

Para garantir a segurança alimentar dos discentes e a integridade física da equipe:

- **Métodos de Manipulação:** Aplicar métodos corretos de higienização de alimentos (cereais, vegetais, carnes) e desinfecção de utensílios e superfícies de trabalho.
- **Biossegurança:** Desenvolver as atividades seguindo normas de biossegurança e utilizando obrigatoriamente os EPIs fornecidos pela contratada.
- **Resíduos de Cozinha:** Realizar o tratamento e o descarte segregado de resíduos orgânicos e rejeitos gerados no posto de trabalho, em conformidade com a política ambiental da instituição.

6.2.3. Gestão da Permanência e Apoio

- **Exclusividade de Posto:** Os profissionais deverão permanecer na cozinha durante todo o turno, não se afastando para atender chamados de terceiros não autorizados pela fiscalização.
- **Suporte Técnico:** Qualquer dificuldade técnica ou defeito em equipamentos industriais (fogões, freezers) deve ser comunicado imediatamente ao preposto para que este acione a infraestrutura do campus.

6.3. Gestão Administrativa e Responsabilidades da Contratada

A contratada deverá assegurar a gestão eficiente da mão de obra e dos recursos, observando os seguintes critérios:

- **Continuidade Operacional:** A empresa garantirá a substituição imediata de qualquer cozinheiro(a) em casos de afastamento, férias, licenças ou faltas justificadas, assegurando que a rotina da alimentação escolar não sofra solução de continuidade.

- **Obrigações Trabalhistas e Financeiras:** É responsabilidade integral da contratada o pagamento de salários, verbas indenizatórias e auxílios (como o auxílio-alimentação de R$ 190,00 previsto na CCT), devendo os pagamentos ocorrerem, no máximo, até o **5º dia útil do mês subsequente**.
- **Saúde e Capacitação:** A empresa manterá atualizados os exames de saúde ocupacional (ASO) de todas as colaboradoras e promoverá treinamentos periódicos em boas práticas de manipulação de alimentos, conforme exigências da vigilância sanitária.
- **Sigilo e Eficiência:** Os profissionais deverão manter sigilo sobre assuntos institucionais de que tomarem conhecimento e atuarão ativamente para evitar perdas e desperdícios de gêneros alimentícios e insumos de limpeza.

6.4. Interação com a Infraestrutura e Manutenção de Equipamentos

Considerando que a infraestrutura de cozinha pertence ao IFAM Campus Humaitá:

- **Zelo Patrimonial:** A contratada e suas funcionárias respondem pela correta utilização e zelo de fogões, freezers e utensílios industriais colocados à sua disposição.
- **Fluxo de Assistência Técnica:** Caso ocorra defeito ou necessidade de manutenção corretiva/predial, a contratada deverá comunicar imediatamente o **Setor de Infraestrutura do campus**, que é o responsável pela execução ou contratação desses serviços. Não recai sobre a contratada o ônus financeiro pela manutenção de bens públicos, exceto em casos de dano por uso inadequado comprovado.

6.5. Monitoramento e Resultados Institucionais

A solução será monitorada para garantir o atingimento dos objetivos estratégicos do IFAM:

- **Fiscalização Técnica:** Toda a execução será acompanhada por servidor designado, que emitirá relatórios periódicos e utilizará o **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** para atestar a conformidade dos serviços.
- **Impacto no Êxito Estudantil:** Esta solução integrada visa assegurar a regularidade sanitária e legal do refeitório, servindo como suporte fundamental à **Política Institucional de Permanência e Êxito dos Estudantes**, garantindo que a alimentação escolar seja um fator de inclusão e dignidade.

6.6. Jornada de Trabalho e Flexibilidade Operacional

A prestação dos serviços deverá cobrir integralmente as rotinas de preparo e distribuição de refeições do campus Humaitá, compreendendo o intervalo operacional da cozinha das **06:00h às 22:00h** (considerando que o desjejum (café da manhã) é servido aos discentes a partir das 07:00h e exige pré-preparo antecedente por parte da equipe).

- **Adequação Normativa:** Caso o horário de expediente da instituição seja alterado por determinação legal (ex: novos decretos de jornada) ou circunstâncias supervenientes (ex: ajustes de calendário letivo), a contratada deverá promover a imediata adequação nas escalas de trabalho dos(as) cozinheiros(as) para atender à nova situação.
- **Gestão da Carga Horária:** A jornada será de **40 horas semanais**, distribuída conforme a necessidade dos turnos matutino, vespertino e noturno, respeitando-se os intervalos legais e a vedação à realização de horas extras habituais, salvo para os sábados letivos previstos.

6.7. Local de Execução e Dimensionamento de Postos

Os serviços serão prestados de forma concentrada na unidade abaixo, garantindo o atendimento direto aos discentes:

Local	Endereço	Descrição	Qtd. Postos
IFAM Campus Humaitá	BR-230, Km 7, s/nº, Bairro São Cristóvão, Humaitá-AM, CEP: 69800-454	Contratação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar, incluindo fornecimento de uniformes, EPIs e insumos de consumo.	4 (quatro)

- **Responsabilidade Integral:** A empresa vencedora fornecerá a mão de obra especializada (CBO 5132-05) e assumirá o ônus pleno pelo fornecimento de todos os uniformes, calçados e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários para a segurança das colaboradoras e higiene do processo.

6.8. Justificativa do Modelo de Contratação

A solução a ser contratada para Humaitá segue o modelo de **terceirização com dedicação exclusiva**, padrão já praticado no Instituto Federal do Amazonas, que tem demonstrado elevada eficácia e qualidade na prestação dos serviços de alimentação escolar.

- **Vantajosidade da Solução:** Este modelo assegura que a Administração receba um serviço especializado, com garantia de reposição imediata de pessoal e conformidade técnica com o PNAE, permitindo que a gestão do campus foque em suas atividades pedagógicas finalísticas.

- **Continuidade e Melhoria:** A opção por manter o modelo vigente, agora atualizado com as novas diretrizes de **redução de jornada e benefícios sociais** (reembolso-creche), consolida o compromisso institucional com a dignidade do trabalho e a excelência no atendimento aos estudantes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades estimadas foram dimensionadas com base no planejamento estratégico da Coordenação de Assistência ao Educando e da Coordenação de Administração do **Campus Humaitá**, visando a manutenção ininterrupta da alimentação escolar e o cumprimento das metas institucionais.

7.1. Quantidade Estimada e Justificativa da Demanda

A definição do quantitativo de pessoal leva em conta o calendário acadêmico, a carga horária dos cursos presenciais e o volume de estudantes regularmente assistidos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Prestação de serviço contínuo de preparo e distribuição de alimentação escolar (CBO 5132-05), com dedicação exclusiva de mão de obra, jornada de **40h semanais**.	19399	Posto	4 (quatro)

- **Vantajosidade:** O quantitativo de colaboradores proposto mostra-se vantajoso e alinhado às necessidades reais do campus Humaitá, pois possibilita a divisão adequada do fluxo de trabalho na cozinha durante os três turnos. Além do preparo em larga escala das refeições regulares (desjejum(café), lanches e almoço), o dimensionamento adequado da equipe garante a capacidade operacional necessária para o preparo individualizado e a manipulação controlada de **dietas especiais e refeições adaptadas** (para discentes com alergias, intolerâncias alimentares ou restrições nutricionais específicas), assegurando a prevenção de contaminação cruzada e o cumprimento integral do princípio da equidade e inclusão do PNAE.

7.2. Memória de Cálculo

A memória de cálculo para a demanda do Campus Humaitá considera os seguintes elementos técnicos:

- **Público Alvo (Cursos Integrados):** 500 alunos na forma Integrada (manhã e tarde);
- **Público Alvo (Cursos Subsequentes/Proeja):** 52 alunos na forma Subsequente/Noturno;
- **Frequência de Refeições:**
  - Lanches matutinos (10h): média de 300 refeições/dia;
  - Almoço (12h30): média de 200 refeições/dia;
  - Lanches vespertinos (16h): média de 300 refeições/dia;
  - Refeições noturnas (20h): média de 30 refeições/dia;
- **Dias Letivos:** Estimativa de **200 dias letivos anuais**, conforme Calendário Acadêmico 2026;
- **Escala de Trabalho:** Atendimento distribuído de segunda a sexta-feira, com previsão de **horas extras para sábados letivos** programados, incluindo o tempo necessário para higienização e fechamento da cozinha;
- **Referência Salarial:** Parâmetros da **CCT AM000338/2026** e CBO 5132-05.

7.3. Documentos de Suporte à Estimativa

A presente estimativa é subsidiada pelos seguintes documentos técnicos arquivados no processo:

1. Plano de Alimentação Escolar 2026 do Campus Humaitá;
2. Calendário Acadêmico 2026;
3. Relatórios de matrícula e frequência da assistência estudantil;
4. Termo de Referência com as especificações técnicas da função;
5. Pesquisa de preços realizada via Painel de Preços e contratações similares.

7.4. Vedação à Subcontratação

Não será permitida a subcontratação dos serviços objeto desta contratação.

- **Justificativa:** A vedação visa garantir o controle direto sobre a qualidade dos serviços, a segurança higiênico-sanitária do preparo dos alimentos e a integridade da fiscalização da mão de obra em regime de dedicação exclusiva, evitando a fragmentação da gestão trabalhista e riscos operacionais no ambiente escolar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 570.736,32

A estimativa de custos para a presente contratação foi elaborada em conformidade com o **Art. 23 da Lei nº 14.133/2021** e com a **IN SEGES/ME nº 65/2021**, visando identificar o valor justo de mercado e assegurar a disponibilidade orçamentária para a execução do objeto.

8.1. Metodologia e Fontes de Referência

Para a obtenção do preço de referência, adotou-se a seguinte metodologia:

- **Mão de Obra:** Utilização dos parâmetros da **Convenção Coletiva de Trabalho AM000338/2026** (Vigência 2026-2027) para definição do piso salarial, adicionais e benefícios sociais obrigatórios.
- **Materiais e Insumos:** Pesquisa de preços realizada via **Painel de Preços do Governo Federal** e consultas a contratações similares em outros Institutos Federais, utilizando-se a **mediana** dos valores coletados para mitigar distorções.
- **Reembolso-Creche:** Inclusão de provisionamento para o benefício de assistência pré-escolar, conforme a **Instrução Normativa SEGES/MGI nº 147/2026**, com percentual de incidência estimado em **20%** sobre o quadro de postos.

8.2. Composição Estimada por Posto de Trabalho

A tabela abaixo resume os custos mensal, anual e bienal estimados para os **4 (quatro)** postos de cozinheiro(a) (40h semanais):

Item	Descrição da solução	Catser	Unidade de medida	Qtd. anual	Qtd. bienal	Valor mensal	Valor anual	Valor bienal
1	**Prestação de serviço de cozinheiro(a) (40h):** Mão de obra técnica (CBO 5132-05), incluindo uniformes, EPIs e materiais de consumo mensal.	19399	Serviço mensal	12	24	R$ 22.992,88	R$ 275.914,56	R$ 551.829,12
2	**Adicional de Horas Extras (50%) por demanda:** Provisão para cobertura de sábados letivos e atividades excepcionais, conforme Calendário Acadêmico (Item não sujeito a lances).	15008	Hora	240	480	R$ 14,59	R$ 3.501,60	R$ 7.003,20
3	Reembolso-Creche: Assistência pré-escolar (Benefício fixo + incidência de CITL Variável).	19399	Serviço	12	24	496,00	R$ 5.952,00	R$ 11.904,00
Valor total							R$ 285.368,16	R$ 570.736,32

Notas Explicativas sobre a Memória de Cálculo do Valor Estimado:

a) Reembolso-Creche (Provisão Mensal de R$ 496,00): O valor reflete o teto individual de R$ 526,64 (IN SEGES/MGI nº 147/2026 e Decreto nº 12.926/2026), ajustado pelo percentual de incidência normativo de 20% sobre o quadro de 04 postos (fator de 0,8 beneficiário) e acrescido dos Custos Indiretos, Lucro e Tributos (CITLde 17,73%):

Custo Direto: 4 postos x R$ 526,64 x 20% = R$ 421,31

Com CITL (17,73%): R$ 421,31 + R$ 74,69 = R$ 496,00/mês

b) Horas Extras (Provisão Mensal de R$ 291,80): Estimativa para atendimento aos sábados letivos previstos no Calendário Acadêmico do Campus Humaitá (5 horas mensais por colaborador no período matutino), utilizando o piso da CCT AM000338/2026 (R$ 1.945,10), o divisor 200 (jornada de 40h) e o adicional de 50%:

Hora Extra Unitária: (R$ 1.945,10 / 200) x 1,5 = R$ 14,59/hora

Custo Mensal (4 postos): 4 postos x 5h x R$ 14,59 = R$ 291,80/mês

Nota sobre Insalubridade: *A composição de custos desta contratação não contempla a parcela referente ao Adicional de Insalubridade. Caso venha a ser elaborado laudo técnico pericial durante a execução contratual que ateste a exposição a agentes insalubres na cozinha do campus, o valor correspondente poderá ser incluído mediante pedido de repactuação/reequilíbrio por parte da contratada, devidamente instruído com o respectivo laudo.*

8.3. Justificativa da Vantajosidade Econômica

O valor estimado demonstra-se compatível com a média praticada pelo mercado para serviços de natureza similar em unidades do IFAM. A solução integrada (serviço + insumos) apresenta-se economicamente vantajosa por:

1. **Ganho de Escala:** A contratada possui maior poder de barganha junto a fornecedores de materiais de limpeza e EPIs.
2. **Redução de Custos Administrativos:** Elimina a necessidade de múltiplos processos licitatórios e de gestão de estoques para itens de consumo da cozinha.
3. **Previsibilidade:** Fixa um custo mensal linear, facilitando o controle orçamentário do campus Humaitá durante todo o exercício financeiro.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Diferente do modelo de adjudicação por item isolado, para a presente contratação no campus Humaitá, optou-se pela **não divisão do objeto**, adotando-se a estratégia de **Adjudicação por Grupo Único** (Agrupamento dos Itens 01, 02 e 03).

9.1. Fundamentação para o Não Parcelamento (Agrupamento)

A opção pelo agrupamento dos itens que compõem a solução justifica-se pela **interdependência técnica, operacional e legal** entre eles, nos termos do Art. 40, §2º da Lei nº 14.133/2021.

- **Unicidade da Relação Trabalhista:** O objeto central é a disponibilização de 4 (quatro) postos de cozinheiro(a). Os itens de "Adicional de Horas Extras" e "Reembolso-Creche" são acessórios indissociáveis da remuneração e dos encargos sociais dessas mesmas profissionais. É juridicamente impossível e operacionalmente ilógico que uma empresa gerencie o contrato de trabalho (Item 01) e outra empresa arque com o benefício social ou as horas suplementares (Itens 02 e 03) dos mesmos trabalhadores.
- **Interdependência Operacional:** A execução da alimentação escolar exige que a mesma empresa que escala as profissionais gerencie a logística de materiais de limpeza e a execução das horas suplementares aos sábados letivos, garantindo a **integridade da solução**.
- **Eficiência Administrativa e Controle:** O agrupamento permite uma gestão contratual centralizada, facilitando a fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas, o recolhimento de encargos e a medição de resultados via IMR, evitando a fragmentação que prejudicaria o controle pela Administração.

9.2. Justificativa para a Integração de Serviço e Insumos

Dentro do Item principal (Posto de Trabalho), mantém-se a escolha pela **contratação integrada** de mão de obra e materiais.

- **Responsabilidade Plena:** A integração visa garantir que a contratada assuma a responsabilidade integral pela qualidade higiênico-sanitária do serviço, eliminando o risco de interrupção do preparo de refeições por falta de materiais básicos (sabão, álcool, descartáveis), o que comprometeria a execução do PNAE no campus Humaitá.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena eficácia da solução no campus Humaitá, esta contratação deve atuar de forma articulada com outros contratos vigentes e futuros, garantindo a segurança alimentar e o cumprimento integral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10.1. Relação de Contratações Relacionadas

1. **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Agricultura Familiar e Convencional):** As cozinheiras alocadas serão as responsáveis diretas pelo recebimento, conferência, preparo e distribuição dos alimentos adquiridos por meio de Chamada Pública (Lei nº 11.947/2009) ou licitação convencional. A presença imediata desta mão de obra é indispensável para evitar o risco de perda de gêneros perecíveis por vencimento ou acondicionamento incorreto.
2. **Manutenção Predial e de Equipamentos Industriais:** A prestação do serviço depende do funcionamento adequado da estrutura física da cozinha, incluindo fogões industriais, freezers, geladeiras, exaustores e redes elétrica/hidráulica. Eventuais falhas nestes sistemas devem ser solucionadas pelos contratos de manutenção predial do campus para evitar a paralisação do serviço.
3. **Aquisição de Utensílios de Cozinha e Itens Permanentes:** Para garantir as condições de higiene e segurança exigidas pela ANVISA e pelo FNDE, o campus Humaitá deve assegurar a disponibilização de utensílios permanentes como panelas, bandejas, pratos, talheres e balanças industriais.
4. **Serviços de Apoio Escolar (Zeladoria, Limpeza e Gestão de Resíduos):** Embora não ligados diretamente à produção, estes serviços garantem a higienização do refeitório (área externa à cozinha) e o suporte logístico para a remoção de resíduos sólidos gerados no dia a dia. A coordenação entre as equipes é vital para a manutenção de um ambiente escolar salubre.
5. **Execução do PNAE e da Política de Assistência Estudantil:** Esta contratação está intrinsecamente vinculada às metas do **Plano de Ações para Permanência e Êxito (PAPE)**, tratando a alimentação escolar como fator estratégico para o combate à evasão e para o sucesso acadêmico dos discentes.

10.2. Conclusão sobre as Interdependências

Diante do exposto, a contratação de cozinheiros(as) para o campus Humaitá está integrada a uma cadeia de políticas públicas e contratações acessórias, sem as quais não é possível garantir a efetividade da prestação do serviço. A observância dessas interdependências é essencial para a execução coordenada das ações institucionais, evitando prejuízos logísticos e desperdício de recursos públicos. Este estudo identificou que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos mediante a articulação adequada desses contratos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se em total consonância com os instrumentos de governança e planejamento do IFAM Campus Humaitá, atendendo aos requisitos de previsibilidade e transparência exigidos pela Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto nº 10.947/2022 (que regulamenta o PCA).

11.1. Detalhamento da Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)

O objeto desta contratação está devidamente contemplado no planejamento estratégico da instituição, conforme os dados de publicação extraídos do **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**:

- **ID PCA no PNCP:**10792928000100-0-000012/2026.
- **Data de Publicação no PNCP:** 29/12/2025.
- **ID do Item no PCA:** 326 e 327.
- **Classe/Grupo:** 851 – SERVIÇOS DE AGÊNCIAS DE EMPREGOS E FORNECIMENTO DE PESSOAL.
- **Identificador da Futura Contratação:** 154783-22/2026.

11.2. Alinhamento com o PDI 2025-2029 (Resolução nº 076/CONSUP/IFAM)

A contratação dos serviços de cozinheiro(a) é fundamental para o alcance dos seguintes objetivos estratégicos definidos no Plano de Desenvolvimento Institucional vigente:

1. **Perspectiva de Processos Internos (Objetivo EN-05):** Fortalecer e ampliar as políticas de inclusão, assistência e bem-estar estudantil, assegurando o acesso, a **permanência e o sucesso de todos os discentes**.
2. **Perspectiva de Infraestrutura (Objetivo IF-12):** Cumprimento da meta de **dotar todas as unidades acadêmicas do IFAM de refeitório acadêmico funcional**, garantindo as condições materiais para a oferta da alimentação escolar.
3. **Segurança Alimentar e Nutricional:** Atendimento ao item **11.8 do PDI**, que trata da execução dos recursos do **PNAE/FNDE**, essenciais para garantir alimentação saudável e adequada, contribuindo diretamente para o desempenho escolar.

11.3. Justificativa de Necessidade e Permanência

Conforme o PDI, a assistência estudantil (Ação 2994) é tratada como fator decisivo para a redução dos índices de evasão e retenção. A inexistência de cargos efetivos de cozinheiro(a) no quadro funcional do campus Humaitá torna a execução indireta (terceirização) a única via legal e operacional para garantir que as metas de permanência e êxito sejam atingidas de forma ininterrupta.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de serviços de cozinheiro(a) para o IFAM Campus Humaitá proporcionará benefícios diretos e indiretos de ordem social, educacional, nutricional e institucional, com reflexos positivos na permanência e no êxito escolar dos estudantes, além da eficiência na gestão pública. Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

1. Garantia da oferta regular e segura de alimentação escolar

A presença de profissionais qualificadas assegurará o preparo e a distribuição das refeições conforme os padrões nutricionais e sanitários exigidos pelo PNAE.

- **Vantagem Humaitá:** A adoção da **solução integrada** garante que, além da mão de obra, os insumos de higienização e materiais de limpeza estejam sempre disponíveis, eliminando riscos de interrupção do serviço por desabastecimento local.

2. Melhoria nas condições de permanência estudantil

A alimentação escolar é tratada como ferramenta de inclusão e equidade, estando integrada às ações do **Plano de Ações para Permanência e Êxito (PAPE)**.

- **Alinhamento ao PDI:** Este benefício contribui diretamente para o **Objetivo EN-05 do PDI 2025-2029**, que busca assegurar o sucesso de todos os discentes, combatendo a evasão em regiões de vulnerabilidade socioeconômica.

3. Profissionalização e Conformidade com as Normas Legais

A contratação promove a qualidade técnica e a regularidade trabalhista através de empresa especializada.

- **Dignidade do Trabalho:** A solução em Humaitá já nasce ajustada ao **Decreto nº 12.174/2024**, garantindo a **jornada de 40 horas semanais** sem redução salarial, o que resulta em maior motivação e menor rotatividade da equipe terceirizada.

4. Valorização Social e Proteção à Maternidade

Diferente de modelos anteriores, esta contratação inclui o benefício obrigatório de **reembolso-creche** (R$ 526,64) para dependentes das colaboradoras.

- **Impacto:** Este benefício promove a proteção da infância e da maternidade no ambiente de trabalho, reforçando o papel do IFAM como instituição promotora de direitos sociais básicos.

5. Fortalecimento da execução do PNAE e Infraestrutura

A contratação fortalece a capacidade do campus em cumprir seu papel na execução direta do PNAE.

- **Refeitório Funcional:** Atende ao **Objetivo IF-12 do PDI 2025-2029**, garantindo que a infraestrutura física do refeitório de Humaitá seja plenamente funcional e sirva como agente de cuidado e acolhimento.

6. Otimização da gestão de pessoal e recursos

Com a terceirização, o campus evita a sobrecarga de servidores em desvio de função e racionaliza esforços administrativos.

- **Eficiência:** Garante-se o atendimento à demanda com segurança jurídica e menor risco de passivos trabalhistas, uma vez que a empresa assume a responsabilidade pelas obrigações acessórias.

7. Melhoria da Eficácia e Eficiência dos Serviços Educacionais

A presença de uma equipe dedicada exclusivamente ao preparo de refeições no campus Humaitá reflete-se diretamente na qualidade do ensino:

- **Confiabilidade Operacional:** Apoia o funcionamento regular do refeitório escolar, assegurando que a unidade cumpra a meta de ser um refeitório plenamente funcional (Objetivo IF-12 do PDI), atendendo estudantes em tempo integral e parcial.
- **Desempenho Acadêmico:** Aumenta o grau de confiabilidade dos serviços, permitindo que os discentes tenham a nutrição necessária para o foco nos estudos, resultando em maior frequência escolar e melhor aproveitamento pedagógico.
- **Dignidade e Inclusão:** Oferece alimentação de qualidade e em tempo hábil, promovendo acolhimento e inclusão social, especialmente para os estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica assistidos pelo PAPE.
- **Transformação Regional:** Fortalece o papel do IFAM como agente de transformação social na região de Humaitá e no sul do Amazonas, por meio de ações articuladas entre ensino, assistência estudantil e cidadania.

8. Redução de Impactos Ambientais e Prevenção de Desperdícios

A gestão profissional da cozinha, aliada ao fornecimento de insumos pela contratada, potencializa a sustentabilidade:

- **Práticas Sustentáveis:** Contribui para a execução de rotinas sustentáveis, incluindo o uso racional da água, energia e a segregação correta de resíduos orgânicos e recicláveis.
- **Ecoeficiência nos Insumos:** Como a solução integrada prevê o fornecimento de materiais de limpeza, a Administração exigirá o uso de produtos biodegradáveis e com menor impacto ambiental [conversação anterior].
- **Otimização de Gêneros:** Previne o desperdício de alimentos perecíveis através do preparo oportuno e técnicas adequadas de manipulação, evitando prejuízos financeiros e ambientais ao erário.

Conclusão Técnica sobre os Resultados

A contratação de serviços de cozinheiro(a) é uma **medida essencial e estratégica**, que proporciona impacto positivo imediato na rotina institucional e nos indicadores de permanência e qualidade da educação pública ofertada pelo IFAM Campus Humaitá.

Trata-se de uma solução tecnicamente robusta e socialmente justa, totalmente alinhada aos objetivos do **Plano de Desenvolvimento Institucional 2025-2029** e às diretrizes do Ministério da Educação. A clareza sobre esses resultados fundamenta a construção do **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**, que acompanhará o Termo de Referência, fixando metas claras de assiduidade, qualidade higiênico-sanitária e eficiência no atendimento, conforme previsto na **IN SEGES/MP nº 05/2017**.

13. Providências a serem Adotadas

Para que a contratação de serviços de cozinheiro(a) no campus Humaitá produza os efeitos esperados com a eficiência e qualidade desejadas, faz-se necessário adotar ações preparatórias e estruturais antes da celebração do contrato. Essas medidas visam garantir a conformidade do ambiente físico e a capacitação dos servidores envolvidos na gestão contratual.

13.1. Adequação do Ambiente Físico da Cozinha e Refeitório

Antes do início da prestação dos serviços, a Administração deve assegurar que a cozinha escolar e o refeitório do campus estejam plenamente operacionais, contemplando:

- **Infraestrutura:** Instalações elétricas e hidráulicas em pleno funcionamento para suporte aos equipamentos industriais.
- **Equipamentos:** Verificação da disponibilidade e estado de conservação de fogões, geladeiras, freezers, bancadas e pias.
- **Utensílios:** Garantia de estoque suficiente de panelas, colheres, bandejas e pratos para a execução das atividades diárias.
- **Salubridade:** Manutenção de condições adequadas de higiene, ventilação e iluminação natural e artificial.
- **Vistoria Técnica:** Estes aspectos serão validados por meio de **vistoria técnica prévia**, realizada conjuntamente pelas equipes de Infraestrutura e Assistência ao Educando do campus Humaitá.

13.2. Capacitação e Designação de Fiscais de Contrato

Deverá ser formalizada a designação do fiscal técnico e do fiscal administrativo, nos termos do **art. 117 da Lei nº 14.133/2021** e das orientações da **IN SEGES/MP nº 05/2017**. É indispensável garantir que os servidores designados:

- **Conhecimento do Objeto:** Recebam orientações específicas sobre as particularidades do serviço de alimentação escolar e da **solução integrada** (mão de obra + materiais) adotada em Humaitá.
- **Gestão por Resultados:** Conheçam detalhadamente as obrigações da contratada e dominem o preenchimento do **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** para fins de atesto e pagamento.
- **Operacionalidade:** Estejam aptos a interagir com o preposto da empresa, emitir relatórios mensais de conformidade e solicitar substituições imediatas de pessoal, se necessário, para evitar a solução de continuidade do serviço.

13.3. Cronograma de Ajustes e Responsáveis

Para assegurar a transição eficiente entre o planejamento e a execução contratual, será elaborado um cronograma de providências operacionais no campus Humaitá, sob a coordenação dos seguintes setores:

- **Ações de Vistoria e Adequação da Cozinha:** Verificação da infraestrutura elétrica, hidráulica e de equipamentos industriais.
  - *Responsável:* **Coordenação de Manutenção e Logística.**
- **Atualização de Inventário de Utensílios:** Levantamento de panelas, pratos e talheres necessários para suprir a demanda discente.
  - *Responsável:* **Setor de Nutrição.**
- **Designação e Orientação dos Fiscais:** Formalização das portarias de fiscalização técnica e administrativa.
  - *Responsável:* **Coordenação de Contratos e Convênios / Departamento de Administração e Planejamento.**

- **Integração ao Ambiente Escolar:** Planejamento da recepção das profissionais, apresentação da rotina pedagógica e fluxo do refeitório.
    - *Responsável:* **Nutricionista / Setor de Nutrição.**

Este cronograma integrará o processo de contratação e servirá de subsídio para o **Mapa de Riscos**, sendo o seu cumprimento fator condicionante para a emissão da Ordem de Serviço inicial.

13.4. Riscos Associados ao Não Cumprimento das Providências

A inobservância ou o atraso na implementação das providências descritas acarreta riscos críticos à Administração do campus Humaitá, tais como:

- **Comprometimento da Alimentação Escolar:** Atraso no início do preparo das refeições, impactando diretamente na segurança alimentar e nutricional dos alunos assistidos pelo PNAE.
- **Falhas de Gestão e Fiscalização:** Dificuldades no controle da execução e na medição de resultados (IMR), impossibilitando o ateste correto das faturas mensais.
- **Ineficiência Operacional:** Insatisfação discente e desgaste da equipe devido a infraestruturas físicas inadequadas ou falta de utensílios básicos.
- **Responsabilização Administrativa:** Eventual abertura de processos de apuração por falhas na fase preparatória que resultem em prejuízo ao erário ou descontinuidade de serviço essencial.

13.5. Conclusão da Seção

As providências descritas são essenciais para a preparação do ambiente e das equipes envolvidas. Sua implementação eficaz assegura a entrega de um serviço de qualidade, reduz riscos operacionais e garante que a contratação atinja seu objetivo social primordial: o suporte à **Política Institucional de Permanência e Êxito** dos estudantes do IFAM Campus Humaitá.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação dos serviços de cozinheiro(a) no campus Humaitá, embora de natureza operacional, pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos decorrentes do preparo, manuseio e descarte de alimentos e resíduos. A avaliação desses impactos é fundamental para assegurar uma gestão contratual alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável e à valorização da sociobiodiversidade amazônica, conforme preconiza o PDI 2025-2029.

Abaixo são apresentados os principais impactos identificados e suas respectivas medidas de mitigação, fundamentadas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU:

14.1. Geração de Resíduos Orgânicos e Inorgânicos

- **Impacto Ambiental:** Geração de restos de alimentos (cascas, talos) e resíduos inorgânicos (embalagens plásticas, sacos e utensílios danificados).
- **Medidas de Mitigação:**
    - **Segregação:** A contratada deverá orientar as colaboradoras a realizar a segregação rigorosa entre resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, seguindo as diretrizes internas do campus Humaitá.
    - **Reaproveitamento:** Incentivo ao aproveitamento integral de alimentos (partes comestíveis como cascas e talos) em receitas, visando a redução do volume de resíduos orgânicos.
    - **Educação Ambiental:** Promoção de ações educativas e treinamentos periódicos para a equipe sobre consumo consciente e redução de desperdício.

14.2. Consumo de Água e Energia Elétrica

- **Impacto Ambiental:** Uso intensivo de água para higienização e consumo de energia para operação de equipamentos industriais (freezers, fogões, geladeiras).
- **Medidas de Mitigação:**
    - **Uso Racional:** Adoção de boas práticas, como lavagem de alimentos e utensílios em blocos, controle de vazões de torneiras e aproveitamento da luz natural.
    - **Gestão de Equipamentos:** Orientação para o desligamento de equipamentos elétricos (liquidificadores, exaustores) quando não estiverem em uso imediato.
    - **Manutenção:** Avaliação periódica da infraestrutura para evitar vazamentos ou desperdícios tecnológicos.

14.3. Uso de Produtos Químicos para Limpeza e Higienização

- **Impacto Ambiental:** Possível contaminação de águas residuais e do ambiente com produtos de limpeza agressivos ou em excesso.
- **Medidas de Mitigação (Foco em Solução Integrada):**
    - **Insumos Sustentáveis:** Como a contratada é responsável pelo fornecimento dos materiais, a Administração exigirá o uso de produtos **biodegradáveis**, livres de fosfato e preferencialmente com selo ambiental.
    - **Controle de Dosagem:** Treinamento específico do(a) cozinheiro(a) quanto à diluição correta dos produtos, visando a máxima eficácia com o menor uso de substâncias químicas.
    - **Armazenamento Seguro:** Manutenção dos produtos em local arejado, com rotulagem visível e segregado da área de armazenamento de gêneros alimentícios.

14.4. Geração de Resíduos de EPIs e Materiais Descartáveis

- **Impacto Ambiental:** Descarte de toucas, luvas, máscaras, sacos plásticos e panos de uso único decorrentes da operação diária.
- **Medidas de Mitigação:**
    - **Preferência por Reutilizáveis:** A contratada deverá priorizar, sempre que as normas de segurança sanitária permitirem, o uso de EPIs e utensílios duráveis e reutilizáveis.
    - **Logística de Descarte:** Coleta e segregação rigorosa conforme o tipo de resíduo, garantindo que materiais contaminados tenham a destinação final ambientalmente correta.

14.5. Monitoramento via Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

Para garantir a efetividade das medidas mitigadoras, a sustentabilidade será monitorada através de:

- **Indicadores de Desempenho:** Inserção de critérios no IMR para aferir a conformidade da contratada quanto à destinação de resíduos e uso racional de recursos.
- **Penalidades:** O descumprimento injustificado das práticas sustentáveis ou o uso de substâncias tóxicas proibidas sujeitará a empresa a descontos proporcionais na fatura mensal.

14.6. Conclusão e Justificativa Socioambiental

Embora a natureza do serviço de cozinheiro(a) não envolva atividades de grande escala industrial, os impactos ambientais locais e cumulativos existem e devem ser gerenciados com responsabilidade. A adoção dessas práticas fortalece o compromisso institucional do IFAM com a sustentabilidade e está em estrita consonância com os princípios da Administração Pública previstos na **Lei nº 14.133/2021 (art. 11, VI)** e na **Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010)**.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise criteriosa de todos os elementos que compõem este Estudo Técnico Preliminar – incluindo a descrição da necessidade, os requisitos funcionais e não funcionais, o levantamento de mercado, as alternativas consideradas, os benefícios esperados, os impactos ambientais e as providências operacionais necessárias –, a equipe de planejamento do IFAM Campus Humaitá declara que a contratação dos serviços de cozinheiro(a) é **viável, razoável e plenamente justificável**.

A solução apresenta aderência técnica e legal, atende ao interesse público e está intrinsecamente alinhada às políticas institucionais de assistência estudantil, permanência e êxito dos discentes, conforme estabelecido no **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2025-2029)** e no **Plano de Permanência e Êxito (PAPE)**.

A contratação está em total conformidade com a legislação vigente, notadamente a **Lei nº 14.133/2021**, as normas do FNDE/PNAE, e a classificação ocupacional adequada para a função (**CBO 5132-05 – Cozinheiro Geral**). Do ponto de vista operacional, optou-se pelo modelo de **solução integrada (mão de obra + materiais)** para garantir a autonomia da cozinha e a responsabilidade plena da contratada pela higiene e segurança alimentar.

Sob a perspectiva orçamentária, a estimativa de custos — fundamentada na **adjudicação por grupo único** para preservar a interdependência entre o posto de trabalho, as verbas sociais de creche e as horas suplementares — demonstra-se compatível com os valores de mercado e com os limites estabelecidos para o exercício financeiro, respeitando as regras de execução vigentes.

A contratação é, portanto, considerada:

- **Viável**, por atender de forma efetiva à necessidade institucional de segurança alimentar e por apresentar uma solução técnica e operacionalmente exequível;

- **Razoável**, por apresentar proporcionalidade entre o custo estimado e os benefícios pedagógicos e sociais esperados, garantindo a eficiência administrativa e o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Dessa forma, esta equipe de planejamento **autoriza a continuidade do planejamento da contratação**, com a subsequente elaboração do Termo de Referência, do **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** e dos demais documentos técnicos que subsidiarão o processo de seleção da futura contratada.

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: PORTARIA Nº 312/2026/GDG/CHUM/IFAM, DE 29 DE JULHO DE 2026

CAIO CARIOCA DE LIMA

Presidente da EPC

Assinou eletronicamente em 15/10/2026 às 17:56:54.

Despacho: PORTARIA Nº 312/2026/GDG/CHUM/IFAM, DE 29 DE JULHO DE 2026

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Requisitante

Despacho: PORTARIA Nº 312/2026/GDG/CHUM/IFAM, DE 29 DE JULHO DE 2026

ARICELIA OLIVEIRA DOS SANTOS

Integrante Administrativa da EPC

Despacho: PORTARIA Nº 312/2026/GDG/CHUM/IFAM, DE 29 DE JULHO DE 2026

ARACELLY ESTENSSORO ROSSENDY

Integrante Administrativo da EPC

Despacho: PORTARIA Nº 312/2026/GDG/CHUM/IFAM, DE 29 DE JULHO DE 2026

MATHEUS IAGO FRANCA LIMA

Integrante Administrativo da EPC