

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE

## Estudo Técnico Preliminar 89/2025

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23139.001940.2025-12

### 2. Descrição da necessidade

O IFRN - Campus Avançado Jucurutu - é uma instituição pública de ensino inclusivo e de qualidade, no qual seu serviço de alimentação e nutrição visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, ofertando uma alimentação adequada, saudável e com acesso de forma igualitária durante o período letivo, respeitando os alunos que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica, de forma a assegurar a permanência dos estudantes no espaço educacional e proporcionar a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Ademais, o campus Jucurutu possui compromisso institucional de garantir o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais ações indispensáveis ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, em conformidade com os objetivos estratégicos do IFRN, além das legislações vigentes relacionadas ao tema.

Além disso, o campus Jucurutu passa por um processo de expansão das ofertas de curso, com realização de aulas nos dois turnos (manhã e tarde) gerando aumento da necessidade de atendimento aos alunos no que tange à organização, ao preparo e ao fornecimento de refeições a cada ano. Com a previsão de vagas do curso técnico integrado para o ano letivo de 2026, observa-se significativa expansão, com oferta ampliada para 8 turmas regulares, totalizando cerca de 320 estudantes do curso matriculados, o que eleva substancialmente a carga de preparo, manipulação e distribuição de alimentos e aumento da demanda por refeições, considerando que o público estudantil ampliou-se em quantidade e em diversidade de horários de permanência no campus.

Diante das necessidades descritas, faz-se imprescindível **a contratação de serviços terceirizados de auxiliar de cozinha**, profissionais devidamente qualificados para assegurar a armazenagem, o controle, o preparo, a higienização e a distribuição ideal de refeições, resultando em benefícios diretos e indiretos com o propósito de dispor das melhores condições de alimentação, nutrição e saúde para a comunidade discente atendida pelo campus Jucurutu. Vale ressaltar que a terceirização dos serviços de auxiliar de cozinha é necessária pela inexistência de mão de obra específica para este serviço em quadro permanente dessa instituição de ensino.

A referida contratação possibilitará atender aos preceitos das Resolução CD/FNDE Nº 06/2020 e assim poder executar os serviços de alimentação e nutrição atualmente demandados de forma adequada, melhorando o desempenho acadêmico ao viabilizar a igualdade de acesso a refeições consolidadas, além de prevenir a evasão escolar.

A não contratação prejudicará a adequada oferta de refeições no campus e comprometerá o valor da Instituição no seu compromisso ético com a responsabilidade social, os preceitos básicos de cidadania e humanismo bem como fere o direito do aluno a uma alimentação balanceada e saudável no ambiente escolar.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Administrativa - IFRN/JUC	Wyllyan Marques Souza

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O licitante deverá estar cadastrado e habilitado parcialmente no Sistema de Cadastramento de Fornecedores – **SICAF**

4.1.1 Serão consultados os seguintes sítios eletrônicos quanto às questões de regularidade do licitante: 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.

4.1.2 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/>).

4.2 Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços e da inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação, inclusive na vigência do contrato, caso venha a ser contratado pelo IFRN.

4.2.1 declarar que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesesseis anos.

4.3 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 da realização da licitação.

4.4 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.

4.4.1 Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente.

4.4.2 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, **conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.**

4.4.3 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação dos serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 2 (dois) anos serem ininterruptos.

4.4.4 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados utilizados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, **consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.**

4.5 Comprovante de criação de conta-depósito vinculada, bloqueada para movimentação, que somente será movimentada para liberação do pagamento direto das verbas aos trabalhadores, **conforme inciso I do Art 18 na Instrução Normativa N° 05, de 25 de maio de 2017.**

4.6 A contratada deverá observar que todos os custos com efetivação dos serviços de auxiliar de cozinha devem estar previstos em sua proposta de preços, inclusive os custos com fornecimento de uniformes.

4.7 O serviço prestado deverá adotar regime de dedicação exclusiva de mão de obra em que os empregados da contratada fiquem à disposição nas dependências da contratante para a sua prestação.

4.7.1 Os serviços devem ser considerados de caráter continuado, tendo em vista que são essenciais, atendendo às demandas internas de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, além de que asseguram o funcionamento das atividades finalísticas do Campus Jucurutu e sua interrupção pode comprometer o cumprimento da missão institucional do IFRN.

4.7.2 A execução dos serviços será iniciada após emissão do empenho com a respectiva assinatura do contrato pelas partes e emissão da ordem de serviço pelo setor competente.

4.7.3 O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021 por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

**4.8 Os serviços deverão ser realizados no IFRN – Campus Avançado de Jucurutu, Rodovia RN 118, KM 153, S/N, Sítio Caeira – Zona de Expansão. Jucurutu – RN. CEP: 59.330-000.**

4.8.1 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, devendo ser efetuado agendamento prévio da visita, através do **Telefone (084) 4005-4119 e/ou e-mail: diad.juc@ifrn.edu.br**.

4.8.2 O horário de funcionamento do IFRN – Campus Avançado de Jucurutu é das 06:00 às 18:00 horas, de segunda à sexta-feira, eventualmente aos sábados. Assim, os serviços de auxiliar de cozinha devem se adequar a estes horários, podendo ser variável de acordo com o setor de alimentação escolar, porém sempre se respeitando a carga horária máxima de 44 horas semanais.

4.9 O contrato deverá ter a duração inicial de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da assinatura do respectivo termo, podendo ser prorrogado por até 10 anos (Artigo 107, da lei 14.133 de 01 de abril de 2021).

4.10 Deverá apresentar Comprovante de endereço da filial, sede ou escritório a que os fiscais e gestor de contratos devem se reportar durante a execução do objeto e, sempre que necessário, disponibilizará o preposto para orientar a execução dos serviços, bem como manter contato com o fiscal da Contratante, responsável em adotar as providências que fizerem necessárias ao bom cumprimento das obrigações contratuais, recebendo as reclamações daquela e, por consequência, tomando as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas, conforme art. 118 da Lei nº 14.133/21.

4.10.1 A Contratada deverá indicar formalmente o seu preposto como responsável pela execução do contrato que necessariamente deverá estar presente na reunião inicial. Esta designação será escrita, assinada pelo representante da Contratada – outorgante – e pelo próprio preposto indicado e deve constar na ata da reunião inicial ou em termo separado.

4.10.2 O preposto deverá ter condições de coordenar a execução do contrato e ter poderes expressos para representá-la em todos os atos do contrato, especialmente em atas de reuniões, termos de recebimento ou recusa de objeto a ser entregue, notificações, ofícios e todos os demais atos relacionados à execução do contrato.

4.10.3 As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim ou dependendo da emergência ou necessidade da celeridade da informação, via telefone ou WhatsApp, sendo que a contratada deverá dar o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas.

4.11 As propostas deverão ser apresentadas baseadas na Convenção Coletiva vigente a época da licitação.

4.11.1 A Convenção Coletiva de Trabalho que serviu de base para o presente estudo técnico preliminar é a dos Trabalhadores em Asseio, conservação, higienização e limpeza urbana de 2025 com abrangência no território do Rio Grande do Norte registrada no Ministério do Trabalho e Emprego com o número **RN000009/2025**, cuja autenticidade pode ser auferida no seguinte link: <http://www3.mte.gov.br/sistemas/mediador/>.

4.11.2 Ficam assegurados o seguinte piso salarial aos empregados que compõe a categoria profissional, conforme convenção coletiva de trabalho vigente do Sindicato das Empresas de asseio, conservação, e limpeza urbana pública e privada do Estado Rio Grande do Norte – SEAC/RN, CNPJ nº 40.756.462/0001-58 e do Sindicato dos Trabalhadores em Asseio, conservação, higienização e limpeza urbana do Estado do Rio Grande do Norte – **SINDLIMP**, CNPJ nº **24.192.916/0001-59**, conforme tabelas abaixo:

Serviço	Grupo	Piso Salarial
Auxiliar de Cozinha	Grupo I	R\$ 1.580,42

**Nº da CBO: 5135-05**

**Cargo de Ocupação: Auxiliar de Cozinha**

**Descrição Sumária:** Trabalham na área de pré-preparo, preparo de alimentos e na montagem de pratos. Manipulam alimentos infantis e nutrição enteral (fórmulas infantis, leite humano, dietas enterais e outros). Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparam local, organizam o trabalho e cumprem normas, procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

4.12 Os serviços prestados pela contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de produtos e equipamentos de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como em maior eficiência na utilização de recursos como água e energia minimizando a pressão sobre os recursos naturais.

4.12.1 Deverá estabelecer medidas de controle necessárias à 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).

4.12.2 A contratada deverá adotar práticas de redução de geração de resíduos sólidos, realizando a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo órgão ou entidade, na fonte geradora, e a coleta seletiva conforme legislação específica.

4.12.3 Os produtos utilizados na prestação dos serviços pela contratada deverão ser atóxicos e biodegradáveis com maior vida útil que cause menor impacto ambiental.

4.12.4 É obrigação da contratada treinar e capacitar periodicamente seus empregados no atendimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, bem como prevenção de incêndio, práticas de redução do consumo de água, energia e redução da geração de resíduos para implementação das lições aprendidas durante a prestação dos serviços.

4.13 A contratada deve colocar à disposição mão de obra empregada nos serviços com os seguintes requisitos mínimos:

- Estar em dia com as obrigações eleitorais e militares;
- Ter curso de formação ou experiência comprovada na área de atuação;
- Possuir atestado de sanidade física e mental e de bons antecedentes; e
- Possuir o ensino fundamental completo como escolaridade mínima, para que seja possível ler os rótulos dos materiais que devem ser utilizados cotidianamente, além de conseguir ler e interpretar materiais escritos de capacitação ou comunicados, avisos ou advertências que a empresa faça.

4.14 É obrigação da contratada disponibilizar equipe técnica qualificada, devidamente registrada, para a prestação dos serviços.

4.15 A Contratada deve manter um programa de controle médico, realizando exames laboratoriais, de acordo com a determinação da legislação do Ministério do Trabalho através da NR-7 que determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, com o objetivo de acompanhar o controle de saúde clínico dos colaboradores;

4.16 A Contratada deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente;

4.17 Deverá habilitar os colaboradores, por meio de curso de Boas Práticas de manipulação, comprovado por certificado ou diploma para o desempenho das funções inerentes ao setor. As capacitações deverão ocorrer anualmente, nos seguintes temas: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, em doenças transmitidas por alimentos e contaminantes nos alimentos.

4.18 Em casos fortuitos e de força maior, em que a saúde das pessoas seja colocada em risco (a exemplo de endemias e pandemias), a empresa deverá fornecer os materiais para a segurança dos seus empregados (máscara, álcool em gel, entre outros).

## 5. Levantamento de Mercado

O serviço de auxiliar de cozinha 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, verificou-se que contratar diretamente tem atendido plenamente às necessidades dos campi do IFRN. Essa modalidade de contratação se tornou a mais eficaz para garantir a excelência na alimentação escolar.

No levantamento de mercado, verificou-se que a contratação de serviços terceirizados de auxiliar de cozinha é a solução mais adequada para o atendimento da demanda do IFRN – Campus Avançado Jucurutu, em virtude de a instituição não dispor de quadro próprio de servidores para execução das atividades de preparo, higienização, armazenamento e distribuição de alimentos. Considerando a expansão do campus e a elevação da carga horária em turnos distintos pelo aumento progressivo da demanda devido à expansão das ofertas dos cursos, torna-se imprescindível a presença de profissionais qualificados e dedicados exclusivamente a tais funções, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normativos do PNAE.

Sob o aspecto econômico, a terceirização mostra-se mais vantajosa quando comparada a outras alternativas, pois transfere à contratada os encargos trabalhistas, previdenciários e de gestão de pessoal, reduzindo riscos e despesas para a Administração, possibilitando ajustar a quantidade de profissionais à real necessidade do campus, garantindo eficiência no uso dos recursos públicos e assegurando continuidade dos serviços de alimentação escolar, prevenindo prejuízos pedagógicos e sociais decorrentes da interrupção do fornecimento de refeições.

Além disso, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Quanto às opções analisadas para contratação:

### **Solução 01 - Contratação por meio de adesão à ATA de registro de preço:**

Essa opção, embora com possibilidade de celeridade em sua realização, não se enquadra como o meio mais viável para a administração, pois apesar de existirem atas vigentes, de acordo com a lei 14.133/2021, só é possível aderir a 50% do objeto contratado e em todas as atas vigentes analisadas o quantitativo possível para adesão não supriria a necessidade atual do campus em sua integralidade. Além da possibilidade de serem encontradas situações com particularidades (quantitativos de postos, carga horária, região da empresa vencedora) que podem dificultar o alcance do atendimento da necessidade atual do campus. Portanto, torna-se dispensável essa possibilidade.

### **Solução 02 - Contratação por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico:**

Essa opção mostrou-se mais vantajosa por permitir que a administração planeje tempestivamente os documentos internos com os requisitos mínimos necessários que a eventual contratada deve atender, garantindo que a contratação esteja alinhada com a necessidade real do campus. Além disso, ao exigir planilha de custos e formação de preços detalhada, o pregão permite comparabilidade técnica entre propostas, identificação de valores inexequíveis e aderência à convenção coletiva aplicável, evitando futuras alegações de desequilíbrio.

Esse tipo de solução também conta com a possibilidade de prorrogação contratual, garantindo a continuidade desse serviço considerado essencial para o pleno funcionamento do campus, além de interligar vários suportes que mitigam os riscos inerentes a um processo de licitação, como a elaboração de mapa de riscos, de maneira a ponderar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato; termo de referência e edital, com seus respectivos anexos, facilitando a visualização, por parte dos licitantes interessados, das obrigações na participação do certame.

Por fim, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada, visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns. Foram consideradas por fim, experiências exitosas em contratações pretéritas realizadas.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução que atende aos interesses e às necessidades da Administração é a contratação de pessoa jurídica especializada para a prestação de serviços continuados, com dedicação exclusiva de mão de obra e fornecimento de uniformes, a serem executados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Avançado de Jucurutu, com vigência inicial de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogada por igual período, até o limite de 10 anos.

Reiterando, o serviço a contratar a partir deste estudo é enquadrado como serviço comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme o art. 6, inciso XIII, da lei 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por **licitação na modalidade Pregão Eletrônico do tipo menor preço por item**, para possibilitar a competitividade aos participantes e, assim, obter maior economicidade na contratação.

Diante disso, a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de auxiliar de cozinha atenderá a necessidade dos Campus Jucurutu garantindo, através da atuação da empresa vencedora, entre outras atividades, a armazenagem, o controle, o preparo, a higienização e a distribuição ideal de refeições adequadas aos alunos, para garantia do atendimento pelo Campus Jucurutu às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais ações institucionais do IFRN.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O IFRN – Campus Avançado Jucurutu, desde sua implantação, busca garantir condições adequadas de funcionamento dos serviços de apoio à comunidade acadêmica, especialmente aqueles ligados à oferta de alimentação escolar.

Na última contratação, o campus contava com apenas 1 (um) posto de auxiliar de cozinha, dimensionado para atender à demanda de aproximadamente 80 estudantes do curso técnico integrado, visto que, à época, tratava-se do primeiro ano de funcionamento da unidade com cursos presenciais regulares, com oferta inicial e carga horária reduzida, restrita ao turno vespertino.

Entretanto, a realidade atual e a previsão para o ano letivo de 2026 apresentam significativa expansão, com oferta ampliada para 8 turmas regulares, totalizando cerca de 320 estudantes do curso técnico integrado matriculados; além disso, iniciou-se o funcionamento da unidade em dois turnos (matutino e vespertino), o que eleva substancialmente a carga de preparo, manipulação e distribuição de alimentos e aumento da demanda por refeições, considerando que o público estudantil ampliou-se em quantidade e em diversidade de horários de permanência no campus.

Diante desse cenário, a estrutura anterior (1 posto) mostra-se insuficiente para atender à demanda atual e futura, sendo necessário dimensionar de forma técnica a ampliação da equipe de auxiliares de cozinha.

### Metodologia de estimativa dos quantitativos:

Para dimensionar a estimativa do quantitativo de postos, foi considerado e analisado o histórico de contratações anteriores; a projeção de crescimento do público-alvo, com o incremento de 80 para 320 alunos, representando aumento de 300% no número de discentes atendidos; a expansão da carga horária de funcionamento: antes restrita ao turno vespertino, agora ampliada para os turnos matutino e vespertino, o que gera duplicação das atividades de preparo e distribuição e o critério de proporcionalidade, considerando a evolução da demanda e da carga de trabalho,

Portanto, verificou-se a necessidade de acréscimo de novos postos de auxiliares de cozinha, de forma proporcional ao aumento do público e à carga operacional.

### Memória de cálculo:

Na Situação anterior (última contratação): Eram  $80 \text{ alunos} \div 1 \text{ posto} = 80 \text{ alunos por posto}$ . Situação futura (Considerando previsão para o ano de 2026, de acordo com o edital 48/2025 - PROEN/IFRN):  $320 \text{ alunos} \div 80 \text{ (referência anterior)} = \text{necessidade de } 4 \text{ postos de auxiliar de cozinha}$  sendo 2 postos por turno, entretanto, como a carga horária do cargo de auxiliar de cozinha atualmente

corresponde a 44 (quarenta e quatro) horas semanais, são necessários apenas 2 postos para atender às demandas previstas com preparo e distribuição das refeições. Além disso, por haver a duplicação da jornada, (dois turnos) reforça-se a necessidade de manter equipe suficiente para garantir rotatividade, cobertura em caso de afastamentos e atendimento contínuo.

Portanto, com base na proporcionalidade, na expansão da carga de trabalho e memória de cálculo, conclui-se pela necessidade de contratação de 2 (dois) postos de auxiliar de cozinha para o campus, conforme quadro resumo abaixo:

QUADRO I - ESTIMATIVA DO SERVIÇO A SER CONTRATADO

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DE POSTOS	CARGA HORÁRIA
1	Serviços de Auxiliar de Cozinha	Postos	2	44 horas semanais

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar apenas os fardamentos ficando a cargo da contratante o fornecimento dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios necessários e EPIs.

Os quantitativos abaixo listados poderão sofrer alteração durante a vigência contratual, respeitando o disposto na Lei nº 14.133/21:

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

QUADRO II – RELAÇÃO DE UNIFORMES

Quantidade de uniformes por funcionário contratado por ano			
Descrição dos materiais	Semestre Inicial	Semestre Final	TOTAL DE UNIFORME POR ANO
Blusa ou camisa: em tecido de algodão (100%);	3	3	6
Calça pijama de algodão na cor branca;	3	3	6
Par de Sapatos, na cor branca	1	1	2
Par Meias na cor branca	5	5	10
Crachá em PVC flexível	1	-	1

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

**Blusa ou camisa:** Blusa/camisa para auxiliar de cozinha – confeccionada em tecido brim leve ou algodão 100% natural, confortável, de fácil higienização e resistente a lavagens em altas temperaturas. Na cor branca, sem bolso, sem botão, sem zíper ou qualquer acessório que comprometa a segurança alimentar. Modelagem tradicional, com gola careca ou tipo padre, podendo ser de manga curta ou longa, conforme necessidade da atividade. A peça deverá conter a logomarca da instituição/empresa, aplicada no lado esquerdo do tórax, por meio de bordado computadorizado plano ou silk-screen de alta durabilidade, resistente a lavagens industriais, com dimensões máximas de 8 × 8 cm, obedecendo ao manual de

**Calça:** Calça tradicional para auxiliar de cozinha – confeccionada em tecido brim resistente, 100% algodão, cor branca (ou clara), adequada à rotina de higienização frequente. Possui cós elástico resistente em toda a circunferência da cintura, com aproximadamente 4 cm de largura, garantindo conforto e mobilidade. Fechamento: apenas com cós elástico, sem botão e sem zíper, evitando pontos de acúmulo de sujeira. Bolsos: 2 (dois) bolsos frontais discretos tipo faca, de aproximadamente 16 cm de abertura, sem bolsos traseiros, em conformidade com normas de higiene para serviços de alimentação. Modelagem: tradicional e confortável, corte reto, garantindo segurança e facilidade de movimentação no ambiente de cozinha. Composição: 100% algodão, tecido brim, resistente a lavagens em altas temperaturas, favorecendo a assepsia.

**Sapato:** Sapato de segurança ocupacional para auxiliar de cozinha – confeccionado com cabedal em couro curtido ao cromo, com forração interna em material sintético, antiderrapante e antibacteriano. Fechamento sem cadarço, garantindo segurança alimentar e evitando acúmulo de resíduos. Palmilha de montagem em material sintético, fixada pelo processo strobel, proporcionando maior conforto e durabilidade. Solado em monodensidade, colado ao cabedal, com propriedades antiderrapantes adequadas a pisos lisos e úmidos, característicos de ambientes de cozinha industrial. Na cor branca, de fácil higienização, resistente a lavagens e a agentes químicos de limpeza.

**Meia:** Meia ocupacional para uso em cozinha, cano médio (6 a 10 cm de altura), modelo liso, confeccionada em tecido de composição mista: algodão, poliamida e elastano, garantindo conforto, respirabilidade e ajuste anatômico. Punho com elástico que assegura firmeza sem causar desconforto. Disponível nos tamanhos 36 ao 44. Na cor branca, favorecendo a higienização e o controle visual de limpeza.

**Crachá:** Crachá confeccionado em PVC flexível, produzido no formato CR-80 (85 x 54 mm), com espessura de 0,76 mm, resistente e durável. Produzido por termoimpressão digital em 4/1 cores, com campos fixos (logotipo, cores institucionais, marca d’água e demais elementos de identidade visual). O material deverá receber tratamento especial de superfície, garantindo maior durabilidade e preservação da imagem ao longo do tempo. Acessórios inclusos: cordão para crachá em poliéster, com aproximadamente 60 cm de comprimento, 1 (uma) unidade por crachá, com presilha tipo jacaré ou similar, de boa qualidade. Durabilidade: o conjunto (crachá + cordão) deve possuir vida útil mínima de 12 (doze) meses, sem perda significativa de legibilidade ou integridade.

Os uniformes deverão ser entregues aos colaboradores no início da execução do contrato, devendo ser substituídos a cada 06 (seis) meses, conforme quantidades especificadas na tabela acima, ou a qualquer época, no prazo máximo de 10 dias, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação;

No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 246.756,48

Para fins de estimativa de valor de contratação, foram utilizados planilhas de custos e formação de preços com seu preenchimento tendo por base a convenção coletiva de trabalho vigente, RN000009/2025, cuja autenticidade pode ser verificada no Sistema de Negociações Coletivas de Trabalho - MEDIADOR: <http://www3.mte.gov.br/sistemas/mediador>.

Para o fardamento, foi feita uma pesquisa de preços em conformidade com a IN 65/2021,conforme detalhado em planilha de pesquisa de preço e análise crítica de pesquisa de preço, em anexo a este ETP

As planilhas de custo estimativas constam em anexo ao processo.

Assim, o preço estimado para a contratação almejada para 24 (vinte e quatro) meses iniciais estimou-se em:

--	--	--	--	--	--

Posto de Serviço	QUANTIDADE	LOCAL DE EXECUÇÃO	VALOR MENSAL (POR POSTO)	VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS	VALOR ESTIMADO GLOBAL (24 MESES)
Auxiliar de Cozinha com dedicação exclusiva e posto de 44 horas semanais., contemplando fardamento.	2	IFRN - Campus Avançado de Jucurutu	R\$ 5.140,76	R\$ 10.281,52	R\$ 246.756,48

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

O parcelamento da solução NÃO se mostra possível, visto que a contratação desse tipo de serviços só é técnica e economicamente viável e não representará perda de economia de escala, se for efetuada a contratação de todos os serviços com uma única empresa.

A escolha em não parcelar se deve em parte pela questão logística, considerando que os serviços possuem interdependência, o que é melhor administrado por um único contrato, que por sua vez leva a uma eficiente execução e controle na gestão contratual.

Portanto, não cabe o parcelamento da solução visto que se trata de um único item com objeto específico de prestação de serviço contínuo a ser efetuado por apenas uma empresa.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há necessidade da contratação para aquisição de gás liquefeito de petróleo, visto que guarda uma certa relação/afinidade com o objeto desta contratação.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os serviços pretendidos nesta contratação estão alinhados com o planejamento do IFRN Campus Avançado de Jucurutu, estando previstos no Plano Anual de Contratações de 2025.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com a contratação dos serviços continuados de auxiliar de cozinha com fornecimento de material, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte- IFRN Campus Avançado de Jucurutu - fornecer alimentação nutricionalmente balanceada e de qualidade, saudável e segura, respeitando os hábitos alimentares dos alunos.

Dentre os ganhos diretos e indiretos com esta contratação destacam-se:

- executar os serviços de alimentação e nutrição atualmente demandados, bem como proceder ao seu aperfeiçoamento;
- melhorar o desempenho acadêmico do aluno, viabilizando a igualdade de oportunidades; e
- prevenir a evasão escolar.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não existem providências a serem adotadas pelo IFRN Campus Avançado de Jucurutu relativos à aquisição de itens de cozinha para adequação entre a produção das refeições. O campus já possui refeitório com equipamentos a contento para executar o serviço.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Na execução do contrato, a futura CONTRATADA deverá observar os seguintes critérios de sustentabilidade:

- É obrigação da contratada adotar medidas para evitar o desperdício da água potável, com verificação da normalização de equipamentos quanto ao seu funcionamento (se estão regulados, quebrados ou com defeitos), bem como práticas de racionalização;
- A contratada deverá racionalizar o consumo de energia elétrica com a utilização de equipamentos mais eficientes, que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), conforme regulamentações, para os casos possíveis.
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- A contratada deverá adotar práticas de redução de geração de resíduos sólidos, realizando a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo órgão ou entidade, na fonte geradora, e a coleta seletiva conforme legislação específica;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- A contratada deverá utilizar apenas embalagens recicláveis na prestação do serviço, incentivando sua utilização ou substituição por fontes renováveis.
- Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como: Vazamentos em torneiras, sifões e chuveiros, Saboneteiras e toalheiros quebrados, Lâmpadas queimadas ou piscando, Tomadas e espelhos soltos, Fios desencapados, Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades de programas internos que venham a ser implementados ou que estejam em execução, nos órgãos contratantes, voltados à questão ambiental.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise realizada pela equipe de planejamento, conclui-se que a contratação de serviços de **auxiliar de cozinha** para o IFRN – Campus Avançado Jucurutu é **viável e necessária**, uma vez que atende plenamente aos requisitos identificados no levantamento da necessidade institucional.

O estudo técnico preliminar demonstrou que a demanda por este serviço é contínua, decorrente da necessidade de apoio às atividades de preparo, organização e distribuição de refeições destinadas a estudantes e servidores, em conformidade com os programas de alimentação e assistência estudantil. A ausência deste profissional comprometeria diretamente a qualidade e a regularidade da alimentação ofertada, podendo gerar prejuízos à saúde, ao desempenho acadêmico dos estudantes e ao cumprimento da função social do Instituto.

A análise de alternativas de mercado evidenciou que a forma mais vantajosa para a Administração é a contratação do serviço mediante **pregão eletrônico**, em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, garantindo a observância da legislação vigente, a ampla competitividade, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa.

Dessa forma, considerando os estudos realizados, as demandas institucionais, a disponibilidade de fornecedores no mercado e o atendimento aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público, declara-se **viável a contratação dos serviços de auxiliar de cozinha para o IFRN – Campus Avançado Jucurutu**, devendo a equipe de planejamento dar prosseguimento às etapas subsequentes do processo licitatório.

## 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](#).

**WYLLYAN MARQUES SOUZA**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 25/09/2025 às 15:04:04.*

**FRANCISCA SIMONELY DE VASCONCELOS**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 25/09/2025 às 16:45:39.*

**ROBERTO GOMES CAVALCANTE JUNIOR**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 25/09/2025 às 15:44:15.*

# Documento Digitalizado Público

## ETP 89/2025 - Reajustado

**Assunto:** ETP 89/2025 - Reajustado  
**Assinado por:** Wyllyan Marques  
**Tipo do Documento:** Estudo Técnico Preliminar  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Wyllyan Marques Souza, COORDENADOR(A) - FG0002 - DIAD/JUC**, em 25/09/2025 16:54:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 25/09/2025. 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:** 2330182  
**Código de Autenticação:** f488b03b14

