



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - Informações Básicas

Processo [23347.002582.2025-18](#) - Estudo de viabilidade para oferta de alimentação escolar no IFMS Campus Jardim

2 - Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul (IFMS) é uma instituição pública de ensino, pesquisa e extensão, fundada em 2008 e amplamente reconhecida pela sociedade sul-mato-grossense devido à excelência e qualidade de seu ensino gratuito. A instituição oferece cursos técnicos, superiores e de pós-graduação em diversos municípios do estado e, atualmente, conta com 10 unidades em pleno funcionamento.

As atividades do IFMS se apoiam nos pilares do ensino, da pesquisa e da extensão, demandando uma estrutura robusta para cumprir sua função social por meio de aquisições e contratações. Entre essas, destaca-se a contratação imprescindível relacionada à oferta de merenda escolar destinada aos alunos do IFMS Campus Jardim.

A alimentação escolar é um direito assegurado a todos os alunos da educação básica pública pela Constituição Federal de 1988, devendo ser garantido através de programas suplementares que promovam a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Além de ser muitas vezes a principal fonte de alimentação para os alunos que frequentam diariamente o ambiente acadêmico, a merenda escolar tem papel crucial no incentivo à permanência, ao sucesso acadêmico e na promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Entretanto, apesar de estar presente na comunidade jardinense desde 2015, o Campus Jardim ainda não oferece a merenda escolar. A principal dificuldade identificada para a implementação desse serviço é a ausência de um espaço adequado para o preparo dos alimentos. Este estudo técnico preliminar busca analisar as peculiaridades do IFMS – Campus Jardim e identificar a solução mais vantajosa para viabilizar a oferta de alimentação escolar na educação básica.

3-Área requisitante

DIRGE - JD

4-Descrição dos Requisitos da Contratação

A legislação que rege a alimentação escolar no Brasil é ampla e multifacetada, abrangendo aspectos nutricionais, operacionais, sanitários e sustentáveis. Este tópico apresenta uma síntese dos principais dispositivos legais e das políticas públicas correlatas, com o objetivo de facilitar a compreensão das obrigações e dos desafios associados à sua implementação no âmbito do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – Campus Jardim, especialmente no contexto da contratação de serviços de alimentação escolar.

A Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece que a oferta de refeições nas escolas públicas deve atender integralmente às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período em que permanecem na unidade de ensino. Além disso, deve incorporar princípios fundamentais, como a promoção da saúde, o respeito à cultura alimentar local, a sustentabilidade e a valorização da agricultura familiar.

Entre os dispositivos mais relevantes da referida legislação, destaca-se a exigência de que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) sejam destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Essa medida tem impacto direto no fortalecimento da economia local, ao mesmo tempo em que contribui para o desenvolvimento rural sustentável e para a oferta de alimentos mais frescos e adequados ao contexto regional.

A elaboração dos cardápios escolares, por sua vez, deve ser realizada obrigatoriamente por nutricionistas, observando critérios técnicos que garantam equilíbrio nutricional, diversidade alimentar e adequação às diferentes faixas etárias atendidas. Também se espera a redução de componentes prejudiciais à saúde, como gorduras saturadas, açúcares e sódio, em consonância com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e demais normativas vigentes

Para que essas diretrizes se concretizem de forma segura e eficaz, é indispensável a adoção de boas práticas operacionais e o rigoroso cumprimento das normas técnicas de saúde pública. A segurança alimentar e a qualidade nutricional dos alimentos dependem diretamente da aplicação de procedimentos adequados de higienização dos ambientes, controle de temperatura, prevenção de contaminação cruzada, bem como da existência de infraestrutura apropriada, incluindo equipamentos de refrigeração e áreas destinadas exclusivamente ao preparo e armazenamento dos alimentos.

Nesse contexto, a atuação dos órgãos de vigilância sanitária, em âmbito municipal e estadual, desempenha papel essencial por meio de inspeções periódicas, que têm como finalidade verificar a conformidade das instalações e processos com os padrões legais, além de identificar falhas que possam comprometer a segurança dos alimentos servidos aos estudantes. Tais ações constituem instrumentos importantes para o controle, a correção e o aprimoramento contínuo das práticas institucionais.

A política de alimentação escolar também se articula com ações de promoção da saúde e da educação, por meio de programas integrados como o Programa Saúde na Escola (PSE). Essa iniciativa visa estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio de atividades pedagógicas e preventivas, promovendo a integração entre escola, família e serviços de saúde. De forma complementar, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são incorporadas ao currículo por meio de práticas educativas que incentivam escolhas alimentares conscientes e contribuem para o desenvolvimento de uma cultura alimentar sustentável.

Dessa forma, a alimentação escolar se configura como uma política pública intersetorial, que vai além do simples fornecimento de refeições. Ela reúne ações nas áreas de nutrição, saúde, educação, agricultura e meio ambiente, com o propósito de assegurar o direito humano à alimentação adequada e promover um ambiente escolar mais justo, inclusivo e sustentável.

Nesse sentido, a escola assume um papel ampliado: além de espaço de ensino-aprendizagem, torna-se um ambiente formador de valores ligados à cidadania, à responsabilidade social e à sustentabilidade. A efetiva implementação dessa política demanda o engajamento coletivo de diversos atores institucionais e comunitários, como gestores, nutricionistas, profissionais da alimentação escolar, professores, estudantes, famílias e agricultores locais. Cada um contribui de maneira decisiva para a construção de um sistema alimentar escolar mais ético, eficiente e comprometido com o bem comum.

Entretanto, diversos desafios persistem na realidade das escolas públicas brasileiras. Entre os principais obstáculos estão a limitação de recursos financeiros, a insuficiência ou inadequação da infraestrutura física, e a escassez de pessoal técnico qualificado. Diante desse cenário, torna-se fundamental o apoio contínuo dos entes federativos, tanto em termos financeiros quanto técnicos, além do fortalecimento das ações de monitoramento e controle social.

Nesse sentido, os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) desempenham função estratégica na fiscalização da execução do PNAE. Formado por representantes da sociedade civil, da comunidade escolar e do poder público, o CAE garante a transparência na aplicação dos recursos públicos, contribuindo para uma gestão participativa e democrática da alimentação escolar.

A integração entre diferentes políticas públicas — como o PNAE, o PSE, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), além de iniciativas de educação ambiental e inclusão social — é indispensável para ampliar o alcance e a efetividade das ações. Essa abordagem intersetorial permite o desenvolvimento de estratégias mais articuladas, duradouras e ajustadas às necessidades reais dos territórios atendidos.

Por fim, é importante destacar que a alimentação escolar, quando planejada e executada com base em critérios técnicos e em valores éticos e sociais, deixa de ser uma ação meramente assistencial para se transformar em um instrumento estruturante de desenvolvimento humano, social e ambiental. Investir na alimentação dos estudantes é, portanto, investir em aprendizagem, saúde, dignidade e futuro. Assim, garantir a contratação de serviços de alimentação escolar que respeitem todos esses princípios deve ser compreendido como um requisito fundamental para o sucesso das políticas educacionais e sociais no país.

De forma sucinta podemos separar os requisitos em categorias como de nutrição e qualidade alimentar, de segurança alimentar e sanitária, de infraestrutura, de capacitação pessoal, de aquisição de alimentos (insumos), de gestão e fiscalização, de educação e promoção da saúde e de sustentabilidade, sendo regidos pelas seguintes normativas:

Categoria	Requisito	Referência Legal/Normativa
Nutrição e Qualidade Alimentar	Elaboração dos cardápios por nutricionista habilitado	Lei nº 11.947/2009 – Art. 11
	Cardápios balanceados e adaptados às faixas etárias	Resolução FNDE nº 06/2020
	Redução de gorduras saturadas, açúcares e sódio	Guia Alimentar para a População Brasileira - MS
	Valorização da cultura alimentar local	Lei nº 11.947/2009 – Art. 2º, §1º
Segurança Alimentar e Sanitária	Boas práticas de manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos	RDC Anvisa nº 275/2002
	Higienização adequada dos ambientes	RDC Anvisa nº 216/2004
	Controle de temperatura e prevenção de contaminação cruzada	Manual de Boas Práticas – FNDE
	Equipamentos de refrigeração e áreas específicas para armazenamento	RDC Anvisa nº 275/2002 – Anexo I
Infraestrutura	Cozinha equipada conforme exigências sanitárias	Resolução FNDE nº 06/2020 – Anexo I
	Espaço físico adequado ao fluxo de preparo, distribuição e armazenamento	Manual de Estrutura Física – FNDE
Capacitação de Pessoal	Treinamento contínuo em higiene e manipulação de alimentos	Resolução FNDE nº 06/2020 – Art. 39
	Atualizações periódicas para padronização dos procedimentos	Manual de Capacitação – FNDE
Aquisição de Alimentos	Mínimo de 30% dos recursos destinados à agricultura familiar	Lei nº 11.947/2009 – Art. 14
	Preferência por alimentos frescos, regionais e, quando possível, orgânicos	Resolução FNDE nº 06/2020 – Art. 18 e 19
Gestão e	Monitoramento interno dos processos e da qualidade nutricional	Manual de Execução do PNAE – FNDE
	Auditorias internas e externas por órgãos de	Resolução FNDE nº 06/2020 – Art. 40

Fiscalização	fiscalização sanitária	
	Atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no controle social	<u>Lei nº 11.947/2009 – Art. 26</u>
Educação e Promoção da Saúde	Integração com ações do Programa Saúde na Escola (PSE)	<u>Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010/2006</u>
	Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no currículo escolar	<u>Resolução FNDE nº 06/2020 – Art. 38</u>
	Incentivo à produção e aquisição de alimentos sustentáveis	<u>PNAE + Pronaf – Articulações federais</u>
Sustentabilidade	Redução de desperdício e impacto ambiental das práticas alimentares	<u>Guia de Sustentabilidade na Alimentação Escolar – FNDE</u>

Quantas possibilidades de aquisição, temos os seguintes tipos de oferta de alimentos:

- **Solução 1:** Aquisição de gêneros alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente;
- **Solução 2:** Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua; e
- **Solução 3:** Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente;

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios básicos (in natura)

Consiste na compra direta de alimentos como grãos, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios e outros produtos crus ou minimamente processados. Esses insumos são recebidos, armazenados, preparados e servidos pela própria instituição, exigindo estrutura física adequada (cozinha, armazenamento refrigerado, equipe de preparo) e pessoal capacitado. Essa modalidade permite maior controle sobre o cardápio, favorece a compra da agricultura familiar e reduz o uso de embalagens descartáveis.

Na solução 1, podemos contemplar apenas a oferta de **merenda quente**. Compreende a **merenda quente**, refeições que são servidas aquecidas, ou seja, alimentos preparados e cozidos. Este modelo envolve a produção centralizada ou descentralizada de alimentos quentes, que são distribuídos aos estabelecimentos escolares.

Para implementar um programa eficaz de merenda quente nas instituições de ensino, é crucial atender a uma série de requisitos essenciais. Esses requisitos não apenas garantem a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos, mas também promovem um ambiente saudável e nutritivo para os discentes.

Para seu fornecimento, faz-se necessário uma infraestrutura adequada, que sigam normas de higiene e segurança para garantir a segurança alimentar, profissionais capacitados, fornecimento regular de ingredientes e existência de cardápio balanceado. Para que seja assegurado o cumprimento dessas exigências, é necessário ainda disponibilizar servidores capacitados para a fiscalização da prestação desse serviço.

O Campus Jardim vem se preparando para que consiga realizar a oferta, conforme demonstra sua participação nos seguintes processos licitatórios:

- Processo 23347.008121.2023-89 - Contratação de serviços de Cozinheira, Auxiliar de Cozinha, Chefe de Cozinha e Copeira;
- Processo 23347.007181.2023-84 - Aquisição de equipamentos e utensílios para utilização na cozinha para o fornecimento próprio de merenda nas unidades do IFMS;

- Processo 23347.008811.2023-38 - Aquisição de alimentos para o fornecimento de merenda ;

Contudo, o requisito mais importante para a oferta de merenda quente é a disponibilização de um espaço físico adequado. O campus ainda está em fase de expansão e atualmente conta apenas com uma pequena copa para uso dos alunos. Infelizmente, com menos de 20m², essa copa não possui as dimensões necessárias para a preparação de refeições na quantidade exigida para atender todos os discentes.

O processo 23347.010299.2023-90 - Contratação de empresa para execução da obra do refeitório do Campus Jardim, encontra-se atualmente em fase de licitação.

A previsão é de que a execução da obra leve, no mínimo, 360 (trezentos e sessenta) dias após a assinatura do contrato. Considerando a possibilidade de atrasos, tanto na fase externa da licitação quanto na execução da obra, a oferta de merenda quente seria viável apenas por meio de produção realizada fora das dependências do Campus Jardim, conforme abordaremos na sequência.

Solução 1 : Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.

PONTOS FAVORÁVEIS A CONSIDERAR

PONTOS DESFAVORÁVEIS A CONSIDERAR

A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar;

Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições;

A preparação in loco das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório);

Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.) não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos produtores rurais (e suas organizações) não dispõem de meios logísticos capazes de garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede.

Falta de espaço físico adequado.

DA POSSIBILIDADE DE PACTUAÇÃO DE TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

Para tratar da possibilidade de celebração de um termo de cooperação técnica com a Prefeitura Municipal de Jardim, realizou-se uma reunião, em abril, na qual o prefeito Senhor Juliano Miranda demonstrou total apoio para que a preparação da merenda quente pudesse ocorrer nas dependências da Escola Municipal Rufina Caldas, situada a menos de 1 km do Campus Jardim. Essa escola dispõe de uma cozinha ampla, recentemente reformada, e possui experiência consolidada na preparação de alimentos, contando com expertise prática em atender aos requisitos sanitários e nutricionais necessários, garantindo a qualidade e a segurança das refeições preparadas, criando um ambiente propício à melhoria contínua dos processos de produção alimentar.

Para a operacionalização deste arranjo, o Campus Jardim poderá adquirir equipamentos adicionais que complementem a infraestrutura da escola parceira, promovendo a adequação e a modernização necessárias do processo produtivo. Destaca-se que o Campus Jardim já conta com Atas de Registro de Preços vigentes (seguem

anexas), que abrangem tanto a aquisição da maioria dos equipamentos quanto a contratação integral dos profissionais requisitados, como cozinheiro e auxiliar de cozinha, os quais ofereceriam suporte na execução das atividades e contribuiriam para a continuidade e eficiência do serviço.

Ademais, a aquisição dos alimentos seguiria o cardápio previamente estabelecido em conjunto com a prefeitura, que assumiria a responsabilidade técnica pela parte nutricional da merenda, assegurando que as refeições atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Nesse contexto, a colaboração da prefeitura também auxiliaria na resolução de uma dificuldade enfrentada pelo IFMS, já que o cargo de Nutricionista encontra-se vago há algum tempo.

Adicionalmente, o Campus Jardim pode reservar um de seus veículos para o transporte exclusivo dos alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes, o que reforçaria o comprometimento com a qualidade e a integridade dos insumos desde a origem até o destino final. Dessa forma, essa cooperação técnica entre as instituições integraria recursos, competências e experiências práticas, possibilitando uma oferta de alimentação escolar que se mostre viável, sustentável e alinhada aos elevados requisitos sanitários e nutricionais demandados pela política pública de alimentação.

Solução 2: Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, em embalagens individuais

Refere-se à compra de alimentos já processados e porcionados, como frutas cortadas, sucos, pães, bolos, iogurtes e outros itens embalados individualmente. O fornecimento é realizado de forma parcelada, conforme cronograma pactuado em contrato. Essa solução reduz a necessidade de estrutura de preparo no órgão contratante e facilita a logística de distribuição, embora gere maior volume de resíduos e limite a personalização nutricional dos cardápios.

Solução 2: Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.

PONTOS FAVORÁVEIS A CONSIDERAR

PONTOS DESFAVORÁVEIS A CONSIDERAR

Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;

Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis;

Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;

Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento;

Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições;

Alguns tipos de produtos não são beneficiados ou ofertados pela agricultura familiar da próxima à entidade executora (cidade, região ou mesmo no estado), dificultando a compra em pequenas quantidades e com entregas periódicas;

Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, bem como do art. 1º do Decreto 8.473/2015;

Exige a realização de múltiplos processos de compra /licitatórios, voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros.

Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas

Envolve a terceirização completa do preparo das refeições, que são entregues prontas e porcionadas diretamente no órgão requerente, conforme a demanda diária e capacidade de armazenagem. A instituição contratante não realiza a manipulação dos alimentos, ficando responsável apenas pela recepção e distribuição das refeições aos estudantes. Essa solução é indicada para locais com infraestrutura insuficiente ou demanda flutuante, mas requer rigoroso controle sanitário e contratual quanto à qualidade, frequência e temperatura das entregas.

Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.

PONTOS FAVORÁVEIS A CONSIDERAR

PONTOS DESFAVORÁVEIS A CONSIDERAR

Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;

Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço';

O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida;

O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.

Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;

Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, bem como do art. 1º do Decreto 8.473/2015, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações;

Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis.

A compra de alimentos prontos para consumo pode resultar em maior desperdício de embalagens e alimentos, caso não sejam consumidos dentro do prazo de validade.

A inclusão de alimentos in natura e minimamente processados pode ser usada como uma ferramenta educativa para promover hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

A aquisição de alimentos prontos para consumo pode ser mais cara em comparação com a compra de alimentos in natura e a preparação in loco.

Considerando a estrutura existente no IFMS - Campus Jardim, apenas a solução 2 e 3 poderiam ser aplicáveis, para as duas soluções, temos as seguintes opções de definição de merenda:

Comparação das Soluções com as Definições de Merenda

Aspecto	Solução 2: Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo	Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas
Merenda Quente	Não aplicável (alimentos prontos não necessitam aquecimento)	Pode incluir refeições que precisam ser aquecidas ou preparadas antes do consumo.
Merenda Fria	Principalmente alimentos prontos para consumo, como frutas, itens de	Pode incluir refeições prontas para consumo, sem

panificação, sucos e lácteos

necessidade de aquecimento

Merenda Seca	Pode incluir itens como biscoitos, barras de cereais, frutas secas e outros alimentos não perecíveis, prontos para consumo	Pode incluir alguns alimentos secos, dependendo da composição das refeições prontas fornecidas
--------------	--	--

DA OFERTA DE MERENDA FRIA E DA MERENDA SECA

A **merenda fria** geralmente consiste em alimentos que não precisam ser aquecidos ou preparados no momento do consumo, como sanduíches, frutas, sucos, iogurtes e outros itens prontos para consumo.

A **merenda seca**, por sua vez, geralmente consiste em alimentos que não necessitam de refrigeração, aquecimento ou preparo imediato antes do consumo. Estes alimentos são prontos para comer e têm uma longa vida útil, facilitando o armazenamento e a distribuição. Exemplos comuns de merenda seca incluem biscoitos, pães secos, barras de cereais, frutas secas, nozes, bolachas e outros itens não perecíveis.

Ao compararmos os pontos favoráveis e desfavoráveis das modalidades de merenda, podemos obter os seguintes dados:

Aspecto	Pontos Favoráveis da Merenda Seca	Pontos Desfavoráveis da Merenda Seca	Pontos Favoráveis da Merenda Fria	Pontos Desfavoráveis da Merenda Fria
Facilidade de Armazenamento	Alimentos secos têm uma longa vida útil e são fáceis de armazenar	Não se aplica	Não requer refrigeração ou aquecimento	Pode necessitar de refrigeração em alguns casos, dependendo do alimento
Praticidade	São prontos para consumo e não requerem preparo ou aquecimento	Não se aplica	São prontos para consumo e não requerem preparo ou aquecimento	Não se aplica
Variedade de Produtos	Uma grande variedade de alimentos pode ser oferecida, garantindo uma alimentação diversificada	Não se aplica	Grande variedade de alimentos pode ser oferecida, incluindo frutas, laticínios, etc.	Pode ter menor valor nutricional em comparação com refeições preparadas na hora
Baixo Valor Nutricional	Não se aplica	Alguns alimentos secos podem ter baixo valor nutricional comparado a alimentos frescos ou preparados na hora	Não se aplica	Pode ter menor valor nutricional em comparação com refeições preparadas na hora
	Não se aplica	Pode ser mais difícil manter uma variedade interessante e equilibrada apenas com alimentos secos	Variedade no cardápio é mantida com diferentes tipos de alimentos frios	Não se aplica
Menor Aceitação	Não se aplica	Alunos podem preferir alimentos frescos ou refeições quentes e	Maior aceitação entre os alunos, pois inclui alimentos frescos	Não se aplica

Durante a elaboração deste estudo técnico preliminar, foi realizado o levantamento de valores referentes à merenda seca x merenda fria. O modelo de orçamento encaminhado às empresas solicitou as seguintes informações:

Item	Descrição	QTD média refeições diárias	QTD de refeições por ano (200 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total Anual (200 dias)
1	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão-de-obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Jardim: Rodovia BR-060, s/n, saída para Bela Vista, CEP 79.240-000 Jardim, MS	358	71600	x	x
2	Contratação de refeições prontas, tipo merenda seca, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão-de-obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Jardim: Rodovia BR-060, s/n, saída para Bela Vista, CEP 79.240-000 Jardim, MS	358	71600	x	x

Como resposta obtivemos os seguintes valores:

CNPJ	Fornecedor	Item	Valor Unitário	Valor Total Anual (200 dias)
14.772.639/0001-08	MAB LIMA E CIA LTDA	1	R\$ 12,00	R\$ 859.200,00
		2	R\$ 12,00	R\$ 859.200,00
41.939.100/0001-65	SAMUEL RODRIGUES LOPES LTDA	1	R\$ 10,60	R\$ 758.960,00
		2	R\$ 10,60	R\$ 758.960,00

Foi solicitado o mesmo orçamento as empresas abaixo, contudo não obtivemos resposta:

28.551.269/0001-85 ED WILSON NETO DE OLIVEIRA (MEI)

edwilsonneto@gmail.com

17.962.701/0001-04 MARIANA LOPES VIEIRA LTDA	marianalopes1990@hotmail.com
46.739.823/0001-34 FELIPE SOARES RASTELLI 04390309196	rastelljr@hotmail.com
14.811.425/0001-95 COMERCIAL NORDESTE LTDA	thcavalcante124@gmail.com
25.329.438/0001-49 BENDITO SABOR LTDA	aurelio.vargas@hotmail.com

A definição da modalidade de alimentação escolar a ser adotada pelo IFMS Campus Jardim deve considerar critérios técnicos, nutricionais, logísticos e pedagógicos. Neste contexto, são analisadas três principais alternativas: merenda seca, merenda fria e merenda quente. Cada uma apresenta vantagens e limitações, sendo essencial avaliá-las à luz da legislação vigente, da infraestrutura disponível e da experiência institucional anterior.

1. Merenda Quente: Opção Preferencial e Alinhada ao PNAE

A merenda quente representa a alternativa mais completa e alinhada aos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Seu principal diferencial está no alto valor nutricional, possibilitando o preparo de refeições balanceadas com inclusão de alimentos in natura e minimamente processados, como legumes, cereais, proteínas e verduras, garantindo a oferta adequada de macro e micronutrientes essenciais ao crescimento e desenvolvimento dos estudantes.

Além dos benefícios nutricionais, a merenda quente contribui significativamente para a segurança alimentar, desde que observados os protocolos de higiene e controle de temperatura durante o preparo e a distribuição. Em termos educacionais, também exerce papel relevante, pois promove a convivência social, melhora a concentração e o desempenho acadêmico dos alunos e reforça a função da escola como espaço de cuidado e promoção da saúde.

A alta aceitação entre os estudantes reforça ainda mais a escolha dessa modalidade como preferencial. Sempre que possível, a merenda quente deve ser priorizada, especialmente em contextos nos quais há infraestrutura física adequada ou possibilidade de investimento em cozinhas e capacitação de pessoal.

2. Merenda Fria: Alternativa Viável em Casos Específicos

A merenda fria constitui uma alternativa intermediária, composta por alimentos prontos para consumo, como frutas, iogurtes, sanduíches naturais, sucos integrais e bolos caseiros. Essa modalidade é especialmente útil em unidades escolares com infraestrutura limitada ou em situações temporárias de adaptação, pois não exige preparo local nem equipamentos de cocção.

No entanto, é importante destacar que o IFMS já realizou tentativa anterior de adoção dessa modalidade, por meio de processo licitatório específico. Na ocasião, a licitação resultou fracassada, devido à ausência de propostas que atendessem aos critérios técnicos e operacionais estabelecidos. O processo está registrado sob o número [23347.009800.2021-11](#).

Essa experiência indica que, embora a merenda fria seja logisticamente viável, sua implementação exige fornecedores qualificados, com capacidade para manter a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos. Ademais, exige cuidados com armazenamento e transporte refrigerado, o que impõe desafios adicionais à operação local. Dessa forma, pode ser considerada em caráter complementar ou emergencial, mas não como solução definitiva.

3. Merenda Seca: Modalidade Incompatível com os Objetivos Nutricionais

Por fim, a merenda seca, composta por itens industrializados e não perecíveis como biscoitos, barras de cereal e sucos artificiais, deve ser desconsiderada como solução regular para a alimentação escolar. Apesar de apresentar vantagens logísticas, como longa vida útil e facilidade de armazenamento, essa modalidade possui baixo valor nutricional, comprometendo a qualidade da dieta oferecida aos alunos.

Alimentos ultraprocessados, comuns nesse tipo de merenda, tendem a apresentar alto teor de sódio, açúcares e

gorduras, além de serem pobres em fibras e micronutrientes. O consumo regular desses produtos pode contribuir para a formação de hábitos alimentares inadequados e para o desenvolvimento de doenças crônicas a médio e longo prazo.

Além disso, a monotonia alimentar e a baixa aceitação entre os estudantes são fatores que agravam a inadequação dessa alternativa. Nesse sentido, a merenda seca só deve ser utilizada em caráter excepcional e provisório, em situações emergenciais ou de transição, jamais como prática rotineira.

Considerando os aspectos nutricionais, operacionais e pedagógicos, a merenda quente deve ser priorizada como forma principal de atendimento à alimentação escolar no IFMS Campus Jardim. A merenda fria pode ser considerada como solução temporária ou de apoio, desde que superados os entraves identificados em tentativas anteriores. Já a merenda seca não atende aos requisitos básicos de qualidade alimentar e não deve ser adotada como alternativa permanente, sob risco de comprometer os objetivos formativos e de saúde previstos pelas políticas públicas de alimentação escolar.

GARANTIA

Não será exigida garantia de proposta nem garantia contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto – aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos e contratação de serviços auxiliares à alimentação escolar – e o baixo risco envolvido na execução do contrato, conforme avaliação da equipe de planejamento.

PRAZO DE VIGÊNCIA

O contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado de acordo com o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, desde que devidamente justificado tecnicamente, haja interesse público e disponibilidade orçamentária.

A vigência terá início a partir da assinatura do contrato pelas partes e da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União (DOU).

CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

Serão aceitas as propostas que atenderem integralmente às exigências descritas no Termo de Referência, observando-se a conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações sanitárias e de defesa do consumidor.

Os produtos alimentícios deverão apresentar prazo de validade mínimo de 60% do total informado na embalagem, salvo nos casos de validade reduzida em decorrência do processo produtivo, como em alimentos pasteurizados ou fermentados.

As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, isentas de violação ou contaminação, protegendo os alimentos contra agentes externos. Os rótulos devem conter todas as informações exigidas por lei, incluindo nome do fabricante, lote, data de fabricação, validade, modo de conservação, composição e tabela nutricional.

O fornecedor não poderá constar em situação irregular nos sistemas de fiscalização da ANVISA e deverá cumprir os prazos de entrega e condições operacionais compatíveis com as necessidades do IFMS Campus Jardim.

NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

O fornecimento, armazenamento e manipulação dos alimentos deverão obedecer às seguintes normas:

1. Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
2. Resolução RDC nº 331/2019 da ANVISA, referente aos padrões microbiológicos dos alimentos;
3. Portaria nº 2.619/2011 do Ministério da Saúde, que dispõe sobre os procedimentos de higiene em serviços de

alimentação; e a

4. Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, especialmente no que se refere à segurança dos produtos e à responsabilidade por vícios de qualidade.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A contratação observará os princípios de sustentabilidade previstos no Decreto Federal nº 10.887/2021, buscando incentivar práticas ambientalmente responsáveis.

Serão priorizados materiais reciclados, recicláveis, biodegradáveis, atóxicos e provenientes de madeira de reflorestamento com certificação reconhecida.

Também será considerada a redução do impacto ambiental por meio de embalagens sustentáveis e logística eficiente.

Será exigido que os produtos e serviços não resultem de processos que utilizem trabalho infantil ou trabalho em condições análogas à escravidão, em consonância com as normas da Organização Internacional do Trabalho (OIT) e da legislação brasileira.

Ademais, será valorizado o uso de máquinas e equipamentos que promovam o consumo consciente de água e energia elétrica ao longo do processo produtivo e de conservação dos alimentos

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao desempenho dos fornecedores que se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa e das especificidades de cada contratante.

O presente tópico tem como objetivo realizar um levantamento de mercado na cidade de Jardim, Mato Grosso do Sul, a fim de avaliar as possibilidades e condições para a oferta de merenda escolar, considerando diferentes tipos de refeições (fria, quente e seca), diante das peculiaridades de infraestrutura, quadro de pessoal, custos, disponibilidade de alimentos, equipamentos, utensílios e fornecedores do IFMS - Campus Jardim .

Analisando os dados abertos da prefeitura municipal de Jardim/MS, verifica-se a participação dos seguintes fornecedores em processos licitatórios relacionados à oferta de alimentação, tanto no âmbito escolar como em outras demandas apresentadas pela prefeitura, durante os últimos 3 (três) anos:

CNPJ	Empresa	Nº do Processo	Objeto	Ano da Licitação
06.298.377/0001-55	I.A. CAMPAGNA JUNIOR & CIA LTDA EPP	17/2021	Registro De Preços Para Futura E Eventual Aquisição De Cestas Básicas, Para Fins De Concessão De Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento Às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social Do Município De Jardim-MS.	2021
23.869.903/0001-09	NEY AUGUSTO JARA - ME	18/2021	Registro De Preços Para Futura E Eventual Aquisição De Gêneros Alimentícios Para Atender Às Necessidades Das Secretarias E Departamentos Vinculados	2021

710.097.871-87	JUAREZ RATEIRO	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
980.556.151-87	CELSO INACIO POLECIANO	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
850.065.991-20	APARECIDO PEREIRA COSTA	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
250.674.191-72	ABEL MORGIROTH	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
032.494.831-09	CÁTIA MARGARIDA MEDINA RODRIGUES	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
561.995.111-15	IZABELINO RODRIGUES	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
998.235.351-91	FILOMENA CABANA DE FREITAS	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS	2023
07.530.947/0001- 53	COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA REGIAO DO PULADOR DE ANASTACIO MS-COPRAN	42/23	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De	2023

Ensino Do Município De Jardim/MS				
36.664.345/0001-97	LUX COMERCIO E SERVICOS LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
51.145.833/0001-81	51.145.833 GABRIEL COELHO LIMA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
15.179.044/0001-06	PROTER LICITAÇÕES LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
18.309.975/0001-61	BLK COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
40.572.454/0001-51	V4 COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA EPP	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
			Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de	

14.811.425/0001-95	COMERCIAL NORDESTE LTDA - ME	166/23	Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
35.081.591/0001-53	MCP - COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
48.528.662/0001-65	FERREIRA & GASPARIN LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
34.272.418/0001-70	LUIZ CLAUDIO FERNANDES WIDAL LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
24.702.112/0001-52	GRB COMERCIO SERVIÇOS E TRANSPORTE LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
05.129.178/0001-50	JPM COMERCIO ATACADISTA E SERVICOS LTDA	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto	2023

10.144.274/0001-08	ZELLITEC COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI ME	166/23	Registro de Preços para Contratação De Empresa Especializada No fornecimento de Cesta Básica de Alimentos, para fins de Concessão de Benefício Eventual Na Modalidade Auxílio Alimentação Em Atendimento às Famílias Em Situação De Vulnerabilidade Social, conforme previsto na Lei Municipal N° 1727/2014 e Decreto Municipal N° 006-A/2015	2023
032.494.831-09	CÁTIA MARGARIDA MEDINA RODRIGUES	26/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS, Conforme Anexo I Do Edital E Solicitação Da Secretaria Municipal De Educação.	2024
710.097.871-87	JUAREZ RATEIRO	26/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS, Conforme Anexo I Do Edital E Solicitação Da Secretaria Municipal De Educação.	2024
850.065.991-20	APARECIDO PEREIRA COSTA	26/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS, Conforme Anexo I Do Edital E Solicitação Da Secretaria Municipal De Educação.	2024
833.938.701-49	PEDRO SEREDA NETO JUNIOR	26/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS, Conforme Anexo I Do Edital E Solicitação Da Secretaria Municipal De Educação.	2024
07.530.947/0001-53	COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA REGIAO DO PULADOR DE ANASTACIO MS-COPRAN	26/2024	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS, Conforme Anexo I Do Edital E Solicitação	2024

27.714.205/0001-95	EMERSON DARIO VARGAS	32/2024	Registro De Preços Para Futura E Eventual Aquisição De Gêneros Alimentícios De Padaria Para Atender Ao Gabinete Da Prefeita, Secretaria Municipal De Turismo E Desenvolvimento Econômico, Secretaria Municipal De Educação E Secretaria Municipal De Saúde Do Município De Jardim-MS.	2024
14.811.425/0001-95	COMERCIAL NORDESTE LTDA - ME	32/2024	Registro De Preços Para Futura E Eventual Aquisição De Gêneros Alimentícios De Padaria Para Atender Ao Gabinete Da Prefeita, Secretaria Municipal De Turismo E Desenvolvimento Econômico, Secretaria Municipal De Educação E Secretaria Municipal De Saúde Do Município De Jardim-MS.	2024
032.494.831-09	CÁTIA MARGARIDA MEDINA RODRIGUES	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
998.235.351-91	FILOMENA CABANA DE FREITAS	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
850.065.991-20	APARECIDO PEREIRA COSTA	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
710.097.871-87	JUAREZ RATEIRO	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
07.530.947/0001-53	COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DA REGIÃO DO PULADOR DE ANASTÁCIO MS-COPRAN	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025

833.938.701-49	PEDRO SEREDA NETO JUNIOR	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
970.929.241-20	GILMAR BARROSO SANTOS	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
781.526.151-53	CELMA DIAS DOS SANTOS	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025
035.055.861-29	LESSANDRO RISSETO BASSO	<u>16/2025</u>	Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Provenientes Da Agricultura Familiar E/Ou Empreendedor Familiar Rural Ou Suas Organizações, Para Atender Os Alunos Da Rede Municipal De Ensino Do Município De Jardim/MS.	2025

6 - Descrição da solução como um todo

A solução delineada para a alimentação escolar no IFMS Campus Jardim consiste na adoção da **merenda quente** como modalidade prioritária, uma escolha que se alinha de forma intrínseca e abrangente aos mais elevados parâmetros nutricionais, pedagógicos e sanitários estabelecidos pelas políticas públicas vigentes. Esta é uma decisão estratégica fundamentada em uma análise comparativa das alternativas disponíveis. A constatação crucial é que a estrutura local do Campus, combinada ao apoio institucional estratégico e proativo da Prefeitura Municipal de Jardim, possibilita a viabilização dessa modalidade de forma segura, eficiente e, comprovadamente, a mais vantajosa para a instituição e seus estudantes.

A operacionalização dessa proposta se dará por meio de uma sólida e promissora parceria com a Escola Municipal Rufina Caldas. Esta escola, com sua infraestrutura física já existente e amplamente reformada, e uma experiência consolidada na preparação de alimentos, oferece um complemento crucial às condições técnicas necessárias para o preparo de refeições em grande escala. A atuação conjunta e coordenada com a Prefeitura Municipal de Jardim é outro pilar fundamental, pois ela assumirá a responsabilidade técnica nutricional, garantindo a elaboração de cardápios balanceados e o rigoroso controle de qualidade, o que supre lacunas internas do IFMS Campus Jardim e fortalece a proposta com um respaldo especializado de inestimável valor.

A viabilidade técnica e a sustentabilidade institucional desta iniciativa são notavelmente reforçadas pela disponibilidade de processos já finalizados. Isso inclui as Atas de Registro de Preços vigentes para a aquisição de equipamentos complementares de cozinha e para a contratação de pessoal qualificado, como cozinheiros, auxiliares e chefes de cozinha. Adicionalmente, soluções logísticas eficientes, como a utilização de um veículo institucional do Campus para o transporte exclusivo e seguro dos alimentos, garantem a integridade e a segurança dos insumos desde o local de preparo até a entrega final aos estudantes, sempre em estrita conformidade com as normas sanitárias. Essa integração sinérgica entre os entes públicos permitirá a oferta regular de refeições de alta qualidade, contribuindo diretamente para a melhoria contínua do desempenho acadêmico, a promoção da saúde integral e a valorização do ambiente escolar como um espaço de cuidado e desenvolvimento humano.

Um fator determinante que solidifica e eleva a escolha da merenda quente é a sua inegável **superioridade econômica**, que se soma aos seus já robustos benefícios nutricionais e pedagógicos. Estes últimos são, por si só,

essenciais para o desenvolvimento integral dos nossos estudantes e para o cumprimento rigoroso das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O levantamento de mercado realizado para a contratação de refeições prontas revelou que as alternativas de **Merenda Fria e Merenda Seca apresentam custos unitários significativamente mais elevados.**

Para ilustrar essa vantagem financeira de forma transparente, apresentamos a diferença substancial de custo por refeição – **que se traduz em uma economia notável de aproximadamente R\$ 2,79 a R\$ 4,19 por refeição em comparação com as alternativas de merenda fria ou seca** – demonstra de forma cabal que a opção pela **merenda quente não só atende de maneira superior e mais completa às necessidades nutricionais e sociais dos alunos, mas também otimiza o uso dos recursos públicos** de forma exemplar. Isso a estabelece como a escolha mais fiscalmente responsável e sustentável a longo prazo para a gestão da alimentação escolar no Campus Jardim.

É crucial enfatizar que a decisão pela merenda quente, habilmente viabilizada por esta parceria estratégica com a Prefeitura é uma **resposta robusta e fundamentada à experiência prática e aos desafios concretos enfrentados anteriormente** pelo próprio Campus Jardim. Prova disso é a tentativa prévia de implementar a merenda fria, evidenciada pelo processo licitatório nº 23347.009800.2021-11. Este processo, infelizmente, resultou fracassado devido à ausência total de propostas que pudessem atender aos rigorosos critérios técnicos e operacionais estabelecidos. Esse histórico demonstra, de maneira inequívoca, que, embora a modalidade de merenda fria possa, em teoria, parecer logisticamente mais simples, o mercado local não dispõe de fornecedores qualificados com a capacidade e infraestrutura necessárias para garantir a qualidade nutricional e a segurança sanitária exigidas para os alimentos prontos para consumo, que, aliás, demandam um controle rigoroso de armazenamento e transporte refrigerado.

Essa dificuldade real, concreta e documentada na contratação de merenda fria por terceiros valida e fortalece sobremaneira a atual e estratégica proposta da merenda quente. Ao invés de insistir em uma modalidade que já se mostrou inviável por meio de uma licitação direta, o Campus Jardim empreendeu uma busca proativa por uma solução estratégica, culminando na cooperação técnica estabelecida. Essa parceria inteligente permite a superação eficaz das barreiras de infraestrutura e pessoal que, historicamente, impediam a implementação da merenda quente. Com isso, garante-se a execução de um serviço de alimentação que é, sem sombra de dúvidas, superior em qualidade, amplamente mais aceito pelos estudantes, e, como demonstrado, mais econômico por refeição. Além de tudo isso, oferece uma via de implementação factível, que já se comprovou eficaz e testada com sucesso em outras unidades do IFMS e instituições similares em Mato Grosso do Sul, como a cooperação entre o IFMS Campus Naviraí e a SED/MS.

Em síntese conclusiva, o insucesso da licitação para a merenda fria deve ser interpretado como um **indicativo claro e inequívoco de que a solução ideal e sustentável** para o IFMS Campus Jardim reside no modelo de merenda quente, agora plenamente viabilizado por uma articulação interinstitucional eficiente e estrategicamente planejada.

7- Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para viabilizar a implementação da proposta de merenda quente por meio da cooperação técnica entre o IFMS Campus Jardim e a Prefeitura Municipal de Jardim foram elaboradas as estimativas que orientam esta contratação. As demandas identificadas abrangem a aquisição de equipamentos complementares para adequação da infraestrutura da escola parceira, a aquisição de gêneros alimentícios compatíveis com o cardápio elaborado em conjunto com a equipe técnica da Prefeitura Municipal de Jardim, e a contratação de profissionais terceirizados para atuação direta no preparo das refeições. Esses levantamentos foram realizados com base em critérios técnicos, nutricionais e operacionais, alinhados às diretrizes legais e orçamentárias aplicáveis.

Quanto aos itens relacionados à adequação da infraestrutura, conforme já mencionado, o IFMS Campus Jardim vem se preparando para viabilizar a oferta de merenda escolar e, para isso, conta com Atas de Registro de Preços vigentes que contemplam os equipamentos necessários à implementação do acordo de cooperação técnica com a prefeitura. Estima-se que sejam necessários os seguintes equipamentos:

Item	QTD	Item disponível em ata	Ata	Valor Unitário	Valor Total
Liquidificador industrial	1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO EM INOX 06 LITROS	56/2024	R\$ 806,25	R\$ 806,25
		PROCESSADOR / TRITURADOR DE	54/2024	R\$ 2.750,00	R\$ 5.500,00

Processador de alho	2	ALIMENTOS 4 LITROS			
		MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	54/2024	R\$ 5.200,00	R\$ 10.400,00
Geladeira (500 litros)	1	REFRIGERADOR DUPLEX (500 ou 528 LITROS)	60/2024	R\$ 4.788,00	R\$ 4.788,00
Freezer horizontal de 2 portas	1	FREEZER 354 LITROS, 2 PORTAS	60/2024	R\$ 3.213,00	R\$ 3.213,00
Batedeira industrial	1	BATEDEIRA INDUSTRIAL 12 LITROS	47/2024	R\$ 2.997,00	R\$ 2.997,00
Fogão industrial	1	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS À GÁS (SEM FORNO)	65/2024	R\$ 1.890,00	R\$ 1.890,00
Forno elétrico grande	1	FORNO REFRACTÁRIO ELÉTRICO INDUSTRIAL PROFISSIONAL.	9/2025	R\$ 7.030,37	R\$ 7.030,37
Painéis de pressão industrial (25 L)	2	PAINEL DE PRESSÃO 20 LITROS	52/2024	R\$ 419,00	R\$ 838,00
		PAINEL DE PRESSÃO 13 LITROS	52/2024	R\$ 349,00	R\$ 698,00
Painéis de alumínio (26 L)	2	CAÇAROLA 40 LITROS	70/2024	R\$ 319,00	R\$ 638,00
		CALDEIRÃO 42 LITROS	67/2024	R\$ 348,63	R\$ 697,26
Painéis de alumínio (20 L)	2	CAÇAROLA 30 LITROS	70/2024	R\$ 263,90	R\$ 527,80
		CALDEIRÃO 25 LITROS	67/2024	R\$ 180,84	R\$ 0,00
Painéis de alumínio (15 L)	2	CAÇAROLA 14 LITROS	70/2024	R\$ 149,90	R\$ 299,80
Frigideiras (grande)	2	FRIGIDEIRA 5 LITROS	70/2024	R\$ 119,90	R\$ 239,80
Assadeiras (2 grandes, 2 médias e 2 pequenas)	2	ASSADEIRA N. 06	52/2024	R\$ 86,00	R\$ 172,00
	2	ASSADEIRA N. 04	52/2024	R\$ 44,00	R\$ 88,00
	2	ASSADEIRA/FORMA INOX	52/2024	R\$ 75,00	R\$ 150,00
Vasilhas plásticas com tampa (grande)	6	CAIXA PLÁSTICA 25 LITROS COM TAMPA	52/2024	R\$ 39,00	R\$ 234,00

		CAIXA FRIGORÍFICA 15 litros	52/2024	R\$ 29,00	R\$ 174,00
Vasilhas plásticas com tampa (pequena)	6	POTES PLASTICOS TAMANHOS DIVERSOS (KIT)	52/2024	R\$ 48,00	R\$ 0,00
Descascador de legumes	4	DESCASCADOR DE LEGUMES	52/2024	R\$ 12,00	R\$ 48,00
		DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS	49/2024	R\$ 2.373,00	R\$ 9.492,00
Facas grandes	4	FACA PEIXEIRA	45/2024	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Facas de descascar legumes	2	FACA DE MESA	45/2024	R\$ 1,76	R\$ 3,52
Tábuas de carne (grande)	2	PLACA DE PEAD	52/2024	R\$ 109,00	R\$ 218,00
Bacias de plásticas grandes	4	BACIA PLÁSTICA 80 LITROS	61/2024	R\$ 43,00	R\$ 172,00
Conchas de inox (grande)	2	CONCHA	52/2024	R\$ 21,90	R\$ 43,80
Colheres de servir arroz grande (inox)	4	ESCUMADEIRA	52/2024	R\$ 22,00	R\$ 88,00
		COLHER PARA ARROZ COM GANCHO	52/2024	R\$ 23,90	R\$ 95,60
Garrafas térmica de inox (2 litros)	2	GARRAFA TÉRMICA 1 LITRO	53/2024	R\$ 62,44	R\$ 124,88
Jarra inox (5 litros)	1	JARRA	52/2024	R\$ 16,00	R\$ 16,00
Garrafa térmica inox (8 litros)	1	BOTIJÃO TÉRMICO 12 LITROS	53/2024	R\$ 136,32	R\$ 136,32
Armário para cozinha	1	ESTANTE METÁLICA PERFURADA 04 PRATELEIRAS	62/2024	R\$ 1.650,00	R\$ 1.650,00
		ARMÁRIO VERTICAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA	66/2024	R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
Lixeiras (50 litros)	2	LIXEIRA 50 litros	61/2024	R\$ 115,00	R\$ 230,00

Para os itens não disponíveis em ata temos os seguintes valores, que foram orçados através do módulo pesquisa de preços do sistema ComprasGov:

Itens não disponíveis em atas - Pesquisa de Preços nº 89/2025			
Item	QTD	Valor Unitário	Valor Total
Frigideiras (média)	2	R\$ 126,38	R\$ 252,76
Guardanapos de pano	20	R\$ 5,36	R\$ 107,17
Toalhas de mesa (1,8m x 1m)	2	R\$ 38,90	R\$ 77,80
Cortinas de janela (2mx1,5m)	2	R\$ 141,23	R\$ 282,47
Conchas de inox (médias)	2	R\$ 23,83	R\$ 47,65
Escorredor de macarrão inox (grande)	2	R\$ 205,00	R\$ 410,00
Bacias de inox grandes	4	R\$ 61,23	R\$ 244,90
Escorredor de louça	1	R\$ 459,39	R\$ 459,39
Fuet de Inox	4	R\$ 31,23	R\$ 124,91

No que se refere à contratação de serviços terceirizados, foram identificadas as funções essenciais para garantir o pleno funcionamento da proposta de merenda quente, considerando as demandas operacionais envolvidas no preparo, organização e distribuição das refeições. A previsão contempla a contratação de profissionais capacitados, como cozinheiro e auxiliar de cozinha, que atuarão diretamente na execução das atividades, assegurando a qualidade, a segurança e a regularidade do serviço prestado.

DESCRIÇÃO	QTD	VL. UNIT MENSAL (R\$)
Auxiliar de cozinha	2	R\$ 6.947,9416
Cozinheiro	1	R\$ 3.847,2800

Em relação à aquisição de gêneros alimentícios, serão consideradas as exigências nutricionais estabelecidas em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como o cardápio elaborado em parceria com a equipe técnica da Prefeitura Municipal de Jardim. Os alimentos a serem adquiridos contemplam itens in natura e minimamente processados, necessários para a composição de refeições equilibradas e adequadas ao público estudantil. A seleção dos itens prioriza a qualidade nutricional, a segurança sanitária e a regularidade no fornecimento, garantindo que as refeições atendam aos padrões exigidos pela política pública de alimentação escolar.

8 - Estimativa do Valor da Contratação

Considerando a necessidade de aquisição de equipamentos complementares para adequação da infraestrutura da escola parceira, a aquisição de gêneros alimentícios compatíveis com o cardápio elaborado, e a contratação de

profissionais terceirizados para atuação direta no preparo das refeições, estima-se que com a celebração de um acordo de cooperação técnica, o valor gasto recorrente anual **máximo** para implementação da merenda escolar na modalidade quente seja de **R\$ 559.866,89 (quinhentos e cinquenta e nove mil seiscientos e quarenta e um reais e trinta e quatro centavos)**, para ofertar até 71600 refeições anuais, cujo custo unitário seria de R\$ 7,81 (sete reais e oitenta e um centavos por estudante).

Além do valor acima, seria necessário o investimento único de R\$ 59.706,45 (cinquenta e nove mil setecentos e seis reais e quarenta e cinco centavos).

GASTO RECORRENTE - VALOR ANUAL		
Aquisição de gêneros alimentícios	R\$ 420.292,00	O cálculo da quantidade a ser contratada é dada a partir da multiplicação dos fatores: R\$ 5,87(MÉDIA PER CAPITA DO ALIMENTO) * 358 (Nº DE COMENSAIS) *200 (Nº DE DIAS LETIVOS). Valor resultante da análise de dados informados pelo campus Aquidauana. (O Campus Aquidauana é o mais próximo do campus Jardim, sendo assim, os custos dos alimentos tendem a ser mais próximos em virtude do frete praticado pelos fornecedores.)
Contratação de profissionais terceirizados	R\$ 129.542,66	Cálculo realizado de acordo com a ata IFMS nº17/2024

GASTO EM PARCELA ÚNICA		
Aquisição de equipamentos complementares para adequação da infraestrutura	R\$ 59.706,45	Valor pormenorizado no item 7 deste ETP.
VALOR TOTAL INICIAL ESTIMADO:		R\$ 609.541,11

9- Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 40, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de justificar o parcelamento da contratação sempre que técnica e economicamente viável, apresenta-se a seguinte justificativa para o parcelamento da solução no processo de aquisição de merenda escolar.

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar envolve uma ampla variedade de produtos com características distintas quanto à natureza, validade, armazenamento, transporte e frequência de entrega. Itens como hortifrutigranjeiros, laticínios, carnes, cereais, entre outros, possuem exigências técnicas específicas que dificultam sua aquisição em conjunto, sendo necessário, portanto, o fracionamento da contratação para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes atendidos.

Além disso, muitos dos produtos alimentícios estão sujeitos à sazonalidade e a variações de oferta e preço ao longo do ano. O parcelamento permite uma melhor adequação a essas variações, facilitando a logística de entrega de forma escalonada, o que evita perdas, desperdícios e problemas de estocagem, especialmente considerando as limitações de armazenamento das unidades escolares.

O fracionamento da contratação também promove maior competitividade, incentivando a participação de micro e pequenas empresas e de produtores locais, inclusive agricultores familiares, o que está alinhado aos princípios da economicidade, eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável previstos na nova Lei de Licitações. Essa abordagem também contribui para o fortalecimento da economia local e o cumprimento dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Dessa forma, o parcelamento da solução no processo de aquisição da merenda escolar é plenamente justificável sob os aspectos técnico, econômico e social, garantindo maior eficiência administrativa, melhor controle da execução contratual e maior qualidade no atendimento aos estudantes da rede pública de ensino.

10 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- 1. Processo 23347.010299.2023-90 - Contratação de empresa para execução da obra do refeitório do Campus Jardim
- 2. Processo 23347.008121.2023-89 - Contratação de serviços de Cozinha, Auxiliar de Cozinha, Chefe de Cozinha e Copeira
- 3. Processo 23347.007181.2023-84 - Aquisição de equipamentos e utensílios para utilização na cozinha para o fornecimento próprio de merenda nas unidades do IFMS.
- 4. Processo 23347.008811.2023-38 - Aquisição de alimentos para o fornecimento de merenda escolar
- 5. Processo 23347.013697.2023-68 - REMANESCENTE PE 6/2023 - Concessão onerosa de espaço público com vista à exploração comercial de serviço de alimentação (cantina) no IFMS Campus JARDIM.

11 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação, objeto do presente estudo técnico preliminar, está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFMS, constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2024 – 2028, conforme tabela abaixo.

ID	Objetivos Estratégicos	Nome do documento
Objetivo Estratégico ES-1	Elevar a permanência e o êxito dos estudantes: Implementar medidas para diminuir a evasão em todos os níveis (FIC, técnico, graduação e pós-graduação) e modalidades do IFMS (presencial, EaD, ensino regular e EJA), assegurando a continuidade e êxito dos estudantes	Plano de Desenvolvimento Institucional IFMS 2024-2028
Objetivo Estratégico ES-2	Fortalecer a inclusão e diversidade: Desenvolver ações que garantam a inclusão social e educacional de todas as pessoas, em especial aquelas em situação de vulnerabilidade social, as pessoas com deficiência, bem como aquelas que apresentam diferentes orientações sexuais e/ou identidades de gênero, de forma a democratizar o acesso e promover a equidade por meio de ações afirmativas.	Plano de Desenvolvimento Institucional IFMS 2024-2028
Objetivo Estratégico GI-2:	Gerir a infraestrutura física do IFMS de forma eficiente	Plano de Desenvolvimento Institucional IFMS 2024-2028

12 - Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proposta visa promover benefícios diretos à saúde, ao bem-estar e ao desempenho acadêmico a mais de 200 estudantes do Ensino Básico, ao assegurar a oferta regular de refeições nutricionalmente adequadas durante o período letivo. A iniciativa contribui de forma decisiva para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, favorecendo a aprendizagem, a concentração, o rendimento escolar e a adoção de práticas alimentares saudáveis, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além de atender a uma necessidade fisiológica essencial, a alimentação escolar assume um papel social, educativo e formativo, pois influencia positivamente a construção de hábitos alimentares equilibrados e reforça o vínculo entre os estudantes e a instituição de ensino. A merenda escolar, nesse contexto, é compreendida como uma ação estratégica de apoio à permanência estudantil, capaz de mitigar desigualdades socioeconômicas e reduzir a evasão escolar.

A ausência dessa contratação comprometeria seriamente a qualidade nutricional das refeições oferecidas, podendo inviabilizar a continuidade do serviço de alimentação e afetar negativamente o desempenho acadêmico e a permanência dos estudantes no campus. Dessa forma, a implementação da alimentação escolar qualificada é medida

indispensável para garantir o direito à educação com dignidade, qualidade e equidade.

13-Providências a serem adotadas

Considerando todo o exposto, algumas providências deverão ser adotadas para viabilizar a implementação da merenda escolar na modalidade quente no IFMS Campus Jardim, em cooperação com a Prefeitura Municipal de Jardim. Inicialmente, será necessária a formalização do Termo de Cooperação Técnica entre as instituições envolvidas. Esse instrumento jurídico definirá claramente as responsabilidades de cada parte, especialmente no que se refere à cessão e utilização da cozinha da Escola Municipal Rufina Caldas, ao apoio técnico-nutricional oferecido pela equipe da prefeitura e à construção conjunta do cardápio que atenderá aos parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Paralelamente, deverão ser iniciados os procedimentos administrativos internos para dar seguimento às contratações necessárias. Com base nas estimativas já mapeadas pela equipe de planejamento, será possível dar prosseguimento à aquisição dos gêneros alimentícios compatíveis com as necessidades nutricionais dos estudantes, bem como dos equipamentos e utensílios que venham complementar a infraestrutura da cozinha da escola parceira, garantindo a adequação sanitária e funcional do espaço. Também se faz imprescindível a contratação de profissionais terceirizados, como cozinheiro e auxiliar de cozinha, para assegurar a execução diária das atividades de preparo, organização e distribuição das refeições.

Para maior eficiência nos trâmites, será possível utilizar as Atas de Registro de Preços já vigentes no âmbito do campus, o que permitirá agilizar a contratação e a aquisição dos bens e serviços necessários, respeitando os princípios da economicidade, da legalidade e da celeridade. Além disso, o Campus Jardim deverá reservar um de seus veículos para o transporte exclusivo dos alimentos, obedecendo rigorosamente às normas sanitárias vigentes, o que garantirá a integridade e a segurança dos insumos alimentares, desde o local de preparo até sua entrega aos estudantes.

Será essencial, ainda, estabelecer mecanismos de acompanhamento e fiscalização contínuos, com designação formal de servidores responsáveis por monitorar a execução das ações, assegurando o cumprimento das cláusulas contratuais, das exigências legais e dos padrões de qualidade definidos para o serviço. Por fim, é recomendável promover ações de comunicação institucional e de sensibilização junto à comunidade escolar, ressaltando a importância da alimentação saudável no ambiente educacional, os benefícios pedagógicos e sociais decorrentes da iniciativa e a relevância da participação coletiva na consolidação de uma política pública de alimentação escolar sólida, ética e inclusiva.

Essas providências são fundamentais para garantir que a oferta de merenda escolar no IFMS Campus Jardim ocorra de forma planejada, segura e alinhada aos princípios da educação pública de qualidade, contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes e para a redução de desigualdades sociais e alimentares.

14 - Possíveis Impactos Ambientais

A adoção de boas práticas no planejamento e execução do serviço de alimentação escolar pode gerar impactos ambientais significativamente positivos. A manipulação adequada dos gêneros alimentícios, aliada ao armazenamento correto e ao descarte consciente, contribui diretamente para a redução do desperdício de alimentos, o que por sua vez minimiza a geração de resíduos orgânicos e otimiza o uso dos recursos naturais envolvidos na produção, transporte e preparo desses insumos. Essa racionalização do consumo está alinhada aos princípios da economia circular e ao combate ao desperdício alimentar, temas centrais da agenda ambiental contemporânea.

Além disso, o incentivo ao reaproveitamento de resíduos orgânicos por meio de projetos de compostagem representa uma medida de baixo custo e alta eficácia ambiental, promovendo a transformação de restos de alimentos em adubo natural, o que pode beneficiar hortas escolares e reduzir a destinação de resíduos para aterros sanitários. Tal prática também contribui para a educação ambiental dos estudantes e da comunidade escolar, fomentando hábitos mais sustentáveis.

A utilização racional da água no preparo das refeições e nas rotinas de higienização é outro aspecto fundamental, especialmente em um cenário de crescente escassez hídrica. O uso consciente deste recurso natural reduz impactos diretos sobre os sistemas de abastecimento, evita o desperdício e contribui para a sustentabilidade das operações no ambiente escolar.

Por fim, o consumo eficiente de energia elétrica, por meio da utilização de equipamentos em bom estado de conservação e com selo de eficiência energética, colabora com a diminuição da demanda por geração de energia, o que reduz a emissão de gases de efeito estufa associada a fontes não renováveis. Essa prática também impacta positivamente o orçamento institucional ao reduzir custos operacionais com energia.

De forma integrada, essas ações fortalecem o compromisso ambiental da instituição e contribuem para a formação cidadã dos estudantes, ao incorporarem princípios de responsabilidade ecológica à rotina escolar.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação

16. Justificativa da Viabilidade

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada aos Campi do IFMS, conforme o item 6 do presente estudo.

17. Responsáveis

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

Documento assinado eletronicamente por:

- **Wellington Martins Louveira, DIRETOR(A) - CD4 - JD-DIRAD**, em 16/06/2025 14:27:08.
- **Adelson Candido Mesquita, DIRETOR(A) - CD4 - JD-DIREN**, em 16/06/2025 18:37:25.
- **Fagner Lopes Theodoro, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 16/06/2025 22:13:52.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/06/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 537950
Código de Autenticação: 642552c8cb

