

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS ACARAU

Estudo Técnico Preliminar 14/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23812.000016/2026-19

2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto da contratação é lanche pronto (merenda) minimamente processado para os alunos do ensino integrado do IFCE campus de Itapipoca.

2.2. Em consonância com os objetivos e as diretrizes previstos no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), que consistem em prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e acessível aos estudantes para o bom desempenho acadêmico, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE campus Itapipoca vem executando um conjunto de políticas e ações que asseguram, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco na permanência e no êxito acadêmicos.

2.3. Nessa perspectiva, somando-se a oferta do ensino integrado no IFCE campus de Itapipoca, surge a necessidade do fornecimento de lanches que atendam às necessidades nutricionais dos(as) estudantes durante sua jornada escolar, com o intuito de garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento dos normativos relativos à alimentação escolar e a continuidade e qualidade do processo educativo, em consonância com o disposto na Resolução nº 56/2018, que institui, no âmbito da Política de Assistência Estudantil, o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

2.4. A alimentação escolar constitui atividade meio (de apoio), cuja missão é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, fácil, segura e confiável. Para atingir esse objetivo, a Administração Pública vem buscando, de forma racional, obter o resultado desejado para o cumprimento dessa missão, tomando por base o combate à evasão escolar. Diante disso, o fornecimento de alimentação destinado aos (às) estudantes de cursos que compõem a Educação Básica no IFCE campus Itapipoca é imprescindível para o funcionamento da instituição.

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

2.6. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem princípios e diretrizes determinados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE/MEC, órgão responsável pela assistência financeira do PNAE. Tais princípios e diretrizes garantem o oferecimento de alimentação escolar saudável e adequada e estão estabelecidos na Resolução do Conselho Deliberativo do FNDE nº 06, de 08/05/2020, conforme disposto na Lei nº 11.947, de 16/06/2009, e suas alterações.

2.7. O Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, aprovado pela Resolução nº 56, de 28 de maio de 2018, estabelece em seu art. 10 que os estudantes matriculados em cursos técnicos de nível médio de tempo integral deverão receber no mínimo três refeições diárias, sendo elas: lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Além disso, determina que as refeições ofertadas para os estudantes do curso técnico de nível médio de tempo integral serão subsidiadas integralmente.

2.8. O fornecimento de lanche pronto é direcionado prioritariamente à comunidade discente dos Cursos Técnicos Integrados de tempo integral do campus Itapipoca. Por questões de vulnerabilidade social, e desde que justificado por meio de análise e/ou seleção pelos técnicos da Coordenação de Assuntos Estudantis – CAE, considerando ainda a disponibilidade orçamentária do campus, poderá haver extensão do benefício a outros estudantes em situação de vulnerabilidade devidamente identificada.

2.9. Logo, a referida contratação de lanche pronto para os alunos do ensino integrado do campus de Itapipoca visa atender a todo o período letivo de 2026, podendo haver prorrogação do contrato nos termos da legislação vigente. Por fim, é válido destacar que a presente contratação tem o propósito de dispor das melhores condições de alimentação, nutrição e saúde para a comunidade discente, contribuindo para assegurar o direito à alimentação saudável e adequada, em conformidade com os princípios constitucionais e os programas institucionais de assistência estudantil.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAE-ITA	Paulo Cesar Teles Correia Junior

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A alimentação oferecida deve ser balanceada do ponto de vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme exigido pela legislação vigente.

4.2. O fornecimento de lanches prontos e transportados, é justificado pelo fato de o IFCE oferecer cursos técnicos integrados que compõem o Ensino Básico. Para isso, é necessário seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, incluindo a Lei 11.947/2009, que estabelece a alimentação escolar como um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado. A oferta desses lanches busca contribuir para a redução da evasão escolar e, de forma geral, para o rendimento cognitivo no processo de aprendizagem.

4.3. O cardápio deve ser elaborado seguindo as orientações abaixo:

4.3.1. Sistema de distribuição das refeições (lanches):

4.3.1.1. As preparações que poderão ser porcionadas pela Contratada são: opções protéicas e sobremesas.

4.3.1.2. O cardápio deverá ser elaborado com no mínimo 85% de alimentos in natura ou minimamente processados, no máximo 10% com alimentos processados e ultraprocessados e no máximo 5% de ingredientes culinários processados.

4.3.1.2.1. São restritos alimentos, tais como: doces, enlatados e embutidos (ex.: presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame, etc).

4.3.1.2.2. É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

4.3.1.3. Em relação ao Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios (refeições) e a composição nutricional dos macronutrientes para os estudantes em período integral:

4.3.1.3.1. É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes refresco sartificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

4.3.1.3.1.1. Lanche: (cerca de 15% do VCT) - 493 Kcal/dia.

4.3.1.3.1.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeitará as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê para as três refeições diárias (2 lanches e 1 almoço) uma cobertura de 1.986 Kcal (Quilocalorias), distribuídos entre os macronutrientes da seguinte forma:

4.3.1.4. Para o serviço de lanches, as preparações deverão contemplar as seguintes sugestões, conforme quadro resumo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
1	Suco de fruta in natura (250ml)	LANCHE
2	Café com leite (200 ml)	LANCHE
3	Arroz colorido com carne moída + mamão	LANCHE
4	Arroz Maria Isabel + banana	LANCHE
5	Baião de três + melão	LANCHE
6	Iogurte com biscoito maisena + maçã	LANCHE
7	Canja com pão francês + melão	LANCHE
8	Cuscuz com carne moída + suco de frutas	LANCHE
9	Macarrão oriental + melão	LANCHE
10	Macarronada à bolonhesa + tangerina	LANCHE
11	Salada de fruta com bebida láctea	LANCHE
12	Sanduíche de carne + suco de frutas	LANCHE
13	Sanduíche integral com patê de frango + suco de frutas	LANCHE

14	Sanduíche integral com queijo e tomate + suco de frutas	LANCHE
15	Sopa de carne com torradas + laranja	LANCHE
16	Sopa de feijão + melancia	LANCHE
17	Vitamina de frutas (banana, mamão) com pão	LANCHE
18	Achocolatado quente + sanduíche integral de queijo	LANCHE

4.3.2. A frequência do fornecimento lanche serão definidas no Termo de Referência.

4.4. A CONTRATADA deverá prover o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de lanches produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste ETP.

4.5. A CONTRATADA deverá garantir a atuação de nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período do fornecimento dos lanches. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverão incluir também a supervisão do processo de distribuição de lanches.

4.6. É dever da CONTRATADA a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento de alimentação e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

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

4.8. Por ocasião da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá comprovar que dispõe de profissional de nível superior em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, que atuará como responsável técnico pelas atividades de manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

4.8.1. Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para assinatura do contrato, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame

4.9. A comprovação mencionada no item 4.8 será feita mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho, ou Carteira de Trabalho ou ficha de registro de emprego, ou ainda outro documento comprobatório que seja reconhecido em cartório competente.

4.10. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

4.11. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto licitado.

4.12. A CONTRATADA deverá dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo.

4.13. Após a formalização do termo de contrato a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

4.13.1. Alvará ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

4.13.2. Documentos que descrevam as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento de atividades inerentes ao fluxo de atividades necessárias ao fornecimento do objeto contratado.

4.13.3. Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs – obrigatórios.

4.13.4. Comprovação dos critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros, por escrito.

4.13.5. Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

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

4.15. Com relação ao prazo de vigência da contratação, este será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, com base no Artigo 106 da Lei 14.133, de 2021.

4.16. Os requisitos elencados para contratação assemelham-se a outras contratações iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE e/ou outras entidades, conforme pode ser visto no Item 5 - Análise de contratações similares em outros órgãos. A adoção desses requisitos deve-se apenas ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida e de acordo com a legislação vigente. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

4.17. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

Crítérios de Sustentabilidade

4.18. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Plano de Logística Sustentável 2024-2028 do IFCE:

4.18.1. Uso Racional da Água

4.18.1.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água; e

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

4.18.1.3. Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;

4.18.1.4. Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

4.18.1.5. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

4.18.1.6. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);

4.18.1.7. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

4.18.1.8. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

4.18.1.9. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

4.18.1.10. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios /equipamentos desinfetados);

4.18.1.11. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando:

4.18.1.11.1. Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc;

4.18.1.11.2. Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.18.2. Eficiência Energética

4.18.2.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.18.2.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.18.2.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.18.2.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

4.18.2.5. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.18.2.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

4.18.3. Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

4.18.3.1. A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

4.18.3.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios;

4.18.3.3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

4.18.3.4. Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares;

4.18.3.5. A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

4.18.3.6. Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos;

4.18.4. Conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação

4.18.4.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 (alterada pela RDC nº 52/2014), que regulamenta as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abrangendo manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e entrega de alimentos preparados.

4.18.5. Preferência por alimentos orgânicos, agroecológicos ou com certificação socioambiental

4.18.5.1. Sempre que disponíveis e tecnicamente viáveis, deverá ser conferida preferência a alimentos orgânicos certificados (Lei nº 10.831/2003) ou provenientes de sistemas agroecológicos, produtos com selos de certificação socioambiental reconhecidos (ex.: Rainforest Alliance, Fairtrade) e ingredientes de baixo impacto sobre biodiversidade e recursos hídricos.

4.18.6. Os requisitos foram construídos a partir do cruzamento de três fontes: os seis Eixos Temáticos do PLS IFCE 2024-2028, as onze Diretrizes Estratégicas e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (CGU/AGU – edição 10/2024), especialmente as seções 6, 7 e 37, que tratam de aquisição de alimentos e serviços de alimentação.

4.18.7. Os itens se ancoram-se principalmente nos Eixos 1 e 3 e nas Diretrizes D6 e D10, que tratam da priorização de produtos sustentáveis e do estímulo à redução de emissões

4.19. Outros requisitos para a contratação pretendida poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação.

Qualificação Técnica

4.20. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

4.20.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.21. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

4.22. Prova de atendimento aos requisitos de licenciamento sanitário para manipulação, preparo e fornecimento de alimentos, previstos na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e na RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, mediante apresentação de:

4.22.1. Alvará ou Licença Sanitária vigente, expedido pela autoridade sanitária municipal ou estadual competente do estabelecimento que produzirá ou manipulará os alimentos objeto do contrato; e

4.22.2. Comprovação de vínculo com profissional nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, que atuará como responsável técnico pelas atividades de manipulação e preparo dos alimentos, nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

4.23. O item 4.22. anterior foi inserido tendo em vista o objeto do certame se tratar de fornecimento de alimentação.

4.24. Entende-se por serviços com características compatíveis, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisseries, buffets ou, ainda, serviços de catering.

4.25. O item anterior foi inserido com a finalidade de assegurar que a empresa detenha experiência em serviços realmente similares, para evitar margem de dúvidas do que seria "similar", como acontece em casos de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra, em que o que se é avaliado é somente a gestão da mão de obra e não o objeto específico.

Qualificação Técnico-Profissional

4.26. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, também abaixo indicado(s):

4.26.1. Comprovação de vínculo com profissional de nível superior em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, que atuará como responsável técnico pelas atividades de manipulação e preparo dos alimentos, nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, mediante apresentação de certidão de registro do profissional no CRN e documento comprobatório do vínculo, na forma do item 4.26.2.1.

4.26.1.1. Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

4.27. O objeto envolve preparo, manipulação e fornecimento de alimentos/lanches, atividade que demanda acompanhamento técnico por profissional habilitado em Nutrição, registrado no CRN competente, nos termos da Lei nº 8.234/1991 e da Resolução CFN nº 600/2018.

5. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado

Procedemos à análise de contratações similares, inclusive de outros órgãos e entidades, mediante consulta a outros documentos licitatórios, com o escopo de identificar e buscar novas metodologias, tecnologias, inovações e soluções de mercado que melhor atendessem às necessidades e interesses da Administração Pública. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto que pudessem ensejar a realização de audiência pública para coleta de contribuições.

Considerando as possibilidades de mercado, identificamos 03 (três) soluções possíveis para o fornecimento de alimentação aos alunos do IFCE Câmpus Itapipoca, ao final indicando a mais viável econômica e administrativamente:

Solução 1: Produção e fornecimento de refeições pela própria Administração (execução direta)

Essa solução envolveria a aquisição, pela própria Administração, dos insumos alimentícios necessários (gêneros alimentícios, embalagens, materiais de higiene), com preparo e distribuição dos lanches realizados por servidores ou por mão de obra terceirizada alocada nas dependências do Câmpus.

Tal alternativa se mostra inviável no contexto do IFCE Câmpus Itapipoca atualmente pelos seguintes motivos: (i) o Câmpus não dispõe de cozinha ou restaurante universitário instalado e pronto para operar; (ii) a realização de compras parceladas de gêneros alimentícios demandaria equipe de servidores exclusivamente dedicada a processos de cotação, pesquisa de preços, licitação e controle de estoque, o que o câmpus atualmente não possui em número suficiente; (iii) haveria necessidade de atendimento às normas sanitárias específicas para manipulação e preparo de alimentos, impondo obrigações técnicas complexas à gestão pública direta. Por tais razões, a execução direta não se apresenta como solução administrativamente razoável.

Solução 2: Contratações frequentes de empresas para fornecimento sob demanda

Esta solução refere-se à contratação de empresa fornecedora de lanches de forma eventual, mediante solicitação prévia da Administração.

Embora essa modalidade reduza os encargos trabalhistas e administrativos da contratante, ela apresenta limitações significativas quando aplicada ao contexto de programas educacionais regulares: (i) o fornecimento de alimentação aos alunos deve ocorrer em datas previamente programadas, com regularidade e previsibilidade, características que se adequam melhor a um contrato estruturado com cronograma definido; (ii) a ausência de compromisso contratual com frequência mínima de entregas pode comprometer a continuidade do serviço e a segurança do planejamento institucional; (iii) a modalidade 'sob demanda pura' tende a encarecer o custo unitário dos produtos, pois as empresas fornecedoras não conseguem planejar sua produção com antecedência. (iv) a contratação de empresas diferentes pode afetar a qualidade e padrão esperados dos lanches. Ainda que possível, esta solução apresenta fragilidades no que se refere à regularidade e ao custo-benefício.

Solução 3: Contratação de empresa especializada para fornecimento contínuo de lanches prontos com transporte, sem dedicação exclusiva de mão de obra (SOLUÇÃO ADOTADA)

Nesta solução, uma única empresa especializada é responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos lanches já prontos nas dependências do IFCE Câmpus Itapipoca, de acordo com cronograma previamente estabelecido e especificações nutricionais e sanitárias definidas no

Termo de Referência. A empresa assume integralmente a responsabilidade pela qualidade dos alimentos, pelo cumprimento das normas da ANVISA e pela logística de entrega.

Esta solução atualmente é a mais adequada às necessidades da Administração pelos seguintes fundamentos: (i) elimina a necessidade atual de infraestrutura física de cozinha ou restaurante no câmpus já em atividade, uma vez que os lanches chegam prontos para consumo; (ii) transfere para a empresa contratada toda a responsabilidade técnica, sanitária e trabalhista relacionada ao preparo e ao transporte dos alimentos, reduzindo significativamente os riscos para a Administração; (iii) não demanda a alocação de servidores para processos de compra fracionada de gêneros alimentícios, concentrando os esforços administrativos em um único contrato gerenciável; (iv) permite especificação objetiva do objeto por meio de composição nutricional, gramagem, variedade, temperatura de entrega e prazo de validade, possibilitando avaliação clara do desempenho da contratada e aplicação de critérios de aceitação e recusa; (v) é modalidade amplamente utilizada por órgãos e entidades públicas com necessidades similares, conforme demonstrado na análise de contratações similares apresentada abaixo.

Tendo em vista que o fornecimento ocorre por entrega programada, sem trabalhador permanentemente alocado nas dependências da instituição, o serviço classifica-se como sem dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da IN SEGES nº 5/2017, o que simplifica os controles previdenciários e trabalhistas e reduz os encargos contratuais sobre a folha de pagamento.

Análise de contratações similares em outros órgãos:

A solução adotada (fornecimento de lanches prontos transportados, sem dedicação exclusiva de mão de obra) encontra amparo em diversas contratações realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública Federal, conforme exemplos abaixo:

Empresa Contratada	Descrição	UASG	Nº do Processo Licitação / Nº do Item
RAZÃO SOCIAL: REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA. CNPJ: 57.609.398/0001-85 ***** RAZÃO SOCIAL: HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA. (MATRIZ) CNPJ: 07.361.085/0001-82 ***** RAZÃO SOCIAL: GALETO LTDA. CNPJ: 23.190.666/0001-55 ***** RAZÃO SOCIAL: Q-SABORE BRASIL FOODS ALIMENTOS LTDA (MATRIZ) CNPJ: 11.009.418/0001-86 ***** RAZÃO SOCIAL: ADÍLIA COMÉRCIO DE REFEIÇÕES E	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de alimentação pronta para atender as pessoas privadas de liberdade, custodiadas nos Estabelecimentos Penais e nas Cadeias Públicas sob a custódia da Polícia Civil e Polícia Federal, todas instaladas no território do Estado de Mato Grosso do Sul, de acordo com o Decreto Estadual nº 15.672/2021, e ainda, os servidores da Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário AGEPEN, em pleno exercício	943001 Unidade Compradora: 157 - Agência Estadual de Adm. do Sistema Penitenciário	Nº Pregão: 0003 /2024 Itens 1 a 17

Empresa Contratada	Descrição	UASG	Nº do Processo Licitação /
--------------------	-----------	------	----------------------------------

			Nº do Item
SERVIÇOS LTDA. CNPJ: 05.853.281/0001-49			
RAZÃO SOCIAL: A L PINTO COSTA ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA CNPJ:11.438.158/0001- 64	Aquisição de refeições prontas transportadas, do tipo ALMOÇO e LANCHE, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento e distribuição de refeições prontas transportadas, destinadas aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Câmpus Ubajara, Sobral e Umirim	158317 - IFCE CAMPUS SOBRAL	Nº Pregão: 90010 /2024 Item 2
RAZÃO SOCIAL: Jaira Talacimo Vanis de Melo ME CNPJ: 34.320.211/0001-23	Aquisição de marmitex e lanches	909 - Prefeitura Municipal de Itapeva (SP)	Nº Pregão: 01 /2026 Itens 2, 3, 4 e 5

Os exemplos acima demonstram que a solução de contratação de empresa especializada para fornecimento, preparo e transporte de kits lanches é metodologia consolidada e recorrentemente adotada por órgãos públicos com necessidades análogas às do IFCE Câmpus Itapipoca, evidenciando sua aderência às boas práticas da Administração Pública e aos parâmetros dos órgãos de controle.

Conclusão do Levantamento de Mercado:

Diante das soluções analisadas, a Equipe de Planejamento da Contratação concluiu que a Solução 3, ou seja, contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches prontos transportados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, é a que melhor atende aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade administrativa. A solução é compatível com as boas práticas da Administração Pública, está em conformidade com as orientações dos órgãos de controle e adequa-se plenamente às limitações estruturais e de pessoal do IFCE Câmpus Itapipoca.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A descrição da solução como um todo corresponde a contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas do tipo de lanche para o IFCE Campus Itapipoca.

6.2. O fornecimento das refeições abrange o planejamento, a organização, a direção e a supervisão das atividades de alimentação e nutrição, incluindo a preparação, o transporte, o controle do acesso informatizado e a distribuição das refeições, bem como a limpeza e higienização da área física, do mobiliário e dos utensílios do IFCE utilizados pela empresa CONTRATADA. As refeições deverão ser servidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e aroma agradáveis, observadas as normas de higiene, as boas práticas de manipulação de alimentos e as técnicas culinárias aplicáveis. Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA, de acordo com as faixas calóricas apresentadas, e submetidos à aprovação trimestral da nutricionista da CONTRATANTE.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas tem por finalidade atender à demanda de fornecimento de lanches completos aos discentes do IFCE Campus Itapipoca durante os semestres letivos de 2026.1 e 2026.2, considerando a necessidade ordinária e previsível da Administração para o exercício de 2026.

7.2. A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico tradicional, sem adoção do Sistema de Registro de Preços, razão pela qual o quantitativo estimado corresponde à demanda própria do IFCE Campus Itapipoca, não havendo previsão de adesão por outros órgãos ou campi.

7.3. O quantitativo estimado foi definido com base na demanda atualmente observada no contrato vigente, a qual tem se mostrado suficiente para atender às necessidades do órgão, bem como nos dados de estudantes regularmente matriculados no semestre 2025.2, extraídos do Q-Acadêmico e do IFCE em Números.

7.4. Conforme os dados disponíveis, o IFCE Campus Itapipoca possui, no semestre 2025.2, o total de 648 estudantes regularmente matriculados em cursos técnicos integrados, cursos técnicos subsequentes e cursos superiores, distribuídos em 7 cursos. Para fins de estimativa da quantidade de discentes que efetivamente utilizam a alimentação ofertada pela Instituição, foram considerados os registros de fornecimento de lanches dos meses de novembro e dezembro de 2025, constantes do Processo SEI nº 23812.002714/2025-60.

7.5. Com base nesses registros, verificou-se a demanda média diária de 410 lanches, distribuídos da seguinte forma: 130 lanches no turno da manhã, 80 lanches no turno da tarde e 200 lanches no turno da noite. Esse quantitativo médio diário já reflete o consumo efetivo observado na execução contratual recente, considerando os turnos manhã, tarde e noite, abrangendo tanto os discentes que recebem 1 lanche por dia quanto aqueles que, em razão da matriz integral e da permanência em período diurno, podem demandar 2 lanches por dia.

7.6. Considerando o planejamento institucional de oferta de alimentação escolar durante os semestres letivos 2026.1 e 2026.2, inclusive em sábados letivos e viagens técnicas, adotou-se, para fins de estimativa, o total de 195 dias letivos no ano de 2026.

7.7. A memória de cálculo da quantidade estimada é a seguinte:

Descrição	Quantitativo
Estudantes regularmente matriculados em 2025.2, utilizados como referência para 2026	648 estudantes
Quantidade média diária estimada de lanches, conforme histórico recente de fornecimento	410 lanches/dia
Quantidade estimada de dias letivos no ano de 2026	195 dias
Cálculo da demanda anual	410 × 195
Quantidade total estimada para 2026	79.950 lanches completos

7.8. Assim, estima-se a contratação de 79.950 unidades de lanches completos, conforme demonstrativo abaixo:

Item	Descrição	Categoria	Quantidade
1	Lanches completos	Lanches	79.950 unidades

7.9. A estimativa encontra suporte nos dados de matrícula constantes do Q-Acadêmico e do IFCE em Números, nos registros de fornecimento de lanches dos meses de novembro e dezembro de 2025, no Processo SEI nº 23812.002714/2025-60, no quantitativo praticado no contrato vigente e no planejamento acadêmico-administrativo para os semestres letivos de 2026.1 e 2026.2.

7.10. Considerando a ausência permanente de servidor ocupante do cargo de Nutricionista no campus, profissional com formação técnica específica para o dimensionamento da demanda e para a fiscalização técnica do serviço, a presente estimativa foi elaborada com base nos dados administrativos disponíveis e no histórico de consumo disponível, sem prejuízo de validação técnica posterior pela fiscalização ou área competente. Eventuais variações deverão ser acompanhadas durante a execução contratual, especialmente em razão de alterações no número de estudantes matriculados, na frequência discente, no calendário acadêmico, na realização de sábados letivos, em viagens técnicas ou na política institucional de fornecimento de alimentação escolar.

7.11. Não foram identificadas, neste momento, contratações correlatas ou interdependentes capazes de alterar o quantitativo estimado, de modo que a quantidade prevista reflete a necessidade ordinária e atual do IFCE Campus Itapipoca para o exercício de 2026.

7.12. O item “Lanches completos” será composto por opções de cardápio previamente definidas pela Administração, devendo a contratada observar rigorosamente as fichas técnicas disponibilizadas pela Contratante, bem como as condições de qualidade, higiene, preparo, transporte e distribuição previstas neste Estudo Técnico Preliminar e nos demais documentos da contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 943.410,00

ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E VALORES				
ITAPIPOCA		TOTAL DO QUANTITATIVO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR TOTAL ESTIMADO
LANCHE	Fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo lanche, incluindo aquisição, preparo e distribuição	79.950	Unidade	R\$ 943.410,00

8.2. A metodologia, os cálculos e os parâmetros utilizados para a obtenção do valor estimado encontram-se definidos no documento intitulado “Nota Técnica de Pesquisa de Preços” (Doc. SEI nº 8796493), elaborado em conformidade com as disposições da IN SEGES/ME nº 65/2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Considerando os elementos apresentados no presente Estudo Técnico Preliminar, optou-se pelo não parcelamento da solução, tendo em vista que o objeto da contratação corresponde a um único item, consistente no serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo lanche, destinadas aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Itapipoca

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Considerando o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução IFCE Nº56 de 28 de maio de 2018) e a Nota Técnica nº02/2015/DAE /IFCE, os campi devem dispor de espaço físico adequado para a oferta de refeições.

10.2. Considerando a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, a responsabilidade técnica pela gestão do programa de alimentação escolar é exclusiva do profissional nutricionista. Ainda considerando a Resolução CFN Nº 600/2018, que trata das áreas de atuação do nutricionista, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, entre outros, faz-se necessária a presença do profissional nutricionista para a supervisão/gestão da atividade no Campus onde será ofertada as refeições.

10.3. Ainda considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004 faz-se necessário a limpeza periódica do reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, devendo, para tal, avaliar a contratação de empresa especializada para o cumprimento adequado dessa norma.

10.4. Considerando que o campus deverá indicar um local com área coberta para serem distribuídas as refeições, faz-se necessário a aquisição e/ou disponibilização de mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável nesse espaço em quantidade suficiente para atender aos alunos sentados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista na Resolução IFCE Nº 56 de 28 de maio de 2018 que instituiu o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e tem por objetivo atender à melhoria de cardápios proposto pelo objetivo estratégico do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 do IFCE, possibilitando que os campi, que atualmente não possui estrutura física adequada para a produção das refeições escolares, possa ofertar refeições adequadas do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário, em observância à Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

11.2. Além disso, a aquisição das refeições foi planejada e incluída no Plano Anual de Contratações de 2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a presente contratação, o IFCE campus Itapipoca pretende garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada e saudável, que possa contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes e promover a permanência e o êxito estudantil, cumprindo com os objetivos e diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA espaço destinado ao fornecimento das refeições. Neste espaço serão disponibilizados, pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mobiliário a ser listado em inventário inicial. A CONTRATANTE disponibilizará mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável em quantidade suficiente para atender os alunos no local fornecido para alimentação.

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

13.3. O IFCE campus Itapipoca deverá realizar o empenho ao final da licitação, respeitando a quantidade solicitada e o atendimento adequado aos estudantes, bem como a elaboração do contrato. Além disso, o campus se responsabilizará por realizar o pedido junto ao fornecedor, atentando para as condições de recebimento das refeições até o momento da distribuição aos estudantes. Para tanto, o campus deverá planejar a logística interna para o recebimento, armazenamento e distribuição das refeições de forma a garantir o cumprimento das Resoluções da ANVISA nº 275/2002 e nº 216/2004.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Consumo de energia: o uso da energia elétrica é destinado à iluminação no local destinado à alimentação, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

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

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

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

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

14.6. Os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação em análise estão relacionados ao desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água e geração de resíduos sólidos, cujas medidas para redução desses impactos estão descritas no item 4.18 e deverão ser adotadas pela CONTRATADA.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no Estudo Técnico Preliminar, verificou-se que a Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo lanche, destinados aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Câmpus Itapipoca, é prática viável e comum em outras instituições do serviço público. Dessa forma, a contratação viria a contribuir para melhorias nos serviços prestados pelo IFCE Campus Itapipoca.

16. Responsáveis

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

ELIARDO ARAUJO DE SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/05/2026 às 16:55:47.

PAULO CESAR TELES CORREIA JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/05/2026 às 10:32:05.

MILIANY MICHELLY BARRETO DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 13:28:52.