

FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.056339/2025-49

2. OBJETO

Contratação de empresa (s) especializada (s) para o fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos) para os Restaurantes Universitários dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

3. Descrição da necessidade

A UFPI oferece serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) por meio dos Restaurantes Universitários, com três unidades no campus sede e uma em cada campus da Multicampia (Picos, Floriano e Bom Jesus), atendendo a uma demanda de até 10.400 refeições diárias, totalizando 1.546.789 refeições no ano de 2025, das quais 94% destinam-se a estudantes regularmente matriculados. O RU constitui o principal instrumento de assistência estudantil, essencial à permanência de discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em consonância com a Política Nacional de Assistência Estudantil - PNAES (LEI Nº 14.914, DE 3 DE JULHO DE 2024).

Para garantir a continuidade e a regularidade do serviço, é necessária a **contratação de empresa(s) para fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos), indispensáveis ao preparo e à distribuição das refeições** e à manutenção dos serviços oferecidos pelos RUs/UFPI que em consonância com a **Política Nacional de Assistência Estudantil (Lei Nº 14.914, de 13 de julho de 2024)**, possibilitará a garantia do acesso a uma alimentação saudável bem como, da ampliação das condições de permanência dos estudantes na Educação Superior.

Os contratos atualmente vigentes (**Pregão nº 90017/2024**) com vigência vencida , embora tenha havido a prorrogação da vigência das Atas de Registro de Preços, ressaltamos que os saldos estão praticamente finalizados, o que torna necessária a nova contratação para **evitar descontinuidade do serviço de alimentação**. Os itens estão previstos no Plano de Contratações Anual 2026 e de (ID PCA no PNCP06517387000134-0-000001/2026).

A contratação é classificada como fornecimento de **bens comuns**, com padrões de qualidade e desempenho objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sendo tecnicamente adequada a utilização de pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços, em razão da demanda contínua, parcelada e variável, bem como da necessidade de flexibilidade logística e operacional.

Face ao exposto, fica evidenciado a necessidade das aquisições pretendidas, sendo que as mesmas permitirão promover a continuidade da oferta de alimentação saudável para viabilizar a permanência dos discentes matriculados na UFPI.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA -CND/PRAEC	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação referem-se ao fornecimento de alimentos perecíveis destinados aos Restaurantes Universitários da UFPI, conforme especificações detalhadas na tabela de itens do Termo de Referência, devendo os produtos atender, no mínimo, aos critérios de qualidade, regularidade sanitária e sustentabilidade abaixo descritos.

a - Requisitos de qualidade e conformidade sanitária

a) Os gêneros alimentícios deverão:

- Apresentar todas as características descritas na tabela de itens do Termo de Referência;
- Apresentar boa qualidade e padrões sanitários condizentes com a legislação sanitária vigente bem como as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente;
- Os alimentos congelados devem ser entregues com temperatura de -18°C a -15°C (com tolerância a -12°C), os refrigerados com temperaturas entre 6°C a 10°C (ou conforme especificação do fabricante) e os resfriados, com temperatura de 4°C a 6°C (com tolerância de -7°C);
- As carnes e os derivados entregues devem apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos;
- Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne;
- As frutas, legumes e verduras (FLV) devem apresentar-se frescos, firmes e com odor característico. Isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas;
- As embalagens dos alimentos (carnes em geral, frios, pães, leites e ovos, alimentos secos e lanches) deverão ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados e apresentar rótulo contendo: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e a de validade de forma legível, conforme legislação em vigor, selo de inspeção federal (quando aplicável), número e registro no órgão oficial (ANVISA /Ministério da Saúde e/ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (fechada/lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não devendo estar em contato direto com papelão (**exceto as caixas de ovos**), jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As caixas de polietileno utilizadas como embalagem secundária (conforme a descrição de cada item), serão devolvidas ao fornecedor no ato da entrega;

b – Requisitos de Sustentabilidade

A contratação deverá observar, no que couber, critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com o Decreto nº 7.746 /2012, a Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes federais de contratações públicas sustentáveis.

Deverão ser considerados, especialmente:

- Preferência por produtos oriundos de **produção local ou regional**, sempre que possível, visando à redução de impactos ambientais relacionados ao transporte e ao estímulo à economia local;
- Prioridade para alimentos provenientes de **produção sustentável**, observadas as condições de competitividade e viabilidade;
- Exigência de que os produtos atendam à **legislação sanitária e ambiental vigente**, incluindo comprovação de regularidade dos estabelecimentos produtores e fornecedores;
- Adoção de práticas que contribuam para a **redução de desperdício de alimentos**, incluindo logística de entrega adequada, fracionamento de fornecimento e manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
- Utilização de **embalagens adequadas**, com preferência por materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, devendo ser evitado o uso excessivo de embalagens;
- Incentivo à aquisição de produtos com **menor impacto ambiental em seu ciclo de vida**, incluindo aqueles com menor uso de insumos químicos, quando possível;
- Atendimento a certificações de qualidade, sustentabilidade ou conformidade sanitária, quando existentes e aplicáveis ao objeto;
- Comprovação das práticas sustentáveis por meio de **declarações, certificações ou documentos equivalentes**, quando couber.

c – Exigência de amostras

Haverá exigência de apresentação de amostras para determinados itens da contratação fundamentada no art. 17, §3º, art. 41, inciso II, e art. 42, §2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como no art. 29, §1º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, constituindo medida necessária para a verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Tratando-se de contratação de gêneros alimentícios, a qualidade dos produtos constitui requisito essencial, por influenciar diretamente a qualidade das refeições ofertadas aos estudantes. Assim, a exigência de amostras visa prevenir a aquisição de produtos que, embora ofertados pelo menor preço, não atendam aos requisitos técnicos e qualitativos estabelecidos pela Administração, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa, entendida como aquela que concilia o menor preço com o pleno atendimento aos padrões de qualidade exigidos.

d – Garantia da Contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação, pois apesar da exigência de garantia representar segurança, no que se refere à boa execução do contrato, de outro lado, pode resultar no encarecimento da contratação e onerosidade aos licitantes, podendo inclusive, limitar o universo de interessados., representando assim um acréscimo dos valores da contratação em razão do repasse dos custos decorrentes da garantia à própria Administração.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis e viáveis para o atendimento da necessidade de fornecimento de **gêneros alimentícios perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos)** destinados aos Restaurantes Universitários da UFPI, bem como verificar a existência de fornecedores aptos, práticas adotadas pela Administração Pública e modelos de contratação adequados. A prospecção contemplou múltiplas fontes de informação, abrangendo contratações públicas similares, histórico interno de aquisições e consulta a fornecedores do mercado local.

Foram realizadas as seguintes diligências:

a) Consulta a contratações similares na Administração Pública

Efetou-se pesquisa no Portal de Compras do Governo Federal, com identificação de contratações compatíveis com o objeto pretendido a nível local, destacando-se: **Pregões SRP nº 90010/2025, nº 9021/2025 e nº 90023/2025, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – UASG 158146**, contemplando fornecimento de materiais de natureza semelhante.

A análise dessas contratações permitiu verificar especificações usuais, forma de parcelamento, adoção do Sistema de Registro de Preços e prática de disputa por pregão eletrônico.

b) Análise de contratações anteriores da própria UFPI

Foram examinados os processos e resultados dos Pregões Eletrônicos da UFPI 15/2023 e 90017/2024, que atenderam demandas equivalentes dos Restaurantes Universitários, possibilitando identificar padrões de especificação, quantitativos, logística de fornecimento e desempenho do modelo de contratação adotado.

c) Consulta a fornecedores do mercado

Realizou-se levantamento junto a empresas locais especializadas no fornecimento dos materiais pretendidos, com a finalidade de verificar a existência de mercado fornecedor ativo e capacidade de atendimento da demanda, dentre as quais:

W & G ALIMENTOS– CNPJ 24.471.473/0001-35;

SILVA & ALVES FRUTOS TROPICAIS - CNPJ: 01.542.171/0001-05

SANTANA DISTRIBUIDORA - CNPJ: 18.717.757/0001-66

CENTRAL DE FRIOS PIAUÍ LTDA - CNPJ: 11.436.412/0001-95

L & C COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 19.568.836/0001-15

d) Síntese das soluções identificadas no mercado

A partir do levantamento realizado, verificou-se que:

- Há oferta regular no mercado para todos os itens pretendidos, não se tratando de solução inovadora ou exclusiva;
- A prática predominante na Administração Pública para objetos dessa natureza é a contratação por pregão eletrônico, preferencialmente com Sistema de Registro de Preços, em razão da padronização dos itens, demanda recorrente e necessidade de

fornecimento parcelado;

- A solução mais adequada consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento dos materiais, mediante pregão eletrônico com SRP, modelo que amplia a competitividade, assegura economicidade, transparência e flexibilidade de fornecimento.

Diante do exposto, a consulta indicou disponibilidade dos produtos no mercado e pluralidade de fornecedores aptos a participar do certame.

7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo e parcelado de materiais de consumo (**alimentos perecíveis**) destinados ao funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFPI, compreendendo carnes em geral, frutas, verdura e legumes, leite, ovos, frios, pães e outros insumos correlatos.

O fornecimento atenderá às unidades dos Restaurantes Universitários localizadas no Campus Ministro Petrônio Portella (Teresina/PI), Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (Picos/PI), Campus Profa. Cinobelina Elvas (Bom Jesus/PI) e Campus Amílcar Ferreira Sobral (Floriano/PI), garantindo suporte à produção e distribuição diária de desjejum, almoço e jantar à comunidade discente.

A solução deve contemplar:

- Fornecimento por demanda, com entregas parceladas, conforme planejamento de consumo das unidades;
- Observância de especificações técnicas padronizadas no Termo de Referência;
- Atendimento às normas sanitárias, de qualidade e de sustentabilidade aplicáveis;
- Exigência de regularização dos produtos junto aos órgãos competentes, quando cabível;
- Adoção de critérios de sustentabilidade ambiental nas embalagens e composições, quando aplicável;
- Mecanismos contratuais de controle de qualidade, prazos de entrega e substituição de produtos não conformes.

Dessa forma, foram avaliadas tecnicamente as seguintes alternativas para atendimento da necessidade administrativa:

Alternativa 1 — Aquisição por pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)

Permite contratações parceladas conforme demanda, reduz risco de desabastecimento, amplia competitividade e proporciona maior flexibilidade operacional;

Alternativa 2 — Aquisição por pregão eletrônico sem SRP

Exigiria contratação integral dos quantitativos estimados, com maior risco de sobrestock, perdas por validade e menor eficiência logística;

Alternativa 3 — Contratações descentralizadas por unidade/campus

Geraria perda de economia de escala, aumento de processos administrativos e maior custo de gestão contratual;

Alternativa 4 — Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos

Não se mostrou adequada em razão da especificidade dos itens, variação de cardápios, logística multicampi e risco de indisponibilidade de saldo.

Os itens a serem contratados enquadram-se como bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, sendo adequada a utilização da **alternativa 1 modalidade pregão eletrônico, preferencialmente pelo Sistema de Registro de Preços**, em razão da recorrência da demanda, da necessidade de entregas sucessivas e da variação de consumo entre as unidades.

Adicionalmente, considerando a **possibilidade legal de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, a solução contempla a possibilidade de **renovação dos quantitativos inicialmente registrados**, desde que atendidos os requisitos legais e as condições estabelecidas no edital e na própria ata. Tal medida mostra-se tecnicamente viável por estar alinhada às características do Sistema de Registro de Preços aplicável a contratações frequentes, visa ainda, preservar o planejamento anual da contratação, assegurar a continuidade do abastecimento de gêneros alimentícios aos Restaurantes Universitários e promover maior eficiência administrativa, evitando a realização de novo procedimento licitatório quando presentes os pressupostos para a prorrogação da ata. A eventual renovação observará o limite dos quantitativos originalmente registrados, não configurando acréscimo quantitativo à Ata de Registro de Preços.

Considerando a necessidade de preservação do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, adotou-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajustamento anual dos preços. A escolha fundamenta-se na inexistência de índice setorial que represente, de forma abrangente e adequada, a variação dos preços dos diversos gêneros alimentícios que compõem o objeto da contratação, mostrando-se o IPCA o índice geral mais adequado para refletir essa variação.

A estruturação da contratação poderá prever o agrupamento de itens em lotes tecnicamente justificados, com vistas a ampliar a competitividade, evitar itens desertos ou fracassados e promover ganhos de escala, desde que preservada a viabilidade de participação de fornecedores do ramo.

Como resultados esperados da solução, destacam-se:

- Continuidade e regularidade do fornecimento de insumos aos Restaurantes Universitários;
- Contribuição para a permanência e redução da evasão entre estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- Atendimento integral aos requisitos legais e normativos das contratações públicas;
- Maior eficiência administrativa na gestão e fiscalização contratual;
- Redução de riscos de desabastecimento e inadimplemento contratual, mediante requisitos de habilitação e desempenho;
- Racionalização de custos e busca de economicidade por meio de competição no pregão eletrônico;
- Observância dos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade.

Dessa forma, a solução proposta (**alternativa 1**) mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e alinhada ao interesse público e às diretrizes normativas aplicáveis.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios a serem contratados para os Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí foi elaborada com base em metodologia de memória de cálculo estruturada, fundamentada em dados históricos de consumo, projeção de demanda, planejamento de cardápios e parâmetros técnicos das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANS).

A metodologia adotada combina critérios técnicos de consumo per capita, volume de volume de refeições projetadas, frequência de preparações nos cardápios e horizonte de fornecimento de 12 meses, conforme detalhado a seguir.

1. Base de demanda de refeições

Foi utilizado como referência o quantitativo anual de refeições efetivamente produzido no exercício de 2025, correspondente a **1.546.789**, bem como o quantitativo de atendimento de até **10.400 refeições/dia**, distribuídas por campus, conforme histórico recente de execução:

- Teresina: até 6.000 refeições/dia;
- Picos: até 2.000 refeições/dia;
- Bom Jesus: até 1.200 refeições/dia;
- Florianópolis: até 1.200 refeições/dia.

Esses dados serviram como base para projetar o consumo de gêneros e insumos por refeição/unidade produtiva.

2. Programação de cardápios (diário, mensal, semanal, anual)

Foram consideradas as programações de cardápios mensais previstas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços (12 meses).

- A composição dos cardápios influencia diretamente o consumo;
- Para cada preparação prevista em cardápio, são utilizadas fichas técnicas contendo os ingredientes, fatores de correção, rendimento e per capita por comensal.
- A frequência de oferta das preparações ao longo das semanas e meses é considerada na consolidação anual das quantidades por item.
- Também foram incorporadas as novas demandas decorrentes da ampliação e qualificação do cardápio onívoro e vegetariano, com inclusão de novos itens na futura contratação.

3. Memória de cálculo – metodologia per capita (itens de alimentação)

Para os gêneros alimentícios, a memória de cálculo é realizada a partir do consumo per capita (por pessoa) definido nas fichas técnicas das preparações. O cálculo segue as seguintes etapas:

- definição do per capita do item na preparação (em quilograma, gramas ou mililitros);
- multiplicação pelo número de refeições previstas por dia na unidade;
- consolidação semanal (dias de funcionamento);
- consolidação mensal (número médio de semanas);
- projeção anual (12 meses);
- conversão para a unidade de fornecimento (pacotes, sacas, caixas etc.).

Exemplo de memória de cálculo – carne bovina tipo patinho (bife) - Campus Teresina:

Per capita do bife: 150 g por pessoa

Nº Refeições/almoço: 4.300

Cálculo diário:

$150 \text{ g} \times 4.300 = 645.000 \text{ g} = \mathbf{645 \text{ kg/almoço}}$

Cálculo mensal (4 semanas):

$645 \text{ kg} \times 4 \text{ semanas} = \mathbf{2.580 \text{ kg/mês}}$

Cálculo anual (12 meses):

$2580 \text{ kg} \times 12 = 30.960 \text{ kg/ano} \approx \mathbf{30.000 \text{ kg/ano}}$

A mesma metodologia é aplicada a todos os itens de alimentação constantes dos cardápios, respeitando o per capita técnico de cada preparação e a frequência de utilização do insumo.

4. Coeficientes técnicos de consumo

O quantitativo de cada item varia conforme:

- o tipo de preparação e sazonalidade,
- técnica de cocção e
- complexidade do cardápio,
- fatores considerados na projeção (flutuações de demanda ao longo do calendário acadêmico, margem de segurança para evitar desabastecimento, sem gerar sobrestoque)

Foram utilizados coeficientes médios de consumo por preparação e por refeição, extraídos das fichas técnicas de preparo.

5. Série histórica de contratações e consumo

Foram analisados quantitativos contratados e executados em exercícios anteriores, especialmente nos Pregões nº 15/2023, 90017 /2024, utilizados como base comparativa para ajustes de consumo e calibração das projeções.

As médias históricas e quantitativos projetados, constam no **Anexo I**, evidenciando os ajustes técnicos de consumo.

6. Documentação de suporte

A consolidação das quantidades estimadas por item encontra-se na Planilha de Estimativa de Quantidades (**Anexo II**), e os instrumentos convocatórios anteriores utilizados como referência constam nos **Anexos III e IV**, assegurando rastreabilidade e transparência da memória de cálculo.

Dessa forma, a estimativa das quantidades foi construída com base técnica, memória de cálculo per capita, planejamento de cardápios, dados históricos de execução e projeção de demanda.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 18.895.566,30

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada de forma estruturada e documentada, observando os parâmetros definidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e suas atualizações, bem como as orientações da AGU para instrução dos Estudos Técnicos Preliminares.

A pesquisa utilizou como principal fonte o **Portal de Compras do Governo Federal** e o Banco de Preços das Compras Públicas, com levantamento de contratações similares realizadas por órgãos da Administração Pública Federal para objetos compatíveis com o fornecimento de **gêneros alimentícios perecíveis: carnes em geral, frutas, verduras e legumes, leite, ovos, frios, pães, sucos e outros insumos correlatos**

Foram adotados os seguintes critérios metodológicos:

- Priorização de contratações homologadas nos últimos 6 (seis) meses;
- Preferência por resultados de pregão, especialmente sob a forma de Sistema de Registro de Preços;
- Utilização de itens com especificações equivalentes às previstas no Termo de Referência;
- Apuração de valor médio a partir de amostra válida de preços.

Os dados coletados passaram por análise de consistência, com exclusão justificada de valores manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, a fim de evitar distorções e assegurar a confiabilidade da estimativa.

O relatório completo da pesquisa consta no **Anexo IV – Relatório de Pesquisa de Preços**, e a consolidação dos valores estimados por item encontra-se no **Anexo V – Quadro de Estimativa do Valor da Contratação**.

Com base na metodologia adotada e nos quantitativos projetados, o valor global estimado da contratação é de:

R\$ 18.895.566,30 (Dezoito milhões, oitocentos e noventa e cinco mil, quinhentos e sessenta e seis reais e trinta centavos).

A estimativa mostra-se compatível com os preços praticados no mercado e adequada para subsidiar a futura contratação.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução admite a organização do objeto em grupos, por se mostrar técnica e economicamente viável, bem como alinhada ao princípio da competitividade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

O agrupamento foi definido com base na análise da natureza dos itens, de suas especificações técnicas e da forma usual de fornecimento no mercado, verificando-se que os grupos formados reúnem itens correlatos e compatíveis entre si, sem prejuízo da padronização, da funcionalidade ou da eficiência da contratação.

A divisão em grupos possibilita maior participação de fornecedores especializados, amplia a concorrência, reduz barreiras de entrada e favorece a obtenção de melhores preços, sem comprometer a execução contratual. Ademais, a estratégia adotada não acarreta perda de economia de escala relevante, tampouco gera aumento desproporcional dos custos de gestão e fiscalização do contrato.

Ressalta-se que a estruturação do objeto em grupos preserva a lógica operacional do fornecimento, a compatibilidade técnica entre os itens e a responsabilidade contratual, facilitando o controle da execução e a gestão dos resultados.

O agrupamento, portanto, mostra-se adequado, proporcional e vantajoso para a administração pública, em conformidade com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União — Súmula 247 — que orienta a adoção do parcelamento sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da melhor proposta para a Administração, admitindo o parcelamento quando demonstrado que é técnica e economicamente mais vantajoso e não restritivo da competitividade.

Os agrupamentos em lotes foram definidos com base em critérios técnicos de correlação de uso, compatibilidade logística, similaridade de mercado fornecedor e padronização de fornecimento, não implicando restrição indevida à competitividade, conforme prática de mercado e jurisprudência consolidada.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para viabilizar o atendimento das demandas de alimentação nos campi da Universidade Federal do Piauí, o funcionamento regular dos Restaurantes Universitários (RUs) depende de contratações correlatas e interdependentes, já formalizadas ou em fase final de formalização, que asseguram a execução contínua das atividades de produção e distribuição de refeições.

As atividades de planejamento, coordenação, supervisão técnica da produção de alimentos e gestão administrativa dos serviços são desempenhadas por servidores efetivos do quadro da Instituição, garantindo a condução técnica e o controle dos processos operacionais.

As funções operacionais não contempladas no quadro de pessoal do serviço público federal são supridas por meio de contratos de prestação de serviços terceirizados, abrangendo manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes e auxiliares de almoxarifado), além de serviços de limpeza das áreas, controle de acessos e apoio administrativo, atualmente atendidos pelos Contratos nº 52/2025, 41/2023, 42/2023, 43/2023, 43/2025, 13/2024 e 15/2024.

De forma complementar, a produção e a distribuição das refeições dependem do fornecimento contínuo de materiais de consumo e insumos, tais como gêneros alimentícios, gás, materiais de higiene e limpeza, descartáveis e correlatos, adquiridos por meio de processos licitatórios na modalidade pregão eletrônico para registro de preços, conforme a legislação vigente. Destacam-se, para este fim, os Pregões UFPI nº 90022/2024 e nº 90011/2024 e 90009/2024.

Assim, a presente contratação mantém relação de complementaridade e interdependência com os instrumentos contratuais e pregões mencionados, sendo sua efetividade condicionada à manutenção dessas contratações de suporte.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A futura contratação encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento institucional e governamental, estando compatível com **as políticas públicas, o planejamento estratégico institucional e o Plano de Contratações Anual**, conforme demonstrado a seguir:

- A aquisição dos materiais está diretamente vinculada à **Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, instituída pela Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024**, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal e reduzir os efeitos das desigualdades sociais e regionais. Dentre as linhas prioritárias de ação do PNAES, destacam-se a moradia estudantil e a alimentação, sendo esta última operacionalizada, no âmbito da UFPI por meio dos Restaurantes Universitários. A contratação proposta destina-se a assegurar o regular funcionamento dessas unidades, responsáveis pela oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos estudantes, que representam aproximadamente 94% do público atendido, configurando-se como ação essencial de permanência estudantil.
- A demanda também está alinhada ao **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI 2020–2025**, no eixo de Assistência Estudantil, que estabelece como objetivo estratégico a manutenção, o fortalecimento e a ampliação dos serviços de Restaurante Universitário em todos os campi, como instrumento de inclusão, permanência e êxito acadêmico. A aquisição dos materiais é condição necessária para viabilizar a produção e a distribuição de refeições, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço prestado.
- Adicionalmente, a contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, em conformidade com o art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, conforme os seguintes registros: PCA 2026 ID PCA no PNCP: 06517387000134-0-000001/2026 Data de publicação: 13/05/2025.

Dessa forma, resta demonstrado que a presente contratação está compatível com o planejamento institucional, com as diretrizes da política pública de assistência estudantil e com o planejamento anual de contratações, atendendo aos requisitos de governança, planejamento e justificativa da demanda exigidos para a instrução do Estudo Técnico Preliminar.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem por objetivo viabilizar a aquisição de materiais necessários ao regular funcionamento das Unidades dos Restaurantes Universitários da UFPI, assegurando desempenho operacional adequado, conformidade técnica e uso eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da busca da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021 e nas diretrizes da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

A solução proposta busca assegurar que os itens a serem adquiridos atendam integralmente às especificações técnicas exigidas, bem como proporcionem adequada relação custo-benefício, confiabilidade de fornecimento e sustentabilidade da contratação.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- atendimento integral da demanda de refeições planejadas aos estudantes;
- assegurar a continuidade do fornecimento dos materiais essenciais, evitando desabastecimento e prejuízo às atividades institucionais, considerando o encerramento da vigência do Pregão nº 90017/2024;
- garantir a execução regular e eficiente dos contratos, com redução de riscos de falhas de fornecimento e de inadimplemento contratual;
- promover maior eficiência na gestão e fiscalização contratual, com padronização de especificações e racionalização dos procedimentos de acompanhamento;
- obter racionalização dos custos administrativos do processo de contratação e gestão, com redução de retrabalho e de contratações emergenciais;
- assegurar conformidade com a legislação vigente, normas técnicas aplicáveis e requisitos sanitários e operacionais pertinentes;
- promover economicidade e competitividade, mediante estruturação adequada dos lotes/grupos, compatível com a prática de mercado, de modo a ampliar a participação de fornecedores e reduzir o risco de licitação deserta ou fracassada;
- assegurar o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da Administração, com base em planejamento de consumo e estimativas de demanda;
- garantir condições adequadas para a execução das ações de alimentação institucional, contribuindo para a qualidade nutricional das refeições ofertadas;
- contribuir para a permanência estudantil e redução da evasão, em alinhamento com as diretrizes da política de assistência estudantil.

Os resultados esperados são compatíveis com as necessidades identificadas no levantamento da demanda e demonstram o benefício institucional da contratação, atendendo às exigências de motivação, planejamento e definição de resultados previstas para o Estudo Técnico Preliminar.

14. Providências a serem Adotadas

A futura contratação requer o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações e exigências foram cumpridas satisfatoriamente, não havendo necessidade de novos servidores para a fiscalização e gestão contratual, visto que o setor demandante já possui servidores qualificados para esse fim.

No sentido de garantir adequada fiscalização, serão adotadas as seguintes providências:

- implantação de rotina de conferência técnica no recebimento;
- controle de qualidade por checklist padronizado;
- registro de ocorrências de fornecimento;
- integração com almoxarifado e Divisão de nutrição;
- capacitação interna sobre procedimentos de fiscalização (quando necessário).

15. Possíveis Impactos Ambientais

A futura contratação refere-se à aquisição de materiais de consumo, compreendendo alimentos perecíveis: carnes em geral, frutas, verduras e legumes, leite, ovos, frios, sucos e outros materiais similares. Em razão da natureza dos itens, foram identificados possíveis impactos ambientais associados principalmente às etapas de armazenamento, manuseio, transporte e descarte de embalagens e resíduos gerados após o consumo.

Os potenciais impactos ambientais relacionados à contratação incluem:

- geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, papelão e descartáveis);
- risco de descarte inadequado de resíduos e embalagens;
- consumo de recursos naturais associados à cadeia produtiva e logística dos produtos;

Embora não se trate de contratação com elevado potencial de impacto ambiental, reconhece-se a existência de impactos indiretos e controláveis, os quais serão mitigados por meio da adoção das seguintes medidas:

- observância das boas práticas de armazenamento e manuseio de alimentos, conforme normas sanitárias e técnicas aplicáveis;
- adoção de rotinas de segregação e destinação adequada de resíduos, em conformidade com as diretrizes de gestão de resíduos sólidos da instituição;
- priorização, sempre que possível e viável, de produtos com embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- orientação para que fornecedores atendam às normas ambientais vigentes e à legislação aplicável quanto à produção, acondicionamento e transporte;
- utilização consciente dos materiais, com controle de consumo e redução de desperdícios;
- destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados, por meio dos fluxos institucionais de coleta.

Dessa forma, a contratação está alinhada ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021, contemplando a identificação de impactos ambientais potenciais e a definição de medidas mitigadoras proporcionais à natureza do objeto, conforme orientações da IN SEGES nº 58/2022 e boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara a contratação viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e de mercado, com base na análise de alternativas, levantamento de mercado, estimativa de quantidades e preços, avaliação de riscos e definição da solução mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e a IN SEGES nº 58/2022.

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](#).

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 07/07/2026 às 12:17:50.

