

## INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TECNOLOGIA PIAUÍ

**Estudo Técnico Preliminar 73/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23172.000907/2026-40

**2. Objeto**

2.1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para o registro de preço para fins de futura contratação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, detalhados abaixo:

2.1.1. Será objeto da licitação a contratação de empresa para prestação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha, compreendendo além da execução do serviço, o fornecimento de uniformes, EPI's. Os serviços serão prestados nas novas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Altos, Campus Barras, Campus Esperantina e Campus Luzilândia nos seus respectivos endereços.

2.1.2. Será objeto da licitação, também, a contratação de empresa para prestação de serviços de auxiliar de cozinha, compreendendo além da execução do serviço, o fornecimento de uniformes, EPI's. Os serviços serão prestados nas novas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Altos, Campus Barras, Campus Esperantina e Campus Luzilândia nos seus respectivos endereços.

2.1.3 Dessa forma, justifica-se a necessidade de instauração de processo licitatório, na modalidade pregão, mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), visando à contratação de empresa especializada no fornecimento de mão de obra, de forma contínua, para o desempenho de serviços de COZINHEIRO e AUXILIAR DE COZINHA, a fim de atender às necessidades dos Refeitórios dos novos campi do IFPI, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências que serão estabelecidas no edital e seus anexos.

**3. Descrição da necessidade**

3.1 Em atendimento à designação da PORTARIA 1155/2026 - GAB/REI/IFPI, de 14 de abril de 2026 e com base no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA nº 454/2026 - a Equipe de Planejamento da Contratação, vinculada ao GAB/REI/IFPI, elaborou o presente Estudo visando assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, em todas as etapas e em consonância com a INSTRUÇÃO NORMATIVA N 58, DE 08 DE AGOSTO DE 2022.

3.2 A presente contratação **tem por objeto a** prestação de serviços contínuos de cozinheiro e auxiliar de cozinha, mediante sistema de registro de preços, com fornecimento de uniformes e EPI's, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nas condições e exigências estabelecidas no edital e anexos.

3.3 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que os Campi necessitam fornecer alimentação para o corpo discente, sendo a vigência anual, mais vantajosa, podendo ser prorrogados sucessivamente, por interesse das partes, respeitada a vigência máxima decenal.

3.4 O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) anos contados da data da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5 Este estudo pauta-se no registro de preços para a contratação dos serviços continuados de cozinheiro e auxiliar de cozinha, com fornecimento de mão de obra e de uniformes e EPI's necessários a serem prestados no Campus de Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia.

3.6 Considerando a necessidade de preparo diário de alimentação aos estudantes matriculados nos cursos presenciais da oferta regular para os novos campi do Instituto Federal do Piauí (Altos, Barras e Esperantina), faz-se necessária a contratação de empresa terceirizada para prestação dos serviços contínuos de cozinheiro e auxiliar de cozinha, uma vez que tais atividades não integram o escopo das competências do órgão enquanto instituição de educação profissional e tecnológica. Os cozinheiros e auxiliares de cozinha são responsáveis por confeccionar a alimentação dos estudantes, sob supervisão da Nutricionista do Campus, em estrita obediência ao cardápio elaborado. Os serviços contínuos de cozinheiro e auxiliar de cozinha são importantes ao desempenho da missão institucional do IFPI, pois é responsabilidade do órgão garantir o funcionamento do Restaurante Institucional (RI) dos novos Campi, para cumprir o dever de produzir e ofertar alimentação equilibrada, balanceada e saudável aos estudantes regulares, conforme estabelecido pela Política de Assistência Estudantil, e indiretamente, promover os benefícios de acesso, permanência e êxito aos discentes. Para assegurar a oferta contínua da alimentação escolar, no intuito de executar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste no emprego combinado de recursos próprios com aqueles descentralizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é altamente relevante que se contrate terceiros para a execução dos serviços contínuos de cozinheiro e auxiliar de cozinha, que devem se dar de forma indireta, com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

3.7 O Instituto Federal do Piauí (IFPI) está em processo de expansão com a implantação de novos campi, como parte do Programa de Aceleração do Crescimento (Novo PAC) e de outras ações estratégicas do governo federal. A iniciativa prevê a criação de 100 novos campi dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia em todo o Brasil. Diante disso, faz-se necessária a implementação gradual das atividades, à medida que as obras forem sendo concluídas e os ambientes liberados para uso.

3.8 A contratação dos serviços objeto deste estudo vai ao encontro da necessidade da administração em atender as demandas específicas dos Restaurante Institucional (RI) dos novos Campi, para cumprir o dever de produzir e ofertar alimentação equilibrada, balanceada e saudável aos estudantes regulares, conforme estabelecido pela Política de Assistência Estudantil, e indiretamente, promover os benefícios de acesso, permanência e êxito aos discentes de forma a não comprometer pleno funcionamento dos Campi, pois servirá de apoio à realização das atividades essenciais ao cumprimento da missão institucional deste IFPI.

#### Da referência a outros instrumentos para o planejamento

**3.9 O Programa Nacional de Assistência ao Estudantes – PNAES**, instituído pelo governo federal por meio do Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação pública federal, apresenta linhas gerais de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFE.

3.10 A presente proposta de contratação visa atender a uma das diretrizes do PNAES, uma vez que surge a partir das demandas dos restaurantes dos novos campi em construção, com o objetivo de assegurar a oferta de alimentação à comunidade estudantil.

3.11 A presente proposta de contratação encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações (PAC 2026)** do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente. Os serviços a serem licitados estão previstos e inclusos no Documento de Formalização da Demanda 454/2026.

3.12 Conforme consignado no § 7º, art. 10º do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, "*a Administração procurará desobrigar-se da realização material de tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução*".

3.13 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, c/c art. 9º da Instrução Normativa nº 05/2017 SEGES/MP, cuja execução indireta é vedada.

3.14 Declaramos também que os serviços a serem executados são atividades auxiliares, instrumentais e acessórias, estando previstos na relação disposta na Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, senão vejamos:

*"Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:*

*(...)Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018 (...)*

3.15 Em razão dos motivos acima elencados, resta comprovada a essencialidade e interesse público da contratação, para os fins do previstos no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015.

3.16 Para fins no disposto no Decreto nº 10.193, de 2019, declaramos que o objeto da contratação constitui atividade de custeio.

3.17 Em atendimento aos limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços estabelecidos no Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019, as normas internas do IFPI estabelece às competências, dentre elas às de responsáveis pela promoção das ações relativas à contratação de bens e serviços, bem como pela aprovação das fases do planejamento e da licitação, culminando na homologação do certame, conforme relação disposta nos artigos 17 e 18 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.18 Conforme fluxo de processos implementado no SUAP, todas essas etapas do processo de licitação são aprovadas/autorizadas pela Autoridade Competente, qual seja o Ordenador de Despesas/Diretor, o qual detém a discricionariedade de promover as contratações necessárias ao funcionamento dos Campi, desde que previamente autorizadas no PCA.

3.19 O prazo de vigência da Ata de Registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.19.1 Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

3.20 O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contados da data da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021

3.21 Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

3.22 Em conformidade com o Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023, o contrato advindo deste processo licitatório deverá observar o percentual mínimo legal para contratação de mão de obra constituída por mulheres que sofrem violência doméstica, discriminado a seguir:

3.22.1 Após a assinatura do contrato, será obrigação da Contratada apresentar a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação de ofertar, no mínimo, 1% (um por cento) das vagas a mulheres indicadas pelas unidades responsáveis pela política pública, signatárias do acordo de adesão previsto no art. 4º do Decreto nº 11.430, de 2023. Fica vedada à Contratada a exigência de qualquer documentação complementar apresentada diretamente pelas candidatas para fins de comprovação da situação de violência.

## **DA DISPENSA DA DIVULGAÇÃO DA IRP**

3.23 A dispensa da divulgação da intenção de registro de preços encontra amparo no Decreto 11.462, de 31 de março de 2023, art. 9º, parágrafo 2º.

3.24 Embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, quando o órgão for o único contratante.

3.25 Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que a Lei 14.133/2021, em seu Art. 86 § 1º, admite a dispensa da intenção de registro de preços quando o órgão for o único contratante, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

Art. 86º (...)

**§1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.**

3.26 Assim, vislumbra-se que, em razão das especificidades de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento no caso em tela.

3.27 No caso deste IFPI/Gerenciador, optou-se pela não divulgação da presente IRP em razão das estruturas administrativas de funcionamento não serem adequadas para atender demandas dos outros Campus/Órgão, em razão das características próprias dos prédios, caso houvesse a divulgação da IRP, a qual poderia culminar na participação de outros órgãos com estruturas desproporcional, consequentemente, com prejuízo na condução do certame na busca da proposta mais vantajosa, considerando a logística, a composição dos itens da planilha e, principalmente o volume de recursos envolvidos.

3.28 Desta forma, considerando as características da contratação, não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente da licitação.

## 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Administração do IFPI	Larissa Santiago de Amorim

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

### Natureza e classificação dos serviços

5.1 A contratação enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos do artigo, 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, uma vez possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.2 Considerando o enquadramento acima e de modo a cumprir as determinações da Lei n.º 14.133, de 2021, e da IN SEGES /ME n.º 73, de 30 de setembro de 2022, o processo licitatório deve ser realizado na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço.

5.3 Os serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha consistem em serviços de natureza continuada, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, IN SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022, c/c com a Instrução Normativa nº 05 /017/SEGES/MPDG, de 26 de maio de 2017, pois a sua interrupção pode comprometer as atividades desempenhadas pelos Campi do IFPI, consequentemente, causar danos ao patrimônio público bem como comprometer o alcance das metas institucionais. Trata-se, portanto, de atividade que deve ser prestada de maneira contínua, estendendo-se assim por mais de um exercício financeiro, não devendo sofrer interrupções ou descontinuidade da prestação.

5.4 Os serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha deverão ser prestados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra uma vez que: os empregados do contratado ficarão à disposição nas dependências do contratante para a

prestação dos serviços; o contratado não compartilhará os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos; e o contratado possibilitará a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocado no contrato.

5.5 Para fins do disposto no §2º, art. 19 da Lei nº 14.133/2021, declaramos que os serviços objeto desta contratação não fazem parte atualmente do Catálogo Eletrônico de Padronização do Governo Federal, sendo este o motivo de sua não utilização.

5.6 Conforme Decreto nº 11.430/23, e a contratação para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, devam prever o emprego de mão de obra constituída por mulheres vítimas de violência doméstica, o qual deve ser mantido durante toda a execução do contrato.

5.7 Considerando tratar-se de contratação de serviços mediante cessão de mão de obra, conforme previsto no art. 31 da Lei n. 8.212/1991 e alterações e nos artigos 108, 110, 111 e 112, da Instrução Normativa – RFB n. 2.110/2022 e alterações, licitante Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP optante pelo Simples Nacional, que, porventura venha a ser contratada, não poderá se beneficiar da condição de optante e estará sujeita à retenção na fonte de tributos e contribuições sociais, na forma da legislação em vigor, em decorrência da sua exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação em consequência do que dispõem os arts. 17, inciso XII, 30, inciso II e 31, inciso II, da Lei Complementar n. 123/2006 e alterações.

5.8 Não devem participar na condição de optante pelo Simples Nacional, **salvo** as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

Prazo de vigência da contratação

5.9 A duração inicial do contrato será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº14.133, de 2021.

*5.10 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de um ano, prorrogável por igual período.*

#### **JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)**

5.10.1 A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha para os Campi em construção de Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia. Considerando as especificidades da execução dos serviços, especialmente o fato de se tratar de mão de obra exclusiva e a necessidade de implementação gradual das atividades à medida que as obras forem sendo concluídas e os ambientes forem sendo liberados para uso, a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) mostra-se a alternativa mais adequada, nos termos do art. 3º do Decreto nº 11.462, de 2023, em especial **(inciso I do art. 3º) e (inciso V do art. 3º)**.

5.11 Considerando que o Campus Campus de Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia necessitam manter continuamente às condições de cozinheiro e auxiliar de cozinha, de modo que a falta de tais serviços afeta diretamente o funcionamento regular das unidades, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos mesmos, sendo a vigência anual.

5.12 Conforme determina o artigo 106, da Lei 14.133/21, a Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 10 (dez) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observando as diretrizes de maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação anual; da existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção no início da contratação e de cada exercício; podendo extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

5.13 Ainda em seu artigo 107, está previsto que os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes

5.14 Diante do exposto e mantida a necessidade de avaliar a manutenção da vantajosidade da contratação a cada doze meses, um prazo de vigência inicial estendido tornará a contratação mais atrativa, observará a lógica de

mercado da duração de contratos para esse tipo de serviço e atenderá aos princípios da economicidade, razoabilidade, competitividade e interesse público.

## Regime de Execução

5.15 O regime de execução será o da empreitada pelo preço unitário uma vez que as características qualitativas e quantitativas do objeto serão previamente definidas no edital, permitindo-se aos licitantes a elaboração de proposta fundada em dados objetivos e seguros.

Padrões mínimos de qualidade e desempenho

5.16 A execução dos serviços deverá obedecer os padrões mínimos de qualidade e desempenho previstos neste estudo e Termo de Referência, bem como às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Instrução Normativa nº 05/2017 SEGES/MP, do Caderno de logística PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHEIRO E AUXILIAR DE COZINHA (Versão 1.0 abril de 2014), e demais legislações pertinentes, no que couber.

5.17 Será firmado entre o IFPI e a empresa contratada o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), a fim de balizar a execução dos serviços dentro dos padrões de qualidade acordados.

5.18 Não haverá necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas na execução dos serviços.

5.19 A contratada deve adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas e de segurança e medicina do trabalho para seus empregados.

## Local, horário e início da prestação dos serviços

### 5.20 CAMPUS DE ALTOS, BARRAS, ESPERANTINA E LUZILÂNDIA

5.21 Os serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha deverão ser prestados de segunda a sábado, em jornada com carga horária de 40 horas semanais, respeitando o horário de funcionamento dos Campi, bem como os limites legais máximos da jornada de trabalho previstos na CLT e de intervalo intrajornada mínimo de 1 (uma) hora.

5.22 À critério dos Campi do IFPI (**ALTOS, BARRAS, ESPERANTINA E LUZILÂNDIA**), os serviços poderão ser prestados em dias específicos para a realização das rotinas específicas, devendo neste caso a carga horária semanal ser compatibilizada para que não se ultrapasse o limite de 40 horas semanais e não sejam realizadas horas extras.

## Requisitos e regras da mão de obra empregada na execução dos serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha

5.23 Para a execução dos serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha a Contratada deverá disponibilizar profissionais pertencentes às seguintes categorias de ocupação, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO

Serviço de cozinheiro e auxiliar de cozinha	CBO 513205	Cozinheiro
	CBO 513505	Auxiliar de Cozinha

5.24 A CONTRATADA deverá dispor de mão de obra qualificada para prestar os serviços em conformidade com a legislação trabalhista e com a Convenção Coletiva de Trabalho da categoria profissional.

5.25 Os empregados da contratada ficarão à disposição nas dependências da contratante.

5.26 A contratada possibilitará a fiscalização pela contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados no contrato.

5.27 São proibidos quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.

## **Salário base e demais benefícios dos funcionários**

5.28 Os salários dos profissionais, bem como os demais benefícios, não poderão ser inferiores aos estabelecidos em sentença normativa ou lei, Acordo, Dissídio ou Convenção Coletiva de Trabalho à qual a Contratada ou profissionais estejam vinculados.

5.29 Conforme o disposto na alínea "b", item 1.2 do Anexo VII-B da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, o pagamento dos salários dos empregados pela empresa contratada deverá ser feito por depósito bancário, na conta dos empregados, em agências situadas na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços;

5.30 O depósito dos salários e todos os benefícios deverão ocorrer até o 5º dia útil do mês posterior a execução do serviço, conforme previsto na CLT.

5.31 O atraso no pagamento dos salários, décimo terceiro e férias e demais benefícios, além de ensejar a aplicação das penalidades administrativas previstas no contrato, poderá ensejar no pagamento das possíveis multas previstas na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, em favor do empregado. Caso a empresa não realize o pagamento, o mesmo poderá ser retido dos créditos da empresa e pagos diretamente ao funcionário, obedecido em todo caso, o direito ao contraditório e ampla defesa.

5.32 A contratada deverá colher a assinatura do empregado no holerite, somente após a efetiva disponibilização de seu pagamento (data em que o crédito foi efetuado na conta do prestador);

5.33 O vale Transporte deverá ser fornecido antecipadamente ao início da prestação dos serviços, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 7.418/1985 e art. 107 do Decreto nº 10.854/2021.

5.34 O vale refeição deverá ser, preferencialmente, fornecido antecipadamente ao início da prestação dos serviços, ou concedido no prazo previsto na Convenção Coletiva de Trabalho vinculada à categoria.

## **Jornada de trabalho, controle de frequência e substituição**

5.35 Os funcionários alocados na execução dos serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha deverão observar a jornada de 40 horas semanais, de segunda a sábado, com o devido intervalo para alimentação mínimo de uma hora, conforme normas trabalhistas e Convenção Coletiva da Categoria, em jornadas diárias 40h semanais.

5.36 À critério do IFPI, os serviços poderão ser prestados dias específicos para a realização das rotinas, devendo neste caso a carga horária semanal ser compatibilizada para que não se ultrapasse o limite de 40 horas semanais e não sejam realizadas horas extras.

5.37 Uma vez que a jornada diária ultrapassará 8 (oito) horas, a CONTRATADA deverá apresentar, até 10 (dez) dias após o início dos serviços, acordo escrito de prorrogação e/ou compensação com o empregado.

5.38 O controle do cumprimento da carga horária será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, cabendo **exclusivamente à mesma a substituição** de seus funcionários nas ocorrências de faltas ou interrupções no cumprimento da carga horária, a fim de evitar a descontinuidade na prestação dos serviços.

5.39 É expressamente proibida a realização de horas extras na realização dos serviços, devendo a contratada orientar os funcionários e realizar o controle da frequência e carga horária na execução dos serviços.

5.40 A contratada deverá orientar os prestadores de serviços que em caso de falta, ausência no local de trabalho, atrasos ou licenças, deverá informar primeiramente à Contratada através de seu preposto, que se incumbirá de comunicar o fiscal setorial ou seu substituto, e providenciar a substituição.

5.41 A Contratada deverá instruir seus empregados, que por ocasião de licença médica o atestado original deverá ser entregue diretamente na empresa, devendo esta responsabilizar-se pela entrega da cópia para a Contratante juntamente aos documentos de medição.

5.42 Nas faltas dos prestadores de serviço, conforme a Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017 e demais alterações, a CONTRATADA deve enviar substituto qualificado no prazo máximo de 1 (uma) hora, mantendo o posto sempre preenchido, devendo ser cumprido pelo substituto o restante da carga horária diária do posto.

5.43 No caso da substituição, o (a) substituto(a) deverá ser previamente apresentado(a) ao fiscal setorial do contrato e deverá usar uniforme e crachá de identificação, bem como estar munido do controle de frequência ou documento de apresentação de substituto, devendo a contratada encaminhar tal documento na medição para fins de comprovação de cobertura do posto.

5.44 A falta de cobertura dos postos ensejará a glosa do dia descoberto, sem prejuízo da incidência de ocorrência no indicador específico do Instrumento de Medição de Resultados - IMR.

5.45 A contratada deverá substituir, **no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis**, sempre que exigido pela contratante e independentemente de qualquer justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da contratante ou ao interesse do Serviço Público, ou ainda entendida como inadequada para prestação de serviços.

5.46 O colaborador substituto terá direito a receber o seu salário ou a diferença entre este e o salário do substituído, caso o salário seja maior, bem como os demais benefícios previstos na Convenção Coletiva de Trabalho, devendo tais comprovações serem apresentadas obrigatoriamente pela contratada no faturamento.

### **Apresentação dos funcionários**

5.47 A contratada deverá fornecer uniformes nas especificações e periodicidade determinadas no Termo de Referência, devendo os funcionários apresentar-se sempre com uniformes limpos, passados e portando o crachá de identificação.

5.48 A empresa deve orientar seus funcionários quanto ao uso de maquiagem e adereços (brincos, colares e anéis), estes são de uso facultativo de cada funcionário, e, se usados deverão ser discretos e condizentes com o ambiente de trabalho.

5.49 A empresa deve orientar seus funcionários quanto às vestimentas para entrada e saída no órgão, quando estes optarem por vestirem o uniforme no local de trabalho. Tais roupas devem ser condizentes com a moral administrativa, com o ambiente de trabalho e normas internas que disciplinam o assunto, sob pena de serem impedidos de adentrarem no imóvel do IFPI.

5.50 A contratada deverá realizar, por meio de seu preposto, visitas constantes e aleatórias a fim de verificar a utilização correta dos uniformes por parte dos funcionários, devendo tomar as providências necessárias no caso de descumprimento, informando ao fiscal setorial do contrato.

### **Férias dos funcionários**

5.51 A contratada deverá apresentar ao fiscal do contrato uma planilha de programação de férias a cada encerramento de período aquisitivo.

5.52 As férias devem ser comunicadas com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência aos funcionários, obedecendo o disposto pela Lei nº 7.414, de 9.12.1985. A cópia do recibo de participação, conforme art. 135 da citada lei, deverá ser encaminhada ao fiscal do contrato nos documentos de medição e faturamento.

### **Preposto**

5.53 A Contratada deverá, durante todo período de vigência do Contrato, manter um preposto com fins de representá-la administrativamente sempre que necessário e gerenciar operacionalmente os empregados, devendo ser indicado mediante declaração, na qual deverão constar todos os seus dados necessários tais como nome completo, telefone residencial e celular, além dos dados relacionados a sua qualificação profissional, entre outros.

5.54 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

5.55 Não poderão ser nomeados prepostos os funcionários já alocados nos postos, pois isso afetaria a qualidade na prestação de serviços e diminuiria o tempo destinado às atividades contratadas. Os custos do preposto serão



inexoravelmente parte da prestação dos serviços contemplados e devem estar inseridos na planilha de custo de acordo com a Instrução Normativa nº 05/2017 demais alterações, nos custos indiretos envolvidos na execução contratual.

5.56 O preposto designado deverá inspecionar “in loco”, pelo menos uma vez por semana, ou sempre que requisitada sua presença pelo fiscal do contrato, para fiscalizar a execução do contrato nos termos avençados.

5.57 O preposto deverá ter escolaridade compatível com a função, demonstrar liderança, responsabilidade, iniciativa, discernimento, organização, flexibilidade, fluência verbal e escrita.

5.58 A Contratada deverá instruir seu preposto quanto a necessidade de atender prontamente qualquer solicitação da Contratante, do Fiscal do Contrato ou de seu substituto, acatando imediatamente as determinações, instruções e orientações deste inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, e devendo ainda, tomar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas qualquer falhas na execução dos serviços contratados.

### **Mecanismos de controle interno para riscos de descumprimento de obrigações trabalhistas**

5.59 Em cumprimento ao §2º do art. 18 da IN/SEGES 5/2017, optou-se pela utilização da Conta-Depósito Vinculada bloqueada para movimentação com o objetivo de mitigar a responsabilização da Administração Pública, garantindo os recursos necessários para o cumprimento de obrigações sociais e trabalhistas, em caso de inadimplemento da contratada durante a execução do contrato, bem como na extinção ou rescisão do contrato administrativo.

5.59.1 Justifica-se sua adoção com base na possibilidade de o depósito das verbas obrigatórias serem parceladas mensalmente e descontadas do valor da fatura mensal a ser paga à contratada. Assim, o valor depositado correspondente às provisões destinadas ao pagamento de férias, 13º salário e verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato é controlado mês a mês pela Administração.

5.59.2 Além da adoção da Conta Vinculada, serão adotados os seguintes controles para mitigação dos riscos:

5.59.3 o pagamento dos salários dos empregados pela empresa contratada deverá ser feito por depósito bancário, na conta dos empregados, em agências situadas na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços;

5.59.4 no momento da assinatura do contrato, a contratada deverá autorizar a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista no subitem 3.1 do Anexo VII-F da IN nº 05/2017;

5.59.5 a contratada deverá viabilizar, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços, a emissão do Cartão Cidadão expedido pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados;

5.59.6 a contratada deverá viabilizar, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços, o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, ao sistema da Previdência Social, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;

5.59.7 a contratada deverá oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção de extrato de recolhimento sempre que solicitado pela fiscalização;

### **Requisitos de Qualificação Econômico-financeira**

5.60 Uma vez que se trata de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra, em conformidade com item 11.11 do Anexo VIIA da IN SEGES/MP n. 5/2017, a licitante deverá comprovar possuir as seguintes condições de qualificação econômico-financeira:

5.60.1 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

5.60.2. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5.60.3 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

5.60.3.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

5.60.3.2 capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

5.60.3.3 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

### **Requisitos de Qualificação Técnica**

5.61 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

5.62 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

### **Requisitos de Qualificação Técnico-Operacional**

5.63 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

5.64 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

5.64.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

5.64.2 Comprovação que já executou contrato(s) de cozinheiro e auxiliar de cozinha com no mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo dos postos especificados no Termo de Referência.

### **Justificativa para as exigências:**

Tais exigências são necessárias por tratar-se de serviços que com dedicação exclusiva de mão de obra, visando assim mitigar os riscos de possíveis inadimplementos das obrigações trabalhistas durante a execução do contrato, estando tais exigências em consonância com as disposições do item 11.11 do Anexo VIIA da IN SEGES /MP n. 5/2017, com a Lei nº14.133/2021 e com o Relatório apresentado pelo Grupo de Estudos de Contratação e Gestão de Contratos de Terceirização de Serviços Continuados na Administração Pública Federal, conforme Acórdão nº 1214/2013- TCU-Plenário.

### **certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor**

5.65 Na hipótese de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá comprovar que o respectivo plano de recuperação foi devidamente aprovado e homologado judicialmente, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da necessidade de atendimento integral aos demais requisitos de habilitação previstos neste instrumento convocatório.

### **Justificativa para a exigência:**

**Este entendimento encontra-se adequadamente fundamentada no Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSU /PGF/AGU.**

### **Da participação de cooperativas**

5.66 A União deve se abster de celebrar contratos administrativos com cooperativas de trabalho nas hipóteses em que a execução dos serviços terceirizados, por sua própria natureza, demande vínculo de emprego dos trabalhadores em relação à contratada.

## Da participação de consórcios

5.67 Fica **VEDADA** a participação de empresas sob a forma de consórcio no presente certame, nos termos do art. 15 da Lei 14.133/2021, com a seguinte justificativa técnica:

- a) O objeto consiste em serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha, prestados com dedicação exclusiva de mão de obra, sem complementariedade técnica entre atividades que justifique a união de empresas;
- b) A jurisprudência do TST (Súmula 331) considera ilegal a formação de consórcios para terceirização de mão de obra pura, por configurar fracionamento artificial do contrato de trabalho;
- c) As normas sanitárias (ANVISA) exigem unidade de comando sobre manipuladores de alimentos, o que restaria prejudicada com a fragmentação inerente ao consórcio;
- d) A Administração necessita de interlocutor único para fiscalização contratual, controle de escalas, gestão de estoques e resposta a emergências operacionais.

## Da participação de Pessoa Física

5.68 Pela **natureza do objeto** (contratação de mão de obra), **não se vislumbra a participação de pessoa física**, e isso está alinhado com a Lei 14.133/2021 e com os princípios da Administração Pública.

## Critérios de Sustentabilidade

5.69 A empresa a ser contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços.

5.70 A contratada deverá adotar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na **Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010**, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – **SLTI/MPOG**, bem como observar no que couber as recomendações do **GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS. Brasília: AGU, agosto, 2021**. Especificamente a contratada deverá adotar as seguintes práticas:

5.70.1 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.70.2 Apresentar cronograma para implementação de ações que reduzam a exposição dos funcionários a agentes físicos e contaminantes químicos e/ou biológicos potencialmente perigosos, que possam impactar negativamente a saúde dos trabalhadores e dos usuários dos serviços, bem como o meio ambiente.;

5.70.3 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.70.4 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

5.70.5 Observar a Resolução **CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994**, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;

5.70.6 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços

5.70.7 Colaborar com o serviço de limpeza e conservação do órgão, que realize a separação e destinação adequada dos resíduos sólidos à Coleta Seletiva, devendo os resíduos produzidos em decorrência da prestação dos serviços serem entregues à contratada devidamente separados e eventuais líquidos poluentes, reservados nas embalagens apropriadas ao descarte;

## **Subcontratação**

5.71 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **Garantia da Contratação:**

5.72 Será exigida a garantia da contratação;

5.72.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

### **Vistoria**

5.73. As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento;

5.74 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;

### **Requisitos Específicos**

5.75 Com base no artigo 12 da Lei Nº 8.429, de 1992, será requisito para empresa licitante, bem como para seu sócio majoritário, não possuir registro de sanção que impeça a contratação nos seguintes cadastros: 1 – SICAF; 2 – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela CGU; 3 – Lista de Inidôneos, mantida pelo TCU;

5.76 A contratada não poderá possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério Do Trabalho e Emprego, por meio da portaria nº 540 /2004;

5.77 A Contratada não poderá ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105;

## **6. Levantamento de Mercado**

6.1 Considerando-se que o IFPI não executa esse serviço diretamente, o procedimento a ser adotado é a terceirização do serviço por meio de contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha.

6.2 Considerando o cenário brasileiro no que tange às empresas terceirizadas, tem-se que há total domínio do mercado sobre o objeto a ser contratado, uma vez que existem inúmeras empresas, em nível nacional, regional e estadual, disponíveis, a qualquer tempo, para atendimento desse tipo de demanda. Tal fato, por si só, confere a possibilidade de ampla participação na licitação de empresas especializadas, favorecendo a competitividade do certame e a seleção da proposta mais vantajosa.

6.3 As soluções relacionadas abaixo foram retiradas de editais de contratações de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha:

**Solução 1** – Contratação de empresa com fornecimento de mão de obra, uniformes e EPI's.

**Solução 2** – Contratação de empresa apenas com o fornecimento da mão de obra.

6.4 No âmbito do IFPI, a Solução 1 é a que melhor atende às necessidades dos Campi, considerando que se trata de uma prática comprovadamente eficaz para objetos com as mesmas características. Essa solução prevê o fornecimento de uniformes e EPI's, os quais devem ser devidamente relacionados e disponibilizados ao longo da execução contratual, inclusive com reajustes aplicados de forma independente da mão de obra.

Além disso, o gerenciamento centralizado dos serviços de limpeza e dos materiais fornecidos pela empresa favorece a integração das atividades, reduz a probabilidade de falta de insumos e contribui para a melhoria dos resultados dos serviços.

#### **Da indisponibilidade da CCT - 2026/2026**

6.5 foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos, por meio de consulta ao Sistema Painel de Preços do Portal de Compras do Governo Federal, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração;

**Diante da indisponibilidade da CCT 2026/2026-interior, optou-se pela APLICAÇÃO CCT DA CAPITAL COMO PARADIGMA**

#### **APLICAÇÃO PRÁTICA: CCT DA CAPITAL COMO PARADIGMA**

6.6 O cenário clássico e plenamente justificável para usar a CCT da capital (SECAPÍ) como "paradigma".

#### **Falta de norma local**

6.7 A CCT do sindicato da base territorial do interior não está disponível.

#### **Mesma categoria profissional**

6.8 Ambas as convenções (capital e interior) representam a mesma categoria.

#### **Vínculo de representatividade**

6.9 A CCT da capital (SECAPÍ) tem abrangência estadual, o que tecnicamente inclui o interior, ou, ao menos, é a norma disponível para o mesmo setor econômico.

#### **FUNDAMENTAÇÃO E METODOLOGIA**

6.10 Acórdão 1.207/2024 - TCU-Plenário, destacando que, para a estimativa de custos, a Administração pode utilizar uma "CCT paradigma", considerando a base territorial de execução do objeto e a categoria profissional.

6.11 A escolha da CCT da capital (SECAPÍ) como a "CCT paradigma" por ser:

6.11.1 A norma coletiva disponível para o mesmo setor econômico. Aplicável à mesma categoria profissional

6.11.2 A que melhor se adequa como parâmetro de mercado na região

#### **Da utilização da CCT paradigma**

6.12 A utilização da CCT paradigma (SECAPÍ) como base para a estimativa dos custos de mão de obra está plenamente amparada no Acórdão n. 1.207/2024 – TCU e nas normas aplicáveis a ser utilizada deverá ser aquela indicada na Planilha de Custos e Formação de Preços, independentemente da localização da sede da empresa licitante.

6.13 A **CCT paradigma** foi utilizada **apenas para estimar os custos** (fase de planejamento). Ela **não vincula a contratada** na fase de execução.

6.14 Portanto, a repactuação será feita com base na CCT efetivamente aplicável à contratação, conforme o enquadramento sindical declarado na licitação, desde que a CCT apresentada seja a efetivamente aplicável à contratada (mesma categoria e abrangência territorial).

6.15 O **salário** estimado e o **auxílio-alimentação especificados** na planilha **não poderão** ser inferiores ao valor estimado na Planilha de Custos e Formação de Preço (valores mínimos de referência para o salário e o auxílio-alimentação)

6.16 A empresa vencedora, durante a execução contratual, deverá cumprir obrigatoriamente a Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) que lhe é própria, considerada a base territorial definida pelos sindicatos representativos da categoria profissional e econômica nos municípios onde os serviços serão efetivamente prestados, nos termos da legislação aplicável e da jurisprudência trabalhista.

6.17 Após a assinatura do contrato e disponibilização da CCT vigente para o exercício de 2026 referente à base territorial da execução contratual, caso haja diferença entre os custos previstos na planilha-base (**fundada na CCT paradigma da capital-Salário-base estimado e Auxílio-alimentação**) e os custos efetivamente devidos pela CCT própria da base territorial, será instaurado processo administrativo visando à **repactuação** do contrato, mediante termo aditivo, para mais ou para menos, conforme a variação apurada, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## 7. Descrição da solução como um todo

### 7. Descrição da solução como um todo

7.1 A descrição da solução como um todo, abrange a contratação de empresa para prestar serviços contínuos de cozinheiro e auxiliar de cozinha para os Campus Altos, Campus Barras, Campus Esperantina e Campus Luzilândia do Instituto Federal do Piauí, sendo 03 (três) postos de trabalho de cozinheiro (com adicional de insalubridade de 20% sobre o salário mínimo) e 5 (cinco) postos de trabalho de auxiliar de cozinha.

7.1.1 Não haverá previsão de pagamento de horas extras na futura contratação, será adotado o sistema de compensação de horas conforme legislação trabalhista vigente.

7.1.2 Para compensação das horas trabalhadas em feriados, considerando que não é permitido atribuir aos colaboradores as folgas que são exclusivas dos servidores públicos, tais como pontos facultativos, recesso e outros, em todas as vezes que os Restaurantes precisarem fechar, os funcionários terceirizados serão liberados e as horas não trabalhadas serão creditadas em planilha de banco de horas ( **crédito de horas**) para serem utilizadas nos feriados, por um período máximo de um ano.

7.1.3 No caso de não haver crédito de horas suficientes, o colaborador que trabalhar no feriado terá direito a folga com horário equivalente ao tempo trabalhado, dentro do mês.

7.2 A prestação dos serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha compreenderá a categoria profissional de cozinheiro (CBO 513205) e auxiliar de cozinha (CBO 513505) e serão executados sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com carga horária de 40 horas semanais, de segunda- feira a sábado, com horário estabelecido pela administração, respeitando o intervalo para almoço previsto na Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT ou em Convenção, Acordo e Dissídios coletivos vigentes.

7.3 A contratação compreenderá além da execução do serviço, o fornecimento de uniformes, EPI's necessários e adequados à sua realização, conforme tabela abaixo:

7.4 Os serviços consistem na manipulação, armazenamento e preparo de alimentos, bem como a higienização do local, equipamentos e utensílios necessários ao preparo do alimento e controle de estoque, respeitando as normas sanitárias vigentes, em especial a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

7.5 A contratação será por posto de trabalho com dedicação exclusiva, em virtude da necessidade permanente dos serviços no período de expediente.

7.6 O Regime de execução será a empreitada por preço global do serviço de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha devido a necessidade de obtenção de um valor fixo previamente acordado para a prestação dos serviços durante o período contratual, garantindo previsibilidade orçamentária e evitando reajustes inesperados. Ademais, considerando a natureza do serviço, cuja demanda é passível de mensuração e definição objetiva, a adoção do regime por preço global é a alternativa que melhor atende ao interesse público, minimizando riscos e assegurando a continuidade dos serviços.

7.7 A descrição das atividades, competências pessoais, rotinas e indicação de códigos de ocupações no Brasil (CBO), são as seguintes:

**COZINHEIRO (A) - (CBO) - 5132-05**

1. Preparar refeições e sobremesas, controlando a qualidade dos alimentos e o tempo de preparo, para atender a cardápios estipulados.
2. Colaborar na elaboração de dietas individualizadas, de acordo com cardápios estipulados, obedecendo às técnicas dietéticas de preparo e às normas de higiene que a situação requer.
3. Cuidar do transporte, carga, descarga e armazenamento de instrumentos, equipamentos, gêneros alimentícios e materiais utilizados em sua área de atuação.
4. Efetuar controle de quantidade e qualidade dos ingredientes utilizados nas preparações.
5. Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios.
6. Orientar, executar e eventualmente auxiliar no pré-preparo e preparo de alimentos e refeições, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de forma a agilizar o preparo das refeições.
7. Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.
8. Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.
9. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.
10. Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho.
11. Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.
12. Comunicar de imediato, qualquer dificuldade, defeito em equipamento ou outro fato que venha interferir na boa e perfeita execução dos serviços.
13. Cumprir a escala de serviço, observando rigorosamente os horários de entrada e saída;
14. Ser assíduo, pontual, apresentar-se sempre uniformizado e de acordo com a legislação sanitária, RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou seja, sem acessórios e adornos como pulseiras, brincos, anéis, maquiagem; com os cabelos presos e limpos; sem bigode ou barba; e com unhas limpas, cortadas e sem esmalte, dentre as demais regras da resolução em epígrafe.
15. Manter-se na cozinha, não devendo se afastar de seus afazeres, principalmente, para atender chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;
16. Comunicar todo acontecimento entendido como irregular no serviço.



17. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato.
18. Evitar perdas e desperdícios.

#### **AUXILIAR DE COZINHA - (CBO) - 5135-05**

1. Auxiliar no pré-preparo e no preparo de gêneros alimentícios e refeições, participando de todas as etapas do processo (corte, limpeza, pesagem, acondicionamento, entre outras).
2. Executar tarefas básicas, operacionais e de apoio relacionadas ao funcionamento do restaurante.
3. Cuidar do transporte, carga, descarga e armazenamento de instrumentos, equipamentos, gêneros alimentícios e materiais utilizados em sua área de atuação.
4. Afiar facas e outros instrumentos de corte.
5. Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios.
6. Operar aparelhos e/ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento e/ou refrigeração, sob a orientação do cozinheiro ou nutricionista.
7. Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.
8. Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.
9. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.
10. Executar o descarte de resíduos de materiais provenientes do local de trabalho.
11. Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.
12. Comunicar de imediato, qualquer dificuldade, defeito em equipamento ou outro fato que venha interferir na boa e perfeita execução dos serviços.
13. Cumprir a escala de serviço, observando rigorosamente os horários de entrada e saída;
14. Ser assíduo, pontual, apresentar-se sempre uniformizado e de acordo com a legislação sanitária, RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou seja, sem acessórios e adornos como pulseiras, brincos, anéis, maquiagem; com os cabelos presos e limpos; sem bigode ou barba; e com unhas limpas, cortadas e sem esmalte, dentre as demais regras da resolução em epígrafe.
15. Manter-se na cozinha, não devendo se afastar de seus afazeres, principalmente, para atender chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;
16. Comunicar todo acontecimento entendido irregular no serviço.
17. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato.
18. Evitar perdas e desperdícios.

7.8 A empresa responsável pelo serviço de cozinheiro e auxiliar de cozinha deverá fornecer para os empregados os seguintes uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs):



TABELA 1

## UNIFORME PARA COZINHEIRO (A) E AUXILIAR DE COZINHA

TEM	PEÇA	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Calça	Calça confeccionada em tecido tipo Brim grosso -pesado, apropriado para confecção de uniforme	Unidade	6
2	Camisa	Camiseta, unissex, confeccionada em tecido com uma mistura entre o algodão natural e fibras de poliéster na proporção (60% a 70% de algodão e 20% a 30% poliéster), Gola tipo "V" com ribana na	Unidade	6
3	Avental	Avental de peito branco, sem bolso, transpasse traseiro, tecido 100% algodão, 0,90m x 0,70m.	unidade	2
4	Touca	Touca de filó com aba, na cor branca, sob medida.	unidade	6
5	Meias	Par de meias, na cor branca, 100% algodão, tamanho único.	par	6
6	Calçado	Sapato na cor branca tipo StickyShoes ou similar que satisfaça a NR 32 Ministério do Trabalho e Emprego garantindo segurança para trabalhadores da área de cozinha industrial com as seguintes características: antiderrapante com solado em borracha vulcanizada, flexível, com sistema de amortecimento e palmilha com propriedades antimicrobianas com tratamento de nanopartículas de prata e isolante ao frio. Sapato sem cadarço com a pontuação de acordo com o funcionário contratado	par	1
7	Crachá	Crachá de identificação em PVC personalizado com foto recente e colorida, contendo o nome do empregado, cargo e logotipo da empresa.	Unidade	1

TABELA 2

## EPIs PARA COZINHEIRO (A) E AUXILIAR DE COZINHA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL
1	Óculos de proteção	unidade	1

2	Protetor auricular de silicone com cordão	unidade	1
3	Protetor auricular de silicone com cordão Respirador com válvula	unidade	2
4	Avental para alta temperatura (resistente até 250 °C - 0,90m x 0,70m)	unidade	1
5	Avental de segurança em PVC forrado branco (1,20m x 70cm)	unidade	6
6	Luva malha de aço 100% inoxidável (tamanho de acordo com o funcionário)	unidade	1
7	Luva para alta temperatura 2 dedos - 35 cm (resistente até 250 °C)	par	1
8	Luva de látex com forro flocado de algodão, punho com virola e palma antiderrapante (30 cm	par	6
9	Mangote térmico para cozinha industrial (resistente até 250 °C)	par	1
10	Bota em EVA com solado de borracha antiderrapante, cano longo, na cor branca	par	1

7.9 A contratada deverá fornecer uniformes e materiais (EPIs) nas quantidades e periodicidade e qualidade definidas neste ETP.

7.9.1 Devem ser **entregues 01 (um) conjunto completo de uniforme e 01 (um) conjunto completo de EPIs (conforme quantidades especificadas nos quadros acima e na sua totalidade) ao empregado no início** da execução do contrato. Devem ser substituídos 01 (um) conjunto completo de uniforme e 01 (um) conjunto completo de EPIs (conforme quantidades especificadas nos quadros acima e na sua totalidade) a cada 12 meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

- As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, levando em consideração a atividade desenvolvida e o clima da região;
- Os trabalhadores não poderão iniciar atividades sem recebimento dos uniformes;
- Todos os uniformes disponíveis deverão ter/ser de boa qualidade o que garante maior proteção e durabilidade;
- **O uniforme e EPIs devem ser de acordo com o tamanho do funcionário;**
- A Contratada deverá substituir os uniformes e EPIs defeituosos ou danificados;
- **Todos os EPIs devem apresentar Certificado de Aprovação - CA expedido Ministério do Trabalho e Emprego .**

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Contratação de empresa para prestar serviços contínuos de Cozinheiro e Auxiliar de cozinha nos novos campi do Instituto Federal do Piauí, sendo 03 (três) postos de trabalho de Cozinheiro e 5 (cinco) postos de trabalho de auxiliar de cozinha, assegurando o fornecimento das refeições à comunidade dos novos campi do IFPI.

8.2 Para o cálculo do quantitativo da mão de obra é considerado a média de refeições servidas diariamente nos campi do IFPI (considerados almoço e lanche, a média é de 320 (refeições diárias), conforme demonstra fórmula abaixo:

**Indicador de Pessoal Fixo (IPF) - parâmetro para avaliar o número de funcionários necessários para o desenvolvimento do trabalho de produção e distribuição das refeições por um período.**

**\*IPF = Número de refeições x nº minutos , em que:**

**Jornada de trabalho x 60 minutos**

**Número de refeições = somatório dos almoços, jantares e refeições noturnas completas.**

**Nº minutos = tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de uma refeição.**

**Jornada de Trabalho = número de horas diárias normais de trabalho.**

**IPF = 320 x 13 = 4160 = 8 funcionários**

**8 x 60 480**

Nº de refeições		Nº de minutos	
300	500	15	<b>13</b>
500	700	14	13
700	1000	13	10
1000	1300	10	9
1300	2500	9	8
2500 e mais		7	

Fonte: GANDRA, Y. R. & GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo, Sarvier, 1986. p. 5-47.

Conforme explicitado no quadro acima os novos campi iniciarão com uma demanda de 08 funcionários para a perfeita execução dos serviços, conforme explicitado abaixo:

Especificação

- 1
- Contratação de**3 (três) cozinheiros** (as) para atender as necessidades do Restaurante Institucional dos novos Campi do IFPI (Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia), com carga horária de 40 horas semanais.
- 2
- Contratação de 5 **(cinco) auxiliares** de cozinha para atender as necessidades do Restaurante Institucional dos novos Campi do IFPI (Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia), com carga horária de 40 horas semanais.

8.3. Os postos serão distribuídos conforme tabela abaixo:

TABELA 1

TABELA 1 - APÊNDICE “A” - CAMPUS DE ALTOS

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	VALOR DO POSTO MENSAL	QUANTIDADE DE POSTOS (A)	PREÇO ANUAL POR POSTO (B)	PREÇO GLOBAL (C)
1	1	Serviço de Cozinheiro para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus Altos, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (20%).	1 (UM) ANO	R\$ 5.035,3843	3	R\$ 60.424,6116	R\$ 181.273,8348
1	2	Serviço de auxiliar de cozinha para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus Altos, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (10%).	1 (UM) ANO	R\$ 4.651,1020	5	R\$ 55.813,2240	R\$ 279.066,1200
TOTAL						R\$ 116.437,8356	R\$ 460.339,9548

TABELA 2

TABELA 2 APÊNDICE “B” - CAMPUS DE BARRAS

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	VALOR DO POSTO MENSAL	QUANTIDADE DE POSTOS (A)	PREÇO ANUAL POR POSTO (B)	PREÇO GLOBAL (C)
		Serviço de Cozinheiro para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus BARRAS, com carga horária de 40 horas					

2	3	semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (20%).	1 (UM) ANO	R\$ 5.035,3843	3	R\$ 60.424,6116	R\$ 181.273,8348
2	4	Serviço de auxiliar de cozinha para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus BARRAS, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (10%).	1 (UM) ANO	R\$ 4.651,1020	5	R\$ 55.813,2240	R\$ 279.066,1200
TOTAL						R\$ 116.437,8356	R\$ 460.339,9548

**TABELA 3**

**TABELA 3 - APÊNDICE “C” - CAMPUS DE ESPERANTINA**

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	VALOR DO POSTO MENSAL	QUANTIDADE DE POSTOS (A)	PREÇO ANUAL POR POSTO (B)	PREÇO GLOBAL (C)
3	5	Serviço de Cozinheiro para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus ESPERANTINA, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (20%).	1 (UM) ANO	R\$ 5.035,3843	3	R\$ 60.424,6116	R\$ 181.273,8348
3	6	Serviço de auxiliar de cozinha para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus ESPERANTINA, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (10%).	1 (UM) ANO	R\$ 4.651,1020	5	R\$ 55.813,2240	R\$ 279.066,1200
TOTAL						R\$ 116.437,8356	R\$ 460.339,9548

**TABELA 4**

**TABELA 4 - APÊNDICE “D” - CAMPUS DE LUZILÂNDIA**

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	PERÍODO DA CONTRATAÇÃO	VALOR DO	QUANTIDADE	PREÇO ANUAL POR POSTO (B)	PREÇO GLOBAL (C)
-------	------	-----------	------------------------	----------	------------	---------------------------	------------------

				POSTO MENSAL	DE POSTOS (A)		
4	7	Serviço de Cozinheiro para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus LUZILÂNDIA, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (20%).	1 (UM) ANO	R\$ 5.035,3843	3	R\$ 60.424,6116	R\$ 181.273,8348
4	8	Serviço de auxiliar de cozinha para atender às necessidades do Restaurante Institucional do IFPI - Campus LUZILÂNDIA, com carga horária de 40 horas semanais, desenvolvido de segunda a sábado, com Adicional de Insalubridade (10%).	1 (UM) ANO	R\$ 4.651,1020	5	R\$ 55.813,2240	R\$ 279.066,1200
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 116.437,8356</b>	<b>R\$ 460.339,9548</b>

8.4 Os cálculos efetuados para estabelecer o número de postos de trabalho, considerando a produtividade/área estabelecida na IN 05/2017, estão explicitados na Planilha de Custos e formação de Preços, anexo do Edital.

8.5 No entanto devido às restrições orçamentárias, a contratação será realizada por meio de posto de trabalho, conforme série histórica de contratações do IFPI.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1 A estimativa de preços foi realizada com base em planilhas de custo e formação de preços, elaboradas pela Equipe de Planejamento da Contratação do IFPI, em conformidade com a IN nº 5/2017;

9.2 Para a construção dos preços de referência dos EPs e do fardamento, utilizaram-se os preços da pesquisa efetuada pela Comissão de Planejamento no portal Compras.gov, conforme relatórios apensados aos autos. No que se refere aos salários e ao vale-alimentação dos postos de serviços a serem contratados, utilizou-se como base a Convenção Coletiva de Trabalho da categoria de 2026/2026 — PARADIGMA, conforme já mencionado neste Estudo. Ressalta-se, ainda, que foi utilizado o valor do plano de saúde definido pela Comissão de Planejamento como referência para as contratações de mão de obra terceirizada realizadas no IFPI.

9.3 É ainda devido o adicional de insalubridade por força da CCT, para os ocupantes do cargo de cozinheiro e auxiliar de cozinha do setor COZINHA.

9.4 A planilha de custo e formação de preço apresentada neste instrumento serve apenas como estimativa de valores de referência para a contratação pretendida, sendo que a planilha definitiva será apresentada pela Comissão de Planejamento e anexada ao edital.

Valor Anual Campus Altos (R\$): **460.339,95 (quatrocentos e sessenta mil, trezentos e trinta e nove reais e noventa e cinco centavos).**

Valor Anual Campus Barras (R\$): **460.339,95 (quatrocentos e sessenta mil, trezentos e trinta e nove reais e noventa e cinco centavos).**

Valor Anual Campus Esperantina (R\$): (R\$): **460.339,95 (quatrocentos e sessenta mil, trezentos e trinta e nove reais e noventa e cinco centavos).**

Valor Anual Campus Luzilândia (R\$): (R\$): **460.339,95 (quatrocentos e sessenta mil, trezentos e trinta e nove reais e noventa e cinco centavos).**

**Valor Total: R\$ 1.841.359,80 (um milhão, oitocentos e quarenta e um mil, trezentos e cinquenta e nove reais e oitenta centavos)**

9.5 A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado neste processo de contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha foi realizado em consonância com a Instrução Normativa nº 65/2021 do Ministério do Planejamento.

9.6 O valor estimado dos objetos da licitação encontra-se demonstrado em planilhas de custos e formação do preços para o posto, bem como, a memória dos cálculos de cada módulo em consonância com a IN 05/2017/ ME, e é parte integrante deste do Termo de referência.

## **10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

10.1 Apesar do objeto em questão ser passível de parcelamento, a licitação deverá ser feita agrupada, tendo em vista que os serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha devem ser prestados no mesmo local e considerando a possível economia de escala, bem como porque seria demasiadamente oneroso para essa Administração a manutenção de vários contratos, por não possuir efetivo para fiscalização adequada.

10.2 Outrossim, e notório que as empresas prestadoras deste tipo de serviço, estão preparadas para atender em um único contrato todos os serviços, o que não ocasionaria restrição da competição em caso de parcelamento e sim aumentaria o custo operacional. Esta simples análise nos leva a declarar a necessidade de não parcelamento do objeto, buscando otimizar a prestação dos serviços e garantir eficiência e ganho em escala

10.3 Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei n. 14.133, de 2021, as obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10.3.1 Acerca da matéria, o Tribunal de Contas da União - TCU se manifestou por meio do Acórdão nº 1214 /2013 - Plenário, que recomenda o não parcelamento de serviços não especializados:

*deve ser evitado o parcelamento de serviços não especializados, a exemplo de limpeza, copeiragem, garçom, sendo objeto de parcelamento os serviços em que reste comprovado que as empresas atuam no mercado de forma segmentada por especialização, a exemplo de manutenção predial, ar condicionado, telefonia, serviços de engenharia em geral, áudio e vídeo, informática;*

10.4 Assim se justifica a licitação, por empresa única, por melhoria do resultado final com apenas uma empresa responsável pelo serviço.

10.5 Considera-se ainda que o fracionamento não atende os requisitos de natureza técnica, em vista das recomendações lançadas pelo TCU e colacionadas acima, como também não atende os requisitos de natureza

econômica. Sobre esses últimos, ressalta-se que o fracionamento, além de aumentar os preços unitários a serem pagos pela Administração, certamente representa aumento de custos administrativos, dado que a celebração de vários contratos acarreta em mais esforços para fiscalização do cumprimento do pactuado, que nos casos de serviços de mão de obra exclusiva, é de significativa complexidade.

10.6 Tal agrupamento tornou-se prática usual nas contratações do IFPI, demonstrando ser prática eficiente para atendimento das necessidades dos Campi, uma vez que otimiza a realização de procedimentos para as contratações, bem como evita a repetição de procedimentos licitatórios.

9.7 Os postos de trabalho objeto deste estudo, serão licitados por grupo. A prestação de serviços em cada grupo, será fracionada na forma diária e com faturamento mensal.

Justifica-se o agrupamento dos postos de trabalho em função da própria natureza do objeto que exige uma equipe de profissionais que mantenham uma relação de subordinação entre si para a correta prestação de serviços e assim ordenar e melhorar o desenvolvimento das atividades relacionadas ao objeto. Desta forma atende-se ao princípio da eficiência técnica;

Justifica-se ainda, a formação de grupo com a finalidade de facilitar a execução e fiscalização contratual, além de proporcionar um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade;

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

11.1. Para o atendimento das demandas de alimentação dos novos campus do IFPI, faz-se necessário o pleno funcionamento dos Refeitórios ou espaços equivalentes de alimentação institucional. O pleno funcionamento desses serviços está atrelado à disponibilidade de diversos outros serviços ou aquisições, os quais parte já foram adquiridos, outros estão em fase de conclusão ou em andamento de processo licitatório para futuras contratações.

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

12.1. A presente contratação encontra-se vinculada ao Plano anual de Contratações (PAC 2026). Os serviços a serem licitados estão previstos e inclusos no Documento de Formalização da Demanda 454/2026

## **13. Resultados Pretendidos**

13.1. Com a adoção da solução de contratação de mão de obra especializada de cozinheiro e auxiliar de cozinha para os novos Campus do IFPI (Altos, Barras, Esperantina e Luzilândia) espera-se atender com eficácia as demandas de preparo diário de alimentação aos estudantes matriculados nos cursos presenciais da oferta regular IFPI, assim como garantir a plena utilização dos recursos disponíveis na Instituição.

13.2. Além dos resultados diretos citados no item anterior, os serviços propiciarão como benefício indireto o bem-estar de seus servidores, alunos e comunidade em geral que frequenta a Instituição.

## **14. Providências a serem Adotadas**

14.1. O objeto em análise (contratação de empresa para prestação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha) já faz parte do rol de contratações rotineiras da instituição. No entanto, **recomenda-se:**



14.1.1 que os servidores da instituição que atuarão como gestores e fiscais dos contratos referentes aos campus sejam capacitados para exercer essas atividades, sendo necessária a oferta a eles de cursos de atualização, em especial quanto aos preceitos da IN 05/2017-MPOG.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

### 15.1 Sustentabilidade

15.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

15.1.2 As empresas a serem contratadas poderão ter bens agregados ao serviço e estes devem ser escolhidos conforme critérios de sustentabilidade, quando for o caso. Os materiais de consumo solicitados tratam-se de materiais biodegradáveis e, no caso dos resíduos gerados que é mínimo, deverão ser descartados em lixeiras seletivas. E ainda a contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

- a. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- b. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c. Racionalização/economia no consumo de energia elétrica e água;
- d. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios /poluição;
- e. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- f. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- g. Utilizar, sempre que possível, para lavagem de superfícies, água de reuso ou outras fontes tais como águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos.

Premissa Sustentável

Gestão de resíduos	<i>Deverá ser implementar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, com segregação na fonte e destinação específica para resíduos orgânicos (compostagem ou coleta seletiva orgânica).</i>
--------------------	--

Eficiência de equipamentos	<i>Equipamentos de cocção e refrigeração deverão possuir certificação Procel de eficiência energética nível A, quando disponível no mercado.</i>
----------------------------	--

Produtos de limpeza	<i>Os insumos de higienização deverão ser biodegradáveis, com comprovação por selo ambiental reconhecido.</i>
---------------------	---

Fornecedores prioritários	<i>Sempre que viável, deverá ser priorizado a aquisição de gêneros alimentícios de fornecedores locais, da agricultura familiar e de sistemas orgânicos ou agroecológicos.</i>
---------------------------	--

## Critérios sociais, éticos e de inclusão

- Igualdade de gênero na distribuição de funções e turnos, garantindo oportunidades iguais para cozinheiros e auxiliares, independentemente do gênero;
- Não discriminação por raça, origem, religião, orientação sexual, deficiência ou qualquer outra condição;
- Condições dignas de trabalho, incluindo intervalos para descanso e alimentação, equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados, carga horária justa e respeito aos direitos trabalhistas.

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1 Com base nos elementos anteriores elencados no presente Estudo Técnico Preliminar, especialmente no que se refere à solução de mercado escolhida, a Equipe de Planejamento, considera que a contratação em pauta é viável, vantajosa economicamente, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

## 17. 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](#).

### GUGLIELMO SIQUEIRA GOMES

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 08:25:48.*

### ANTONIO FRANCISCO MARTINS FORTES

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 20/04/2026 às 14:37:26.*

### KLESIO WESLEY AVELINO DE MELO

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 09:02:56.*

**PRISCILLA MENESES DE MACEDO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 08:28:33.*

# Documento Digitalizado Público

ETP 73/2026

**Assunto:** ETP 73/2026  
**Assinado por:** Guglielmo Siqueira  
**Tipo do Documento:** Anexo  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Guglielmo Siqueira Gomes, ASSESSOR(A) - FG0001 - CAESP-IFPI**, em 22/04/2026 10:59:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 809317  
**Código de Autenticação:** 1fe85653da

