

Estudo Técnico Preliminar 10/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23486.000616/2024-56

2. Objetivo da Contratação

2.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para consumo, na modalidade almoço, para os estudantes regularmente matriculados nos Cursos Técnicos Integrados Integrais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) *campus* Caucaia, durante os dias determinados pela CONTRATANTE, de acordo com o calendário letivo aprovado pelo Conselho Superior (CONSUP), excluído o período de férias escolares e conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

3. Normativos Que Disciplinam os Serviços

3.1. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

3.2. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

3.3. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007. Revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994 e dá outras providências.

3.4. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

3.5. Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003 - Institui medidas de redução de consumo e racionalização do uso de água no âmbito do Estado de São Paulo.

3.6. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 - Dispõe 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.

3.7. Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

3.8. Decreto Estadual nº 33.904, de 21 de janeiro de 2021 - Decreto do Governo do Ceará dispõe sobre o isolamento social e estabelece medidas preventivas direcionadas a evitar a disseminação da Covid-19 em todo o território cearense, e contempla outras providências.

- 3.9. Instrução Normativa nº 05, de 27 de junho de 2014 - Dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.
- 3.10. Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 3.11. Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.
- 3.12. Instrução Normativa – SLTI/MPOG nº 10, de 12 de novembro de 2012 - Estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável de que trata o art. 16, do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e dá outras providências.
- 3.13. Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, da Advocacia Geral da União.
- 3.14. Nota Técnica nº 23/2020 (ANVISA) - Orientações aos patrocinadores, centros e investigadores envolvidos na condução de pesquisas clínicas autorizadas pela Anvisa e estudos de bioequivalência (BE), considerando as medidas de enfrentamento do novo coronavírus (substitui as NT 03/2020, NT 14/2020 e NT 22 /2020).
- 3.15. Nota Técnica nº 47/2020 (ANVISA) - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.
- 3.16. Nota Técnica nº 48/2020 (ANVISA) - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
- 3.17. Nota Técnica nº 49/2020 (ANVISA) - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente no contexto do enfrentamento à Covid-19.
- 3.18. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.
- 3.19. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 - Estabelece as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população
- 3.20. Protocolo Setorial nº 18/2020, do Governo do Estado do Ceará - Retomada de atividades escolares.
- 3.21. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- 3.22. Resolução - RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005 - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais.
- 3.23. Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.
- 3.24. Resolução nº 26, de junho de 2013 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 3.25. Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

3.26. Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994 - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

3.27. Cartilha produzida pelo coletivo de nutricionistas do IFCE- Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do IFCE no contexto da COVID-19.

4. Descrição da necessidade

4.1. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB (Lei nº 9.394/1996), em seus Artigos 2º e 3º, estabelece a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

4.2. Para o atendimento ao Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, a alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

4.3 Em consonância com os princípios e as diretrizes determinadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE/ Ministério da Educação), previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010) e no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), prover uma alimentação balanceada, em condições higiênico sanitárias adequadas e acessível aos estudantes, é condição elementar para o bom desempenho acadêmico. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE vem executando um conjunto de políticas e ações que assegurem, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco no sucesso do aluno. Nessa perspectiva, surge a necessidade da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais do estudante durante a sua permanência no IFCE, com intuito de garantir um desempenho satisfatório, através do cumprimento da lei relativa à alimentação escolar e a continuidade educativa do aluno.

4.4 A principal missão das atividades meio é apoiar e garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, fácil, segura e confiável. Para atingir esse objetivo, a Administração Pública vem buscando, de forma racional, obter o resultado desejado para cumprimento dessa missão, tomando por base o combate à evasão escolar. Diante disso, o fornecimento de alimentação, destinados aos alunos dos cursos que compõem a Educação Básica no IFCE é imprescindível para o funcionamento da Instituição.

4.5 O objetivo, portanto, é oferecer à Administração possibilidade da execução do que determina a lei, garantindo meios de combate à evasão escolar. Neste sentido, a Assistência Estudantil, tem se empenhado nas várias possibilidades de auxílios e fomentos capazes de melhorar o desenvolvimento e garantir a permanência e o sucesso deste aluno na Instituição.

4.6 Conforme o disposto no art. 14 § 2º inciso VI, da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, os alunos matriculados em escolas de tempo integral devem ter no mínimo

70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais atendidas, distribuídas em, no mínimo, três refeições.

4.7 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, possui atualmente 08 (curso)s, dos quais 04 (quatro) deles são cursos técnicos integrados em tempo integral (Eletroeletrônica, Metalurgia, Química e Segurança do Trabalho). Estes cursos atualmente oferecem 160 (cento e sessenta) vagas por ano, com tempo total de curso de 03 (três) anos. Ocasionalmente, alguns estudantes permanecem por mais de 03 (três) anos na instituição para concluir de forma satisfatória todos os componentes curriculares.

4.8 Em virtude dos referidos cursos serem ministrados em regime integral, os estudantes permanecem em torno de 08 (oito) horas na instituição. Uma parcela considerável dos discentes utiliza esse serviço não apenas por comodidade ou conveniência, e sim por extrema necessidade. Muitos estudantes não possuem condições financeiras de se deslocar do *campus* para casa ou pagar refeições em restaurantes. Trata-se de uma parcela socialmente vulnerável, o que os leva, frequentemente, ao abandono escolar, caracterizando, portanto, possuírem vínculo tênue e instável com a instituição.

4.9 Para atender ao que a lei preconiza, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, avaliou a possibilidade de produzir toda a alimentação escolar (almoço e lanches) no *campus*, mas essa medida foi vista como inviável, haja vista que seriam necessários grandes investimentos em infraestrutura para a construção de uma cozinha industrial, bem como para a aquisição de equipamentos e mão de obra para a produção de refeições em larga escala. Além disso, haveria a necessidade de licitações rotineiras para a aquisição de gêneros alimentícios e de um complexo controle de estoque e consumo de itens.

4.10 Diante do contexto, a Direção-Geral decidiu que a demanda do fornecimento de refeições na modalidade almoço escolar ocorreria através da contratação de empresa especializada. Decidiu-se que somente os lanches servidos nos intervalos das aulas seriam produzidos no local, por já existir uma estrutura mínima capaz de atender a essa demanda.

4.11 Em face do exposto, faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeição pronta na modalidade transportada, tipo almoço, para toda a comunidade de estudantes dos cursos técnicos integrados em tempo integral do IFCE *campus* Caucaia.

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. O serviço deve ser continuado, sem fornecimento de mão-de-obra em regime de dedicação exclusiva.

5.2. A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pelas legislações vigentes.

5.3. Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa, da elaboração de edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos, bem como da realização de licitação, da formalização de contrato e da designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura contratada.

5.4. As refeições deverão ser preparadas fora das dependências do Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* Caucaia, não sendo permitida a utilização das instalações da CONTRATANTE para preparação de refeições, salvo a disponibilização do refeitório para porcionamento, distribuição e controle térmico dos alimentos, limitando-se às condições e horários estabelecidos neste Estudo.

5.5. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE *campus* Caucaia apenas nos termos do o item 5.4, sem possibilidade de manipulação de qualquer natureza e/ ou de higienização dos utensílios sujos.

5.6. A contratação engloba o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições), bem como limpeza e higienização do refeitório após o encerramento do almoço.

5.7. A CONTRATADA deverá apresentar também registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua jurisdição, em conformidade com as Resolução CFN nº 702 e 703, de 15 de setembro de 2021.

5.7.1. A CONTRATADA deverá possuir em seu quadro técnico, por ocasião da contratação, profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da região a que estiver vinculada, que será o Responsável Técnico para acompanhar a execução dos serviços durante a vigência do contrato.

5.7.2. Após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de 10 dias úteis, registro e cadastro, em plena validade, no Conselho Regional de Nutricionistas com jurisdição no Estado do Ceará.

5.8.2. A comprovação do item 5.7.1. será feita mediante a apresentação de cópia de Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha de Registro de Emprego, ou ainda Contrato de Prestação de Serviços.

5.8. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado que comprove ter o licitante fornecido satisfatoriamente os serviços pertinentes compatíveis com o objeto licitado, 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, e sua alteração através da IN nº 49/2020.

5.9. A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha industrial compatível com o volume e qualidade das refeições contratadas, em um raio de até 30 (trinta) quilômetros da sede do IFCE *campus* Caucaia, a fim de facilitar a logística de entrega e/ ou reposição de itens quando necessário. As instalações devem atender a todos os requisitos sanitários exigidos pelas legislações sanitárias federais, estaduais e/ou municipais vigentes.

5.10. A CONTRATADA deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os equipamentos e utensílios, tais como: balcões térmicos quentes (calor seco) e refrigerados, refresqueiras, porta-talheres, porta-guardanapos, cubas, bandejas, saladeiras, copos, pratos e talheres (limpos, em bom estado de conservação, em quantidades suficientes por refeição, sem necessidade de lavagem no momento da distribuição), caixas térmicas do tipo isobox para transporte das refeições, balança para pesagem das cubas com as refeições prontas (para conferência das

quantidades entregues), balança para pesagem das porções que serão servidas aos estudantes, mesas de apoio em aço inox, lixeiras e outros utensílios e equipamentos necessários à distribuição e porcionamento das refeições. A CONTRATADA deverá, sempre que solicitada pela CONTRATANTE, fornecer outros equipamentos e/ ou utensílios identificados como necessários para o bom funcionamento do serviço de distribuição das refeições. Sempre que necessário, ou solicitado pela CONTRATANTE, os utensílios deverão ser repostos de forma a manter a qualidade do serviço prestado.

5.11. Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato.

5.12. Forma de Prestação do Serviço: As especificações técnicas para a execução dos serviços estão dispostas no ANEXO 1 desse documento.

5.13. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos seus empregados os uniformes completos e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), de acordo com as legislações sanitárias vigentes (tais como luvas descartáveis, toucas descartáveis, máscaras descartáveis, aventais, dentre outros que a CONTRATANTE julgar necessário).

5.14 A contratação referente aos serviços elencados neste estudo será com prazo de até 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, conforme os arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

5.15. A CONTRATADA estará sujeita às penalidades previstas no Artigo 155 da Lei nº 14.133 /21, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

5.16. As empresas concorrentes poderão realizar vistoria nas instalações do local de execução do serviço, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento. A não realização da vistoria 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 o ônus dos serviços decorrentes.

5.17. Deverão ser atendidos, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010, e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, e em especial o que segue:

5.17.1. A empresa deverá priorizar a utilização de produtos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A, nos termos de Portaria do INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

5.17.2. A empresa deverá seguir as disposições contidas na Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Lei Estadual Nº 16032 de 20/06/2016 - Política Estadual de Resíduos Sólidos no âmbito do Estado do Ceará.

5.17.3. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.17.4. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água e que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal.

5.17.5. A empresa deverá, sempre que possível, verificar periodicamente os sistemas de aquecimento, refrigeração e exaustão, bem como considerar as variáveis de poluição sonora e qualidade do ar.

5.17.6. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços, bem como instruí-los adequadamente quanto à técnicas de manipulação e manuseio de alimentos.

5.18. O grau de eficiência da prestação do serviço será verificado mediante aplicação do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme ANEXO II desse documento. A aplicação do IMR será realizada pelo Fiscal do Contrato, a partir do primeiro mês de vigência do contrato. Conforme IN 05/ 2017, em seu Artigo 50, "O recebimento definitivo pelo gestor do contrato, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecerá às seguintes diretrizes: **Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR)" e sua alteração IN nº 49/2020.**

5.19. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, no interesse da administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o art. 125, da Lei nº 14.133/21.

5.20. Os requisitos elencados para a contratação assemelham-se à outras contratações de serviços iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE. A adoção desses requisitos deve-se somente ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

5.21. A CONTRATADA deverá garantir que todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições estarão de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

5.22. Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente à forma de contratação.

5.23. A CONTRATADA deverá prestar imediatamente informações e esclarecimentos técnicos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE (através de e-mail ou contato telefônico), no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.24. A CONTRATADA deverá apresentar, em até 30 dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) da unidade prestadora de serviços, nos termos das legislações vigentes.

5.25. Os números informados na estimativa de consumo tem como base o número de alunos matriculados e futuros ingressantes, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por tratar-se de uma estimativa de consumo,

sendo impossível à CONTRATANTE estimar a quantidade exata de estudantes presentes em cada refeição, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas.

5.25.1. A CONTRATANTE informará semanalmente a previsão da quantidade de refeições para a semana seguinte. A previsão estará sujeita a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFCE *campus* Caucaia, bastando para tanto informar a CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

5.26. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo profissional nutricionista da CONTRATADA, com periodicidade mínima mensal, seguindo o padrão estabelecido neste documento (ANEXO I) e enviado ao nutricionista da CONTRATANTE para ajustes finais e aprovação.

5.27. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações é porcionada por funcionário capacitado da empresa CONTRATADA, e as opções restantes são servidas pelos próprios comensais.

5.28. A refeição deverá ser servida em balcões térmicos de distribuição (quente e/ ou frio, a depender da preparação) instalados pela CONTRATADA em quantidades suficientes para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

PADRÃO DA REFEIÇÃO ALMOÇO
01 opção proteica principal (carne bovina, carne suína, frango ou peixe).
01 opção proteica substituta (caso haja demanda, sendo informado pela CONTRATANTE quando necessário e o percentual a ser fornecido).
01 opção proteica vegetariana/ vegana (caso haja demanda, sendo informado pela CONTRATANTE quando necessário e o percentual a ser fornecido).
01 opção de acompanhamento tipo Arroz.
01 opção de acompanhamento tipo Feijão.
01 opção de Guarnição.
01 opção de Salada (Crua ou Cozida).
1 opção de Suco.

5.29. Além do cardápio, a CONTRATADA deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar. **As fichas técnicas deverão ser enviadas no prazo máximo de três meses após a assinatura do contrato.** Nos casos de alterações das preparações, o prazo para envio da Ficha Técnica da preparação modificada será de quinze (15) dias após a execução da mesma.

5.29.1. A CONTRATADA deverá afixar o cardápio mensal no local indicado pela Fiscal de Contrato. Caso haja alguma mudança por motivos justificáveis, o mesmo poderá ser alterado no máximo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório. Em hipótese nenhuma o cardápio poderá ser alterado sem autorização do Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

5.29.2. Os cardápios deverão ter rotatividade mensal e serem substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.

5.29.3. Os cardápios serão avaliados por Nutricionista da CONTRATANTE conforme o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ-COSAN), adotado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que visa verificar se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável.

5.30. A CONTRATADA poderá propor outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela CONTRATANTE e enviar previamente ao nutricionista da CONTRATANTE para análise e aprovação.

5.31. O Valor Calórico Total (VCT)/ dia dos cardápios deve ter como base a média da faixa etária da clientela atendida (16-18 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses dados, a média do valor calórico diário do almoço deve ser de 1000 Kcal/ dia (cerca de 60% do VCT de 1902 Kcal/ dia, segundo RDC nº 06/2020 do FNDE). A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) poderá ter uma variação de até 5% para menos ou para mais. Sendo assim, a variação ficará entre 950 Kcal no mínimo e 1050 Kcal no máximo.

5.32. A CONTRATADA deverá dispor de quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste termo de referência.

5.32.1. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado, devendo o número de funcionários para a distribuição das refeições variarem de acordo com o número de comensais, sendo exigido:

- a. 1. A cada 150 refeições: no mínimo 02 funcionários no momento do serviço de distribuição.
- b. 2. De 151 a até 300 refeições: no mínimo 03 funcionários no momento do serviço de distribuição.
- c. 3. De 301 a até 450 refeições: no mínimo 04 funcionários no momento do serviço de distribuição.

- d. 4. Acima de 450 refeições: no mínimo 05 funcionários no momento do serviço de distribuição.

5.33. A CONTRATADA deverá ter a atuação de nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período da prestação de serviços. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições, **com a presença impreterível da mesma no IFCE campus Caucaia todos os dias em que for servido almoço aos estudantes.**

5.34. A CONTRATADA deverá realizar a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTAs); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental. Para cada encontro do treinamento, deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários, conter carga horária, conteúdo programático, data e nome do responsável por ministrar a capacitação. Uma cópia da lista de frequência deverá ser entregue ao Fiscal de Contrato para fins de comprovação.

5.35. Toda a equipe operacional (incluindo motoristas) deverá seguir as normas de higiene, conforme descritas na legislação específica, a saber:

a) Os manipuladores deverão apresentar-se com o uniforme completo e limpo (sapatos ou botas antiderrapantes, calça comprida, camisa, avental), com troca diária. Todos os itens deverão ser de cor branca. Os uniformes serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

b) A CONTRATADA deverá fornecer aos manipuladores todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários, tais como luvas descartáveis, toucas descartáveis, máscaras descartáveis, aventais, dentre outros.

c) Os manipuladores devem retirar todos os adornos (anéis, alianças, relógios, colares, brincos, etc.), assim como não devem levar ao local da distribuição outros objetos que possam levar contaminação, como rádios, jornais, bolsas, etc.

d) A CONTRATADA deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários (exames admissionais e/ ou com periodicidade anual), inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades. Os atestados de saúde dos funcionários envolvidos no processo de produção devem ser enviados à CONTRATANTE, para fins de comprovação.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	THAIS MONTEIRO MAIA
Setor de Nutrição	GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA

7. Levantamento de Mercado

7.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

7.2. O presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Educação e já vem sendo adotado por outros órgãos.

7.3. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto que pudessem acarretar a realização de audiência pública para a coleta de contribuições (a fim de definir a solução mais adequada, visando a preservar a relação custo-benefício), em face dos serviços serem considerados comuns.

7.4. Considerando o regramento constitucional quanto às aquisições governamentais, entende-se como factível a contratação do serviço de refeições prontas - almoço escolar por meio de licitação pública, modalidade Pregão Eletrônico - SRP. Tal medida atende ao interesse público no que diz respeito à competitividade entre os licitantes, isonomia na participação, desenvolvimento nacional sustentável, adequação ao ciclo de vida do objeto, entre outros aspectos elencados na Lei nº 14.133/21 NLLC.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A descrição da solução como um todo corresponde a contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo almoço, para a comunidade discente atendida pelos Cursos Técnicos Integrados em Regime Integral do IFCE *campus* Caucaia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento, com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada com prazo de até 5 (cinco) anos, respeitada a vigência máxima decenal a critério do IFCE *campus* Caucaia, desde que presentes as condições e preços mais vantajosos para a Administração, conforme os arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/21.

8.2. Os serviços a contratar a partir desse Estudo são enquadrados como serviços comuns, de natureza continuada, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por Licitação na modalidade Pregão Eletrônico e tipo Menor Preço, para possibilitar a competitividade aos participantes e, dessa forma, a maior economicidade na contratação.

8.3. Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza, higienização e manutenção dos equipamentos, não sendo permitida a permanência de equipamentos nas dependências do CONTRATANTE, salvo se mediante solicitação prévia e aprovação das Fiscais do Contrato, não cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pela guarda e vigilância dos equipamentos.

8.3.1. As refeições deverão ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, sanitariamente seguras, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pela nutricionista da CONTRATADA e de acordo com a faixa etária estabelecida.

8.4. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.4.1. A CONTRATADA deverá também fornecer todos os utensílios necessários a plena execução do serviço, tais como pratos, talheres, copos (em quantidades adequadas ao número de refeições servidas, sem que seja necessária a lavagem no momento da distribuição), descartáveis, dentre outros.

8.5. Os serviços incluem ainda a instalação, no refeitório da CONTRATANTE, de todos os equipamentos necessários para distribuição (incluindo balcões térmicos em quantidades adequadas ao volume de refeições servidas; refresqueiras; balança tipo plataforma para pesagem prévia das refeições; caixas térmicas tipo isobox, etc.).

8.5.1. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento do refeitório ao fiscal do contrato.

8.6. A CONTRATADA deverá fornecer veículo próprio para o transporte de alimentos destinados ao consumo humano, de uso exclusivo para transporte de refeições prontas e compatível com o volume de refeições, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal, atualizado periodicamente. Deverá ser entregue à CONTRATANTE uma cópia do certificado de dedetização e do POP do veículo até o primeiro dia do início das atividades escolares. Toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.6.1. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, usando EPIs e devem receber capacitações para manipuladores de alimentos.

8.7. O IFCE *campus* Caucaia disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas necessárias para viabilização do serviço.

8.8. A refeição do tipo almoço deverá, obrigatoriamente, ser servido no refeitório do IFCE *campus* Caucaia, nos dias previamente solicitados, entre segunda e sexta-feira, conforme calendário acadêmico, das 11h às 13h. A saída da CONTRATADA das dependências da CONTRATANTE deverá ser até as 14h, exceto quando for autorizado pelo Setor de Nutrição do *campus* Caucaia.

8.9. O início da distribuição da refeição se dará após a pesagem, em balança tipo plataforma, das cubas com as preparações enviadas, com registro em planilha específica fornecida pela CONTRATADA. Também deverá ocorrer a pesagem da porção proteica individual, para padronização da per capita que será servida, bem como a prova dos itens do cardápio. As pesagens e a prova devem ser feitas pelo fiscal do contrato, pela nutricionista da CONTRATANTE ou por alguém designado pelo Setor de Nutrição. Somente após esses procedimentos haverá a liberação para o início da distribuição.

8.9.1. Será realizada também no ato do recebimento a aferição das temperaturas para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 10°C), que deverão ser registradas em planilha específica fornecida pela CONTRATADA para conferência da nutricionista da CONTRATANTE. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela CONTRATANTE ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6h (a contagem se inicia imediatamente após o fim da cocção) deverão ser prontamente descartados.

8.10. A CONTRATADA deverá permitir o acesso da equipe do Setor de Nutrição da CONTRATANTE ao local de preparação das refeições toda vez que solicitado pela CONTRATANTE, mediante o aviso prévio de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas.

8.10.1. Por ocasião da visita realizada, caso sejam detectadas não conformidades, conforme *checklist* da RDC nº 216/ 2004, a CONTRATADA será notificada para realizar as modificações necessárias. O prazo para que sejam feitas as adequações será estabelecido pela Equipe de Nutrição, conforme complexidade de cada caso. O *checklist* deverá atingir, no mínimo, 80% de conformidades.

8.11. A CONTRATADA deverá realizar, com periodicidade mínima trimestral, uma Pesquisa de Satisfação junto a clientela, a fim de avaliar os serviços prestados. O resultado dessa pesquisa deverá ser enviado à CONTRATANTE no máximo 15 dias após a realização da mesma.

8.12. A CONTRATADA deverá realizar o controle do resto-ingesta todos os dias de distribuição das refeições e registrar em uma planilha específica, que deverá ser disponibilizada à CONTRATANTE ao final de cada mês. A destinação do resto ingesta dos alimentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

8.13. Qualidade do processo produtivo:

8.13.1. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área (Portaria MS nº1428/1993; Portaria MS nº326/1997; RDC nº 275/2002; RDC nº216/2004, e suas atualizações), bem como Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814/98, especialmente em relação ao:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, nas instalações da CONTRATADA;
- d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;

f) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE.

8.13.2 A aquisição de gêneros alimentícios por parte da CONTRATADA deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.

8.13.3. As preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente, tais como caixas isotérmicas tipo isobox. Os mesmos devem estar higienizados, íntegros, vedados. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastrônomo (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

8.13.4. As refeições devem estar dispostas nas dependências do refeitório e prontas para serem servidas aos estudantes com o mínimo de 30 (trinta) minutos de antecedência do horário estabelecido para o início de sua distribuição.

8.13.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar também palito de dente, guardanapos, adoçante (caso solicitado), vinagre, saleiro, azeite de oliva extra virgem, molhos de pimenta. Caso solicitado pela CONTRATANTE, esses itens deverão ser embalados em kits individuais, para que cada estudante receba uma unidade do kit.

8.13.6. Os talheres devem ser lisos, sem cabos, em quantidades suficientes para atender a demanda sem que seja necessário a lavagem para reposição no momento da distribuição. Quando solicitados pelo Setor de Nutrição, os talheres devem ser guardados individualmente em sacos plásticos, acrescidos de guardanapos. Os mesmos deverão estar dispostos em carros multiuso, na linha de distribuição.

8.13.7. Os pratos deverão ser de vidro, lisos, sem trincas ou rachaduras, em quantidades suficientes para atender a demanda sem que seja necessário a lavagem para reposição no momento da distribuição.

8.13.8. Os estudantes devolverão os pratos, talheres e copos sujos em mesas de apoio em aço inox ao término das refeições. Esses locais devem estar devidamente sinalizados. A CONTRATADA deverá fornecer lixeiras em quantidades suficientes à demanda, com a devida separação entre lixo orgânico e materiais recicláveis.

8.13.9. Todos os itens do cardápio servido deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a per capita definida nesse documento a todos. Não serão permitidas faltas de quaisquer preparações a nenhum dos usuários, com risco de sanções previstas em contrato.

8.13.10. A CONTRATADA deverá coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem possíveis distúrbios gastrointestinais e/ou intoxicações alimentares, a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com as despesas.

8.14. É terminantemente proibido fumar, fazer uso de bebidas alcóolicas e substâncias ilícitas dentro das dependências do *campus*.

8.15. A CONTRATADA deverá indicar formalmente um Preposto, no prazo de 05 dias úteis contados da assinatura do instrumento contratual, para representá-la durante a execução do contrato.

8.15.1. O preposto é um representante da empresa, formalmente designado, responsável por acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto à contratante, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

8.16. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento, utensílio ou estrutural sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo as mesmas características, especificações, qualidade e quantidade do material original. Deverá providenciar a substituição ou reparo num prazo máximo de 7 (sete) dias corridos após a notificação, sem ônus para a CONTRATANTE. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à CONTRATANTE.

8.18. A execução dos serviços está prevista para ser iniciada em janeiro de 2025 na forma que segue:

8.18.1. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, período de férias, turmas ingressantes, feriados prolongados, greves, imprevistos, etc. Será paga à CONTRATADA apenas o efetivamente consumido.

8.18.2. A CONTRATADA deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente caso não sejam consumidas na refeição para a qual eles foram destinados.

8.19. Para contratação dos serviços, os participantes deverão apresentar:

a) Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados.

- b) Os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros, por escrito.
- c) O plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional, por escrito.
- d) Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.
- e) Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.
- f) Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “contratada”, na execução de serviços de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN. Entende-se por serviços similares, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisseries, buffets, serviços de catering, etc. Será considerado compatível, o mínimo de um ano de experiência, comprovada através de atestados ou somatório de atestados de capacidade técnica.
- g) Apresentar registro, no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição (CFN), acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.
- h) Alvará Sanitário e Registro Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

8.20. A CONTRATADA deverá apresentar a planilha de custo do cardápio, bem como todas as suas fichas técnicas de preparo.

8.21. Do caráter continuado do serviço:

8.21.1. De início destaca-se que serviços contínuos, conforme o artigo nº 15 da IN 05/2017 SEGES, 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.

8.21.2. Destaca-se ainda que, em consonância com os objetivos e as diretrizes previstas, respectivamente, no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e acessível aos estudantes, é condição elementar para o bom desempenho acadêmico.

8.21.3. Diante do exposto, é possível concluir que a contratação de empresa para prestar serviços de preparo, entrega e distribuição de refeições, a serem servidas aos alunos do IFCE *campus* Caucaia uma necessidade permanente e contínua, pois o fornecimento de alimentação, destinados aos alunos de cursos que componham a Educação Básica e Superior no IFCE é imprescindível para o funcionamento da instituição.

8.21.4. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.21.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

8.22. A Fiscalização Técnica dos contratos irá avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, e a aplicação de sanções contratuais cabíveis sempre que a CONTRATADA:

- a) Deixar de executar, executar parcialmente ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.22.1. Haverá um ajuste no pagamento da Nota Fiscal, que será definido pelo cálculo:

Valor Total da Nota Fiscal (quantidade de refeições consumidas mensalmente pelos alunos) - NMA (Nota Mensal de Avaliação)

NMA = 100 - PP

PP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

8.22.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

8.23. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o Fiscal Técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

8.23.1. O Fiscal Técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA, via e-mail, a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.23.2. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo Fiscal Técnico, desde que comprovada

a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

8.23.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando a CONTRATADA ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

8.23.4. O Fiscal Técnico realizará a avaliação diária, sempre que houver distribuição do almoço aos estudantes e registrará as possíveis ocorrências em e-mail, que será enviado a CONTRATADA com periodicidade semanal.

8.23.4.1. Esses registros das ocorrências deverão ser respondidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE, com justificativas plausíveis, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.

8.23.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada.

8.23.6. A depender da abrangência da ocorrência, a mesma poderá ser pontuada, simultaneamente, em mais de um item do IMR mensal, sujeitando a CONTRATADA às respectivas glosas e sanções. O somatório das glosas mensais, ficam limitadas ao percentual de até 10% (dez por cento) das medições, estando, contudo, a CONTRATADA, sujeita às demais sanções e penalidades contratuais cabíveis.

8.23.7. Para efeito de cálculo de glosas, salvo se orientado de maneira específica nos quadros de indicadores do IMR, quando a referência para o cálculo for o valor da Medição Mensal, considerar-se-á o valor da medição correspondente à data da ocorrência do fato apontado. Quando não for possível afirmar tal data, considerar-se-á a data da constatação pela Fiscalização da CONTRATANTE.

8.23.8. A CONTRATADA também estará sujeita às glosas cabíveis, em casos de não conformidades detectadas na execução dos serviços.

8.24. As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, tem previsão de início para janeiro de 2025, em dia a ser definido, após a conclusão do Calendário Acadêmico para o ano de 2025.

8.25. O critério de julgamento adotado será o de menor preço unitário dos serviços, uma vez que somente serão pagas as refeições efetivamente consumidas.

8.26. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, cabendo-lhe:

a) Fiscalizar os serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

b) Verificar horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

- c) Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.
- d) Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as ao Setor de Contratos do *campus*, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas.
- e) Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.
- f) Avaliar, periodicamente, todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.
- g) Atestar a prestação de serviços das refeições efetivamente servidas.
- h) Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios;
- i) Verificar as condições higiênicas sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

8.27. Transição Contratual: não haverá necessidade de a CONTRATADA promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, haja vista que os serviços a serem executados são de fácil aplicabilidade prática.

8.28 A contratação dos serviços de fornecimento de almoço escolar foi a alternativa escolhida utilizando as considerações a seguir:

8.28.1. As empresas deste segmento podem adquirir insumos e materiais necessários para preparo das refeições em quantidade muito superior às necessidades de uma determinada unidade, visto que detêm vários contratos, podendo obter preços mais reduzidos que a Administração.

8.28.2. Existem empresas que possuem expertise na respectiva área.

8.28.3. A empresa irá preparar as refeições em local próprio, externo ao IFCE *campus* Caucaia, tendo em vista que a estrutura de equipamentos, utensílios e espaço físico da cozinha da unidade não atendem satisfatoriamente à demanda para preparo de refeições do tipo almoço.

8.28.4. A solução escolhida mostra-se mais interessante uma vez que atende às determinações legais, reduz a dedicação de trabalho para o controle de materiais de consumo, conferindo à CONTRATADA o ônus desse controle e, mesmo assim, mostrando-se a opção mais econômica à instituição.

8.28.5. Cabe salientar que a Equipe de Planejamento da Contratação ponderou outras metodologias de contratações de outros *campi* e de instituições externas e entendeu que este modelo se adequa ao nosso porte de organização.

8.28.6. E por fim, ressalta-se que o modelo proposto também se amolda às cobranças atuais dos Órgãos de Controle, quanto a uma gestão de serviços por resultados.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O almoço escolar será ofertado aos estudantes de cursos técnicos integrados ao ensino médio em tempo integral, nos períodos que abrangem os semestres 2024.2 e 2025.1.

9.2. O campus Caucaia oferece 04 (quatro) Cursos Técnicos Integrados em Tempo Integral (Metalurgia, Eletroeletrônica, Química, Segurança do Trabalho). Esses estudantes, por estarem inseridos na modalidade do Ensino Básico e por serem de cursos em período integral, os mesmos devem ser contemplados com almoço escolar.

9.3. A média de almoços atualmente servidos é de 300 refeições por dia de almoço. Por não haver ingresso de estudantes para o período 2024.2, manteremos a mesma média atual.

9.4. Dessa maneira, a previsão semanal, sendo servidos 03 (três) almoços por semana, ficaria: $300 * 3 = 900$ (previsão semanal)

9.5. Se contabilizarmos uma média mensal de 4 (quatro) semanas, teremos: $900 * 4 = 3.600$ (previsão mensal)

9.6. Considerando que o calendário acadêmico tem em média 04 (quatro) meses no segundo semestre, obteremos: $3.600 * 4 = 14.400$ (previsão semestral).

9.7. Para o semestre 2025.1, tem-se uma projeção de aumento de 160 (cento e sessenta) estudantes nesse nível de ensino (40 (quarenta) estudantes em cada um dos 4 (quatro) cursos). No entanto, em 03 (três) desses cursos (Técnico Integrado em Metalurgia, Técnico Integrado em Eletroeletrônica, Técnico Integrado em Química) haverá também a conclusão de estudantes em quantidade aproximada ao número de ingressos. Então, para efeitos de cálculo, iremos considerar que o número de ingressos será o mesmo aproximado do número de egressos, não havendo, portanto, acréscimos ou reduções nesses cursos.

9.8. Com relação ao curso Técnico Integrado em Segurança do Trabalho, haverá um aumento de 40 (quarenta) estudantes no semestre 2025.1, sem alunos egressos. Dessa maneira, consideraremos um aumento real de 40 (quarenta) refeições do tipo almoço à média atual.

9.9. Então teríamos: 3

$40 * 3 = 1.020$ (previsão semanal)

$1.020 * 4 = 4.080$ (previsão mensal)

$4.080 * 5 = 20.400$ (previsão semestral)

9.10. Então, a previsão de refeições a serem servidas no período considerado de 12 (doze) meses, seria de: $14.400 + 20.400 = 34.800$ (previsão anual).

9.11. Para efeitos de segurança no planejamento, considerando a possibilidade de o mês ter 05 (cinco) semanas, seja necessário o fornecimento de mais 01 (um) dia de almoço, aumentando 3.000 refeições a mais anual, totalizando 38.000 refeições previstas.

10. Estimativa do Valor da Contratação

10.1. Foi realizada, pela Equipe de Planejamento da Contratação, a estimativa de preço para o serviço a ser contratado de acordo com a tabela abaixo.

Item	Descrição	Tipo de Refeição	Unidade	Qtd. Quinquenal	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	Fornecimento de refeições, conforme o cardápio e as especificações técnicas contidas no termo de referência e anexos, para os alunos matriculados nos cursos técnicos de tempo integral do IFCE <i>campus</i> Caucaia.	Almoço	Prato de 700g	190.000	R\$ 15,96	R\$ 3.032,40

(*) As pesquisas de preços foram realizadas através do Banco de Preços e contratos vigentes de alguns *campi* do IFCE

10.2. Poderá ser demandada à CONTRATADA eventualmente, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições extras para atender demandas adicionais, respeitando o valor global contratado.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. Considerando as características dos serviços a serem contratados não haverá parcelamento ou individualização da solução.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. A contratação objeto desse estudo não necessita de contratação correlata ou interdependente, pois contempla a execução do serviço como um todo (no mesmo contrato teremos a prestação da mão de obra, o fornecimento de insumos e gêneros alimentícios, equipamentos e todos os meios necessários para a execução do serviço).

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

14.1. A contratação alinha-se com o planejamento estratégico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, constante no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, conforme as Políticas de Atendimento aos Discentes. Além disso, está previsto no Plano Anual de Contratações (PAC) 2024.

14. Resultados Pretendidos

15.1. É dever do Gestor Público promover o bom atendimento aos seus usuários, inclusive com fornecimento de uma alimentação saudável e adequada no âmbito escolar, como forma de propiciar segurança alimentar e nutricional aos estudantes matriculados no IFCE em consonância ao estabelecido na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

15.2. Desta forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições do tipo almoço pretende atingir a oferta de pelo menos 70% das necessidades nutricionais diárias que devem ser ofertadas aos estudantes matriculados nos cursos técnicos integrados em regime integral do IFCE *campus* Caucaia, conforme legislação vigente.

15. Providências a serem Adotadas

16.1 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA espaço destinado à entrega das refeições. Neste espaço serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, alguns equipamentos, utensílios e mobiliário a serem listados em inventário inicial.

16.2 Previamente ao início da execução, a fiscalização do contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para a execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis.

16.3 A CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão planejar a logística interna para o recebimento, armazenamento e distribuição das refeições de forma a garantir o cumprimento das Resoluções RDC nº 275 /2002 e RDC nº216/2004, da ANVISA.

16. Possíveis Impactos Ambientais

17.1. Consumo de energia: o uso da energia elétrica é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

17.2. Consumo de água: a água é utilizada na higienização e limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

17.3. Geração de resíduos sólidos: os resíduos gerados no refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

17.4. Coleta Seletiva: a CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

17.5. Educação Ambiental: poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do refeitório do *campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1.A equipe de Estudos Técnicos Preliminares composta especificamente para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para consumo (almoço) considera tal contratação viável pelos estudos apresentados, pela prática do mercado e pelo histórico de contratações desta natureza.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: Equipe de Planejamento

GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 22/08/2024 às 17:07:32.

Despacho: Equipe de Planejamento

THAIS MONTEIRO MAIA MADEIRA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 23/08/2024 às 09:03:14.

PAULO HENRIQUE SABOIA TEIXEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/08/2024 às 10:00:10.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 1.pdf (233.57 KB)
- Anexo II - IMR.pdf (94.38 KB)
- Anexo III - DFD12_2024.pdf (55.14 KB)
- Anexo IV - Comprovante aprovação PGC.pdf (269.01 KB)
- Anexo V - Comprovante PNCP.pdf (163.44 KB)

Anexo I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 1.pdf

ANEXO I – CARACTERIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. Padrão a ser seguido da refeição do tipo almoço:

01 opção proteica principal (carne bovina, carne suína, frango ou peixe)
1 opção proteica substituta (caso haja demanda e informado o percentual pela CONTRATANTE)
1 opção proteica vegana (caso haja demanda e informado o quantitativo pela CONTRATANTE)
1 opção de acompanhamento tipo Arroz
1 opção de acompanhamento tipo Feijão
1 opção de Guarnição
1 opção de Salada (Crua ou Cozida)
1 opção de Suco

1.1 Opção Proteica: Deverá ser ofertado diariamente 01 opção de prato proteico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá ser produzida uma opção proteica substituta para as preparações que não tenham total aceitação pelos comensais (tais como suíno, peixe, feijoadas, etc.). O quantitativo e a definição da opção proteica substituta necessária será definida pela CONTRATANTE e previamente informada à CONTRATADA para providências. A porção média pronta para servir deverá ser de 150 gramas para preparações sem osso e 200 gramas para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras. Não serão permitidas o uso de carnes moídas adquiridas prontas no mercado. No item 1.1.1. registram-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela CONTRATANTE, não impedindo novas sugestões por parte da CONTRATADA.

1.1.1 Quadro de sugestões da CONTRATANTE de opção proteica principal:

Sugestões de preparações	Opção Proteica - Porção pronta para servir
Almôndegas ao Molho de Tomate e Queijo	200 g
Assado de Panela (Alcatra, Contra Filé ou Coxão Mole)	150 g
Bife (Alcatra ou Coxão Mole) Acebolado	150 g
Bife (Alcatra ou Coxão Mole) ao Molho Madeira	200 g
Bisteca Suína Acebolada	150 g
Carne à Chinesa	200 g
Carne do Sol Acebolada	150 g
Carré Suíno ao Molho Barbecue	200 g

Creme de Frango	200 g
Cubos de Frango ao Molho (Peito)	200 g
Cubos de Frango Refogados (Peito)	150 g
Escondidinho de Carne do Sol	200 g
Estrogonofe de Carne	200 g
Estrogonofe de Frango	200 g
Feijoada	300 g (feijão-preto, linguiça calabresa, linguiça paio, toucinho defumado, carne seca dessalgada, costela suína dessalgada, lombo suíno defumado e outros ingredientes previamente aprovados pelo Setor de Nutrição do <i>campus</i> Caucaia.
Filé de Frango à Dorê	150 g
Filé de Frango à Parmegiana	200 g
Filé de Frango Acebolado	150 g
Filé de Frango ao Molho de Laranja	150 g
Filé de Frango Refogado	150 g
Filé de Peixe à Dorê	150 g
Filé de Peixe ao Molho	200 g
Filé de Peixe Grelhado	150 g
Frango ao Forno (Coxa e Sobrecoxa)	200 g
Fricassê de Frango	200 g
Isca de Carne Acebolada	150 g
Isca de Frango Acebolada	150 g
Isca de Suíno (Lombo) ao Molho Barbecue	150 g
Isca de Suíno (Lombo) ao Molho Cítrico	150 g
Isclas de Carne na Chapa com Cebola	150 g
Lasanhas	200 g (Descrição: proteína – 100 g; queijo – 30 g; presunto – 20 g)

Panquecas	200 g (Descrição: proteína – 100 g; queijo ralado – 10 g)
Peixe à Delícia	200 g
Picadinho com Legumes	200 g
Salpicão de Carne do Sol	200 g
Salpicão de Frango	200 g
Vatapá de Frango	150 g

- 1.1.2 Não serão aceitas como opções proteicas o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados.
- 1.1.3 A opção proteica principal deverá, exclusivamente, ser a base de peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pela nutricionista do IFCE *campus* Caucaia, conforme se segue:

Peixe
Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela nutricionista do IFCE <i>campus</i> Caucaia), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. No caso de preparações com molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações cozidas, assadas e grelhadas. O peixe utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).
Carne Bovina
Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Para cozidos, carne moída e almôndegas, serão permitidos o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Não serão permitidas a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Porção mínima pronta para servir de 150 gramas para preparações sem osso e 200 gramas para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. A carne utilizada deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).
Frango
Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são peito de frango sem pele e sem osso (para filés, iscas, cremes e estrogonofes) e coxa e sobrecoxa sem pele (para assados), com porção mínima pronta para servir de 150 gramas para preparações sem osso e 200 gramas para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de

50 gramas na porção pronta para servir. O frango utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).
Carne Suína
Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré e lombinho. A porção média deve ser de 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. O suíno utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).

1.1.4 Prato principal para fins especiais: deverão ser disponibilizados opções de cardápios convencionais, bem como cardápios para fins especiais para atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismos, intolerâncias alimentares, dentre outros. A demanda por essas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da CONTRATANTE e encaminhadas à CONTRATADA, que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

1.1.4.1 Deverá ser ofertada o1 (uma) opção de acordo com a demanda apresentada, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Esses tipos de preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes proteicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O porcionamento para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações que contenham carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas.

1.1.5 Distribuição da opção proteica ao longo do mês e/ou semana no cardápio:

Peixe	No mínimo 1 vez por mês
Suíno	No mínimo 1 vez por mês
Bovino	No mínimo 4 vezes ao mês;
Frango	No máximo 2 vezes por semana.

1.2 Acompanhamento: Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, arroz e feijão ou baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado pelo discente.

1.2.1 A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela CONTRATANTE, sendo de:

Arroz Branco, Parboilizado, Misto ou Integral	200 g
Baião de Dois	300 g
Feijão Misto (com Abóbora, Macaxeira, Batata, Maxixe, entre outros)	120 g
Feijão Puro, sem caldo	120 g

1.2.2. As opções de acompanhamento deverão seguir o padrão aprovado pelo nutricionista do IFCE *campus* Caucaia conforme se segue:

Arroz
Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pelo nutricionista do IFCE <i>campus</i> Caucaia. Poderá ser ofertado arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes ou integral. O porcionamento médio deverá ser de 200 gramas, referindo-se a porção pronta para servir.
Feijão
Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo nutricionista do IFCE <i>campus</i> Caucaia. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão de corda, feijão branco, etc. Deve haver variações dentre as opções puro e misto. Opções com complemento/misto poderão ser do tipo: com abóbora, com macaxeira, com batata doce, com maxixe, além de outros ingredientes previamente aprovados pela nutricionista do IFCE <i>campus</i> Caucaia e informados no cardápio. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 120 g, referindo-se à porção pronta para servir.
Baião de Dois
Deverá ser feito com arroz parboilizado e com feijões do tipo carioca ou de corda. Poderá conter um terceiro ingrediente/complemento, como por exemplo, queijo, abóbora, etc. O porcionamento médio deverá ser de 300 gramas, referindo-se a porção pronta para servir.

1.2.3. Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:

Arroz Branco	No mínimo 2 vezes ao mês
Arroz Branco Misto	No mínimo 2 vezes ao mês. Devem ser adicionados brócolis, cenoura, espinafre, milho, passas, etc.

Arroz Integral	No mínimo 1 vez ao mês, conforme demanda apresentada pela nutricionista da CONTRATANTE.
Arroz Parboilizado	No mínimo 1 vez ao mês.
Arroz Parboilizado Misto	No mínimo 1 vezes ao mês. Devem ser adicionados brócolis, cenoura, espinafre, milho, passas, etc.
Baião de Dois	No mínimo 2 vezes ao mês. Poderá ser adicionado um terceiro ingrediente, como queijo, carne, etc.
Feijão Misto	No mínimo 4 vezes ao mês. Podem ser adicionados de batata, maxixe, abóbora, etc.
Feijão Puro	No mínimo 3 vezes ao mês. Podem ser do tipo corda, carioca, branco ou preto.

1.2.4. Registram-se abaixo alguns exemplos de preparações de acompanhamento que serão aceitas pela CONTRATANTE, não impedindo novas sugestões por parte da CONTRADADA.

Sugestões de Preparações	Acompanhamento - Porção pronta para servir
Arroz Branco	200 g
Arroz Branco com Brócolis	200 g
Arroz Branco com Cenoura	200 g
Arroz Branco com Espinafre	200 g
Arroz Branco com Passas	200 g
Arroz Integral com Cenoura e Ervilha	200 g
Arroz Integral com Milho	200 g
Arroz Parboilizado	200 g
Arroz Parboilizado com Brócolis	200 g
Arroz Parboilizado com Cenoura	200 g
Baião de Dois com Carne	300 g
Baião de Dois com Queijo Coalho	300 g
Feijão Branco com Abóbora	120 g
Feijão Branco com Cheiro Verde	120 g

Feijão Carioca	120 g
Feijão Carioca com Abóbora	120 g
Feijão Carioca com Batata Doce	120 g
Feijão Carioca com Macaxeira	120 g
Feijão de Corda com Abóbora	120 g
Feijão de Corda com Maxixe	120 g
Feijão Preto	120 g

1.3. Guarnições: Deverá ser ofertado diariamente 1 opção de guarnição. Serão aceitos como guarnições: purês (macaxeira, batata inglesa, batata doce ou abóbora); macarrão (ao alho e óleo, ao molho de tomate); farofa de cuscuz; farofa (acebolada, com cenoura, com beterraba); batata doce cozida; batata sautê, dentre outras, desde que aprovada pela CONTRATANTE. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado pelo discente.

1.3.1. Distribuição das guarnições ao longo do mês no cardápio:

Batata Doce	No mínimo 2 vezes ao mês.
Batata Inglesa (Refogada, com orégano, com alecrim, etc.)	No mínimo 1 vez ao mês.
Farofa de Cuscuz	No mínimo 1 vez ao mês.
Farofa Refogada (Acebolada, com cenoura, com beterraba, entre outras)	No mínimo 2 vezes ao mês.
Macarrão	No mínimo 2 vezes ao mês.
Pirão	No máximo 1 vez ao mês.
Purês	No mínimo 2 vezes ao mês.

1.3.2. No quadro a seguir registram-se exemplos de preparações de guarnições que serão aceitas pela CONTRATANTE, não impedindo novas sugestões por parte da CONTRADADA.

Sugestões de Preparações	Guarnição - Porção pronta para servir
Batata Doce Cozida	60 g

Batata Sautê	60 g
Farofa Acebolada	60 g
Farofa com Beterraba Ralada	60 g
Farofa com Cenoura Ralada	60 g
Farofa de Cuscuz	60 g
Macarrão ao Alho e Óleo	90 g
Macarrão ao Molho de Tomate	90 g
Pirão	60 g
Purê de Abóbora	60 g
Purê de Batata Doce	60 g
Purê de Batata Inglesa	60 g
Purê de Macaxeira	60 g

1.4. Salada Crua ou Salada Cozida ou Salada Refogada: Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado pelo discente. As hortifrutis a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. Deverão conter no mínimo 3 ingredientes e no caso da salada crua, um deles deve ser fruta. Deverão haver variações entre os tipos de salada crua, cozida e refogada, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo na mesma semana.

1.4.1. Distribuição das saladas ao longo do mês:

Salada Cozida	No mínimo 4 vezes ao mês.
Salada Crua	No mínimo 4 vezes ao mês.
Salada Refogada	No mínimo 4 vezes ao mês.

1.4.2. No quadro a seguir registram-se exemplos de preparações de saladas que serão aceitas pela CONTRATANTE, não impedindo novas sugestões por parte da CONTRADADA.

Sugestões de Preparações	Salada Crua - Porção pronta para servir
Acelga, Cenoura e Maçã	50 g

Acelga, Espinafre, Pepino e Laranja	50 g
Acelga, Repolho e Maçã	50 g
Acelga, Tomate e Maçã	50 g
Acelga, Tomate e Orégano	50 g
Alface Americana, Espinafre e Manga	50 g
Alface Americana, Cenoura, Pepino e Uva Roxa	50 g
Alface Americana, Pepino e Cebola	50 g
Alface Americana, Tomate Cereja e Melão Orange	50 g
Cenoura, Abacaxi e Repolho Branco	50 g
Pepino, Pimentão e Cebola Roxa (corte Julienne)	50 g
Pepino, Tomate em Cubos e Cheiro Verde	50 g
Pimentão, Cenoura Ralada e Milho Verde	50 g
Repolho Branco, Beterraba Ralada e Laranja	50 g
Repolho Roxo, Cenoura, Maçã	50 g
Repolho Roxo, Repolho Branco e Laranja	50 g
Repolho, Beterraba Ralada e Abacaxi	50 g
Vinagrete (Tomate, Pimentão, Cebola)	50 g
Sugestões de Preparações	Salada Cozida - Porção pronta para servir
Abobrinha Refogada com Cebola e Alho	60 g
Abobrinha Refogada com Pimentão e Milho Verde	60 g
Abobrinha, Cenoura, Tomate (corte cubinhos) Refogados com Orégano	60 g
Batata Doce, Beterraba (corte cubinhos) com Cheiro Verde	60 g
Batata Doce, Tomate, Cebola com Cheiro Verde	60 g
Batata Inglesa, Cenoura (corte cubinhos) com Alecrim	60 g

Beterraba com Orégano	60 g
Beterraba, Batata Inglesa, Milho Verde	60 g
Beterraba, Cenoura, Chuchu	60 g
Beterraba, Cenoura, Ervilha	60 g
Beterraba, Milho Verde, Vagem	60 g
Cenoura em Cubos	60 g
Cenoura, Milho Verde, Couve Manteiga Refogados com Alho	60 g
Cenoura, Milho Verde, Vagem	60 g
Chuchu, Batata Inglesa, Abobrinha	60 g
Chuchu, Beterraba, Ervilha	60 g
Couve – Flor com Brócolis	60 g
Couve- Flor, Abobrinha, Repolho Roxo	60 g
Repolho Branco, Cenoura Refogados com Tomate e Orégano	60 g
Repolho Branco, Cenoura, Beterraba Cozidos	60 g
Repolho Branco, Cenoura, Vagem Refogados	60 g
Vagem Refogada com Milho	60 g
Sugestões de Preparações	Salada Refogada - Porção pronta para servir
Repolho Branco e Cenoura Refogados	60 g

1.5. Suco: Deverá ser ofertada 1 opção de suco diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do serviço e porcionado por funcionário capacitado da empresa. Poderão ser utilizados sucos de frutas naturais (90 g) ou oriundos de polpas de frutas (90g), de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola, dentre outros aprovados pela nutricionista do IFCE *campus* Caucaia), adoçados (até 20g) e com concentração mínima de polpa de fruta ou de fruta 30% (trinta por cento). Em caso de suco de limão utilizar 30 a 45g, correspondente ao suco de 1 limão. Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizável (tipo polipropileno) de 300 ml. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais.

1.6. A CONTRATADA deverá utilizar ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), não utilizando condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Não é permitida, ainda, a utilização de temperos que contenham glutamato monossódico e sais sódicos (tipo Sazón, Knorr, Maggi, dentre outros).

1.6.1. Sugestão de temperos naturais: Alho, Coentro, Mostarda, Pimentão Verde, Alho Poró, Cominho, Noz Moscada, Pimentão Vermelho, Açafrão, Erva Doce, Orégano, Salsa, Alecrim, Gengibre, Páprica Doce, Salsão, Canela, Hortelã, Páprica Picante, Semente de Coentro, Cebola, Limão, Pimenta de Cheiro, Tomate, Cebolinha, Louro, Pimenta do Reino, Urucum, Cravo da Índia, Manjerição, Pimentão Amarelo, Vinagre, Sal, etc.

Anexo II - IMR.pdf

ANEXO II - ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

1. ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

- 1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Acordo de Nível de Serviço, a CONTRATANTE adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela CONTRATADA, conforme itens da Tabela de Índice de Medição de Resultado (IMR), grafada a seguir, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;
- 1.2. A aplicação do chamado IMR tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;
- 1.3. Como instrumento de medição, adotar-se-á o registro oficial procedido pelo Fiscal do Contrato, sendo mensal sua periodicidade;
- 1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes do IFCE *campus* Caucaia, utilizar-se-á, preliminarmente, a fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

- 1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela do IMR, grafada abaixo:

TABELA COM ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
I - CARDÁPIOS				
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24 horas.	Por dia	LEVE	0,3

2	Deixar de fixar o cardápio quinzenalmente em local indicado pelo Fiscal do Contrato	Por dia	LEVE	0,3
3	Não encaminhar o cardápio mensal. Prazo para envio do cardápio para aprovação pelo Setor de Nutrição: até a última semana do mês anterior à execução.	Por dia	MÉDIO	0,5
4	Não encaminhar as fichas técnicas dos cardápios. Prazo para envio das fichas: até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Nos casos de alterações das preparações, o prazo para envio da ficha técnica da preparação modificada será de 15 (quinze) dias após a execução da mesma.	Por dia	GRAVE	0,7

II - FUNCIONÁRIOS / PREPOSTO DA CONTRATADA

4	Manter um número insuficiente de funcionários nas dependências da Contratada durante a distribuição do almoço. O dimensionamento de pessoal está descrito no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.	Por dia e cumulativamente	MÉDIO	0,5
5	O não cumprimento das Boas Práticas de Manipulação pelos funcionários da Contratada. Exemplos de Boas Práticas: uso correto dos uniformes; uso correto dos EPIs; higienização correta das mãos antes do início da distribuição; ausência de adornos, esmaltes, barbas e bigodes; não utilização de aparelhos celulares, etc.	Por dia	MÉDIO	0,5
6	Deixar de capacitar os funcionários ou não apresentar certificado de capacitação.	Por empregado	LEVE	0,3
7	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.	Por dia	MÉDIO	0,5
7	Deixar de substituir imediatamente, após oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da Contratante.	Por dia	GRAVE	0,7

III - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

9	Utilização de porções per capita inferiores ao quantitativo estabelecido no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e Termo de Referência.	Por dia	MÉDIO	0,5
10	Uso de gêneros de qualidade inferior ao estabelecido no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e Termo de Referência.	Por dia	MÉDIO	0,5

11	Falta de preparações (Guarnição e/ou Salada) que não possuam opções equivalentes, para um número entre 10 a 20 alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	LEVE	0,3
12	Falta de preparações (Guarnição e/ou Salada) que não possuam opções equivalentes, para um número entre 20 a 30 alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	MÉDIO	0,5
13	Falta de preparações (Guarnição e/ou Salada) que não possuam opções equivalentes, para um número acima de 30 alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	GRAVE	0,7
14	Falta de preparações (Proteína e/ou Arroz e/ou Feijão) que não possuam opções equivalentes para um número entre 05 a 10 alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	LEVE	0,3
15	Falta de preparações (Proteína e/ou Arroz e/ou Feijão) que não possuam opções equivalentes para um número entre 10 a 20 alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	MÉDIO	0,5
16	Falta de preparações (Proteína, Arroz e/ou Feijão) que não possuam opções equivalentes para um número acima de 20 (vinte) alunos, durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia	GRAVE	0,7
17	Existência de corpos estranhos nos alimentos servidos. Exemplos: arames, gorgulho, larvas, etc.	Por dia	GRAVE	0,7
18	Ocorrência de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia	GRAVÍSSIMO	1,5

IV - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

19	Não disponibilizar, ou disponibilizar em quantidade insuficiente, equipamentos e utensílios exigidos no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e Termo de Referência (balança tipo plataforma para pesagem das preparações; caixas isotérmicas tipo isobox; pratos, talheres, copos em quantidades insuficientes para a demanda diária, etc.).	Por dia	MÉDIO	0,5
----	---	---------	-------	-----

20	Deixar de realizar a manutenção (em caso de defeitos) ou substituição dos equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATADA, necessários à execução do serviço. Prazo para conserto ou reposição: 05 (cinco) dias corridos.	Por dia	MÉDIO	0,5
----	--	---------	-------	-----

V - TRANSPORTE

21	Não cumprimento dos princípios de higiene e limpeza, segundo a legislação sanitária vigente e descritos no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e Termo de Referência, tais como: estar conservado e limpo; ser exclusivo para o transporte de alimentos; ser do tipo baú; todas as refeições acondicionadas em caixas térmicas tipo isobox, etc.	Por dia	MÉDIO	0,5
----	--	---------	-------	-----

VIII - OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

23	Atrasar em até 20 (vinte) minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito (fato que deve ser informado à fiscal do contrato imediatamente após a constatação do imprevisto).	Por dia	LEVE	0,3
24	Atrasar entre 20 a 30 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito (fato que deve ser informado à fiscal do contrato imediatamente após a constatação do imprevisto).	Por dia	MÉDIO	0,5
25	Atrasar em prazo superior a 30 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito (fato que deve ser informado à fiscal do contrato imediatamente após a constatação do imprevisto).	Por dia	GRAVE	0,7
26	Suspender ou interromper, no todo ou em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia	GRAVÍSSIMO	1,5

1.6. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- a) NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;

- e) NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor inferior a 74 implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

- 1.7. A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;
- 1.8. Sempre que a NMA for maior ou igual a 90 e inferior a 94, aplicar-se-á cumulativamente a penalidade de ADVERTÊNCIA;
- 1.9. Sempre que a contratada acumular 03 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 06 (seis) alternadas no período de um ano, aplicar-se-á, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível.
- 1.10. No caso de repetição da ocorrência do evento citado no item anterior no período de três meses, facultar-se-á à contratante a imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível.
- 1.11. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Índice de Medição de Resultado (IMR), será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

Anexo III - DFD12_2024.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 12/2024

1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Setor de Assistência Estudantil Nutrição - SETAE-CAU	14/10/2024 00:00	158960	GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA
Descrição sucinta do objeto			
Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e transportadas (almoço) para o IFCE campus Caucaia.			
Justificativa da prioridade			

2. Justificativa de necessidade

A Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), afirma que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas.

A oferta de alimentação escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O IFCE *campus* Caucaia não possui espaço físico suficiente para o preparo de refeição do tipo almoço dentro da instituição para todos os estudantes dos cursos Técnicos Integrados Integrals (Eletrônica, Metalurgia, Química e Segurança do Trabalho), além das limitações com relação a equipamentos, utensílios e mão-de-obra.

Dessa maneira, faz-se necessária a contratação de uma empresa terceirizada para o fornecimento de refeição pronta transportada na modalidade almoço, a fim de garantir a oferta de 03 (três) refeições para os estudantes matriculados na modalidade de ensino de tempo integral, conforme preconiza a legislação vigente.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	38.000,00	16,00	608.000,00

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](#).

GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA
Nutricionista

THAIS MONTEIRO MAIA

Nutricionista

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

Anexo IV - Comprovante aprovação PGC.pdf

Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC

+ Criar

Nesta tela os setores de contratações deverão criar e/ou revisar seu calendário de contratações e,

Elaboração de DFDs

Consolidação das demandas

Formação do PCA

Aprovação do PCA

Selecione o contexto do PCA

Termo a ser pesquisado

PCA 2024 - Em Execução

Pesquise pelos termos desejados, a partir de 3 caracteres

Em elaboração **Aprovadas** Reprovadas

Relação das contratações (12)

158960-6/2024	Título	Categoria	UASG atual	Valor	Início	Conclusão	Situação	
APROVADA APÓS A DATA LIMITE	Contratação de servi...	Serviços	158960	R\$ 608.000,00	13/03/2024	14/10/2024	Aprovada	

Materiais (classes: 0) Serviços (grupos: 1)

Item	Grupo	Val. Total (R\$)						
1	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	608.000,00						
Grupo	Descrição	Unid. de Fornecim.	Qtd	Val. Unit. (R\$)	Val. Total (R\$)	DFD	Nº do Item no DFD	
SERVIÇ...	FORNE...	UN	38.000	16,00	608.000,00	12/2024	1	

Acompanhamentos



Em caso de dúvidas, entre em contato com a Central de Atendimento - por meio do endereço eletrônico: <https://portaldeservicos.economia.gov.br> ou do telefone 0800.978.9001.

Anexo V - Comprovante PNCP.pdf

🏠 > [Planos de Contratações Anuais](#) > [PCA 2024 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA](#) > [PCA 2024 - 158960 - INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - CAMPUS CAUCAIA](#)

PCA 2024 - 158960 - INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - CAMPUS CAUCAIA

Última atualização: 13/03/2024

Id pca PNCP: 10744098000145-0-000025/2024

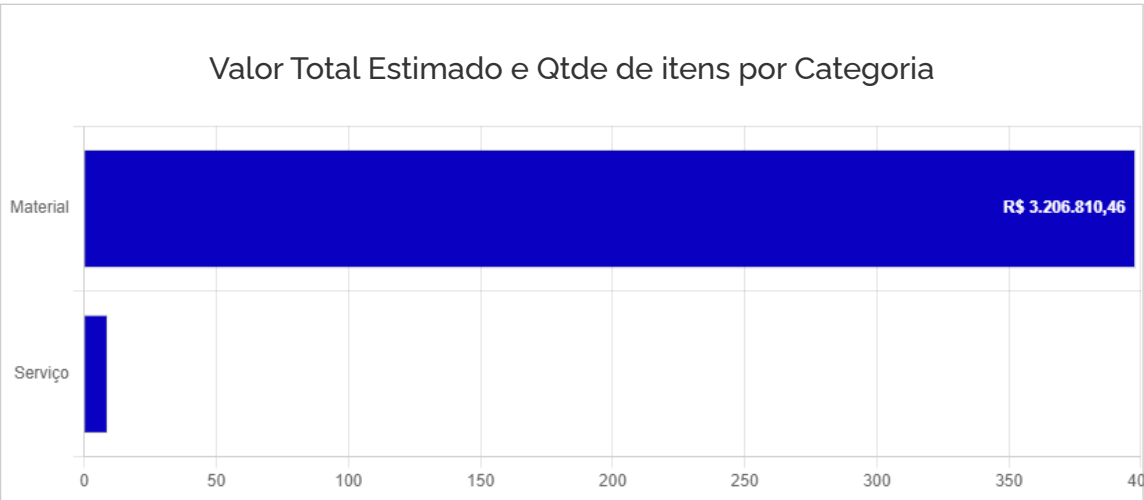
Data de publicação no PNCP: 16/08/2023

Local: Caucaia/CE

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 407

Valor Total estimado (R\$): R\$ 4.636.096,30



Detalhamento por Categoria

Material ▼

Id do item no PCA ↕	Classe/Grupo ↕	Identificador da Futura Contratação ↕	Valor total estimado ↕	Data desejada ↕
2	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	158960-90043/2023	R\$ 64,20	31/12/2024
3	6510 - MATERIAIS CIRÚRGICOS PARA CURATIVOS	158960-90043/2023	R\$ 35,00	31/12/2024
4	6532 - VESTUÁRIO HOSPITALAR E CIRÚRGICO E ITENS CORRELATOS DE FINALIDADES ESPECIAIS	158960-90043/2023	R\$ 236,85	31/12/2024
5	6510 - MATERIAIS CIRÚRGICOS PARA CURATIVOS	158960-90043/2023	R\$ 100,00	31/12/2024
6	6532 - VESTUÁRIO HOSPITALAR E CIRÚRGICO E ITENS CORRELATOS DE FINALIDADES ESPECIAIS	158960-90043/2023	R\$ 75,00	31/12/2024
7	6510 - MATERIAIS CIRÚRGICOS PARA CURATIVOS	158960-90043/2023	R\$ 85,50	31/12/2024
8	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	158960-90043/2023	R\$ 9,45	31/12/2024
9	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	158960-90043/2023	R\$ 20,40	31/12/2024
10	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	158960-90043/2023	R\$ 231,90	31/12/2024

Serviço ▼

Id do item no PCA ↕	Classe/Grupo ↕	Identificador da Futura Contratação ↕	Valor total estimado ↕	Data desejada ↕
---------------------	----------------	---------------------------------------	------------------------	-----------------

1	851 - SERVIÇOS DE AGÊNCIAS DE EMPREGOS E FORNECIMENTO DE PESSOAL	158960-90055/2023	R\$ 149.685,84	02/01/2024
244	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	158960-90034/2023	R\$ 490.000,00	26/01/2024
245	839 - OUTROS SERVIÇOS DE NEGÓCIOS, TÉCNICOS E PROFISSIONAIS	158960-1/2024	R\$ 15.600,00	30/12/2024
400	643 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO	158960-4/2024	R\$ 36.000,00	05/08/2024
401	643 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO	158960-4/2024	R\$ 55.000,00	05/08/2024
402	643 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO	158960-4/2024	R\$ 20.000,00	05/08/2024
403	643 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO	158960-4/2024	R\$ 30.000,00	05/08/2024
404	643 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO	158960-4/2024	R\$ 25.000,00	05/08/2024
407	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	158960-6/2024	R\$ 608.000,00	14/10/2024

< Voltar



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e correitude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.economia.gov.br>
📞 0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

