

# Estudo Técnico Preliminar 6/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23424.000889.2025-14

## 2. Descrição da necessidade

O Núcleo Leste/Agreste de contratações do IFRN necessita contratar, para os seus campi, empresa para viabilizar mão de obra especializada e necessária a fim atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais ações institucionais que são planejadas nos seus refeitórios, como aquelas que tratam do Programa de Auxílio Alimentação Estudantil, instituído através da Resolução nº 37/2017 do CONSUP do IFRN, que faz parte das ações de assistência estudantil deste órgão, visando ampliar as condições de permanência e êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição. Esses programas têm como ação fornecer diariamente refeição a esse público, durante o período letivo, através de uma ação conjunta entre a Coordenação de Atividades Estudantis, o serviço social, e o serviço de nutrição dos campi participantes do polo. Importante destacar que essas ações são norteadas pelas diretrizes do PNAE, estabelecido através da Resolução nº 26 de 17/06/2013, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 11.346/2006 e da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Diante dessa necessidade, o presente estudo visa embasar a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de merendeiro, com disponibilização de mão de obra especializada e materiais essenciais à execução dos serviços nos campi do Núcleo Leste/Agreste de Contratações do IFRN, responsável pela licitação e composto pelos campi Parnamirim (gestor do Núcleo), Canguaretama, Nova Cruz e São Paulo do Potengi. A referida contratação possibilitará a manutenção das atividades dos refeitórios, que serão executadas pelos merendeiros, compreendendo o preparo e distribuição de alimentação aos estudantes; armazenamento dos alimentos; limpeza e organização dos utensílios; anotação de estoque; entre outras atividades de mesma natureza descritas para o posto de merendeiro. Garantindo, assim, a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos, contribuindo para o aprendizado desses, bem como para o desenvolvimento de hábitos de alimentação saudável.

De acordo com o Artigo 3º, § 1º do Decreto nº 9.507 de 21/09/2018: Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:

- I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;
- II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;
- III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e
- IV - que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

§1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do caput poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.

Sendo assim, a contratação dos serviços que compõem o objeto deste estudo pode ser objeto de execução indireta, uma vez que são definidos como acessórios à atividade fim da Instituição e estão em consonância com o § 1º do art. 3º do Decreto n.º 9.507/2018.

É importante ressaltar também a conformidade da contratação pretendida com o Art. 1º, da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, que revogou a Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016 e dispõe que:

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

I - alimentação;

(...)

(...) 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.

A Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores contemplam esse serviço que, por sua natureza, é necessário ao Órgão, cuja paralisação pode ocasionar transtornos ao bom andamento das suas atividades. O serviço solicitado se enquadra perfeitamente nessa essência, sendo **de natureza continuada** e, portanto, deve ser executado de forma contínua para que não venha a comprometer a ordem e causar sérios prejuízos para a Administração. A terceirização desse serviço, com a contratação de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, é necessária em razão deste órgão não possuir em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para a realização das tarefas supracitadas. Conforme disposições do Decreto nº 9.507/2018, que trata sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

Obs. Devido ao pouco prazo para o término dos contratos vigentes e capacidade de pessoal para o gerenciamento dos trâmites, NÃO será aberta IRP para outros campi e órgão externos, visto que, por causa da reduzida mão de obra a licitação já está sendo realizada para mais de um campi (núcleo Leste-Agrete).

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis do Campus Parnamirim	Danyella Augusto Rosendo da Silva Costa - SIAPE 1757279
Coordenação de Atividades Estudantis do Campus São Paulo do Potengi	Marcus Vinicius da Rocha Barbosa - SIAPE 1922184
Coordenação de Atividades Estudantis do Campus Canguaretama	Dorineide Joyce Matias Bezerra Silva, matrícula SIAPE 2078261
Coordenação de Atividades Estudantis do Campus Nova Cruz	Maria Luiza do Nascimento Cesarino Cavalcanti, matrícula SIAPE 1877275

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Comprovar, por meio de atestado (s) de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato (s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente. Nos termos do Acórdão 1.214 /2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior. A apresentação de atestado comprovando que a contratada tenha executado serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado deve referir-se a período não inferior a 3 (três) anos.

4.2. Levar em consideração, para os salários dos trabalhadores, a Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) vigente para a categoria, com abrangência nos municípios onde serão fornecidos os serviços.

4.2.1. A fim de garantir o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como para a contagem da anualidade prevista no art. 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001, foi utilizada como base para estimativa de valor do preço da licitação, a convenção coletiva de trabalho n.º RN000009/2025, celebrada entre o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO E LIMPEZA URBANA PÚBLICA E PRIVADA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - SEAC/RN, CNPJ n. 40.756.462/0001-58 e o SINDICATO DOS TRABALHADORES EM ASSEIO, CONSERVACAO, HIGIENIZACAO E LIMPEZA URBANA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE-SINDLIMP, CNPJ n. 24.192.916 /0001-59, com vigência até 31 de dezembro de 2025.

4.2.2. O (s) sindicato (s) indicado (s) nos subitens acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento da convenção coletiva adotada por cada licitante/contratante.

4.3. Observar decretos municipais/estaduais ou resoluções de órgãos reguladores para definição do valor das tarifas de vales-transportes da localidade onde será prestado o serviço para compor a planilha de formação de preços.

4.4. Prover os seus trabalhadores de equipamentos necessários para a execução correta dos serviços em conformidade com as normas de segurança no trabalho, o que inclui a disposição dos Equipamentos de Proteção Individuais (EPI) para cada empregado, bem como, os de uso coletivo, sendo imprescindível a sua reposição no tempo hábil pelo seu desgaste natural.

4.5. A execução dos serviços se dará nos horários e escalas definidos pela Administração dos campi do polo e compreenderá postos de merendeira, para fins de atender a oferta de merenda nos três turnos de funcionamento da Instituição ( matutino, vespertino e noturno), de segunda a sexta-feira.

4.5.1. O horário de execução das atividades poderá ser alterado, desde que haja solicitação formal da Administração do campus com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

4.5.2. Os serviços poderão ser eventualmente executados aos sábados, para atendimento às atividades acadêmicas, desde que a carga horária semanal não ultrapasse as 44 horas dos postos de trabalho e seja informado à contratada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

4.6. Possuir profissionais treinados e capacitados para o desenvolvimento das atividades, de forma a garantir a efetividade do trabalho, observando as ações abaixo, que deverão ser desempenhadas pela mão de obra empregada no serviço:

a) ser sempre pontual, não se ausentar do ambiente de trabalho durante os turnos de atividades, apresentando-se com boa aparência pessoal e devidamente uniformizada (o).

- b) executar atividades relacionadas à recepção, preparo, cocção, distribuição e armazenamento dos alimentos, a fim de respeitar a disposição dos cardápios da Alimentação Escolar ("Merenda"), sempre observando os critérios de higiene na manipulação dos alimentos de acordo com a Resolução da ANVISA, RDC nº 216/2004 e suas atualizações.
- c) operar fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros de alimentação, aparelhos de aquecimento ou refrigeração e outros, elétricos ou não;
- d) realizar as atividades sendo cauteloso (a) com a higiene e utilizando técnicas adequadas de preparo, como também de reaproveitamento de alimentos;
- e) organizar e controlar o estoque interno da cozinha: efetuar o controle da quantidade e qualidade de alimentos do estoque, verificando a validade.
- f) receber os gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores, conferindo cuidadosamente sua qualidade, aparência, descrições do edital, data de fabricação e prazos de validade;
- g) zelar pela higiene dos trabalhos de cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações, utensílios, e de todo o ambiente de trabalho;
- h) selecionar os gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, separando-os e manipulando-os de acordo, estritamente, com o cardápio estipulado pelo serviço de nutrição do IFRN;
- i) distribuir as refeições preparadas, entregando-as conforme rotina determinada, em porções estabelecidas pelo serviço de nutrição do IFRN;
- j) zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados quando da execução dos serviços, conforme necessidade;
- k) registrar o número de refeições distribuídas e consumidas, anotando-as criteriosamente em controles próprios, para possibilitar cálculos estatísticos;
- l) Pesar e registrar os restos de alimentação não consumidos a fim de subsidiar a avaliação quanto à aceitação alimentar das preparações pelos alunos;
- m) manter com ordem, higiene e segurança o ambiente de trabalho, observando as normas e instruções quanto à prevenção de acidentes, aplicando normas e procedimentos de biossegurança;
- n) auxiliar na lavagem e higienização da cozinha, efetuando também a limpeza do interior dos armários e equipamentos;
- o) apresentar-se sempre com boa higiene corporal, mantendo os cabelos limpos e presos com touca apropriada, usar avental e luvas, manter as unhas limpas, aparadas e sem esmalte e não usar adornos (brincos, anéis (inclusive aliança), pulseiras e cordões), durante a preparação da alimentação escolar;
- p) preparar a alimentação em tempo hábil, conforme horários estabelecidos pelo campus, de forma a não ocorrerem atrasos que prejudiquem o andamento do dia letivo;
- q) desinfetar as louças e talheres e proceder a limpeza e higienização de todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados, como também das áreas colocadas à disposição da CONTRATADA para execução dos serviços;
- r) proibir a entrada e permanência de pessoas não autorizadas nas dependências da cozinha, bem como em trajas que comprometam a higiene do local de manipulação dos alimentos, depósitos e áreas sob a responsabilidade da CONTRATADA;

- s) usar, de forma obrigatória, o uniforme, compreendendo, calçado apropriado, calça, avental, camiseta ou blusa, touca, luvas e EPIs, de acordo com legislação trabalhista, sendo o fornecimento uma obrigação da empresa contratada;
- t) abrir apenas as embalagens para o consumo do dia, e as que não forem utilizadas totalmente, armazená-las bem fechadas ou trocar de embalagem (quando essas forem impróprias para armazenamento), etiquetando com a data que foi aberto, identificação do produto e data de validade do mesmo quando aberto;
- u) verificar com antecedência o cardápio do dia e solicitar os alimentos necessários para confecção do mesmo, de acordo com as técnicas de preparo, para que esteja pronto, no horário estabelecido e na temperatura adequada. Controlar o consumo de material de limpeza, entre outros, bem como zelar pela conservação de todos os equipamentos e utensílios da cozinha;
- v) manter um bom relacionamento com o fiscal do contrato, nutricionista, direção, professores, alunos e demais servidores e funcionários da escola;
- w) manter os alimentos sempre protegidos da ação de insetos, tendo o cuidado de cobrir os utensílios e acondicionar adequadamente os gêneros, antes do preparo ou da distribuição
- y) recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.
- x) efetuar o controle dos materiais existentes no setor, discriminando-os por peças e respectivas quantidades para manter o estoque e evitar extravios;
- z) em caso de qualquer emergência, avisar à/ao nutricionista/fiscal do contrato, na ausência desses, à Coordenação de Atividades Estudantes e/ou à Direção Geral do campus para as providências necessárias;
- aa) abrir e fechar o setor, ficando responsável por entregar a respectiva chave na portaria do campus, imediatamente após a saída do setor;
- ab) levar ao conhecimento de o/a nutricionista/fiscal do contrato as irregularidades de que tome conhecimento;
- ac) realizar outras atividades correlatas e pertinentes à função de merendeiro/cozinheiro geral prevista na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.7. Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), no seu Art. 1º, aduz que os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

4.7.1. A empresa deverá estabelecer ainda medidas de controle necessárias a prestação dos serviços, através de elaboração do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA e outros documentos previstos na legislação trabalhista e previdenciária, como o Programa de Controle Médico em Saúde Ocupacional (PCMSO), sendo o controle clínico de saúde realizado na admissão, demissão e periódico (anual) dos funcionários, emitindo o respectivo Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);

4.7.2. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus funcionários nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; Dar preferência ao uso de materiais classificados como sustentáveis, ou de origem de matéria prima sustentável; Fazer uso racional de água, de energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

4.7.3. A empresa deverá dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; para o uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos materiais empregados;

4.8. Para a prestação do serviço deverão ser adotados critérios socioambientais fundamentados na Instrução Normativa/ MPOG nº 01/10, que prevê:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.9. A empresa deverá apresentar declaração de sustentabilidade em que se comprometa a cumprir todos os critérios de sustentabilidade ambiental elencados neste documento. Essa Declaração fará parte dos documentos de habilitação.

4.10. Comprovar, por ocasião da assinatura do contrato, a existência de Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços dos profissionais que executarão os serviços contratados.

4.10.1. A necessidade do nutricionista se dá com a finalidade do acompanhamento técnico dos manipuladores de alimentos terceirizados e execução dos treinamentos nos serviços de alimentação exigidos pela Resolução da ANVISA, RDC nº 216/2004 - contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

4.11. A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), para a ocupação de merendeira, apresenta o **código 5132-05**.

4.11.1. A descrição sumária da profissão de merendeira compreende organizar e supervisionar serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.

4.11.2 A formação e experiência desse profissional deve ser exigida considerando que o exercício dessas ocupações requer o ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. O pleno desempenho das atividades ocorre entre três e quatro anos de exercício profissional. A ocupação elencada nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.

4.12. A mão de obra empregada deve estar em dia com as suas obrigações civis e militares e possuir atestado de saúde física e mental e de bons antecedentes.

4.13 O licitante deverá estar cadastrado e habilitado parcialmente no Sistema de Cadastramento de Fornecedores – SICAF, situação que será confirmada por meio de consulta “on-line”. Bem como, será consultado os sítios eletrônicos ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm /consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm /consultar_requerido.php)); Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de

Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas as quatro últimas citadas, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

4.14. Declarar a inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação inclusive na vigência do contrato, caso venha a ser contratado pelo IFRN.

4.15. Apresentar Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial emitida nos últimos 90 (noventa) dias contados a partir da data de realização da licitação; (serviço continuado).

4.16. Declarar que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menores de dezesseis anos.

4.17. Declarar de que instalará escritório na cidade de execução do serviço, ou em um raio máximo de até 150 km desta cidade (adequada ao lote para o qual apresentar proposta) a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SEGES/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação /manutenção do escritório.

4.18. Vistoria para a licitação.

4.18.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, nos horários das 08h às 11h e das 14h às 16h.

4.18.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.18.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.18.2.2. As vistorias deverão ser agendadas no dia útil anterior à visita, através dos e-mails: [dorineide.matias@ifrn.edu.br](mailto:dorineide.matias@ifrn.edu.br) (campus Canguaretama); [coaes.nc@ifrn.edu.br](mailto:coaes.nc@ifrn.edu.br) (campus Nova Cruz); [coaes.par@ifrn.edu.br](mailto:coaes.par@ifrn.edu.br) (campus Parnamirim) e [fernanda.bonini@ifrn.edu.br](mailto:fernanda.bonini@ifrn.edu.br) (campus São Paulo do Potengi)

4.18.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderão ser disponibilizadas, por meio de link seguro de acesso à plataforma de armazenamento em nuvem (como Google Drive, OneDrive ou equivalente) ou e-mail, as informações relativas ao objeto da licitação, com vistas a assegurar subsídios técnicos adequados para a elaboração da proposta.

4.18.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.18.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

4.19. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, conforme definição do artigo 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.20. Quanto à duração, pelo fato do planejamento levar em consideração a futura contratação para mais de um exercício financeiro, esta possui natureza continuada, como expõe o Art. 15 da IN nº 05/2017, a saber: Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. (Art. 15 da IN nº 05/2017). Dessa forma, o contrato terá prazo de duração inicial de 24 meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos limitada a sessenta meses, nos termos do artigo 106, da Lei 14.133/21, que autoriza a celebração de contratos com prazo de até cinco anos para serviços e fornecimentos contínuos, observadas as condições legais, a contar da data de sua assinatura. Ainda conforme, o art. 107 da Lei será permitido prorrogações sucessivas dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos, até o prazo de dez anos, desde que haja previsão em edital e que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração.

4.21. Quanto a melhor solução para o acompanhamento das atividades do contrato, não há restrições limitadoras, a não ser a questão a contratada dispor de visita semanal no nutricionista RT da empresa e o contato e presença do preposto sempre que necessário para dirimir dúvidas dos seus empregados e também do órgão contratante, no tempo hábil, havendo um canal de comunicação imediato (telefone ou internet) para o caso de sanar dúvidas urgentes e imprescindíveis. Em relação à solução mais adequada para o acompanhamento das atividades contratuais, não existem restrições significativas, exceto a exigência de que a contratada disponibilize visitas semanais com o nutricionista Responsável Técnico da empresa e que o preposto esteja disponível para contato e presença sempre que necessário, a fim de esclarecer dúvidas dos seus colaboradores e do órgão contratante, de maneira oportuna. Deve haver um canal de comunicação imediato (telefone ou internet) para resolução de dúvidas urgentes e indispensáveis.

4.22. Comprovar, por meio de atestado (s) de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato (s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente. Nos termos do Acórdão 1.214 /2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior. A apresentação de atestado comprovando que a contratada tenha executado serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado deve referir-se a período não inferior a 3 (três) anos.

4.23. Levar em consideração, para os salários dos trabalhadores, a Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) vigente para a categoria, com abrangência nos municípios onde serão fornecidos os serviços.

4.23.1. A fim de garantir o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como para a contagem da anualidade prevista no art. 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001, foi utilizada como base para estimativa de valor do preço da licitação, a convenção coletiva de trabalho n.º RN000009/2025, celebrada entre o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO, CONSERVACAO E LIMPEZA URBANA PÚBLICA E PRIVADA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - SEAC/RN, CNPJ n. 40.756.462/0001-58 e o SINDICATO DOS TRABALHADORES EM ASSEIO, CONSERVACAO, HIGIENIZACAO E LIMPEZA URBANA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE-SINDLIMP, CNPJ n. 24.192.916 /0001-59, com vigência até 31 de dezembro de 2025.

4.23.2. O (s) sindicato (s) indicado (s) nos subitens acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento da convenção coletiva adotada por cada licitante/contratante.



4.24. Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada, conforme inciso I do parágrafo 1º do Art. 18 da IN nº 05/2017.

4.24.1 A escolha pela opção de conta-vinculada, dá-se por já possuímos contrato vigente com o Banco do Brasil que regulamenta a operação da conta-vinculada. Isso evita custos e esforços adicionais na estruturação de novos instrumentos financeiros, além de promover agilidade na implementação;

4.24.2 A utilização da conta-vinculada permite que os valores destinados à execução contratual sejam administrados de forma segregada e controlada, reduzindo riscos de inadimplência e garantindo que os recursos sejam utilizados exclusivamente para os fins previstos no contrato;

4.24.3 A conta-vinculada está alinhada às melhores práticas da administração pública e aos dispositivos legais que regem garantias contratuais, oferecendo maior segurança jurídica tanto para o órgão contratante quanto para a empresa contratada;

4.24.4 O Banco do Brasil já possui infraestrutura e expertise na administração dessas contas, o que simplifica os processos operacionais e reduz custos administrativos, otimizando a execução do contrato;

4.24.5 a escolha da conta-vinculada como garantia da contratação representa uma solução sólida, eficiente e alinhada aos princípios da administração pública, proporcionando maior controle dos recursos e segurança na execução contratual.

4.25. Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.

4.26. O futuro contratado deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

4.27. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

4.28. O contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 05/2017.

4.29. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5 /2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

4.29.1 13º (décimo terceiro) salário;

4.29.2 Férias e um terço constitucional de férias;

4.29.3 Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa;

4.29.4 Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário; e

4.29.5 Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

4.30. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

4.31. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

4.32. O contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

4.33. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

4.34. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

4.35. O contratado deverá apresentar ao contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

4.36. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

4.37. A contratação não envolverá transferência de conhecimento, tecnologias ou técnicas empregadas, nem licenciamento de direito de uso ou de exploração de criação protegida.

4.38. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre esses que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.39. Para fixação dos custos mínimos mínimos relevantes levou-se em conta o disposto na INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/MGI Nº 176, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2024, que dispõe sobre as regras e os procedimentos para adoção dos custos mínimos a serem observados nos valores de remuneração, incluindo salário-base e adicionais, auxílio-alimentação e outros benefícios como mecanismo de fortalecimento das garantias trabalhistas em contratos de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, nos termos do art. 5º do Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024.

Art. 4º A elaboração da planilha de custos e formação de preços para elaboração do orçamento estimado da contratação do serviço deverá estar fundamentada no Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo considerado paradigma.

§ 1º Dentre os custos estimados na planilha de custos e formação de preços, o órgão ou entidade indicará os custos unitários mínimos relevantes, que deverão ser observados nas propostas de preços.

§ 2º Consideram-se custos unitários mínimos relevantes:

I - valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais;

II - valores de auxílio-alimentação; e

III - benefícios previstos no Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo paradigma que contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral.

§ 3º Não serão considerados custos unitários mínimos relevantes quaisquer valores previstos em Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo que não contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral.

4.40. Ainda de acordo com IN SEGES/MGI Nº 176:

Art. 5º O Edital deverá conter cláusulas que disponham sobre a apresentação dos seguintes documentos na fase de julgamento da proposta de preços do licitante:

I - declaração informando o enquadramento sindical do licitante, relacionando qual a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta; UASG 158372 Estudo Técnico Preliminar 2/2025 7 de 25

II - cópia da carta ou do registro sindical do sindicato ao qual o licitante declara ser enquadrado;

III - cópia do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado; e I

V - declaração de que é responsabilidade do licitante a veracidade das informações prestadas, assumindo a responsabilidade integral por eventuais erros no enquadramento sindical ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado, e por qualquer ônus decorrente de reenquadramentos que ocorram durante a vigência contratual, sujeitando-se às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Art. 6º O Edital para contratação de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverá estabelecer os custos unitários mínimos relevantes.

4.41. As propostas deverão ser apresentadas baseadas em Convenção Coletiva de Trabalho vigente à época da licitação e deverá observar os custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

## 5. Levantamento de Mercado

O serviço de merendeiro(a) é uma prática consolidada nos campi do IFRN há anos, essencial para a oferta da merenda escolar de qualidade aos nossos alunos. Ao longo do tempo, diversos estudos e avaliações internas foram conduzidos para otimizar essa prestação de serviço, resultando em importantes aprendizados e aprimoramentos. Diante desses resultados consistentemente positivos, a solução de contratar diretamente o serviço de merendeira(o) tem atendido plenamente às necessidades dos campi do IFRN. Essa modalidade de contratação se mostrou a mais eficaz para garantir a excelência na alimentação escolar.

O cargo de merendeira(o), conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) - 5132-05, possui atribuições específicas que justificam sua contratação exclusiva para a produção da merenda escolar. Essas atribuições garantem que a alimentação oferecida aos alunos seja preparada de forma segura, nutritiva e dentro

dos padrões exigidos pelas normas sanitárias e educacionais. Entre as principais funções da merendeira(o) , destacam-se:

- Preparo e Manipulação de Alimentos

A(O) merendeira(o) é responsável pelo pré-preparo, preparo e finalização dos alimentos, seguindo métodos de cocção adequados e padrões de qualidade. Isso assegura que as refeições sejam feitas de maneira correta, evitando desperdícios e garantindo a segurança alimentar dos estudantes.

- Planejamento e Organização do Ambiente de Trabalho

O cargo exige que a profissional organize o ambiente de trabalho, orientando a higienização de utensílios, equipamentos e bancadas. Essa atribuição é essencial para manter a cozinha escolar dentro dos padrões sanitários exigidos.

- Controle de Estoque e Armazenamento de Alimentos

A(O) merendeira(o) participa do recebimento e armazenamento de mercadorias, garantindo que os ingredientes sejam conservados corretamente para evitar deterioração e perdas. Esse controle é fundamental para a gestão eficiente dos recursos destinados à alimentação escolar.

- Cumprimento das Normas de Segurança e Higiene

O profissional atua em conformidade com as normas de segurança alimentar e higiene, seguindo procedimentos técnicos e regulamentações de saúde e segurança no trabalho. Isso garante que a alimentação escolar seja preparada de forma segura e dentro dos padrões exigidos.

- Interação com a Comunidade Escolar

Além das funções técnicas, a merendeira(o) tem um papel social importante dentro da escola, interagindo com alunos e equipe pedagógica para adaptar a alimentação às necessidades específicas de cada unidade de ensino. Essa proximidade.

Inicialmente, a demanda planejada para Canguaretama previa a contratação de auxiliares de cozinha. Contudo, após uma reunião com a equipe técnica de planejamento e participação de nutricionistas do quadro de servidores do IFRN, foi decidido que o serviço ideal para atender as necessidades dos refeitórios e a oferta da merenda escolar aos alunos é o de merendeira(o) . Essa mudança reflete a busca por uma gestão mais eficiente e focada na qualidade da alimentação estudantil, espelhando as evidências bem-sucedidas já implementadas em outros campi.

A decisão levou em consideração a atribuição e perfil profissional e de formação do funcionário envolvido no serviço, onde a esse não cabe somente auxiliar no preparo da merenda escolar, mas também assumir o preparo, sendo o responsável direto pelo preparo dos alimentos, exercendo a função de merendeira(o) /cozinheiro geral, conforme classificação brasileira de ocupações CBO 5132-05.

A Comissão se reuniu para deliberar sobre o tipo de solução mais eficaz para os campi do IFRN, sendo escolhida a contratação de empresa para execução do serviço de merendeiro (a) para os campi Canguaretama, Nova Cruz, Parnamirim e São Paulo do Potengi, contemplando fardamento e EPIs, disponibilizando mão de obra para ocupar posto de serviço de carga horária semanal de trabalho de 44 horas em dedicação exclusiva.

Em razão de alguns dos processos analisados também contar com o fornecimento de materiais essenciais à realização dos serviços, foi posto em avaliação se a solução escolhida contemplaria o fornecimento de materiais básicos para o exercício das funções dos funcionários da empresa a ser contratada, sendo decidido que seria incluído no processo, tendo em vista a insegurança que poderia ser ocasionada, caso uma contratação correlata possa vir a fracassar, além desse contrato já depender de outros contratos, como aqueles que tratam do fornecimento de alimentação.

Assim, dada a complexidade e também ao número limitado de servidores da instituição para atender a mais um processo, e com a finalidade de mitigar possíveis riscos a esta contratação, decidiu-se que essa contratação dos postos será acompanhada pelos equipamentos de proteção individual e fardamentos para os funcionários da contratada, além dos materiais essenciais à prestação dos serviços, devendo os materiais essenciais aos serviços compor itens em separado dos itens dos serviços.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida é a contratação de empresa para execução do serviço de merendeiro (a) para os campi Canguaretama, Nova Cruz, Parnamirim e São Paulo do Potengi, contemplando fardamento, EPIs e materiais essenciais ao serviço, disponibilizando mão de obra para ocupar posto de serviço de carga horária semanal de trabalho de 44 horas em dedicação exclusiva, sendo esse o objeto da licitação pretendida, tendo em vista que os refeitórios desses campi funcionam em três turnos para a oferta da merenda escolar aos alunos e também considerando a disponibilidade orçamentária.

A planilha de formação de preços dos postos de serviço contemplará o valor cobrado pelos serviços realizados pelos funcionários da empresa, seus materiais, EPIs e fardamentos. A planilha de formação de preços dos materiais contemplará a descrição detalhada do material e unidade de fornecimento, quantidade máxima que deve ser entregue ao ano, conforme solicitação de cada campus, e valor unitário.

Com isso, a solução escolhida atenderá a necessidade demandada pelos quatro campi que compõem o polo de compras e contratações Agreste-Leste do IFRN, que trata de garantir o fornecimento aos alunos da educação básica o fornecimento da merenda escolar, conforme prevê o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assim como outras ações vinculadas ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e ações institucionais planejadas pelo IFRN a serem realizadas pela empresa contratada.

Quanto a entrega dos itens MATERIAIS, EPI/EPC E UNIFORMES:

**OBS. 1:** Quando da apresentação da proposta, a empresa deverá informar a marca de referência e os valores de cada item da planilha de Materiais, EPI/EPC, uniformes. Em caso de dúvidas, durante a análise da proposta a licitante poderá solicitar a descrição técnica para avaliação.

**OBS. 2:** A EMPRESA DEVERÁ COMPROVAR A EXEQUIBILIDADE DOS ITENS QUE ESTIVEREM COM VALORES PROPOSTOS ABAIXO DE 75% DO VALOR COTADO PELA ADMINISTRAÇÃO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO CASO NÃO COMPROVAÇÃO.

**OBS. 2:** Quando da execução do serviço: para o pagamento do serviço prestado a cada mês, referente a UNIFORME, EPI/EPC e MATERIAIS, deverá constar em NF apenas os valores referentes aos itens, comprovadamente, entregues ao campus e, conforme a proposta de preço apresentada pela empresa. Sendo de sua total responsabilidade a entrega dos itens solicitados pelo fiscal, sob pena de sanção, caso não atendimento à solicitação.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

a) Quantitativo de postos de merendeiro:

Campus	Posto de Serviço	CBO	Quantidade
--------	------------------	-----	------------

<b>Canguaretama</b>	Merendeiro para o campus Canguaretama, contemplando fardamento e EPIs, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais.	5132-05	<b>3</b>
<b>Nova Cruz</b>	Merendeiro para o campus Nova Cruz, contemplando fardamento e EPIs, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais.	5132-05	<b>3</b>
<b>Parnamirim</b>	Merendeiro para o campus Parnamirim, contemplando fardamento e EPIs, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais.	5132-05	<b>3</b>
<b>São Paulo do Potengi</b>	Merendeiro para o campus São Paulo do Potengi, contemplando fardamento e EPIs, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais.	5132-05	<b>3</b>

#### a.1) JUSTIFICATIVA:

O quantitativo de três postos de trabalho é considerado para suprir as demandas de atividades de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos aos estudantes nos três turnos de funcionamento do setor. Considerando que os contratos anteriores dos Campi contavam com três postos de trabalho e tem atendido plenamente às necessidade de variação e melhorias implantadas no cardápio, com vistas à seguir a legislação do PNAE, como também o número de estudantes para o qual será ofertada a alimentação escolar, considera-se a manutenção do três postos de trabalho de merendeira(a).

#### b) Entrega de Uniformes, materiais, EPI/EPC:

b.1) **O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:** Camiseta Manga curta em algodão, Crachá , Calça em Brim e Meia em algodão.

b.1.1) A CONTRATADA deverá fornecer **03 (três) conjuntos completos de UNIFORME ao empregado no início da execução do contrato**, devendo ser substituído quando solicitado pelo fiscal do contrato, a qualquer época, no **prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas**, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação, dentro do limite máximo estabelecido na planilha de uniformes, com exceção do crachá ou cartão de identificação, que será entregue uma única unidade por ano para cada colaborador;

b.2) A CONTRATADA **deverá fornecer EPI/EPC e MATERIAIS**, sob demanda, de forma fracionada, no período de 12 meses, **de acordo com a solicitação de cada campus**. Para isso, o fiscal do contrato deverá solicitar à Contratada o fornecimento de insumos necessários a execução dos serviços, conforme lista de EPI/EPC e MATERIAIS, até o dia 20 de cada mês para a execução do serviço no mês subsequente, exceto **no primeiro mês de execução**; quando a **solicitação deverá ser realizada após a assinatura do contrato e a entrega deverá ser realizada pela CONTRATADA no início da execução do contrato**.

b.3) Quantitativo anual de UNIFORMES, EPI/EPC, MATERIAIS por campus:

b.3.1) Uniformes

<b>UNIFORMES (Conforme item b.1 e b.1.1)</b>			<b>CAMPUS CANGUARETAMA</b>	<b>CAMPUS NOVA CRUZ</b>	<b>CAMPUS PARNAMIRIM</b>	<b>CAMPUS SÃO PAULO DO POTENGI</b>
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>QUANT.</b>	<b>QUANT.</b>	<b>QUANT.</b>
1	Calça tradicional de serviços gerais - cós elástico resistente na cintura (pane posterior da calça) de aprox. 4 cm de largura, com 7 (sete) passantes no cós da calça, com botão na cor do tecido, fechamento com zíper na mesma cor do tecido; 2 (dois) bolsos frontais, chapados, tipo faca e cantos inferiores chanfra dos, com aprox. 27 cm de comprimento abaixo da cintura e 16 cm de largura; abenura do bolso com aprox. 16 cm. Na pane traseira 2 (dois) bolsos, medindo aprox. 14 cm de comprimento e 16 cm de largura, fechamento com zíper de aprox. 5 cm. Tecido brim resistente. Composição: 100% algodão.	unidade	15	15	15	15
2	Camiseta 100 % algodão com Logomarca da empresa. Manga curta. Tamanhos variados conforme aferição das medidas dos funcionários feita pela empresa.	unidade	15	15	15	15
3	Crachá em PVC flexível, produzido no formato CR-80 com tratamento especial e digitalização de imagens, com 0,76mm de espessura, no tamanho de 85x54 mm, termo impressão em 4/1 cores, campos fixos (logotipo, cores, marca d'água e etc.). Obs: acompanha cordões para crachá poliéster (60 cm), com 1 und, presilha tipo, utilização de material de boa qualidade afim de que possa garantir a durabilidade de no mínimo 01 (um) ano.	unidade	3	3	3	3
4	Meia lisa de cano médio (altura de 6 a 10 cm), lisa, composição em Algodão, Poliamida e Elastano. Tamanhos variados conforme aferição das medidas dos funcionários feita pela empresa.	Par	15	15	15	15

## b.3.2) EPI/EPC

EPI/EPC - SOB DEMANDA			CAMPUS CANGUARETAMA	CAMPUS NOVA CRUZ	CAMPUS PARNAMIRIM	CAMPUS SÃO PAULO DO POTENGI
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	QUANT.	QUANT.	QUANT.
1	Bota PVC, na cor BRANCA, forrada, cano médio. Calçado ocupacional, tipo bota impermeável, confeccionada em policloreto de vinila (PVC). Possuir fusão em uma peça só. Totalmente impermeável, resistente à flexão, tração e abrasão. Leve, macia e confortável. Solado antiderrapante. Com certificado de aprovação (CA) válido e emitido por órgão competente.	Par	6	6	6	6
2	Par de sapato de segurança, material termoplástico, material sola borracha vulcanizada antiderrapante, cor branco, características adicionais unissex /anatômico /lavável/ palmilha antimicrobiana, tipo monobloco fechado.	Par	3	3	3	3
3	Avental, material pvc - cloreto de polivinila, cor branca, características adicionais: forro 100% poliéster, tiras no pescoço, aplicação: cozinha industrial. tamanho: sob medida	unidade	15	15	15	15
4	Avental Térmico: em algodão ou brim impermeabilizado, com comprimento de 130 cm e apresente as características de isolamento térmico, hidrofóbico (não absorva água ou outros líquidos) e não sensível ao calor (não derreta próximo à chama), na cor branca.	unidade	6	6	6	6
5	TOUCA / GRAMATURA 20 G/M2 / ELÁSTICO SIMPLES (SANFONADA BRANCA); CONFECCIONADO EM TNT TECIDO NÃO TECIDO 100% POLIPROPILENO MATERIAL DESCARTÁVEL ATÓXICO; PACOTE COM 100 UNIDADES	Pacote com 100	50	50	50	50
6	Luvas para uso em cozinha. Proteção contra altas temperaturas em silicone. Ideal para agarrar objetos quentes sem ter o risco de queimaduras, proteção segura até 250 ° Celsius. Tipo bico de pato. Inteiramente de silicone. Possui ranhuras nas palmas das mãos para que o objeto não escorregue, é 100% impermeável. Tamanho mínimo de 35 cm, para proteção de mãos e antebraço. Resistência a longo prazo. térmicas. Par. Tamanho P/M ou tamanho único.	Par	10	10	15	10
7	Máscara de tecido TNT: máscara em tecido com tripla camada (uma camada de tecido não impermeável na parte frontal,	caixa 100 unidades	80	80	80	80



	tecido respirável no meio e um tecido de algodão na parte em contato com a superfície do rosto), seguindo as orientações gerais da anvisa para máscaras faciais de uso não profissional e respeitando a composição dos tecidos, assim como produzido de forma anatômica para adaptação e conforto do usuário.					
8	Avental: em algodão ou brim impermeabilizado, com comprimento de 130 cm e apresente as características de isolamento térmico, hidrofóbico (não absorva água ou outros líquidos) e não sensível ao calor (não derreta próximo à chama), na cor branca.	unidade	6	6	9	6
9	Luva para procedimento não cirúrgico, material: vinil, tamanho: grande, características adicionais: sem pó, descartável, esterilidade: não estéril, apresentação: atóxica, tipo: ambidestra, modelo: formato anatômico, finalidade: resistente à tração, caixa com 100 unidades	caixa 100 unidades	140	140	140	140

## b.3.3) Materiais

PÓLO LESTE-AGRESTE POSTO: MERENDEIRO						
	MATERIAIS - SOB DEMANDA		CAMPUS CANGUARETAMA	CAMPUS NOVA CRUZ	CAMPUS PARNAMIRIM	CAMPUS SÃO PAULO DO POTENGI
ITEM	MATERIAL	UNIDADE	QUANTITATIVO	QUANTITATIVO	QUANTITATIVO	QUANTITATIVO
1	Água sanitária, composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo: varia de 2 a 2,50%, cor: incolor, aplicação: lavagem e alvejante de roupas, banheiras, pias. 5L.	BOMBONA 5L	300	400	400	400
2	Álcool etílico, tipo: hidratado, teor alcoólico: 70% ( 70° gl), apresentação: líquido	LITRO	60	100	200	200
3	Álcool etílico, tipo: hidratado, teor alcoólico: 70% ( 70° gl), apresentação: GEL. Inodor e incolor. 5 LITROS	BOMBONA 5L	0	0	24	12
	Acendedor de					

4	isqueiro, recarregável. Para isqueiro tamanho MAXI. Com trava. Material: Plástico. Aplicação: acender fogão e forno.	UNIDADE	6	4	4	10
5	Açúcar cristal. pacote 1 kg	PACOTE 1 KG	500	800	800	800
6	Bacia plástica, cor BRANCA /TRANSPARENTE, com alça. Capacidade 8L.	UNIDADE	4	4	4	4
7	Bacia plástica, cor BRANCA /TRANSPARENTE, com alça. Capacidade 20L.	UNIDADE	4	4	4	4
8	Bobina plástica picotada. Sacos de 40cm x 60cm. 50L. Bobina com, no mínimo, 500 sacos. - indicação para alimentos	UNIDADE	6	6	6	6
9	Cabo mop, material: alumínio, comprimento: 1,40 m, componentes: suporte e trava plástica. aplicação: mop úmido polipropileno.	UNIDADE	0	12	14	12
10	Café em pó, superior, 100% arábica, torrado e moído, moagem média, pó homogêneo, embalado a vácuo, contendo na embalagem a data de fabricação, validade, registro do órgão competente e composição, Unidade de Fornecimento: pacote de 500g	PACOTE DE 500g	500	500	500	500
11	Caixa plástica, retangular, com tampa. Capacidade: 9 litros. Cor BRANCO LEITOSO. Dimensões	UNIDADE	6	5	10	10

	(CxLxA): 44cm x 34cm x 9cm.					
12	Caixa Plástica box organizadora, transparente, plástica, baixa, retangular, com tampa e trava, capacidade 30L transparente.	UNIDADE	10	10	15	20
13	Caixa plástica, retangular, com tampa. Capacidade: 60 litros. Cor BRANCO LEITOSO. Dimensões (CxLxA): 44cm x 64cm x 27cm.	UNIDADE	5	5	5	10
14	Caixa plástica hortifrúti grande, branca.	UNIDADE	12	12	24	12
15	Caneca plástica 300 ml, cor verde, resistente, inquebrável, pode ser utilizado em microondas e máquina de lavar louça.	UNIDADE	500	500	1.500	500
16	Colher de servir arroz, aço inoxidável e cabo resistente. Uso diário. Tamanho mínimo: 30 cm.	UNIDADE	2	2	4	4
17	Conjunto balde e espremedor mop úmido 30 litros.	UNIDADE	0	6	4	4
18	Cuscuzzeira alumínio. Dimensões: 50 x 50cm, 44L	UNIDADE	2	2	2	2
19	Detergente liquido neutro lava louça 500ml	FRASCO 500mL	350	400	1000	450
20	Detergente para máquina de lavar louças industrial, 5l	BOMBONA 5L	0	0	24	24
	Embalagem plástica, forma: saco, altura: 35 cm,					

21	largura: 25 cm, material: polietileno, espessura: 12 mm, aplicação: embalar carnes, defumados, embutidos, queijos, polpas, cor: transparente. 100 unidades	PACOTE 100 UNIDADES	10	15	15	12
22	Escumadeira grande inox 33cm.	UNIDADE	0	0	4	4
23	Esponja limpeza, material: lã aço, formato: anatômico, abrasividade: média, aplicação: utensílios domésticos. Pacote 8 unidades.	UNIDADE (PACOTE)	200	200	200	200
24	Esponja dupla face nas cores verde e amarela, sendo uma face abrasiva (fibrão) e outra macia (espuma), medindo 100x75x25mm.	UNIDADE	300	400	3200	3200
25	Etiquetas adesivas resistente a umidade, para identificar embalagens de produtos alimentícios abertos, na impossibilidade de manter o rotulo original do produto, conforme exigência da ANVISA, que regulamenta e estabelece critérios de higiene e de boas práticas no manuseio de alimentos, apresentadas em rolos, papel BOPP, brancas, impressas em preto. Etiquetas tamanho mínimo: 6,0 cm (largura) x 4,0cm (altura). Rolo com no mínimo 1000 unidades	ROLO	0	5	10	10
	Filme embalagem, material PVC cloreto de polivinila, tipo filme termo formador atóxico, espessura					

26	0,4 mm, aplicação acondicionamento produtos alimentícios e farmacêuticos. rolo de 38 cm (largura) por 1000 metros (comprimento)	UNIDADE	12	14	14	14
27	fósforo, caixa contendo no mínimo 200 palitos cada uma, palitos extra longos (9,5cm) em madeira de alta qualidade com cabeça em composto químico de clorato de potássio, caixa de cartão impermeabilizado com lixa impressa, resistente, 1ª qualidade	UNIDADE	24	58	58	58
28	Guardanapo de papel, material celulose, largura 30 cm, comprimento 33 cm, tipo folhas dupla, características adicionais alta classe. pacote com 50.	PACOTE	1.600	1.600	4.000	1.600
29	Hipoclorito para desinfecção de alimentos; composição: hipoclorito de sódio 2,5%, cloreto de sódio 1,0 %; água deionizada q. s.p. 100%. frasco de 1 litro	LITRO	0	150	250	250
30	Isqueiro. Tamanho MAXI.	UNIDADE	6	5	12	12
31	Limpa inox líquido. Aprovado para uso em cozinha industrial, por órgão competente. Franco 500 ml.	UNIDADE	12	24	24	12
	Liquidificador industrial inox, Capacidade: 25L. 220 VOLTS. Equipamento com cavalete basculante para descarga, com base resistente a					

32	<p>corrosão e desgaste. Copo monobloco sem solda e frestas, com acoplamento de aço de alta resistência. Hélice para alimentos duros, destinado a triturar alimentos diversos com adição de líquido, com conjunto de lâminas em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Copo e corpo em aço inoxidável AISI 304. Tampa de borracha atóxica com sobre tampa removível, com perfeita vedação entre tampa e copo. Voltagem: 220V, Potência: 1,5 CV. Rotação: 3.500 rpm. O prazo de garantia deste item, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 06 (seis) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.</p>	UNIDADE	2	2	2	2
33	<p>Liquidificador industrial inox, Capacidade: 15L. 220VOLTS. Equipamento com cavalete basculante para descarga, com base resistente a corrosão e desgaste. Copo monobloco sem solda e frestas, com acoplamento de aço de alta resistência. Hélice para alimentos duros, destinado a triturar alimentos diversos com adição de líquido, com conjunto de lâminas em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Copo e corpo em aço inoxidável AISI 304. Tampa de borracha</p>	UNIDADE	2	2	2	2

	atóxica com sobre tampa removível, com perfeita vedação entre tampa e copo. Voltagem: 220V, Potência: 1,5 CV. Rotação: 3.500 rpm. O prazo de garantia deste item, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 06 (seis) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.					
34	PANO DE PRATO CONFECCIONADO EM 100% ALGODÃO, ATOALHADO LISO, COM BAINHA, MEDINDO 40 X 63CM	UNIDADE	12	12	0	12
35	Pano limpeza, material: 100% algodão, comprimento: 70 cm, largura: 50 cm, características adicionais: chão, cor: branca	UNIDADE	12	20	20	20
36	Papel alumínio, med. 45cm l x 7,5 metros c; embalagem c/ dados do fabricante; acondicionado em caixa, informando validade do produto, sem furos ou sinais de oxidação, devendo ter na embalagem externamente os dados de identificação. especificações complementares.	ROLO 7,5m	0	24	100	100
	PAPEL TOALHA, BOBINA COPA, PACOTE COM 2 ROLOS COM 60 TOALHAS DE 22X20CM CADA, 100% FIBRAS					

37	CELULÓSICAS, PODENDO SER USADO EM MICROONDAS, MULTI-USO, MÁXIMA ABSORÇÃO, COR BRANCO OU LARANJA	PACOTE 2 UND	0	48	48	60
38	Pegador de salada. Aço inoxidável. Cabo longo ( MÍNIMO DE de 20 cm.)	UNIDADE	0	0	5	5
39	Placa corte, material polietileno, comprimento 50 cm, largura 100 cm, espessura 1,50 cm (conforme cores solicitadas VERMELHA, AZUL, BRANCA E VERDE)	UNIDADE	6	5	10	10
40	Porta sabão, detergente e esponja, material plástico resistente, aplicação pia de cozinha	UNIDADE	0	12	24	12
41	Refil mop úmido, material: algodão e poliéster, tipo ponta: dobrada, aplicação: limpeza, cor: branca, gramatura: 340 g,m2.	UNIDADE	0	12	14	12
42	Rodo de pia de plástico comum 13 cm	UNIDADE	0	12	24	24
43	Sabão em barra neutro c/ 5 barras de 200g cada	Pacote	12	12	12	12
44	Sabonete líquido, aspecto físico: líquido cremoso perolado, aplicação: assepsia das mãos, características adicionais: ph neutro, densidade 0,9 a 1,05 g,m3, aplicação: assepsia das mãos, características adicionais: agente	Galão 5 litros	12	12	24	24



	bactericida, incolor e inodoro. composição: tensoativos aniônicos e não aniônicos, solvente, 5 l					
45	Saco plástico estéril transparente, com tarja branca e sistema de fechamento, para coleta de amostras de alimento. Dimensão aproximada: 12 x 30 cm. Pacote com 500 unidades.	Pacote	12	12	24	24
46	Saco plástico lixo, capacidade: 50 l, cor: preta, largura: 40 cm, altura: 60 cm, características adicionais: resistente ao peso mínimo de 5 kg. Pacote 100 unidades.	Pacote	6	6	6	6
47	Saco plástico lixo, capacidade: 100 l, cor: preta, aplicação: coleta de lixo, material: polietileno. 100 unidades	Pacote	10	10	16	10
48	Saco plástico lixo, capacidade: 200 l, cor: preta, largura: 90 cm, altura: 110 cm, características adicionais: reforçado, espessura: 12 micras, aplicação: coleta de lixo, material: polietileno. 100 unidades.	Pacote	12	24	30	30
49	Secante para máquina de lavar louças industrial. . Concentrado. Uso Industrial. Bombona 5L. Aprovado para uso em cozinha industrial.	Pacote	0	0	15	15
50	Toalha de papel interfolhado, 02 dobras, com dimensões Mínimas de 21 cm de largura e mínimo 23 cm e, 100% fibras celulósicas virgem, Não reciclado, cor	PACOTE 1000 UND	0	500	5.000	5.000

branca sem odor, gofrado. Pacote Com 1000 folhas e gramatura mínima 28 g/m². Apresentar laudo de Composição fibrosa.					
--	--	--	--	--	--

#### b.4: JUSTIFICATIVA:

A produção da merenda escolar exige não apenas a presença de profissionais qualificados, mas também a disponibilidade de materiais (e equipamentos) adequados para garantir a execução das atividades realizadas pelos profissionais merendeiros, além de eficiência, segurança e qualidade no preparo dos alimentos.

A execução das atividades das merendeiras depende da disponibilidade de utensílios, equipamentos e insumos apropriados para manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos que estão diretamente relacionados com a realidade e quantitativo de alunos de cada campus. Assim sendo, cada campus realizou o levantamento do seu quantitativo, baseando-se na experiência local e atendimento ou não dos contratos anteriores e atual.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 2.302.344,00

A composição dos preços, em relação aos postos de serviços, foi realizada a partir do preenchimento da planilha de custos e formação de preços, levando-se em consideração os valores instituídos pela CCT, referenciada neste Instrumento, e orientações contidas em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/agente-publico/orientacoes-e-procedimentos/11-orientacoes-gerais-para-planilha-de-custos-e-formacao-de-precos>. Serviu de base para o presente Estudo Técnico Preliminar a seguinte convenção coletiva: **RN000009/2025**, cuja autenticidade pode ser verificada no Sistema de Negociações Coletivas de Trabalho - MEDIADOR: <http://www3.mte.gov.br/sistemas/mediador/>

Quanto aos materiais, EPIs e Uniformes, foi realizada uma pesquisa no painel de preços para os materiais essenciais ao serviço, de acordo com a IN65/2021, conforme detalhado em planilha de pesquisa de preço e análise crítica e pesquisa de preço, em anexo a este ETP.

Campus	Posto de Serviço	Quantidade	Valor Mensal POR POSTO	Valor Mensal POR CAMPUS	Valor do contrato (BIENAL)
<b>Canguaretama</b>	Merendeiro para o campus Canguaretama com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais., contemplando materiais, fardamento e EPIs.	3	R\$ 6.909,04	R\$ 20.727,13	R\$ 497.450,88
<b>Nova Cruz</b>	Merendeiro para o campus Nova Cruz, com				

	dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais., contemplando materiais, fardamento e EPIs.	3	R\$ 7.240,20	R\$ 21.720,60	R\$ 521.294,40
<b>Parnamirim (Gerenciador)</b>	Merendeiro para o campus Parnamirim, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais., contemplando materiais, fardamento e EPIs.	3	R\$ 9.228,10	R\$ 27.684,29	R\$ 664.423,20
<b>São Paulo do Potengi</b>	Merendeiro para o campus São Paulo do Potengi, com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais., contemplando materiais, fardamento e EPIs.	3	R\$ 8.599,66	R\$ 25.798,98	R\$ 619.175,52

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

Os postos de trabalho, objeto deste estudo, serão contratados em quatro itens distintos, sendo um item para cada campus. Mantendo-se assim, a regra para a licitação de parcelamento da solução.

campus gerenciador: Parnamirim

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o atendimento das demandas de alimentação escolar nos campi do IFRN, faz-se necessário o pleno funcionamento dos seus refeitórios.

O pleno funcionamento dos refeitórios está atrelado à disponibilidade de vários outros serviços, os quais já foram contratados, estão em fase de contratação ou de planejamento de contratação.

- Serviços de mão de obra especializada com técnicos administrativos em educação, responsáveis pelo planejamento, gerenciamento e fiscalização dos contratos do IFRN relacionados ao fornecimento de alimentação escolar aos alunos, sendo esse quadro suprido por servidores efetivos da Instituição;

- Contratação de serviços de mão de obra especializada terceirizada, para suprir as demandas de outros postos de serviço, além dos que estão inseridos no objeto deste estudo, e não contemplados no quadro de recursos humanos do serviço público federal, tais como os cargos inerentes à limpeza geral das áreas, controle dos acessos, segurança, manutenção das instalações físicas e de equipamentos;
- Aquisição de materiais de consumo em geral que serão utilizados na preparação e distribuição das refeições (gás, alimentos diversos, materiais descartáveis e outros não previstos neste Estudo).

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

A referida contratação está no Planejamento e Gerenciamento de Contratações para 2025 dos campi gerenciador e participantes, estando apta a sua execução no exercício. A contratação está de acordo com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFRN, o PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO ÓRGÃO e o Plano Plurianual. Os comprovantes de lançamento do sistema de planejamento de compras foram anexados a este estudo.

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

### **12. Resultados Pretendidos**

As atividades, inerentes a esta contratação, estão relacionadas ao atingimento dos objetivos estratégicos da Instituição, que tratam da elevação da permanência e do êxito dos discentes dos cursos ofertados e do fortalecimento das atividades de assistência estudantil.

De acordo com o PDI, “a operacionalização das ações de apoio à permanência e ao êxito escolar é realizada através de programas específicos, tendo como princípio a assistência estudantil na forma de proteção social”. Ele traz ainda que “as demandas sociais apresentadas pelos estudantes” são atendidas através das ações da Instituição, que estão “alinhadas aos objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil” e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, sendo essas ações implementadas pelo Serviço Social e Serviço de Nutrição do IFRN.

Com esta contratação, espera-se manter o adequado funcionamento dos refeitórios dos campi do IFRN - Canguaretama, Nova Cruz, São Paulo do Potengi e Parnamirim, atingindo esses objetivos, ofertando alimentação de qualidade e em quantidade adequada aos estudantes.

Assim, a contratação de serviços profissionais que mantenham o bom estado de conservação das instalações, equipamentos, utensílios e gêneros disponibilizados nas cozinhas dos refeitórios e a execução dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, torna-se fundamental para que não haja prejuízos ao processo ensino-aprendizagem dos discentes.

### 13. Providências a serem Adotadas

- Deverão ser nomeados servidores dos campi onde os serviços serão prestados para atuarem como gestor do contrato e fiscais, técnicos e administrativos, dos contratos referentes a cada campus, os quais serão capacitados para exercerem essas atividades; em havendo decisão quanto à manutenção dos fiscais dos contratos anteriores, faz-se necessário a oferta a estes de cursos de atualização, especialmente quanto à IN 05 /2017- MPOG.
- No mínimo quinze dias antes do início da contratação, deverá ser promovida a transição dos contratos anteriores para o(s) vencedor(es) do certame, por meio de reuniões e estabelecimento de ações planejadas no sentido de apresentar os locais de prestação de serviços, assim como os normativos que estabelecem a rotina de fiscalização em relação ao contrato e, por último, verificar a possibilidade de “aproveitamento do quadro atual”, sem que haja qualquer ingerência por parte da Administração do IFRN ou dos setores, prevalecendo sempre os critérios de competência e profissionalismo.
- O fiscal do contrato ou o representante da Administração responsável onde o serviço será prestado deverá apresentar à empresa vencedora, o cronograma das atividades diárias de cada serviço bem como a necessidade de mão de obra para cada atividade, para que possam ser definidas as escalas de trabalho por turno.
- Os merendeiros e seus eventuais substitutos temporários devem apresentar antes do inícios de suas atividades, o certificado de capacitação em: higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
- Deverá ser apresentado pela empresa contratada um cronograma de treinamentos anual, devendo ser realizado pelo menos 4 (quatro) por ano; o primeiro, no início do contrato e os seguintes, com periodicidade trimestral.
- A Administração deverá acordar com a empresa contratada o cronograma de visita do preposto e da nutricionista, assim como solicitar os meios de contato dos mesmos.
- Antes do início das atividades, a empresa deverá apresentar o ASO dos funcionários, o qual deverá incluir os exames de coprocultura e corpo parasitológico de fezes. Os exames deverão ser repetidos no mínimo, semestralmente. A cópia dos exames deverão ficar disponíveis com os fiscais para fins de fiscalização.
- A Direção Geral de cada campus pertencente ao polo deverá avaliar e aprovar os mapas de riscos em anexo por ocasião da aprovação do termo de referência, assumindo o compromisso de adotar, além das providências elencadas acima, aquelas que estão elencadas como ações preventivas relacionadas aos riscos identificados.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais relacionados ao objeto da contratação foram relacionados no mapa de riscos em anexo, sendo previstas ações preventivas para que os eventos classificados como riscos operacionais ambientais químico, físico, biológico e social.

Ressalta-se a importância que a Administração, aprovando os mapas de riscos, assuma a responsabilidade de encaminhar as providências quanto à prevenção para que não haja ocorrência dos mesmos, podendo trazer sérios danos relacionados ao aspecto de saúde dos usuários e funcionários do serviço a ser contratado, aspectos legais e aspectos relacionados ao meio ambiente físico e social do IFRN.

Por fim, registre-se que os mapas de riscos foram elaborados considerando a Instrução Normativa 05/2017, alinhando-se à metodologia trazida pelo Tribunal de Contas da União, em seu Referencial Básico de Gestão de Riscos (2018), adotando um padrão de assume o julgamento da equipe de planejamento quanto a confiança das ações preventivas planejadas, devendo, no caso de proposição de alterações das ações, retornar à Comissão para uma nova análise acerca dos riscos identificados com esse Estudo.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das justificativas e necessidade.

## 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](#).

**ANA CLAUDIA NOBREGA DE MEDEIROS**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/06/2025 às 09:41:10.

**PRISCILA FABIOLA DOS SANTOS SILVA**

Membro da comissão de contratação

**MARIA LUIZA DO NASCIMENTO CESARINO CAVALCANTI**

Membro da comissão de contratação

**SUELDO LOPES CAMARA JUNIOR**

Membro da comissão de contratação

**FABIA JAIANY VIANA DE SOUZA**

Membro da comissão de contratação

**DORINEIDE JOYCE MATIAS BEZERRA SILVA**

Membro da comissão de contratação

**SALMON CARLOS VITORINO**

Membro da comissão de contratação

**ELAINE CAROLINE DA NOBREGA SOARES**

Membro da comissão de contratação

**ADALGISA LORDAO BARBOZA DE ALMEIDA**

Membro da comissão de contratação

**FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI**

Membro da comissão de contratação

**THIAGO ARAUJO DE AZEVEDO**

Membro da comissão de contratação



# Documento Digitalizado Público

ETP 6/2025 - 152756

**Assunto:** ETP 6/2025 - 152756  
**Assinado por:** Rute Silva  
**Tipo do Documento:** Estudo Técnico Preliminar  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Rute Paula da Silva, Coordenação de Compras - FAG-IFRN - COCOMP/PAR** , em 09/06/2025 10:08:09.

Este documento foi armazenado no SUAP em 09/06/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 2202190  
**Código de Autenticação:** 29b19fff7a

