



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS VIAMÃO
COORD. DE LICIT, COMPRAS E CONTRATOS (VIAMÃO)**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 7 / 2026 - CLCC-VIA (11.01.16.02.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Viamão-RS, 01 de outubro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações Básicas

Número do processo: 23742.000656/2026-91

Objeto: Aquisição de refeições prontas, transportadas e acondicionadas individualmente em embalagens tipo marmitex, destinadas à alimentação dos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul ? IFRS Campus Viamão.

Unidade requisitante: Diretoria de Ensino ? IFRS Campus Viamão.

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul ? IFRS Campus Viamão oferece cursos cuja organização curricular exige, em determinados dias, a permanência dos estudantes na instituição durante os turnos da manhã e da tarde.

Diante disso, evidencia-se a necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação adequada aos estudantes, especialmente nos dias em que as atividades acadêmicas ocorrem em período integral, de modo a contribuir para a permanência estudantil, o êxito acadêmico e a redução da evasão escolar, especialmente entre estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A alimentação constitui direito social assegurado pelo art. 6º da Constituição Federal e integra as ações suplementares destinadas à garantia do direito à educação, nos termos do art. 208, inciso VII, da Constituição Federal e do art. 4º, inciso VIII, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 ? Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

A contratação encontra, ainda, fundamento na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 ? Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional ? LOSAN, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional ? SISAN e estabelece diretrizes para a promoção e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, mediante políticas públicas destinadas a assegurar o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade.

A presente contratação também está alinhada à Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil ? PNAES, estabelecendo ações destinadas à ampliação e à promoção das condições de permanência e conclusão dos cursos pelos estudantes das instituições federais de ensino. Entre as áreas contempladas pela Política encontra-se a alimentação, enquanto ação de assistência estudantil voltada à promoção da igualdade de oportunidades, à inclusão social e à redução das desigualdades educacionais.

No âmbito do IFRS Campus Viamão, a oferta de refeições aos estudantes mostra-se necessária para a efetivação das políticas institucionais de assistência estudantil, especialmente considerando que a unidade não dispõe, atualmente, de condições operacionais suficientes para a produção própria de refeições.

A ausência de infraestrutura, equipamentos e mão de obra especializada necessários ao adequado funcionamento de restaurante acadêmico inviabiliza, no cenário atual, a produção regular de refeições nas dependências do Campus.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas configura alternativa compatível com as necessidades institucionais, permitindo assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes sem a necessidade de implantação imediata de estrutura própria de produção.

A contratação possui caráter essencial para o atendimento dos estudantes, especialmente nos dias em que há atividades acadêmicas em período integral. Nesses períodos, a disponibilização de refeições no ambiente institucional contribui para que os estudantes possam permanecer no Campus durante toda a jornada acadêmica, evitando que a necessidade de deslocamento para alimentação constitua fator limitante à participação nas atividades de ensino.

Além de atender à necessidade alimentar dos estudantes, a contratação contribui para a criação de condições adequadas de permanência e participação nas atividades acadêmicas, favorecendo a continuidade dos estudos e o pleno desenvolvimento das atividades educacionais. A medida apresenta, portanto, relevante interesse público, na medida em que está diretamente relacionada à garantia de condições materiais necessárias ao acesso, à permanência e à conclusão da formação acadêmica. A contratação também se encontra alinhada às diretrizes da Política de Assistência Estudantil do IFRS ? PIAS, associando as atividades de ensino à promoção da inclusão, da equidade e da responsabilidade social.

Busca-se, dessa forma, assegurar condições básicas de alimentação e apoio à comunidade estudantil, contribuindo para a redução das desigualdades educacionais e para a promoção da permanência e do êxito acadêmico.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino	Priscila Silva Esteves

Priscila Silva Esteves

SIAPE nº 1998008

Diretora de Ensino substituta

Portaria nº 99/2024

4. Descrição dos requisitos da contratação

4.1. Documentação e requisitos da contratada

A empresa contratada deverá apresentar, durante a execução contratual, documentação comprobatória de sua regularidade e das condições necessárias ao fornecimento de refeições prontas, especialmente aquelas relacionadas ao funcionamento do estabelecimento e à segurança sanitária dos alimentos.

Deverá ser exigida documentação sanitária compatível com a atividade desenvolvida, incluindo licença ou alvará sanitário expedido pelo órgão competente, quando aplicável.

A empresa deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto contratado, bem como estrutura adequada para produção, acondicionamento, conservação e transporte das refeições. A produção das refeições deverá ocorrer em estabelecimento que disponha de condições higiênico-sanitárias adequadas e que atenda à legislação aplicável à produção e manipulação de alimentos. A contratada deverá manter profissional nutricionista responsável técnico, devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutrição, quando exigível pela legislação aplicável.

4.2. Aquisição dos gêneros alimentícios e materiais

A contratada será responsável pela aquisição e estocagem de toda a matéria-prima, gêneros alimentícios e insumos necessários ao pré-preparo, preparo, acondicionamento e transporte das refeições. Também será de responsabilidade da contratada o fornecimento de todos os materiais necessários à entrega das refeições, incluindo embalagens individuais, recipientes destinados às saladas e frutas, talheres descartáveis e guardanapos.

Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação e consumo.

Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados nos serviços oficiais de inspeção, conforme a legislação sanitária aplicável.

4.3. Recepção, armazenamento, preparo e acondicionamento

A contratada será responsável pelo planejamento dos insumos, seleção de fornecedores, recebimento e armazenamento das mercadorias, pré-preparo, preparo, acondicionamento e transporte das refeições. Os gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser armazenados em condições apropriadas, observando-se as boas práticas de manipulação e a legislação sanitária vigente.

Os alimentos deverão ser preparados nas dependências da contratada, observando-se os critérios de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com adoção de medidas destinadas à redução de desperdícios e à preservação da qualidade dos produtos.

As refeições deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens próprias para alimentos, do tipo marmitex, adequadas ao volume e às características das preparações.

As saladas e sobremesas deverão ser acondicionadas em recipientes próprios e separados das preparações quentes, de modo a preservar suas características e temperaturas adequadas.

Deverão ser fornecidos talheres descartáveis adequados às preparações ofertadas e 01 (um) guardanapo de papel por refeição.

4.4. Elaboração e composição do cardápio

Os cardápios deverão observar as orientações e especificações estabelecidas pela Administração e pela legislação aplicável à alimentação escolar e à assistência estudantil.

As refeições deverão apresentar variedade e composição nutricional compatíveis com a finalidade da contratação.

Como referência para o fornecimento, a refeição deverá contemplar, conforme o cardápio estabelecido:

- arroz: 180 g;
- leguminosa: 100 g;
- proteína animal sem osso: 120 g;

- proteína animal com osso: 200 g;
- proteína vegetal: 120 g;
- guarnição: 130 g;
- salada crua: 30 g;
- salada cozida: 80 g;
- sobremesa: 100 g ou 1 unidade;
- bebida: 200ml.

O cardápio também determina que a sobremesa deve priorizar frutas conforme a sazonalidade e que, quanto às bebidas, deve-se priorizar água; quando houver suco, deverá ser natural ou integral, em porção de 200ml e sem adição de açúcar.

As porções deverão observar os quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e/ou documento técnico integrante da contratação.

A carne servida deverá apresentar qualidade adequada ao consumo, sendo vedado o fornecimento de porções com excesso de gordura aparente, nervuras, cartilagens ou outros tecidos que comprometam a qualidade da refeição.

Eventuais alterações no cardápio deverão ser previamente justificadas e submetidas à avaliação da fiscalização, sempre que exigido pela Administração.

Deverão ser observadas as necessidades alimentares específicas dos estudantes, quando previamente informadas pela Administração, dentro das condições e limites estabelecidos no instrumento contratual.

4.5. Controle de temperatura e registros

A contratada deverá realizar o controle e o registro das temperaturas dos alimentos durante as etapas pertinentes de armazenamento, preparo, saída do estabelecimento e entrega no Campus. Os registros deverão permanecer disponíveis para fiscalização sempre que solicitados. A fiscalização poderá realizar a aferição própria das temperaturas no momento da entrega, mediante utilização de equipamento adequado e higienizado.

As refeições quentes deverão ser entregues em temperatura superior a 60°C, enquanto as preparações frias, tais como saladas e frutas, deverão ser mantidas em temperatura inferior a 5°C, conforme as condições sanitárias estabelecidas para o objeto.

4.6. Responsabilidade higiênico-sanitária

A contratada será integralmente responsável pela qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos, desde a aquisição das matérias-primas até a entrega no Campus.

Deverá observar a legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável.

A contratada deverá adotar procedimentos de controle de qualidade, higiene e segurança dos alimentos, incluindo controle de pragas, higienização de instalações, equipamentos e

utensílios e capacitação dos manipuladores de alimentos.

Quando exigido pela legislação sanitária, deverão ser coletadas e mantidas amostras-testemunha das preparações fornecidas.

4.7. Transporte das refeições

O transporte das refeições será de responsabilidade exclusiva da contratada.

As refeições deverão ser transportadas em recipientes ou caixas térmicas apropriadas, capazes de assegurar a manutenção das temperaturas adequadas e a proteção dos alimentos contra contaminantes. Os veículos utilizados deverão ser compatíveis com o transporte de alimentos, estar em condições adequadas de higiene e conservação e permitir a manutenção da qualidade e da segurança sanitária das refeições.

Não será permitido o transporte dos alimentos juntamente com pessoas, animais ou produtos que possam comprometer sua qualidade ou segurança.

4.8. Entrega das refeições

As refeições deverão ser entregues no:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul ? IFRS Campus Viamão - Rodovia Tapir Rocha, nº 7.000 ? Bairro Querência - CEP 94440-000 ? Viamão/RS.

O fornecimento está previsto para iniciar em 06/10/2026, observada a emissão do respectivo empenho e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

As entregas ocorrerão nos dias e horários definidos pela Administração no instrumento convocatório e no Termo de Referência.

No recebimento, a fiscalização poderá verificar a quantidade entregue, as condições das embalagens, o porcionamento, a identificação, a apresentação e as temperaturas das preparações.

4.9. Critérios de recusa

As refeições poderão ser recusadas, total ou parcialmente, quando apresentarem:

- a) temperatura incompatível com os padrões estabelecidos;
- b) embalagem violada, danificada ou inadequada;
- c) quantidade ou porcionamento inferior ao contratado;
- d) alterações sensoriais incompatíveis com o consumo;
- e) presença de corpos estranhos ou indícios de contaminação;
- f) condições inadequadas de acondicionamento ou transporte;
- g) ausência das informações de identificação exigidas;
- h) qualquer outra desconformidade em relação às especificações estabelecidas no instrumento contratual.

Na hipótese de recusa, a contratada deverá providenciar a substituição das refeições rejeitadas, sem ônus adicional para a Administração, observado o prazo estabelecido no Termo de Referência.

4.10. Amostras

Considerando que o objeto da contratação é o fornecimento de refeições prontas, entende-se necessária a apresentação de amostra pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, para verificação da qualidade dos alimentos e do atendimento às especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

A análise das amostras deverá considerar, entre outros, os seguintes aspectos:

- a) apresentação da refeição;
- b) integridade e adequação da embalagem;
- c) peso e porcionamento;
- d) temperatura de entrega;

- e) qualidade e frescor dos ingredientes;
- f) características sensoriais, tais como cor, aroma, sabor e textura;
- g) qualidade do preparo das carnes, que deverão estar macias e isentas de nervuras, cartilagens e excesso de gordura aparente;
- h) qualidade do preparo dos demais alimentos;
- i) condições higiênico-sanitárias;
- j) temperatura na entrega, observando-se refeição quente acima de 60°C e saladas e frutas abaixo de 5°C.

5. Levantamento de mercado

Considerando que o IFRS Campus Viamão não dispõe, atualmente, de infraestrutura, equipamentos e mão de obra especializada suficientes para produção própria e regular das refeições destinadas aos estudantes, foi considerada a possibilidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas.

Foram consideradas, para fins de análise, soluções que poderiam atender à necessidade institucional:

Solução 1 ? Aquisição de refeições prontas, transportadas e acondicionadas individualmente em embalagens tipo marmite. A empresa contratada seria responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, preparo, porcionamento, acondicionamento e transporte das refeições até as dependências do IFRS Campus Viamão. As refeições seriam entregues prontas e individualmente acondicionadas, permitindo sua distribuição aos estudantes sem necessidade de instalação de cozinha industrial ou estrutura própria de produção no Campus.

Solução 2 ? Contratação de serviço de preparação, transporte e distribuição de refeições em balcões térmicos. A empresa contratada prepararia as refeições em suas instalações, transportando-as até o Campus, onde seriam disponibilizadas em equipamentos térmicos para posterior porcionamento e distribuição aos estudantes. Essa alternativa demandaria estrutura física e operacional para recebimento, distribuição, higienização de utensílios, equipamentos térmicos e demais materiais necessários à execução do serviço.

Solução 3 ? Cessão de espaço para exploração de terceiros

Consistiria na disponibilização de espaço físico do Campus para que empresa especializada instalasse e explorasse estrutura destinada ao fornecimento de refeições à comunidade acadêmica. Essa alternativa dependeria da existência de espaço físico adequado e da disponibilidade de infraestrutura, equipamentos, instalações e condições sanitárias compatíveis com a atividade. Após análise das alternativas, verifica-se que o fornecimento de refeições prontas, individualmente acondicionadas em embalagens tipo marmite, mostra-se compatível com a estrutura atualmente disponível no Campus Viamão e com o quantitativo da demanda identificada. A solução permite atender à necessidade alimentar dos estudantes sem exigir, neste momento, investimentos para implantação de cozinha ou restaurante acadêmico, aquisição de equipamentos, contratação de mão de obra específica e estrutura permanente de produção e distribuição.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, transportadas e individualmente acondicionadas em embalagens tipo marmite, destinadas aos estudantes do IFRS Campus Viamão.

A contratada será responsável por todas as etapas necessárias ao fornecimento, incluindo:

- aquisição dos gêneros alimentícios;

- armazenamento dos insumos;
- preparação das refeições;
- porcionamento;
- acondicionamento;
- fornecimento das embalagens e acessórios;
- controle higiênico-sanitário;
- controle de temperatura;
- transporte;
- entrega no Campus Viamão.

A solução deverá garantir que as refeições sejam entregues em condições adequadas de quantidade, qualidade, temperatura, apresentação, acondicionamento e segurança alimentar. O fornecimento deverá ser iniciado a partir de **06/10/2026**, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e a disponibilidade orçamentária correspondente.

7. Estimativa das quantidades a serem contratadas

O fornecimento de refeições ocorrerá conforme a necessidade do Campus, especialmente nos dias em que os estudantes permanecerem na instituição em período integral.

Para fins deste Estudo Técnico Preliminar, será considerado o quantitativo originalmente estabelecido no Documento de Formalização da Demanda, correspondente a 637 (seiscentas e trinta e sete) refeições/marmitas.

O dimensionamento considera a oferta de refeições em dois dias por semana, tendo como referência o número de estudantes que permanecem na instituição em período integral durante os dias contemplados pelo planejamento da área requisitante.

A quantidade foi dimensionada considerando a programação prevista para o período de atendimento, sendo mantida a quantidade de 637 unidades para fins de planejamento da contratação.

Assim, estabelece-se:

Quantidade máxima estimada para contratação: 637 (Seiscentos e trinta e sete) refeições/marmitas.

O início previsto do fornecimento será em 06/10/2026, não sendo incorporadas a este ETP estimativas posteriores ou alterações quantitativas que não tenham sido adotadas pela área

requisitante como quantitativo definitivo para a contratação.

8. Estimativa do valor da contratação

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base na pesquisa de preços realizada junto a fornecedores, conforme documentação constante dos autos.

Foram obtidos os seguintes preços unitários para o fornecimento de refeições tipo marmitex:

- Rafa Food Truck Alimentação Serviços e Transporte: R\$19,00 por unidade;
- Centrosul Comercial Alimentício LTDA: R\$22,00 por unidade;
- J R Machado da Silva Padaria LTDA: R\$24,90 por unidade.

O Mapa Comparativo de Preços, elaborado em 30/09/2026, registra o quantitativo de 637 unidades e indica como metodologia de obtenção do preço estimado o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, mediante pesquisa com fornecedores.

Dessa forma, para fins de estimativa da contratação, será considerado o menor preço unitário obtido na pesquisa, correspondente a R\$19,00 (dezenove reais) por refeição/marmita.

Assim, considerando o quantitativo estimado de 637 (seiscentas e trinta e sete) refeições/marmitas, tem-se: $637 \text{ unidades} \times \text{R\$19,00} = \text{R\$12.103,00}$

Portanto, o valor total estimado da contratação é de R\$12.103,00 (doze mil cento e três reais).

A adoção do menor valor obtido na pesquisa encontra-se registrada no Mapa Comparativo de Preços, em conformidade com a metodologia selecionada para a pesquisa, devendo o valor ser utilizado como referência para a contratação, sem prejuízo da análise de aceitabilidade e compatibilidade dos preços durante o procedimento de contratação.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

O parcelamento da solução não se demonstra tecnicamente adequado, considerando a natureza do objeto e a necessidade de que todas as etapas de aquisição dos gêneros, preparo, acondicionamento, controle sanitário, transporte e entrega sejam realizadas de forma integrada.

A contratação de um único fornecedor favorece a responsabilização integral pela qualidade das refeições e pela manutenção das condições adequadas de segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

O fracionamento das etapas entre diferentes fornecedores poderia gerar dificuldades de coordenação, fiscalização e responsabilização, além de aumentar os riscos relacionados à qualidade e à segurança sanitária dos alimentos.

Dessa forma, considera-se adequada a contratação de solução integrada para fornecimento das refeições prontas.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não foram identificadas, até o momento, contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da solução proposta.

A contratação contempla, em seu escopo, os insumos, materiais, embalagens, preparo, acondicionamento, transporte e entrega necessários ao fornecimento das refeições.

11. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional ? PDI do IFRS e às políticas institucionais relacionadas à permanência e ao êxito estudantil, assistência estudantil e segurança alimentar.

Conforme indicado no DFD, a demanda está vinculada ao objetivo estratégico P6 ? fomentar a política de segurança alimentar e nutricional, contemplando a alimentação também como ação educativa e de promoção da qualidade de vida dos estudantes.

A contratação também está relacionada às diretrizes institucionais de permanência estudantil, inclusão, equidade e redução das desigualdades educacionais.

Embora o item não tenha sido inicialmente previsto no PCA/PGC, o DFD apresenta justificativa para sua inclusão tardia, fundamentada na necessidade de garantir alimentação aos estudantes cuja organização curricular exige permanência em período integral.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se, com a contratação:

- a) assegurar alimentação adequada aos estudantes nos dias de permanência em período integral;
- b) contribuir para a permanência dos estudantes no Campus durante toda a jornada acadêmica;
- c) favorecer o êxito acadêmico e o pleno desenvolvimento das atividades educacionais;
- d) reduzir obstáculos materiais relacionados à alimentação dos estudantes;
- e) contribuir para a redução da evasão escolar;
- f) apoiar especialmente os estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- g) fortalecer as ações institucionais de assistência estudantil;
- h) promover condições mais adequadas de igualdade de oportunidades;
- i) atender às diretrizes institucionais relacionadas à segurança alimentar e nutricional;
- j) assegurar o fornecimento de refeições sem necessidade de implantação imediata de estrutura própria de produção de alimentos no Campus.

13. Providências a serem adotadas

Previamente ao início do fornecimento das refeições, deverão ser adotadas as providências necessárias para assegurar condições adequadas para o consumo pelos estudantes do IFRS ? Campus Viamão.

Deverão ser disponibilizados e organizados locais apropriados para a realização das refeições, observando-se condições mínimas de higiene, limpeza, ventilação, segurança e conforto aos estudantes. Conforme a disponibilidade e a organização dos espaços do Campus, poderá ser utilizada a área destinada à alimentação dos servidores, desde que compatível com a demanda, os horários de atendimento e as condições de funcionamento do local.

Poderão, ainda, ser utilizados outros espaços institucionais que apresentem condições adequadas para o consumo das refeições, mediante organização prévia pela unidade requisitante e pelos setores responsáveis pela infraestrutura e manutenção do Campus.

Deverão ser estabelecidos procedimentos para o descarte adequado dos resíduos gerados pelo consumo das refeições, incluindo restos de alimentos, embalagens, recipientes, talheres descartáveis e demais materiais utilizados no fornecimento. Os resíduos deverão ser segregados, acondicionados e destinados de forma adequada, observando-se as orientações e os procedimentos de gerenciamento de resíduos adotados pelo Campus, evitando-se o descarte inadequado e o acúmulo de resíduos nos locais de consumo.

A contratada deverá manter as refeições devidamente acondicionadas durante o transporte e a entrega, de forma a evitar vazamentos, derramamentos ou outras ocorrências que possam contribuir para a geração de resíduos ou comprometer as condições de higiene dos espaços institucionais.

Também deverão ser definidas, previamente, as rotinas para recebimento, conferência, distribuição e organização das refeições, bem como para a limpeza dos locais utilizados após o consumo e o encaminhamento dos resíduos aos pontos de coleta definidos pelo Campus.

Não se prevê, para a execução da contratação, a necessidade de realização de obras ou alterações estruturais significativas, devendo as providências limitar-se à organização e adequação dos espaços institucionais já disponíveis no Campus.

14. Possíveis impactos ambientais

A solução proposta envolve a utilização de materiais descartáveis, especialmente embalagens para acondicionamento das refeições, recipientes para saladas e sobremesas, talheres e guardanapos.

Diante disso, deverão ser observados critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, buscando-se, quando técnica e economicamente viável, a utilização de materiais com menor impacto ambiental, recicláveis ou passíveis de destinação adequada.

A contratada deverá realizar o gerenciamento adequado dos resíduos decorrentes de suas atividades, especialmente aqueles gerados durante o preparo, acondicionamento e transporte das refeições.

Deverão ser observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis, com especial atenção à redução do desperdício de alimentos, ao uso racional de materiais e à adequada destinação dos resíduos.

A adoção do fornecimento de refeições prontas individualmente acondicionadas decorre das condições estruturais atualmente disponíveis no Campus Viamão e da necessidade de assegurar, de forma imediata, o atendimento da demanda alimentar dos estudantes.

Assim, os impactos ambientais decorrentes da utilização de embalagens deverão ser considerados na especificação do objeto e na definição dos critérios de sustentabilidade da contratação, buscando-se conciliar a segurança alimentar, a viabilidade operacional e a responsabilidade ambiental.

15. Declaração de viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável a contratação.

15.1. Justificativa da viabilidade

Considerando a necessidade institucional identificada, a ausência de estrutura operacional suficiente para produção própria de refeições no Campus Viamão e a necessidade de assegurar alimentação aos estudantes que permanecem na instituição em período integral, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas constitui solução tecnicamente adequada para atendimento da demanda.

A solução proposta permite disponibilizar alimentação aos estudantes sem a necessidade de implantação imediata de cozinha ou restaurante acadêmico, evitando investimentos estruturais incompatíveis com a necessidade atual e permitindo a execução do fornecimento de maneira organizada e fiscalizável.

Os requisitos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar possibilitam a definição de condições mínimas de qualidade, quantidade, acondicionamento, transporte, temperatura e segurança higiênico-sanitária das refeições.

A contratação também está alinhada às políticas institucionais de assistência estudantil, permanência e êxito, bem como ao objetivo estratégico relacionado à segurança alimentar e nutricional.

Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais e institucionais analisados, declara-se viável a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, transportadas e individualmente acondicionadas em embalagens tipo marmitex para atendimento dos estudantes do IFRS Campus Viamão.

16. Responsáveis

Andréia Maria Ambrósio de Souza Accordi - SIAPE 3161779 - Diretoria de Ensino

Camila Veronese (Nutricionista) - SIAPE 2359577

Rafaela Soares Dionísio da Silva (Diretora de Administração e Planejamento) - SIAPE 1152269

Jeferson André Haupt (Licitação, Compras e Contratos) - SIAPE 1782659

Júlio César Freitas Fagundes (Coordenador de Licitação, Compras e Contratos) - SIAPE 3407130

Priscila Silva Esteves - SIAPE 1998008 - Coordenadora de Ensino Superior e Subsequente

(Assinado digitalmente em 02/10/2026 14:23)
ANDREIA MARIA AMBROSIO DE SOUZA ACCORDI
TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
DE-VIA (11.01.16.01)
Matrícula: 3161779

(Assinado digitalmente em 02/10/2026 14:39)
CAMILA VERONESE
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
DAE-REI (11.01.01.04.01.05)
Matrícula: 2359577

(Assinado digitalmente em 01/10/2026 14:47)
JEFERSON ANDRE HAUPT
ADMINISTRADOR
CGC-CVIA (11.01.16.02.04)
Matrícula: 1782659

(Assinado digitalmente em 01/10/2026 14:41)
JULIO CESAR FREITAS FAGUNDES
COORDENADOR
CLCC-VIA (11.01.16.02.02)
Matrícula: 3407130

(Assinado digitalmente em 01/10/2026 15:55)
PRISCILA SILVA ESTEVES
COORDENADOR
CESS-VIA (11.01.16.12)
Matrícula: 1998008

(Assinado digitalmente em 02/10/2026 15:24)
RAFAELA SOARES DIONISIO DA SILVA
DIRETOR
DAP-VIA (11.01.16.02)
Matrícula: 1152269

Processo Associado: 23742.000656/2026-91

Visualize o documento original em <https://sig.ifrs.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **7**, ano: **2026**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: **01/10/2026** e o código de verificação: **cddc6e8cc2**