

## INSTITUTO FEDERAL CAMPUS LARANJAL DO JARI

**Estudo Técnico Preliminar 10/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23228.002816.2025-75

**2. Descrição da necessidade**

2.1 Para que o estudante desenvolva plenamente seu percurso acadêmico, é necessário que o ensino ofertado esteja articulado com políticas institucionais de inclusão e assistência estudantil. Entre essas políticas, destaca-se a oferta de alimentação adequada, que integra o conjunto de ações destinadas a garantir condições básicas de permanência, como moradia, saúde, cultura, esporte, transporte e apoio acadêmico, assegurando igualdade de oportunidades e o exercício do direito à educação.

2.2 A alimentação escolar é uma necessidade fundamental para a promoção do bem-estar físico e psicológico dos estudantes. No âmbito da alimentação coletiva institucional, a oferta de refeições tem caráter educativo e social, devendo atender a padrões adequados de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional, de modo a contribuir para a saúde e o desempenho acadêmico dos discentes.

2.3 Para o ano letivo de 2026, considerando o calendário acadêmico e as atividades de ensino realizadas em período de contraturno, o Campus Laranjal do Jari estima a necessidade de 25.704 (vinte e cinco mil, setecentos e quatro) de refeições anual para atendimento dos alunos matriculados em cursos técnicos na forma integrada em tempo integral. Diante da natureza dos cursos e do perfil socioeconômico da comunidade estudantil, a oferta de alimentação subsidia a permanência dos discentes, reduz índices de evasão e fortalece as políticas de assistência estudantil implementadas pela instituição.

2.4 A atual empresa prestadora comunicou oficialmente que somente manterá o fornecimento de refeições até o mês de dezembro deste ano. Assim, não haverá, a partir de janeiro, continuidade do serviço, o que inviabilizaria a oferta de alimentação aos estudantes no retorno das atividades letivas. Diante da ausência de quadro próprio especializado e da impossibilidade de suprir internamente a demanda, torna-se necessária a contratação emergencial de serviço de fornecimento de refeições prontas, garantindo o atendimento aos alunos para o início do ano letivo de 2026, considerando aproximadamente 200 dias letivos e as variações de quantidade decorrentes das atividades institucionais previstas no calendário escolar.

2.5 Ressalta-se que o Programa de Alimentação do IFAP constitui elemento essencial para a permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, assegurando o cumprimento dos princípios constitucionais que tratam do direito à educação e da garantia de acesso e permanência na escola, conforme estabelece a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996). A interrupção do serviço acarretaria prejuízos significativos ao desenvolvimento educacional dos discentes.

2.6 Considerando o encerramento iminente do contrato atual e visando evitar descontinuidade na prestação do serviço, esta contratação ocorrerá em caráter emergencial, fundamentada no art. 75, Inciso VIII da Lei nº 14.133 /2021. A medida visa assegurar a continuidade do fornecimento de refeições até a conclusão do processo licitatório definitivo, observando-se valores compatíveis com o mercado, conforme o art. 23 da referida lei. A solução

contratada deve atender aos requisitos de qualidade, segurança alimentar e logística apropriada, amplamente disponíveis no mercado, permitindo que o Campus mantenha suas atividades regulares sem prejuízo ao corpo discente.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEAP-LRJ	BRUNA CEBULISKI

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Trata-se de contratação de serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, de empresa especializada para prestação de serviços em Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições.

4.2. As refeições deverão ser entregues pela contratada conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, em atendimento às necessidades do Campus Laranjal do Jari. A definição do quantitativo diário será realizada pela unidade administrativa responsável, considerando o calendário escolar e as atividades acadêmicas que demandam permanência dos estudantes no contraturno.

4.3. O fornecimento das refeições deverá ocorrer no endereço do Campus Laranjal do Jari, situado na Rua Nilo Peçanha-1263, Bairro Cajari – Laranjal do Jari/AP.

4.4. A entrega deverá observar o calendário letivo. Alterações excepcionais serão comunicadas à contratada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias

4.5. Nos períodos de férias e recessos escolares, a contratante não pagará nenhuma refeição à Contratada.

4.6. A contratada será integralmente responsável pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, utensílios, pessoal, embalagem, transporte e demais encargos necessários, observando legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes.

4.7. A CONTRATADA deverá observar, além da legislação geral, as Resoluções RDC/ANVISA nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC/ANVISA nº 275/2002 (Procedimentos Operacionais Padronizados).

4.8. Para o perfeito funcionamento do serviço, o ideal é que a CONTRATADA disponibilize de pelo menos: 1 (um) funcionário para o controle das refeições entregues e organização da fila dos discentes para recebimento das refeições; 3 (três) auxiliares de cozinha para realizar a montagem dos pratos, em razão da demanda diária e 1 (um) auxiliar de limpeza para realizar a limpeza do local utilizado, que não realize manipulação de alimentos e que esteja devidamente identificado, conforme previsão, a empresa deverá manter o local limpo antes, durante e após o almoço.

4.9. A Contratada deverá dispor, em seu quadro técnico, de profissional nutricionista devidamente habilitado, que deverá comparecer no mínimo 2 (duas) vezes por semana ao Campus para acompanhamento da execução do serviço, ou quando requisitado pela Contratante.

4.10. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, a Ficha Técnica das Preparações de todas as refeições fornecidas, contendo ingredientes, porções, valores nutricionais e modo de preparo, assinada pelo nutricionista responsável e submetida à fiscalização da CONTRATANTE para aprovação prévia.

4.11. A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.

4.12. O pagamento da nota fiscal considerará a avaliação do serviço com base no Índice de Medição de Resultado a ser encaminhado com o Termo de Referência, juntamente, com as demais documentações do período de prestação do serviço.

- 4.13. Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas das condições acordadas no contrato e no termo de referência.. Em caso de identificação pela fiscalização, de alimentação fora dos padrões e inadequada para o consumo, a CONTRATADA deverá realizar a contraprova, enviando ao Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN, a amostra para análise do alimento em situação inadequada para consumo.
- 4.14. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais análises laboratoriais, responsabilizando-se por qualquer prejuízo à saúde ocasionado pelas refeições servidas.
- 4.15. O prazo de vigência da contratação emergencial é no limite máximo de 1 (um) ano , conforme art. 75, Inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021, que veda a prorrogação dos contratos e a recontração da mesma empresa com base na mesma situação emergencial ou calamitosa.
- 4.16. Não há necessidade de processo de transição gradual ou transferência de técnicas operacionais para execução do serviço.
- 4.17. A empresa adjudicatária deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das condições de execução do serviço como requisito para assinatura do contrato.
- 4.18. Considerações gerais acerca das refeições e seu fornecimento constam na tabela abaixo.

### **Considerações gerais**

**I** – A estimativa diária de fornecimento das refeições para o Campus Laranjal do Jari levando em consideração a quantidade de alunos matriculados em cursos na forma integrada no ano de 2025 é de **160 unidades**.

**II** – O quantitativo diário de refeições a serem fornecidas será informado pela instituição de ensino à Contratada até às **9h30min** do dia da atividade acadêmica. A comunicação será feita pelo fiscal do contrato ou responsável formalmente designado, assegurando que o número de refeições corresponda à demanda real daquele dia.

**III** – A Contratada deverá produzir as refeições **no município de Laranjal do Jari** resguardando a qualidade dos alimentos, sua integridade nutricional, a segurança alimentar e a manutenção das propriedades nutricionais das refeições até o momento da distribuição.

**IV** – As refeições devem ser transportadas em veículos fechados, limpos e higienizados, apropriados para o transporte de alimentos, com condições de manter temperatura e conservação adequadas, observando rigorosamente o código sanitário vigente.

**V** – As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados e prontas para distribuição em balcões térmicos (quente e frio) específicos para self-service, de forma a garantir as condições sanitárias e a temperatura ideal durante todo o período de consumo.

**VI** – O horário de almoço será das **11h05min às 13h30min**, podendo ser ajustado conforme o horário acadêmico. A Contratada deverá chegar impreterivelmente **com 30 minutos de antecedência** para realização da pesagem, organização e conferência dos alimentos.

**VII** – Os cardápios oferecidos deverão ser elaborados e assinados pela nutricionista da Contratada, compostos por preparações padronizadas e balanceadas, submetidos previamente à aprovação da Contratante.

**VIII** – O controle diário das refeições fornecidas deverá ser realizado pelo Departamento/ Setor responsável pelo controle de fornecimento e pelo fiscal de contrato;

**IX** – O cardápio mensal deverá ser elaborado com o prazo de **30 (trinta) dias**, em comum acordo com a Contratante. Substituições eventuais de qualquer item do cardápio deverão ser comunicadas via e-mail para o setor com **48 (quarenta e oito) horas de antecedência**, para a devida aprovação do fiscal.

**X** – O cardápio deverá ser elaborado a partir da utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando as referências nutricionais, hábitos culturais, sazonalidade e diversidade agrícola da região, sustentabilidade e os princípios de alimentação saudável e adequada.

**XI** - A elaboração dos cardápios deverá adotar como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014), priorizando alimentos in natura ou minimamente processados e restringindo ultraprocessados, observando também as diretrizes da Lei nº 11.947/2009, utilizadas como parâmetro técnico para promoção da alimentação saudável.

**XII**– É vedada a aquisição de bebidas de baixo valor nutricional, como refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas à base de xarope e similares.

**XIII** – É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);

**XIV** – A Contratada deverá atender, com cardápio especial, estudantes com necessidades nutricionais específicas tais como (diabetes, hipertensão, alergias, intolerâncias, doença celíaca, entre outras), quando solicitado pela Contratante, conforme Lei nº 11.947 de junho de 2009 e alterações, fica estabelecido que os estudantes que necessitem de atenção individualizada, em virtude de uma condição específica, a instituição de ensino a qual ele frequenta, deverá elaborar um cardápio especial com base nas recomendações médicas e nutricionais, uma vez que este aluno tenha passado por avaliação nutricional e receba encaminhamento de demanda nutricional diferenciada.

**XV** – Não será permitido atraso na entrega das refeições ou alterações não autorizadas no cardápio, na qualidade dos ingredientes ou na quantidade dos alimentos. Qualquer imprevisto deverá ser comunicado previamente, com justificativa aceitável.

**XVI** – Não é permitido utilizar as instalações do IFAP para preparo das refeições, diante da ausência de espaço adequado no momento. A Contratada deverá possuir cozinha industrial própria, conforme normas sanitárias vigentes.

**XVII** – A Contratada deverá comprovar, no ato da assinatura do contrato, que possui nutricionista regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição CRN, responsável pelo acompanhamento técnico do serviço durante a vigência do contrato.

**XVIII** – A atuação do nutricionista será obrigatória após a assinatura contratual, garantindo segurança alimentar e prevenindo riscos sanitários, como intoxicações e outras patologias transmitidas por alimentos.

**XIX** - A contratada deverá manter o fluxo contínuo de refeições, evitando interrupções que prejudiquem os horários de aula.

#### **Das normas de higiene**

I - Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, observado, no mínimo:

a) Conservar o uniforme sempre limpo e completo, composto, no mínimo, de gorro ou touca, bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção, máscara (quando necessário);

b) Qualquer funcionário que for transitar pelo refeitório/local de fornecimento das refeições deverá proteger os cabelos;

c) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

d) Não levar para o refeitório/local de fornecimento das refeições objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc;

e) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório/local de fornecimento das refeições;

f) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório/local de fornecimento das refeições.

g) Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

h) É também de responsabilidade da empresa disponibilizar todo material de limpeza – guardanapo, toalhas descartáveis, detergente para lavagem das mãos, além de sacos plásticos resistentes de 200 litros para acondicionamento do lixo, álcool gel e líquido, no que couber. Toda a limpeza da área após refeição é de responsabilidade da Contratada;

i) Observar demais normas que sejam incluídas no Edital e seus anexos.

#### **Das condições de utilização das instalações e mobiliário do IFAP**

I – A Contratada receberá as instalações, sendo de sua responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

II - Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados; III - As atividades exercidas pela Contratada não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da Contratante; Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

IV- Fica vedado à licitante vencedora a sublocação do objeto desta contratação.

V – A Contratada deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

#### **Mobiliários, equipamentos e utensílios**

I - A Contratada deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da presente contratação, bem como sua manutenção;

II - A Contratada, se necessário, deverá fornecer mesas e cadeiras para atender os discentes;

III - A Contratada deverá disponibilizar pratos de vidro ou porcelana, talheres, conchas e cubas de inox, para distribuição das refeições;

IV - A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Fiscalização da Contratante, amostras de:

a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 200 ml;

b) Guardanapo, branco;

c) Palito de dente.

d) entre outros materiais descartáveis necessários para a adequada prestação do serviço.

V - Fornecer recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;

VI - Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, no que couber;

VII - Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou outro meio adequado;

VIII - A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios /local de fornecimento das refeições e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1 Diante dos requisitos mínimos da contratação, após pesquisa de mercado, foi possível identificar a existência de um número significativo de empresas que prestam os serviços objeto deste ETP nestas condições, a exemplo dos resultados obtidos na aba pesquisa de preços, no portal do governo comprasnet.gov, como segue:

Tabela I

CONTRATANTE	FORNECEDOR	CNPJ	VALOR UNITÁRIO (R\$)	DATA DA COMPRA
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão	WL COMERCIO E SERVICOS LTDA	36.291.108/0001-28	14,97	04/11/2025
Prefeitura de Belo Jardim		44.159.758/0001-42	15,00	04/11/2025

	JOSE BEZERRA DE ARAUJO JUNIOR- ME			
Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia	VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA	19.095.352/0005- 20	15,53	20/10/2025
VALOR MÉDIO UNITÁRIO ESTIMADO			15,16	

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço) ao corpo discente do IFAP - Campus Laranjal do Jari, em que a empresa contratada deverá ter responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes.

6.2 A tabela abaixo aponta as especificações detalhadas e mínimas acerca da composição das refeições a serem fornecidas aos discentes.

### Tabela 2: Composição mínima das refeições.

I - O per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 600 gramas, observado o ADENDO I deste termo (sugestão de cardápio mensal).
II – Fornecer feijão preto, marrom, verde, branco de 1ª qualidade, tipo 1, com per capita de 150 gramas ou mais, já cozido, com proporção de 20% de vegetais acrescidos (mínimo dois tipos), como batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, quiabo, maxixe, não deve ser adicionado de carnes. Exceto uma vez no mês ou como preparação em dia especial poderá sair uma feijoada.
III - Arroz branco, parboilizado, integral, da terra, de 1ª qualidade, tipo 1, com per capita de 180 gramas ou mais, já cozido. O arroz deverá ser refogado com sal, alho, cebola, pouco óleo e alternar com cenoura, couve, brócolis, espinafre entre outros vegetais, colocar linhaça triturada ou gergelim.
IV - Carnes vermelhas (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole), filé de frango, filé de peixe de 1ª qualidade sem espinhas, Carne de sol assada de 1ª – patinho, alcatra, coxão mole. Qualquer carne deve ser sem osso e sem pele. Carnes nas preparações de bife ou filé de frango grelhado, assado, cozido com um per capita mínimo de 130 gramas já preparados e cozidos. Ou 200-250 gramas quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto na quantidade da proteína de 60 gramas ou mais. Estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango – per capita de 250 gramas. Carne moída de 1ª qualidade (as mesmas citadas acima) para preparação de bolinhos, almôndegas, nestas preparações a receita poderá ser acrescida de 20% de proteína texturizada de soja, em média a preparação ser acima de 120 gramas já cozidas. Quando o cardápio for com carne moída, fica proibida a empresa Contratante comprar a carne já moída de terceiros, a carne deverá ser comprada inteira (que poderá ser músculo) e moída no local. Todas as preparações são de per capita já prontos para serem servidos aos alunos.
V - Farinha de mandioca na forma de farofa – 40 gramas, já pronta, que deverá ser com alho, cebola, óleo e opcional com proteína de soja.

VI - Saladas – vegetais crus e cozidos. As saladas cruas devem ser a partir de 60 gramas e as cozidas a partir de 120 gramas já pronta. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, 3 vegetais com combinações diferentes, acelga, alface americana e cresa, tomate, pepino, cenoura ralada, couve folha, entre outros. As cozidas devem ter no mínimo dois vegetais, batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem, entre outros. Todas as saladas cruas devem vir temperadas com azeite extra virgem puro, vinagre de maçã, orégano e as cozidas com salsa, coentro e 1 vez em 15 dias com maionese.

VII - Massa/Macarrão- Tipo espaguete deve ser preparado com molho de tomate ou com alho e óleo, com per capita de 120 gramas ou mais já cozido. O macarrão deve ser oferecido no mínimo duas vezes por semana.

VIII – Deverá Incluir frutas (laranja, tangerina, goiaba, melão, abacaxi, banana, maçã, entre outras) com per capita mínimo de 200 gramas sem casca; utilizar frutas da época e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda. As frutas devem ser ofertadas, no mínimo, três vezes por semana. Em casos específicos, a critério do Campus demandante, o fornecimento das frutas poderá ser em período menor que o mencionado.

IX - Deverão ser servidos, em todas as refeições, sucos naturais das frutas ou polpa (não industrializados) com diluição de 50% com per capita de 200-250 ml. Em casos específicos, a critério do Campus demandante, o fornecimento dos sucos poderá ser em período menor que o mencionado.

X - Deverão ser oferecidas pelo menos dois tipos diferentes de proteínas diárias.

6.3. É proibido o uso de temperos industrializados que contenham realçadores de sabor, tais como glutamato monossódico, inosinato dissódico (ex.: caldo de cebola, caldo de carne e outros).

6.4 Utilizar somente produtos de marca idônea e que apresentem data de fabricação e validade.

6.5. Na falta de qualquer item da composição básica do cardápio, conforme toda descrição da tabela II, a Contratante não efetuará o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas. A fiscalização do contrato registrará no livro de ocorrências o dia e o horário no qual o item em questão deixou de ser ofertado ao público.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa foi definida com base no descrito nas solicitações do departamento de ensino, os quais se fizeram os levantamentos considerando o número de alunos dos cursos integrados, bem como a projeção de dias letivos no ano de 2026, conforme dados abaixo:

SERVIÇO	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANTIDADE	LOCAL EXECUÇÃO
Refeição de alunos	Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Campus Laranjal do Jari.	Refeição	25.704	Rua Nilo Peçanha-1263, Bairro Cajari – Laranjal do Jari /AP

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 389.672,64

8.1. Com base na pesquisa de preços realizada, analisando a mediana de contratações recentes para o mesmo objeto, o valor estimado da contratação é de R\$ 389.672,64 (trezentos e oitenta e nove reais e seiscentos e setenta e dois e sessenta e quatro centavos);

8.2 Informamos que a pesquisa de preços foi fundamentada a partir da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65 de 07 de Julho de 2021 do Ministério da Economia, além de entendimentos do TCU constantes nos Acórdãos no 2318 de 03/09/2014 – Plenário, 2816 de 22/10/2014 – Plenário, 403/2013 - Primeira Câmara - TCU e Acórdão 1108/2007, e demonstra-se abaixo a devida justificativa, bem como análise crítica dos preços encontrados:

8.3 Em atendimento ao disposto no Art. 5º da referida IN, justificamos que utilizamos a ferramenta Pesquisa de Preços disponibilizada no Compras.Gov (sítio oficial eletrônico do governo), que disponibiliza, de maneira rápida e didática, os preços resultantes de aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório (atendendo aos incisos I e II), o que foi suficiente para alcance da média de preços adequada para a demanda.

8.4 Informamos que a adoção do IPCA foi adotado tendo em vista que é o índice comumente adotada em contratos dessa natureza e que na falta de qualquer índice geral poderá ser adotado o índice em tela conforme item 7, b, do anexo IX da IN SEGES/MP nº 05/2017 c/c item III da Conclusão DEPCONSUS/PGF/AGU Nº 38/2013.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	PREÇO UNI (R\$)	PREÇO TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL(R\$)
01	Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Campus Laranjal do Jari	REFEIÇÃO	25.704	15,16	389.672,64

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando o disposto no art. 40, §1º da Lei nº 14.133/2021, que prevê a obrigatoriedade de se avaliar a possibilidade de parcelamento do objeto para ampliar a competitividade e assegurar a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, analisou-se a viabilidade do fracionamento do objeto referente ao fornecimento de refeições prontas para os alunos do Instituto Federal do Amapá - Campus Laranjal do Jari.

Nesse sentido, concluiu-se que o parcelamento do objeto **não é viável** pelos seguintes motivos:

**Unicidade e natureza do serviço:** O fornecimento de refeições prontas consiste em um serviço contínuo que exige padronização de cardápio, controle sanitário, logística de entrega e manutenção da qualidade em toda a execução do contrato. O parcelamento poderia gerar divergências na padronização das refeições, comprometendo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes.

**Racionalização da gestão contratual:** A fragmentação do objeto demandaria a celebração de múltiplos contratos, o que acarretaria aumento da carga administrativa para fiscalização, gestão de contratos e controle de execução, dificultando a organização e o acompanhamento efetivo do serviço prestado.

**Economia de escala:** A contratação unificada permite obter melhores condições comerciais, uma vez que a centralização do fornecimento em um único contrato possibilita a redução de custos unitários e maior eficiência na logística de entrega, em conformidade com o princípio da economicidade.

**Compatibilidade técnica e operacional:** O serviço requer uma coordenação integrada de fornecimento em horários específicos e em quantidade adequada para atender à demanda diária dos alunos. A divisão entre diferentes fornecedores poderia causar dificuldades logísticas, atrasos e descontinuidade no serviço, afetando diretamente a qualidade do atendimento.

**Risco de descontinuidade:** O parcelamento poderia aumentar os riscos de interrupção do fornecimento, caso um dos fornecedores não consiga cumprir suas obrigações, o que comprometeria a alimentação dos alunos, um serviço essencial para o funcionamento do Instituto.

Diante do exposto, a Administração conclui que o parcelamento do objeto **não é vantajoso nem viável tecnicamente**, sendo mais eficiente e econômico a contratação em **lote único**, em observância ao interesse público e à adequada prestação do serviço.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há neste Órgão contratações correlatas e/ou interdependentes para o objeto da presente contratação.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está alinhada com o Plano de Contratações Anuais 2025 da instituição, atendendo ao princípio da continuidade dos serviços públicos e contribuindo com a permanência e êxito dos alunos na escola (finalidades educacionais).

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Espera-se obter os seguintes resultados com a presente contratação:

12.1.1 Atender as necessidades nutricionais dos estudantes;

12.1.2 Manter a qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão;

12.1.3 Reduzir a evasão escolar;

12.1.4 Colocar em prática os valores aos quais a Instituição está vinculada;

12.1.5 Buscar alternativas que possam amenizar as dificuldades enfrentadas pelas famílias de baixa renda, visando, dentro de suas possibilidades, atender aos princípios da isonomia e da dignidade da pessoa humana;

12.1.6 Demonstrar a importância da sinergia nos ambientes organizacionais.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas (almoço) aos alunos do campus Laranjal do Jari, são indispensáveis algumas providências e adaptações pela administração, as quais encontram-se a seguir relacionadas:

13.1.1 Nos refeitórios, onde serão prestados os serviços de fornecimento do almoço, existem mobiliário (cadeiras e mesas) próprias da instituição, e os gestores colocarão à disposição da contratada, para o que a empresa, havendo necessidade, deverá complementar com cadeiras e mesas de custo próprio.

13.1.2 O campus Laranjal do Jari fará o acompanhamento e controle dos mobiliários e área destinada à prestação dos serviços, de maneira a fiscalizar sua utilização e conservação.

13.1.3 Todos os materiais, equipamentos e utensílios, fornecidos pela contratada, deverão estar em perfeito estado de funcionamento, realizando manutenção preventiva dos mesmos, substituindo com frequência necessária para garantir qualidade do serviço prestado.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e /ou no edital como requisito previsto em lei especial.

### Quanto ao uso racional da água:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

b) Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

c) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. Na falta de abastecimento, caso solicitado pela administração, providenciar aquisição de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas.

### Quanto à eficiência energética.

a) A contratada deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

b) Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

c) Sugerir à contratada, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

### Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.

a) A contratada deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos do Termo de Referência, de acordo com as disposições da **Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010)**.

b) A contratada deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do que dispõe legislação específica.

c) Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração, em câmara própria existente na edificação, até o momento de sua remoção.

d) Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.

e) Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a contratada deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

## 15.1. Justificativa da Viabilidade

Os Estudos Técnicos Preliminares elaborados demonstraram que a contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas ao Instituto Federal do Amapá – Campus Laranjal do Jari é plenamente viável do ponto de vista técnico, operacional e econômico. A análise realizada evidenciou que a medida atende de forma integral aos princípios da economicidade, eficácia, eficiência e efetividade, assegurando a continuidade de um serviço essencial ao funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Unidade.

Considerou-se, ainda, que a interrupção do contrato vigente decorrente da desistência formal da empresa atualmente responsável pelo fornecimento das refeições, com encerramento previsto para dezembro de 2025 configura risco imediato de descontinuidade do serviço, afetando diretamente a política de assistência estudantil, a permanência dos estudantes e a rotina institucional. A solução proposta apresenta-se como a alternativa mais adequada para garantir a manutenção da alimentação destinada aos discentes, utilizando de forma racional e responsável os recursos públicos.

Diante do exposto, **declara-se plenamente viável a contratação pretendida**, uma vez que atende às necessidades do Campus Laranjal do Jari, mitiga os riscos associados à descontinuidade do serviço e observa os princípios e diretrizes estabelecidos na legislação aplicável à Administração Pública.

## 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](#).

**BRUNA SUELEN PEREIRA CEBULISKI**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 02/12/2025 às 16:17:53.

**LOURDIANE BRAGA COSTA**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 02/12/2025 às 15:12:13.

**PALOMA QUEIROZ FREITAS VEIGA**

Equipe de apoio

**ANDREA PATRICIA FERREIRA PIMENTEL**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 02/12/2025 às 15:13:47.*

# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar - editado

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar - editado  
**Assinado por:** Paloma Veiga  
**Tipo do Documento:** Anexo  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paloma Queiroz Freitas Veiga, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 02/12/2025 16:30:16.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/12/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 158387

**Código de Autenticação:** f4fd41b5e2

