

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 92/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23057.004259.2026-17

2. Descrição da necessidade

Fornecimento de merenda aos estudantes

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), enquanto instituição integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, possui relevante função social na oferta de educação pública, gratuita e de qualidade, contribuindo para a formação acadêmica e profissional dos estudantes e para o desenvolvimento regional. Nesse contexto, o Campus Avançado Natal – Zona Leste desenvolve ações voltadas à formação educacional e à promoção de condições adequadas para a permanência e o êxito dos estudantes.

A presente contratação decorre da necessidade de **disponibilizar serviço de fornecimento de merenda escolar aos estudantes do Curso Técnico de Nível Médio em Secretaria Escolar, na Forma Integrada, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), do Campus Avançado Natal – Zona Leste**, considerando que atualmente a unidade não dispõe desse serviço.

Conforme identificado no Documento de Formalização da Demanda – DFD nº 229/2026, a demanda está relacionada ao atendimento de aproximadamente **40 estudantes**, sendo necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições/lanches.

A disponibilização da alimentação escolar constitui medida de apoio à **permanência e ao êxito dos estudantes**, contribuindo para melhores condições de aprendizagem, participação nas atividades acadêmicas e bem-estar estudantil. A necessidade assume especial relevância no atendimento aos estudantes da modalidade EJA, considerando que parcela desse público pode apresentar vulnerabilidades socioeconômicas capazes de repercutir sobre sua frequência e desempenho acadêmico.

Nesse sentido, a Administração identifica a necessidade de disponibilizar **pequenos lanches/refeições individualmente acondicionados e adequados ao consumo pelos estudantes**, de modo a suprir a ausência de serviço de alimentação no Campus e proporcionar condições apropriadas para o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Registra-se, ainda, que, conforme apontado no DFD, **a demanda estava prevista para ocorrer de outra forma, a qual foi inviabilizada, gerando a necessidade da presente contratação**.

Assim, a necessidade administrativa consiste em **viabilizar o fornecimento regular de alimentação escolar aos estudantes atendidos pelo Campus Avançado Natal – Zona Leste**, mediante a contratação de empresa especializada, garantindo a continuidade das ações de assistência estudantil e o adequado suporte às atividades educacionais desenvolvidas pela instituição.

A contratação pretendida deverá observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e demais princípios aplicáveis às contratações públicas, buscando assegurar solução compatível com a demanda institucional, com padrões adequados de qualidade, segurança e regularidade na prestação do serviço.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil do Campus Zona Leste - COAES /ZL	Tatiana Gomes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar a prestação de **serviço especializado de fornecimento de alimentação escolar, na forma de refeições/lanches**, destinado aos estudantes do Curso Técnico de Nível Médio em Secretaria Escolar, na Forma Integrada, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), do Campus Avançado Natal – Zona Leste do IFRN.

Para atendimento da necessidade institucional, a empresa contratada deverá apresentar capacidade para fornecer os alimentos em condições adequadas de **qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e entrega**, observando as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis à atividade.

Os lanches/refeições deverão ser fornecidos em **embalagens individuais, apropriadas para o consumo**, de forma a preservar sua integridade, qualidade e condições sanitárias desde a preparação até a entrega aos estudantes.

A prestação do serviço deverá ocorrer de forma **regular e compatível com o calendário e os horários das atividades acadêmicas**, de acordo com as quantidades e especificações estabelecidas pela Administração, de modo a evitar interrupções ou descontinuidade no atendimento.

A contratada deverá dispor de estrutura, equipamentos, pessoal e demais recursos necessários à adequada execução do serviço, responsabilizando-se integralmente pela preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, quando essas etapas integrarem a solução contratada.

Os alimentos fornecidos deverão apresentar condições adequadas de **consumo, validade, conservação e qualidade**, não sendo admitido o fornecimento de produtos que apresentem alterações de características, embalagens danificadas ou qualquer condição que comprometa a segurança alimentar dos estudantes.

A execução deverá observar as **boas práticas de manipulação e as normas sanitárias pertinentes**, de modo a assegurar que os alimentos sejam preparados, acondicionados, transportados e entregues em condições apropriadas para consumo.

Considerando que a contratação possui como finalidade apoiar a permanência e o êxito dos estudantes, o serviço deverá ser executado com **regularidade, pontualidade e qualidade**, atendendo integralmente às necessidades definidas pela Administração.

Os requisitos deverão ser estabelecidos de forma suficiente para assegurar a qualidade e a segurança do serviço, **sem impor exigências desnecessárias ou restritivas à competitividade**, observando-se os princípios da isonomia, razoabilidade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5. Descrição do objeto de contratação

As refeições, tipo Lanche, deverão ser fornecidas em embalagens individuais, devidamente fechadas e identificadas com rótulo/etiquetas contendo a data de fabricação, nome da preparação e lista de ingredientes, garantindo a integridade, a higiene, a qualidade sensorial e a segurança dos alimentos durante o transporte e a distribuição aos estudantes. Deverá ainda conter a seguinte informação no rótulo “Consumo imediato”

Cada refeição tipo lanche deverá ser composta, obrigatoriamente, por:

- 01 (um) alimento principal, podendo consistir em preparação salgada, doce ou mista, conforme cardápio aprovado pela fiscalização e elaborado por nutricionista responsável;
- 01 (uma) bebida, podendo ser suco de fruta, vitamina, leite, bebida láctea ou outra preparação nutricionalmente adequada, acondicionada em embalagem individual ou 01 (uma) porção de fruta in natura, minimamente processada, observando a sazonalidade e a qualidade dos produtos, no mínimo 2(duas) vezes por semana;

Os tipos de preparações, a frequência e os per capita estão descritos na tabela a seguir:

Preparação/ Gêneros alimentícios	Forma de apresentação	Porção capta	per	Frequência
Alimento principal				

Cuscuz de milho	Cuscuz de milho temperado acompanhados de uma preparação proteica como: frango, carne moída, peixe, ovo, livres de gorduras trans (as preparações proteicas deverão ter a adição de legumes e vegetais).	130g de cuscuz 80g de recheio / opção proteica	2 vezes na semana
Sopa	Serão oferecidas, de forma variada (feijão ou outra leguminosa, abóbora, cebola, legumes variados, espinafre, couve, carne, frango, peixe ou outras). Não deverão ser servidas sopas com base constituída de ingredientes em pó, industrialmente desidratados. Opcionalmente um tipo de sopa poderá ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu, canjica ou outros).	300mL	1 vez na semana
Pão ou Tapioca com recheio	Pão ou tapioca com recheios com proteínas, variando entre carne, frango ou ovos. Ex.: Cachorro quente, Misto quente, Tapioca com ovos ou carne de sol ou frango desfiado.	Pão (unid. de 50 a 100g) Recheio (50g)	1 vez na semana a
Bolo simples	Variando entre bolo de ovos, milho, laranja, cenoura e macaxeira	1 fatia de 120g	1 vez na semana
Frutas - 1 vez na semana			
Fruta	Fruta da época (Mamão, melão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, goiaba, manga).	Fruta inteira - Fruta de corte – 140 g	2 vezes na semana
Bebidas - 3 vezes na semana			
Bebida	Suco de polpa de fruta ou Café com leite (servido separadamente) ou Vitamina de fruta ou Leite com cacau Sucos Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, abacaxi, uva, tangerina e etc. Vitamina de Frutas Bebida preparada a partir de leite e frutas in natura ou polpa de fruta integral, sem adição de gorduras vegetais, contendo, no mínimo, 200 ml por porção. Deverá ser elaborada com leite pasteurizado ou UHT e frutas em condições adequadas de consumo, apresentando sabor, aroma, cor e consistência característicos, isenta de sujidades, fermentação ou quaisquer sinais de	Café -100mL Leite – 100mL Suco de fruta – 200mL Vitamina de Fruta - 200mL Leite com cacau - 200mL	Suco de polpa de fruta – 2 vezes na semana Café com leite (servido separadamente) ou Vitamina de fruta ou Leite com cacau – 1 vez na semana, conforme a aceitação da clientela e pedido do fiscal do contrato.

	deterioração. Poderá ser adoçada moderadamente, quando necessário, sendo vedada a utilização de adoçantes artificiais. Leite com cacau: Bebida composta por leite integral pasteurizado ou UHT, acrescido de cacau em pó, contendo, no mínimo, 200 ml por porção. O cacau deverá possuir teor mínimo de 50% de cacau, sendo vedada a utilização de preparados artificiais ou produtos com predominância de açúcar. A bebida deverá apresentar sabor, aroma e coloração característicos, estar isenta de impurezas e ser preparada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O teor de açúcar adicionado deverá ser moderado, observando as recomendações nutricionais do PNAE.	
--	--	--

Os cardápios deverão ser elaborados de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando a oferta de alimentos saudáveis, variados e nutricionalmente equilibrados, adequados ao público da educação básica de ensino.

A composição dos lanches deverá priorizar alimentos *in natura* e minimamente processados, sendo vedada a utilização predominante de produtos ultraprocessados, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira e normativos do PNAE.

A definição específica dos itens que comporão os lanches será realizada mediante aprovação da fiscalização, permitindo a adequação às condições sazonais, à disponibilidade dos gêneros alimentícios e às necessidades nutricionais dos estudantes, sem prejuízo da qualidade e do valor nutricional exigidos.

A montagem dos lanches deverá observar a variedade e a alternância das preparações, evitando repetições frequentes durante a semana letiva.

Os alimentos deverão ser preparados nas instalações da empresa contratada, utilizando matérias-primas e insumos de primeira qualidade, observando rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

É vedada a utilização de alimentos deteriorados, vencidos ou com características sensoriais alteradas, bem como o reaproveitamento de preparações prontas ou sobras de produção.

Os vegetais e frutas utilizados deverão ser submetidos a processo adequado de higienização e sanitização, incluindo a utilização de solução sanitizante aprovada pelos órgãos competentes, observadas as recomendações técnicas e a legislação vigente.

Os alimentos preparados deverão obedecer às técnicas adequadas de preparo, conservação e transporte, garantindo a preservação de suas características nutricionais, microbiológicas e sensoriais.

É vedado o fornecimento de produtos contendo gordura trans industrial em sua composição, bem como o uso excessivo de açúcar, sódio e aditivos alimentares.

É vedado a utilização de embutidos (salsicha, mortadela, apresuntado, linguiça e similares), em consonância as restrições e limites estabelecidos pela legislação do PNAE, priorizando-se preparações à base de carnes, ovos, leite e derivados de melhor qualidade nutricional.

Todos os itens deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para contato com alimentos, descartáveis ou retornáveis, íntegras, limpas e resistentes, capazes de preservar a qualidade e a segurança dos produtos até o momento do consumo.

As bebidas deverão ser fornecidas em recipientes individuais adequados ao consumo, devidamente fechados e protegidos contra contaminação.

O transporte dos alimentos deverá ocorrer em condições que garantam a manutenção da temperatura, higiene e qualidade dos produtos, utilizando veículos e recipientes apropriados para transporte de alimentos.

A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente (RDC, Nº 216/2004) e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Contratante as providências cabíveis;

Em caso de descumprimento das normas sanitárias ou de interdição das instalações da contratada pelos órgãos competentes, poderão ser aplicadas as sanções previstas contratualmente, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

Além dos padrões técnicos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), observando o exposto na Resolução RDC ANVISA nº 216 de 2004, a empresa deverá observar legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais.

É obrigatória a comprovação de adequação sanitária mediante apresentação de alvará municipal ou documento oficial de dispensa, emitido pelo órgão de vigilância sanitária local;

A Administração Pública reserva-se a prerrogativa de, a qualquer tempo, exigir a apresentação de documentos atualizados que comprovem a regularidade e as boas condições sanitárias da contratada, incluindo alvarás ou documento oficial de dispensa, licenças e laudos técnicos. Adicionalmente, o IFRN poderá realizar diligências presenciais in loco nas unidades produtivas da empresa, com o objetivo de auditar os processos de manipulação, armazenamento e transporte, ratificando a segurança alimentar e a conformidade técnica indispensáveis à execução do contrato.

O IFRN reserva-se o direito de, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, solicitar o fornecimento de 1 (uma) unidade excedente das refeições (lanches embalados) para fins de pesagem, conferência de gramatura e fiscalização das condições higiênico-sanitárias e nutricionais.

Tais amostras destinam-se exclusivamente à verificação da fiel execução contratual e à garantia de que as porções entregues aos estudantes correspondem às especificações técnicas estabelecidas.

O fornecimento dessas unidades para fins de inspeção não gerará qualquer ônus ou custo adicional à Administração Contratante, devendo ser computado pela Contratada como parte de seus custos operacionais de controle de qualidade.

A entrega das refeições deverá ser efetuada nas dependências do refeitório do IFRN Campus Natal-Zona Leste, às 18h. O cumprimento do horário observará o cronograma definido pela Coordenação de Atividades Estudantis (COAES). O fluxo de pedidos será estabelecido de comum acordo entre as partes, com periodicidade diária, semanal ou sob demanda, a fim de garantir a adequação às necessidades logísticas e às especificidades da execução contratual;

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados;

Os alimentos são para consumo imediato;

Além dos padrões técnicos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), observando o exposto na Resolução RDC ANVISA nº 216 de 2004, a empresa deverá observar legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais.

É obrigatória a comprovação de adequação sanitária mediante apresentação de alvará municipal ou documento oficial de dispensa, emitido pelo órgão de vigilância sanitária local.

6. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado teve por finalidade a prospecção e análise das soluções existentes para o fornecimento de refeições transportadas, com a aferição da viabilidade técnica e econômica das opções disponíveis, identificando fornecedores com capacidade operacional para atender às demandas específicas do IFRN Campus Natal-Zona Leste, garantindo a observância dos princípios da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A pesquisa inicial de mercado concentrou-se na identificação de empresas aptas ao fornecimento de refeições prontas (tipo lanches embalados) em Natal. O objetivo primário dessa delimitação era mitigar riscos logísticos e garantir o rigor sanitário inerente ao transporte de produtos perecíveis.

O Campus Natal Zona Leste não dispõe em sua infraestrutura de espaço para a realização das preparações, sendo a aquisição de refeições transportadas o único cenário previsto a curto prazo, considerando a celeridade do rito de dispensa de licitação em razão do valor (art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021) e a eficiência administrativa, além dos seguintes critérios:

1. Complexidade Operacional: Baixa/Média: Foco exclusivo na entrega do produto final e conformidade nutricional.
2. Manutenção e Estrutura: Inexistente: A produção ocorre em cozinha industrial externa da contratada.
3. Prazo para Implementação: Imediato: Solução ágil e simplificada para pronta prestação do serviço.
4. Custos Indiretos: Previsibilidade total: Pagamento por unidade efetivamente entregue e consumida.
5. Segurança Alimentar: Rigorosa: Controle focado no transporte, temperatura e integridade das embalagens.

Justificativa: Foi realizada uma consulta a contratações anteriores sobre fornecimento de lanches e refeições diretamente pelo compras.gov.br e verificou-se que valores unitários entre R\$12,00 e R\$ 13,30 são condizentes com as práticas atuais da Administração Pública em diversos níveis federativos. Com isso, buscou-se aprofundar a pesquisa, fazendo pesquisa no mercado local, com base nos parâmetros específicos do objeto:

- **Quantidade Específica:** O quantitativo definido exige que a empresa tenha uma escala de produção que comporte essa demanda sem onerar excessivamente o preço unitário. A cotação direta permite verificar quais empresas possuem estrutura para absorver essa demanda específica de forma imediata.
- **Tipo de refeição:** A refeição proposta tem um cardápio específica que segue a proposta do PNAE, diferente de propostas comuns que podem seguir alimentação do trabalhador ou coffee break, influenciando na diversidade de preparações, e preço final.
- **Disponibilidade:** Diferente de uma licitação comum, a contratação direta exige a confirmação de que o fornecedor possui **disponibilidade imediata** para iniciar o serviço. A pesquisa de preços serviu, portanto, como um teste de prontidão do mercado, assegurando que o preço estimado esteja vinculado a empresas aptas a operar de pronto sob a égide da Lei nº 14.133/2021.
- **Sazonalidade e Insumos:** O setor de alimentação sofre variações constantes nos preços de proteínas e hortifrutis. A obtenção de propostas atualizadas garante que a estimativa de custos da Administração esteja aderente à realidade inflacionária do setor no momento da contratação, evitando o risco de processos desertos ou fracassados por preços inexequíveis ou defasados.

Conclusão do Levantamento: A análise das propostas recebidas permite balizar o valor médio de mercado para a refeição completa, assegurando que a futura contratação observe o princípio da economicidade, sem comprometer o rigor nutricional e a segurança alimentar exigidos pela fiscalização técnica do IFRN.

7. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (lanches escolares), produzidas em cozinha industrial externa e transportadas até o IFRN Campus Natal-Zona Leste. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens individuais descartáveis, devidamente vedadas e seladas, seguindo rigorosos padrões de segurança alimentar e higiene.

A volumetria do serviço foi dimensionada para atender à demanda oscilante do *campus*, estabelecendo-se um fornecimento diário com quantitativo mínimo de 20 e máximo de 40 lanches. Inicialmente, está previsto o fornecimento de 40 lanches por dia, considerando o número atual de estudantes atendidos. Esse intervalo garante a segurança alimentar do corpo discente e proporciona previsibilidade de custos tanto para a Administração quanto para a contratada.

Logística e Operacionalização:

O atendimento será realizado exclusivamente no período noturno, em **4 (quatro) dias por semana**, com fornecimento dos lanches **às 18h**, em local previamente definido pela Administração, visando atender aos estudantes regularmente matriculados nas atividades acadêmicas do campus.

As refeições devem ser entregues, às 18h (lanche), nas dependências do Campus Zona Leste, de modo a garantir o cumprimento do horário pedagógico de alimentação dos estudantes.

Ponto de Entrega: A contratada será responsável pelo transporte e descarregamento das refeições no 1º andar do IFRN-Campus Zona Leste.

Distribuição: A responsabilidade pela entrega final aos alunos (distribuição das refeições) caberá a contratante.

Gestão de Resíduos e Embalagens: As embalagens devem possuir fechamento hermético ou vedação eficaz que impeça vazamentos durante o transporte e preserve a temperatura ideal para consumo. A gestão dos resíduos ficará sob a responsabilidade da contratante.

Visto que o fornecimento dos lanches ocorre quatro vezes na semana, propõe-se a possibilidade dos processos de pagamento observar periodicidade quinzenal ou mensal. A medida assegura a saúde financeira e o capital de giro da Contratada, permitindo a reposição imediata de insumos e garantindo a execução do objeto. Tal fluxo mitiga riscos operacionais que poderiam comprometer a continuidade do serviço, especialmente considerando a natureza célere da contratação direta.

Esta solução técnica apresenta-se como a mais adequada por não exigir construção de uma infraestrutura de cozinha, nem mobilização de mão de obra dentro do campus, focando o esforço administrativo na fiscalização da qualidade nutricional e no cumprimento dos prazos de entrega, sob a supervisão técnica da Nutricionista (fiscal do contrato).

Em caso de empate entre duas ou mais propostas, as empresas serão notificadas para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, apresentarem nova proposta com valor reduzido. Persistindo o empate, o critério de desempate será a menor distância geográfica entre a unidade produtiva da empresa e o Campus Natal-Zona Leste. Tal critério justifica-se pela necessidade de mitigar riscos logísticos, garantir a manutenção da temperatura e assegurar a integridade microbiológica das refeições transportadas, conforme os princípios da eficiência e segurança alimentar.

Eventuais casos omissos relativos à execução contratual serão dirimidos conjuntamente pela Fiscalização, Direção-Geral e a Contratada. Conforme a complexidade ou gravidade da matéria, poderá ser solicitada manifestação da Procuradoria Jurídica do IFRN, pautando-se sempre pelo interesse público, pela continuidade do serviço e pelos princípios da Lei nº 14.133/2021.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Memória de Cálculo e Público-Alvo: A estimativa do quantitativo de refeições baseia-se no histórico de consumo dos estudantes atendidos pelas políticas de assistência estudantil (PNAE e PNAES) do Campus Natal-Zona Leste, bem como no perfil socioeconômico do corpo discente que necessita da alimentação para assegurar sua permanência na instituição.

A estimativa do quantitativo de lanches/refeições foi realizada com base na oferta de aulas presenciais para uma turma inicial composta por **40 estudantes**, com atendimento previsto em **4 (quatro) dias por semana**. Considerando a necessidade de fornecimento de alimentação escolar durante os dias letivos, estimou-se o atendimento integral dos estudantes matriculados na turma. O público-alvo é constituído pelos estudantes regularmente matriculados, para os quais a alimentação escolar representa importante instrumento de apoio à permanência e ao êxito acadêmico.

Definição do Intervalo de Demanda: Diferente de um fornecimento fixo, a demanda por refeições em ambiente escolar pode sofrer oscilações naturais decorrentes do calendário acadêmico, exames, eventos de extensão ou períodos de férias. Assim, a contratação estabelece:

Quantidade Mínima Diária: 20 refeições. Representa o núcleo de estudantes em situação de maior vulnerabilidade e presença constante, além da possibilidade de evasão.

Quantidade Máxima Diária: 40 refeições. Margem de segurança para absorver o aumento de demanda em dias de atividades integrais ou eventos acadêmicos previstos, além de comportar a oferta de uma segunda turma no próximo semestre.

Caso a demanda de refeições oscile fora do intervalo de 20 a 40 unidades, a Contratante deverá comunicar à Contratada com antecedência mínima de 24 horas úteis. Ressalvados casos excepcionais, as variações devem respeitar a margem de 20% (para mais ou para menos) sobre o quantitativo estimado.

Justificativa do Modelo Oscilante (Faixa de Consumo): A adoção de um intervalo (mínimo e máximo) em vez de um número estático justifica-se pelos seguintes motivos:

Prevenção ao Desperdício: Permite que a Administração ajuste o pedido diário junto à contratada com base na frequência real dos estudantes, evitando o pagamento por refeições não consumidas.

Eficiência Orçamentária: O empenho dos recursos poderá ser realizado com base na estimativa máxima, porém o pagamento (liquidação) será efetuado estritamente sobre a quantidade de refeições efetivamente entregues e atestadas pela fiscalização.

Segurança Alimentar: Garante que o fornecedor esteja preparado para atender até o limite superior, evitando a falta de alimento para os estudantes em dias de pico de demanda.

Fluxo de Solicitação: A variação dentro deste intervalo será comunicada à contratada pela equipe de Nutrição/Fiscalização com antecedência, garantindo que o planejamento de produção da empresa se ajuste à necessidade real do campus.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 48.000,00

Foi projetado apenas um cenário, fundamentado na variação dos valores unitários obtidos em pesquisa de mercado, conforme detalhado abaixo:

Valor Unitário: **R\$ 12,00** (doze reais)

Estimativa anual: **R\$ 48.000,00** (quarenta e oito mil reais reais).

A consolidação dos custos estimados para a contratação tomou como referência o consumo projetado de 40 refeições por dia. Para fins de cálculo, adotou-se o cronograma de 4000 refeições no ano, com uma média de 21 dias mensais e a vigência contratual de até 1 (um) ano.

Foram projetados os custos da contratação com base no valor unitário estimado de **R\$ 12,00 (doze reais)** por lanche, obtido a partir da pesquisa de preços realizada para o objeto.

A consolidação dos custos estimados para a contratação tomou como referência o fornecimento de 40 (quarenta) lanches por dia, destinados ao atendimento de uma turma presencial de estudantes do campus. Para fins de cálculo, considerou-se a oferta da alimentação em 100 (cem) dias letivos anuais, totalizando 4.000 (quatro mil) lanches/refeições por ano.

Dessa forma, o valor total estimado para a contratação corresponde a **R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais)**, conforme demonstrado a seguir:

- Quantidade diária: 40 lanches/refeições;
- Dias letivos anuais: 100 dias;
- Quantidade anual estimada: 4.000 lanches/refeições;
- **Valor unitário estimado: R\$ 12,00;**
- **Valor total anual estimado: R\$ 48.000,00.**

Sendo assim, o montante insere-se no limite previsto no **art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021** (dispensa por valor para serviços e compras comuns), observando o requisito legal quanto ao somatório de despesas no mesmo exercício financeiro para objetos de mesma natureza.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não deverá ser parcelada, uma vez que o objeto consiste em **serviço de fornecimento de alimentação escolar**, cuja execução demanda integração e coordenação entre as etapas necessárias à disponibilização dos alimentos aos estudantes, especialmente preparação, acondicionamento, transporte e entrega.

O parcelamento do objeto entre diferentes fornecedores poderá comprometer a uniformidade, a qualidade e o controle sanitário da prestação, além de dificultar a responsabilização da contratada pelo resultado final do serviço. A concentração da execução em uma única empresa especializada permite maior controle pela Administração quanto à regularidade do fornecimento, à pontualidade das entregas e às condições de qualidade e segurança dos alimentos.

Ressalta-se, ainda, que a demanda identificada no DFD corresponde a um único grupo de usuários, estimado em **40 estudantes**, não havendo, nas informações disponíveis, indicação de que a divisão do serviço em parcelas ou em diferentes contratações proporcione vantagem econômica ou operacional à Administração.

Dessa forma, **não se mostra tecnicamente conveniente o parcelamento da solução**, devendo o serviço ser contratado de forma integrada, de modo a assegurar a continuidade, a padronização, a qualidade e a adequada execução do fornecimento de alimentação escolar.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a consecução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, informa-se que não há relação de dependência com outras contratações ou compras a serem realizadas pelo IFRN Campus Natal-Zona Leste. A solução de fornecimento de refeições transportadas (quentinhas) foi modelada para ser autossuficiente e independente.

A referida autonomia justifica-se pelos seguintes pontos:

Produção Externa: A contratada utilizará infraestrutura própria (cozinha industrial) e insumos adquiridos por conta própria, não dependendo de insumos fornecidos pela Administração ou de contratos de fornecimento de gás/água vinculados à cozinha do campus.

Logística Própria: A empresa será responsável pelo transporte integral das refeições, não havendo dependência de frota oficial ou contratos de logística terceirizada da instituição.

Distribuição Simplificada: Conforme definido na descrição da solução, a distribuição interna será realizada por colaboradores da instituição, não demandando novas aquisições de equipamentos de distribuição ou serviços de apoio adicionais.

Portanto, a contratação em tela possui exequibilidade imediata, estando apta a produzir efeitos tão logo o contrato seja assinado, garantindo o pronto restabelecimento do serviço de alimentação sem entraves decorrentes de outros processos licitatórios ou contratações acessórias.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (lanches) é essencial e demonstra completo alinhamento com os objetivos institucionais e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2026 vigente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN). A solução escolhida, que inclui o fornecimento integral de insumos, preparo e logística, garante a operacionalização imediata da política de assistência sem a dependência de licitações paralelas.

Justificativa do Alinhamento Estratégico: A presente contratação se insere no eixo de Assistência Estudantil e Qualidade de Vida, o que justifica seu alinhamento com os seguintes objetivos estratégicos definidos no PDI 2019-2026:

Elevação da Permanência e Êxito dos Discentes: A garantia de alimentação adequada e regular é um fator diretamente ligado à segurança alimentar, ao bem-estar e à dignidade do estudante. A carência nutricional é reconhecida como uma das principais barreiras à concentração e ao aprendizado, sendo um vetor crítico para a evasão escolar, especialmente entre alunos em situação de vulnerabilidade. Ao assegurar o fornecimento das refeições, o IFRN atua preventivamente, removendo obstáculos socioeconômicos que comprometem o desempenho e a permanência dos alunos, cumprindo uma das metas centrais do PDI.

Melhoria da Qualidade da Gestão e Infraestrutura: A opção pelo fornecimento de refeições transportadas garante que a assistência estudantil no Campus Natal-Zona Leste opere em conformidade com os padrões de segurança alimentar e com eficiência máxima, mesmo diante da impossibilidade momentânea de uso da cozinha local. Esta estratégia otimiza a gestão de recursos ao focar o esforço institucional na fiscalização técnica e no atendimento direto ao aluno, mantendo a infraestrutura de assistência ativa e funcional conforme as diretrizes do PDI.

Compromisso Social e Promoção da Cidadania: A oferta de alimentação escolar gratuita e de qualidade reforça o papel do IFRN como instituição promotora de cidadania e inclusão social. Ao garantir o direito humano à alimentação adequada no ambiente educacional, a instituição cumpre sua missão social e fortalece os vínculos com a comunidade estudantil, contribuindo para a formação integral do cidadão.

Em suma, a contratação é uma ação tática que visa o cumprimento direto de metas estratégicas estabelecidas no PDI 2019-2026, relacionadas à segurança alimentar, à qualidade da assistência estudantil e, em última instância, à melhoria dos indicadores de permanência e sucesso dos discentes no IFRN.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se, com a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para o IFRN Campus Natal-Zona Leste, garantir o pleno restabelecimento do suporte nutricional aos estudantes, assegurando que o direito à alimentação não seja interrompido por entraves burocráticos ou documentais.

Espera-se, com essa contratação, ofertar refeições que atendam aos melhores padrões nutricionais e higiênico-sanitários exigidos pela legislação vigente e pelos órgãos de controle, além de:

Garantir a Segurança Alimentar: Prover refeições nutricionalmente balanceadas, combatendo a fome e a insegurança alimentar no ambiente escolar;

Mitigar Riscos Sanitários: Assegurar que os processos de preparo e transporte ocorram sob rigorosa supervisão técnica, minimizando riscos de contaminação alimentar;

Reduzir a Evasão Escolar: Manter as condições básicas de permanência para estudantes que dependem da alimentação institucional para frequentar as aulas;

Melhorar o Rendimento Acadêmico: Proporcionar o aporte calórico e nutricional necessário para a concentração, memória e desempenho cognitivo dos discentes;

Promover a Equidade e Inclusão: Viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes, garantindo que a carência socioeconômica não seja um impedimento ao sucesso escolar;

Celeridade no Restabelecimento do Serviço: Atender com presteza e celeridade a necessidade do campus através de um modelo de "marmitas", que possui implementação imediata se comparado ao preparo local;

Eficiência na Gestão de Riscos Prediais: Isentar a Administração de riscos operacionais imediatos relacionados ao manuseio de gás, caldeiras e infraestrutura física da cozinha do campus durante a vigência do contrato;

Previsibilidade e Controle de Custos: Garantir o pagamento estritamente proporcional ao consumo real (mínimo de 20 e máximo de 40), otimizando a aplicação do recurso público;

Garantia da Qualidade Nutricional: Assegurar, através da fiscalização técnica, que os cardápios sejam variados e respeitem a cultura alimentar local e os requisitos de saúde;

Conformidade com a Política Nacional (PNAE/PNAES): Consolidar o cumprimento das metas federais de assistência estudantil e proteção social dentro do Instituto;

Valorização do Bem-Estar Discente: Elevar a autoestima e a motivação do corpo discente ao perceber o esforço institucional em manter serviços essenciais com qualidade e segurança;

Padronização e Biossegurança: Utilizar embalagens herméticas e seladas que garantem a integridade e a temperatura adequada dos alimentos desde a produção até o consumo final.

14. Providências a serem Adotadas

Para a viabilização da contratação e garantia da sua execução técnica, foram identificadas as seguintes providências:

Capacitação da Fiscalização: É fundamental que os servidores designados para a fiscalização e gestão do contrato realizem a leitura integral e o domínio técnico dos documentos que compõem este processo (Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar, Proposta de Preços e Contrato). O conhecimento pleno dessas condições é a principal medida para assegurar o acompanhamento eficaz e a conformidade dos serviços/produtos entregues.

Outras Providências: Além do alinhamento administrativo e técnico supracitado, registra-se que **não há outras providências específicas ou medidas preparatórias complexas** a serem adotadas pela Administração para o início da execução contratual.

15. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições prontas interage com o meio ambiente principalmente por meio do ciclo de descarte de embalagens e do consumo de recursos necessários à produção em larga escala. Embora seja uma atividade essencial, a logística envolvida gera resíduos sólidos que demandam atenção quanto à destinação final. Além disso, o processo produtivo envolve o uso de energia e água, bem como a emissão de gases decorrentes do transporte diário, o que caracteriza uma pegada ambiental inerente ao serviço, mas que pode ser monitorada e suavizada através de boas práticas operacionais.

Possibilidades para Redução de Impactos Ambientais

Para otimizar a sustentabilidade da execução, podem ser avaliadas as seguintes ações (em caráter de possibilidade):

1. **Uso de embalagens recicláveis:** Priorizar recipientes de materiais que possuam cadeia de reciclagem estabelecida, como o alumínio ou plásticos específicos.
2. **Redução de descartáveis acessórios:** Avaliar a real necessidade de entrega de copos e talheres de plástico em excesso, guardanapos e sachês individuais.
3. **Logística de entrega otimizada:** Planejar rotas que reduzam a quilometragem percorrida, diminuindo a emissão de poluentes pelos veículos.
4. **Doação de excedentes:** Estabelecer parcerias (conforme a legislação vigente) para o aproveitamento de alimentos preparados e não servidos, evitando o desperdício orgânico.
5. **Adoção de ingredientes locais:** Incentivar o uso de insumos de produtores regionais para reduzir o impacto ambiental do transporte de longa distância.
6. **Gestão de resíduos na produção:** Incentivar que a contratada realize a separação de resíduos secos e orgânicos em sua cozinha industrial.
7. **Substituição por materiais biodegradáveis:** Estudar a viabilidade técnica e econômica de embalagens que se decomponham mais rapidamente no meio ambiente.

Responsabilidade pelo Descarte

É importante ressaltar que, após o consumo das refeições, a **Contratante** assume a responsabilidade pela gestão dos resíduos gerados. Cabe ao órgão garantir que os vasilhames e embalagens descartados nas suas dependências recebam a separação adequada e o encaminhamento correto para a coleta seletiva ou aterros sanitários, assegurando que o ciclo do serviço termine de forma ambientalmente regular.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se **viável sob os aspectos técnico, operacional e administrativo**, considerando que a necessidade identificada consiste no fornecimento de alimentação escolar aos estudantes do Curso Técnico de Nível Médio em Secretaria Escolar, na modalidade EJA, do Campus Avançado Natal – Zona Leste, atualmente sem disponibilidade desse serviço.

A solução por meio da contratação de empresa especializada mostra-se adequada para atender à demanda estimada de **40 estudantes**, permitindo que o IFRN disponibilize os lanches/refeições sem a necessidade de implantação de estrutura própria de produção e distribuição de alimentos no Campus.

Do ponto de vista operacional, a contratação de empresa especializada possibilita a execução integrada das atividades necessárias ao fornecimento da alimentação, cabendo à contratada dispor dos meios necessários para a preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, observados os requisitos de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela Administração.

A viabilidade da contratação também encontra respaldo no planejamento institucional, uma vez que a demanda consta do **PCA 2026**, com identificação de contratação relacionada ao serviço de fornecimento de comida e valor estimado de **R\$ 70.000,00**, compatível com o valor registrado no DFD nº 229 /2026.

Registra-se, ainda, que o DFD informa que a demanda estava inicialmente prevista para ser atendida por outra forma, posteriormente inviabilizada, circunstância que deu origem à necessidade da presente contratação.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é **viável e adequada ao atendimento da necessidade institucional**, apresentando-se como alternativa compatível com a realidade atual do Campus e com a necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação aos estudantes, observados os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

17. Responsáveis

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

JOAO BATISTA CARVALHO DE MACEDO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2026 às 10:37:01.

POLLYANA DE CARVALHO MEDEIROS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2026 às 10:04:09.

ALLEN GARDEL DANTAS DE LUNA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2026 às 10:24:08.

FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2026 às 12:23:39.

TATIANA GOMES DE SOUZA MEDEIROS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2026 às 10:10:39.