

INST.FED.MATO GROSSO/CAMPUS RONDONOPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 5/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23196.001222.2026-42

2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios, como complemento do processo de chamada pública da Agricultura Familiar, conforme consta no link do processo https://suap.ifmt.edu.br/processo_eletronico/processo/196732/, visa atender aos estudantes do Campus Rondonópolis.

A presente solicitação fundamenta-se na relevância da alimentação escolar para a promoção da saúde, do desenvolvimento integral e do desempenho acadêmico dos estudantes. Nesse sentido, a oferta de refeições adequadas às necessidades nutricionais durante o período letivo integra as ações de educação alimentar e nutricional, contribuindo diretamente para a promoção da saúde e para a formação de hábitos alimentares saudáveis ao longo das diferentes fases do desenvolvimento, da infância à adolescência.

Essa aquisição é essencial para o atendimento dos estudantes do IFMT – Campus Rondonópolis, assegurando o suprimento adequado às necessidades alimentares dos discentes da instituição.

Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) com fundamento nos incisos I, II e V do art. 3º do Decreto nº 11.462/2023, tendo em vista a necessidade de aquisições e entregas parceladas e frequentes de gêneros alimentícios ao longo do exercício, cuja demanda exata varia conforme o calendário acadêmico e a realização de eventos institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil e Inclusão	Dilam Ferreira Leite Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Justificativa do Modelo Operacional e Logístico

A unidade escolar não dispõe de infraestrutura física de cozinha ou refeitório regulamentados, tampouco possui quadro de pessoal técnico (merendeiras e auxiliares) para o preparo, manipulação ou porcionamento de refeições.

Por essa razão, os requisitos desta contratação exigem o fornecimento de **lanches rápidos prontos para consumo, embalados individualmente na origem**, permitindo a distribuição imediata e direta aos estudantes do Ensino Médio, minimizando o manuseio por parte dos servidores da escola e eliminando a necessidade de armazenamento prolongado.

2. Especificações Técnicas Mínimas dos Itens

Os alimentos deverão ser produzidos sob rigorosas condições higiênico-sanitárias, utilizando ingredientes frescos e de primeira qualidade.

- **Item 1 - Salgados Assados (Tipo Esfiha):**
 - **Massa e Recheio:** Massa assada macia, com recheio bem distribuído de carne bovina, frango ou queijo. Os insumos devem ser frescos. É proibido o uso de embutidos ultraprocessados (como salsicha, presunto, apresuntado ou calabresa).
 - **Preparo:** Isenção total de partes cruas, queimadas ou excesso de gordura/óleo.
 - **Apresentação:** Fornecidos já assados e prontos para consumo imediato.
- **Item 2 - Lanches Naturais:**

- **Base:** Pão de forma (preferencialmente integral).
- **Recheio:** Proteína desfiada ou moída (frango ou atum) misturada com pasta leve (ex: ricota, requeijão ou maionese industrializada light) e vegetais folhosos devidamente higienizados e sanitizados.
- **Restrição:** Proibida a utilização de molhos caseiros à base de ovos crus devido ao risco de contaminação por *Salmonella*.

3. Embalagem Individual e Rotulagem

- **Embalagem Individual:** Cada unidade de esfiha ou lanche natural deve ser acondicionada individualmente em embalagem plástica ou de papel próprio para alimentos, hermeticamente fechada, selada ou devidamente lacrada.
- **Rotulagem Obrigatória:** A embalagem externa deve conter etiqueta clara informando:
 - Sabor/Tipo de recheio.
 - Data e hora exata de fabricação.
 - Prazo de validade (adequado para consumo no mesmo dia).
 - Informações básicas sobre alérgenos (presença de glúten ou lactose).

4. Cronograma de Entregas e Critérios Logísticos

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, estimada em **1 (uma) ou 2 (duas) vezes por semana**, conforme calendário letivo e ordens de fornecimento emitidas pela direção da escola.

- **Horário de Entrega:** Os lanches deverão ser entregues na escola com antecedência máxima de **30 a 45 minutos antes do horário do intervalo (recreio)**, garantindo o frescor e a integridade dos produtos.
- **Temperatura de Transporte:**
 - Os salgados assados devem ser transportados em caixas térmicas apropriadas (*hot box*), chegando ao local em temperatura morna/quente.
 - Os lanches naturais devem ser transportados sob refrigeração (caixas térmicas com gelo rígido), mantendo a cadeia de frio para evitar a proliferação bacteriana nos vegetais e molhos.
- **Conformidade:** O entregador da contratada deverá realizar a contagem e a conferência dos kits junto a um servidor designado pela escola no momento do recebimento. Itens danificados ou fora dos padrões deverão ser substituídos imediatamente pela empresa antes do início do intervalo.

5. Controle de Qualidade e Regularidade Sanitária

- **Licenciamento:** A licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, o **Alvará/Licença Sanitária vigente**, expedido pelo órgão municipal ou estadual competente, que autorize a produção e manipulação de alimentos.
- **Boas Práticas:** Todo o processo de produção, transporte e entrega deverá seguir rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos estabelecidas pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- **Responsabilidade Civil e Sanitária:** A contratada responderá civil e criminalmente por qualquer alteração na qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por eventuais casos de intoxicação alimentar que venham a acometer os estudantes ou servidores em decorrência do consumo dos produtos licitados.

5. Levantamento de Mercado

1. Análise da Prospecção de Fornecedores e Soluções

Realizou-se a prospecção de mercado para identificar as soluções disponíveis para o fornecimento de alimentação rápida a estudantes de Ensino Médio. Foram analisadas três alternativas possíveis:

1. **Montagem de cozinha interna própria:** Solução inviável devido à ausência de infraestrutura predial na unidade escolar e pela total falta de pessoal técnico próprio (merendeiras e auxiliares de cozinha).
2. **Contratação de serviço de buffet/catering tradicional:** Solução economicamente desvantajosa e operacionalmente complexa, pois exigiria estrutura de refeitório com balcões térmicos e manipulação local, o que a escola não possui.
3. **Fornecimento parcelado de "Kits Lanche" individuais prontos:** Solução escolhida como a mais vantajosa, ágil e segura. O mercado local (padarias, lanchonetes e cozinhas industriais de pequeno/médio porte) possui ampla capacidade de produzir e entregar salgados assados e lanches naturais embalados individualmente na origem.

2. Existência de Ampla Competitividade Local

Identificou-se que o município e a região imediata contam com um mercado plural de panificação e comércio de salgados. Há um número expressivo de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) locais aptas a participar do certame, atendendo perfeitamente às exigências sanitárias e logísticas de entrega parcelada. A modelagem do objeto em GRUPO ÚNICO (abrangendo Salgados Assados e Lanches Naturais) foi adotada para garantir a padronização das entregas, a sincronia no horário do recreio e a viabilidade operacional, mantendo a atratividade e competitividade do mercado local.

3. Histórico de Contratações Públicas Similares

Como subsídio técnica, constatou-se que órgãos públicos com restrições de cozinha e pessoal adotam com sucesso o modelo de fornecimento parcelado de lanches prontos (kits de lanches rápidos). O formato garante:

- **Desperdício zero:** Só se recebe e paga pela quantidade exata demandada para o dia de aula.
- **Agilidade:** Distribuição imediata aos alunos no horário do recreio, sem necessidade de pratos ou talheres.
- **Higiene:** Risco mínimo de contaminação cruzada interna, já que os produtos chegam lacrados de fábrica.

4. Conclusão da Análise de Mercado

Diante do levantamento realizado, conclui-se que o mercado local possui maturidade e capacidade técnica para atender à demanda da Administração por meio do fornecimento parcelado de salgados assados e lanches naturais. A solução proposta atende aos princípios da eficiência, economicidade e eficácia, mostrando-se a única compatível com a atual infraestrutura da escola

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o **fornecimento parcelado de lanches prontos e rápidos para consumo imediato**, compreendendo salgados assados do tipo esfiha (Item 1) e lanches naturais (Item 2), todos acondicionados em embalagens individuais lacradas na origem.

A contratação foi modelada para atender à demanda de alimentação de estudantes do Ensino Médio pelo período de **19 semanas letivas**, com estimativa de entrega de **770 lanches por semana**, totalizando **14.630 unidades** ao longo do contrato e com teto orçamentário global de **R\$ 122.000,00**.

Considerando que a unidade escolar possui restrições severas de infraestrutura (ausência de cozinha e refeitório regulamentados) e falta de pessoal técnico próprio para a manipulação de alimentos, a solução abrange não apenas o fornecimento dos produtos, mas também toda a **logística de transporte térmico e refrigeração** sob responsabilidade da contratada. As entregas ocorrerão de forma fracionada (de 1 a 2 vezes por semana), diretamente na escola e com antecedência máxima de 30 a 45 minutos do horário do intervalo, garantindo o frescor dos alimentos, o risco zero de contaminação interna e o desperdício zero por parte da Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. Memória de Cálculo da Quantidade Demanda

A definição do quantitativo do objeto baseia-se nas necessidades apontadas no Documento de Formalização da Demanda (DFD), considerando o público-alvo de alunos do Ensino Médio e a disponibilidade orçamentária da unidade:

- **Consumo Semanal Estimado:** 770 lanches por semana.
- **Período de Atendimento Coberto:** Cerca de 19 semanas letivas.
- **Quantidade Total do Objeto:** 14.630 lanches (divididos entre os itens conforme a demanda pedagógica e execução do calendário escolar).

2. Divisão Estimada por Itens (Lotes)

Para garantir a variedade do cardápio e não sobrecarregar os alunos com o mesmo tipo de alimento, a quantidade total será dividida igualmente entre os dois itens descritos nos requisitos técnicos:

- **Item 1 - Salgados Assados (Tipo Esfiha):** 7.315 unidades.
- **Item 2 - Lanches Naturais:** 7.315 unidades.
- **Total Geral Estimado:** 14.620 unidades.

3. Estimativa de Custo e Disponibilidade Orçamentária

O preço de referência adotado para fins de planejamento do ETP foi estimado com base no teto econômico viável para a execução do programa de lanches rápidos da escola:

- **Valor Unitário Máximo Estimado (Lanche/Salgado):** R\$ 8,340 por unidade.
- **Valor Total Planejado para a Contratação:** R\$ 122.000,00 (cento e vinte e dois mil reais).

A contratação possui plena adequação orçamentária e financeira, sendo que os pagamentos ocorrerão de forma parcelada, mediante a estrita entrega e recebimento dos lanches semanais e após a devida liquidação da despesa, atestada por servidor designado.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 122.014,20

Cento e vinte e dois mil reais R\$ 122.014,20 considerando :

ITEM	Descrição do Objeto	Quantidade Total (Unidades)	Valor Unitário Máximo (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
01	Salgados Assados (Tipo Esfiha) de carne, frango ou queijo, em embalagem individual de fábrica.	7.315	R\$ 8,34	R\$ 61.007,10
02	Lanche Natural de pão de forma com frango ou atum e vegetais, em embalagem individual lacrada.	7.315	R\$ 8,34	R\$ 61.007,10
-	VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO	14.630	-	R\$ 122.014,20

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

1. Quanto à Forma de Execução (Fornecimento Parcelado)

A Administração optou pela execução por meio de **fornecimento parcelado (entregas fracionadas ao longo de 19 semanas letivas)**, rejeitando terminantemente a entrega única de todo o quantitativo. Esta modelagem é tecnicamente imperativa e justifica-se pelos seguintes fatores:

- **Segurança Alimentar e Perecibilidade:** Os objetos da contratação (salgados assados e lanches naturais) são gêneros alimentícios altamente perecíveis, com prazo de validade restrito ao dia de fabricação.
- **Limitação de Infraestrutura Logística Interna:** A unidade escolar não dispõe de espaço físico, cozinhas industriais ou equipamentos de refrigeração e congelamento em larga escala para estocar grandes volumes de alimentos.
- **Garantia de Frescor e Qualidade:** O fornecimento parcelado (de 1 a 2 vezes por semana) assegura que os estudantes do Ensino Médio recebam produtos frescos, recém-preparados e em condições ideais de consumo, eliminando riscos de deterioração e desperdício de recursos públicos.

2. Quanto à Adjudicação por Grupo único (Lote único):

A Administração optou pela adjudicação em GRUPO ÚNICO, composto pelos 02 (dois) itens de lanches. O parcelamento em itens isolados foi descartado por razões operacionais e de logística de recebimento. Como as entregas ocorrem simultaneamente 30 minutos antes do recreio, a adjudicação por item a fornecedores distintos traria elevado risco de atrasos fracionados e incompatibilidade na fiscalização das entregas. A cotação por Grupo Único assegura a integridade do fornecimento, a padronização dos produtos e a economia de escala sem prejudicar a competitividade do comércio regional.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não será necessário contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está totalmente alinhada ao planejamento estratégico da instituição. Ela garante o direito constitucional à alimentação escolar dos alunos do Ensino Médio e apoia a permanência dos estudantes nas aulas, mesmo diante da ausência de infraestrutura de cozinha na escola.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- **Segurança alimentar:** Alunos alimentados com produtos frescos e de qualidade.
- **Desperdício zero:** Pagamento restrito apenas aos lanches efetivamente entregues.
- **Praticidade logístico-operacional:** Distribuição rápida no recreio com estrutura de pessoal mínima.
- **Fomento local:** Apoio ao comércio, padarias e lanchonetes do próprio município.

13. Providências a serem Adotadas

- Publicação do Edital e realização do certame licitatório.
- Designação formal do servidor que atuará como Fiscal do Contrato.
- Ajuste do cronograma de entregas junto à empresa vencedora, em conformidade com o calendário de aulas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação não gera impactos ambientais significativos. Para mitigar o descarte de resíduos, será exigido no Termo de Referência que a empresa vencedora utilize embalagens individuais preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis, cabendo à escola promover a coleta seletiva do material descartado.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe declara viável esta contratação para atendimento aos estudantes do IFMT Campus Rondonópolis.

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](#).

MARLEY NUNES VITURI TOLOI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 14:51:00.

DIOGO ITALO SEGALEN DA SILVA

Autoridade competente