INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.BAIANO/C.GUANAMBI

Estudo Técnico Preliminar 21/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23330.253128.2026-85

2. Descrição da necessidade

A presente contratação visa ao fornecimento regular e ininterrupto de gêneros alimentícios para o exercício de 2027, destinados a atender ao refeitório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi (UASG 158442). A aquisição garante o provimento de refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e eventuais lanches) aos estudantes nos turnos integral, matutino, vespertino e noturno, com atenção especial aos alunos semi residentes (que residem nos arredores do Campus) e aos em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A contratação atende legalmente os segiuntes parâmtros:

- **Lei nº 11.947/2009 (PNAE):** Garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e suporte ao desenvolvimento acadêmico.
- **Aplicação Mínima da Agricultura Familiar:** Cumprimento da meta legal de aplicar no mínimo 30% dos recursos do PNAE na aquisição direta da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.
- **Permanência e Êxito Discente:** Mitigação do risco de desabastecimento, assegurando a permanência estudantil e a rotina acadêmica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Nutrição e Saúde	Rafael Antonio Viana da Fonseca

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

.1. Requisitos de Padrão e Qualidade dos Produtos

- **Conformidade Sanitária e Regulatória:** Todos os alimentos deverão atender rigorosamente aos padrões de identidade, qualidade, rotulagem e integridade fixados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (**ANVISA**), Ministério da Agricultura e Pecuária (**MAPA**) e demais órgãos reguladores vigentes.
- **Aspectos Sensoriais e Físicos:**
  - **Hortifrúti *in natura*:** Folhas, legumes e frutas em perfeito estado de maturação, sem lesões físicas, picadas de insetos, sujeiras ou sinais de deterioração/bolor.
  - **Carnes e Proteínas:** Livres de excesso de gelo/água (atendimento aos limites legais de congelamento), com coloração, odor e consistência próprios de cada espécie, sem sinais de descongelamento prévio ou re-congelamento.
  - **Estocáveis/Secos:** Embalagens primárias íntegras, sem amassados, furos, umidade ou sinais de infestação por pragas.
- **Validade dos Produtos na Entrega:**
  - **Produtos Não Perecíveis (Estocáveis):** Deverão ser entregues com prazo de validade equivalente a, no mínimo, **70% (setenta por cento)** da sua vida útil total, contada a partir da data de fabricação.

- **Produtos Perecíveis Resfriados/Congelados:** Validade mínima restante de **60 (sessenta) dias** na data da entrega.
- **Hortifrutigranjeiros e Pães Frescos:** Entregues no dia da colheita/fornada ou com validade mínima de 5 a 7 dias para consumo.

2. Requisitos Logísticos e de Entrega

- **Parcelamento e Frequência:** As entregas serão efetuadas de forma **parcelada**, de acordo com a necessidade do Campus Guanambi e mediante emissão prévia de Ordem de Fornecimento pela Coordenação de Assistência ao Educando / Setor de Nutrição.
- **Prazo de Entrega:** Até 15 **(quinze) dias úteis** após o recebimento da Ordem de Fornecimento (ou prazo reduzido para pães/hortifrúti conforme cronograma semanal).
- **Manutenção da Cadeia de Frio (Transporte Refrigerado):**
  - Carnes, embutidos, congelados e laticínios deverão ser transportados obrigatoriamente em **veículos isotérmicos ou refrigerados**, dotados de termômetro e higienizados.
  - *Temperatura exigida:* Resfriados de 1°C a 10°C; Congelados a -12°C ou mais frio (salvo especificação diversa do fabricante).
- **Descarregamento:** Todo o custo com frete, carga, transporte e descarregamento no almoxarfado e/ou refeitório do Campus Guanambi será de responsabilidade exclusiva do fornecedor.
- **Alvará/Licença Sanitária:** Apresentação da Licença Sanitária de Funcionamento (ou Alvará Sanitário) do estabelecimento licitante e/ou da transportadora responsável pela distribuição dos alimentos, emitida pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- **Registro nos Órgãos Oficiais (para produtos de origem animal):** Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estaduais (SIE) ou Municipais (SIM/SISBI) para carnes, embutidos, leites e derivados.

3. Requisitos de Sustentabilidade e Origem

- **Embalagens:** Utilização de embalagens recicláveis, atóxicas e adequadas para contato direto com alimentos, evitando o excesso de plásticos desnecessários no acondicionamento secundário.

4. Requisitos de Habilitação e Qualificação Técnica

- **Atestado de Capacidade Técnica:** Apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter fornecido gêneros alimentícios em características e volumes compatíveis com a demanda solicitada.

5. Requisitos de Recebimento e Fiscalização

- **Recebimento Provisório:** Realizado no ato da entrega para conferência de volumes, integridade de caixas e temperatura.
- **Recebimento Definitivo:** Em até 48 horas após a conferência qualitativa efetuada por Nutricionista ou Comissão de Recebimento designada. Itens que não atenderem às especificações técnicas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de **24 a 48 horas**, sem custos adicionais para o Instituto.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para a contratação de gêneros alimentícios foi realizada através de pesquisa de preços no mercado local. Esta realização foi baseada no fato de, em outros certames, houveram atrasos na sua realização posto que o valor de referência encontrado no Painel de Preços do Governo Federal apresentavam diferença significativa aos preços praticados no mercado, por ora, deixando os pregões eletrônicos vazios por falta de interesse dos fornecedores. Os devidos parâmetros de pesquisa foram utilizados para que haja o mínimo de erro no processo de escolha dos itens e seus adequados valores.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios (96 itens compreendendo hortifrúti, carnes, laticínios, secos e estocáveis) para o exercício financeiro de 2027**, combinada com a utilização da infraestrutura própria da cozinha industrial e da equipe interna de nutrição e manipulação de alimentos do Campus Guanambi.

A solução abrange todo o ciclo logístico de fornecimento, recebimento, armazenamento e controle nutricional, articulada nos seguintes eixos operacionais:

- Logística, Armazenamento e Distribuição

- **Entregas Parceladas:** O fornecimento será realizado sob demanda, mediante ordens de fornecimento periódicas emitidas pela Coordenação de Assistência ao Educando / Setor de Nutrição, evitando perdas e garantindo o frescor dos insumos.
- **Cadeia do Frio:** Transporte de carnes, laticínios e polpas efetuado obrigatoriamente por veículos refrigerados/isotérmicos dos fornecedores, com descarregamento diretamente nas câmaras frias e depósitos do campus.

- Preparo e Produção de Refeições

- **Preparo Interno:** Os gêneros alimentícios adquiridos serão transformados em refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e lanches) na cozinha/RU do campus.
- **Gestão Nutricional:** Os cardápios serão elaborados e supervisionados por Nutricionista do IF Baiano, assegurando o balanço nutricional necessário para o desempenho acadêmico dos estudantes e alunos da residência estudantil.

- Manutenção, Garantia e Suporte

- **Substituição de Itens Defeituosos/Inadequados:** O fornecedor deverá substituir, sem ônus para o Instituto, qualquer item rejeitado pela fiscalização sanitária/nutricional no prazo de 24 a 48 horas.
- **Garantia de Abastecimento:** Mecanismos de acompanhamento contínuo de estoque para evitar o desabastecimento durante o ano letivo de 2027.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	Kg	2.800,00	10.920,00
2	Banana prata. Fruto da Musa spp. com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato	Kg	2.400,00	12.560,00
3	Laranja. Tipo pêra ou bahia Fruto da Citrussinensis com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	Kg	10.000,00	46.333,33
	Maçã. Fruto da Pirus malus Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e			

4	isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	3.000,00	29.400,00
5	Melancia. Fruto da Citruluslanatus íntegra, in natura,com grau de maturação adeqado ao consumo imediato. Com tamanho médio, com cascas íntegras, sem sujidades, parasitos, ferimentos ou amassados ou outras detritos/ atributos que possam comprometer sua aparência e qualidade.	Kg	20.000,00	52.000,00
6	Suco de goiaba. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	1.800,00	29.700,00
7	Suco de manga. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	1.800,00	29.700,00
8	Suco de maracujá. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	1.800,00	30.300,00
9	Tangerina. Fruto da Citrus reticulata Blanco. Tipo Ponkan, in natura, destinada ao suprimento de programas de alimentação e abastecimento. com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Deve ser entregue em caixas contendo de 18 a 20kg.	Kg	8.000,00	54.666,67
10	Uva passas. Uva preta desidratada sem caroço. Embalado em sacos contendo 500 g.	Kg	120,00	5.404,00

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
Feijão branco. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos			

1	contendo 1 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h	Kg	500,00	3.750,00
2	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 60 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	8.640,00	66.240,00
3	Feijão fradinho. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30 kg, embalado individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	3.320,00	28.220,00
4	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualemnte. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	2.880,00	22.752,00

	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Arroz. Parboilizado, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, de, preferencialmente, unidades de 5kg, reembalado em fardos de 30kg.	Kg	27.648,00	192.614,40
2	Fermento químico. Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	240,00	1.584,00
3	Flocos de milho. Farinha de milho pré-cozida tipo flocão. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 500 kg.	Pacote 500g	2.400,00	6.960,00
4	Milho desolhado. Grão, tipo milho verde, espécie comum, aplicação preparação de cremes e mingaus, características adicionais: desolhado. Embalado em sacos plásticoss identificados contendo 500 g.	Pacote 500g	700,00	2.450,00

	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca amarela, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 50 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	12.000,00	84.000,00
2	Farinha de trigo especial, sem fermento. obtida pelo moinho do grão de trigo limpo e degerminado, destinada ao preparo de receitas culinárias diversas. Pó fino, homogêneo, livre de grumos ou empedramentos, de cor branca ou ligeiramente amarelada. Sabor próprio do cereal e odor suave característico. Isenta de ranço, azedo, mofo ou odores estranhos. Embalagens primárias em pacotes de papel resistente ou plástico atóxico hermeticamente selados, de 1 kg. Embalagem secundária em fardos lacrados de 10 kg a 30 kg.	Kg	500,00	3.733,33

#	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Acém. Carne 100% bovina; tipo acém; em peça. Congelada; no maximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.	Kg	3.800,00	162.133,33
2	Carne de sol bovina. Peça inteira ou cortada de chã de dentro (coxão mole), com aparo adequado (limpa de excesso de gordura externa, aponevroses e sebos), mantendo a proporção natural do corte.. Embalagens primárias em pacotes de papel resistente ou plástico atóxico hermeticamente selados, de 1 kg. Embalagem secundária em fardos lacrados de 10 kg a 30 kg.	Kg	2.800,00	119.466,67
	Chan de fora. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: em bifes de aproximadamente 60 g, com 2 cm de altura. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo			

3	crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	Kg	18.900,00	815.220,00
4	Charque. Corte de ponta de agulha (costela minguada/aba de filé), desossado, desidratado e salgado por processo industrial de salga e dessecação ao ar, destinado ao suprimento de programas de alimentação ponta de agulha, com aparo de excessos grosseiros de gordura e tecido conjuntivo, respeitando os limites máximos regulamentares de gordura e sal. · Embalado individualmente a vácuo ou em sacos plásticos atóxicos hermeticamente vedados (1 kg a 5 kg), acondicionados em caixas de papelão corrugado resistentes. Rótulo contendo corte bovino, peso líquido, lote, datas de fabricação e validade, instruções de conservação e selo do órgão de inspeção sanitária.	Kg	1.260,00	81.900,00
5	Costela bovina. Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 20%, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deve estar embalada em sacos de polietileno de alta densidade e transporte realizado em caminhões frigoríficos. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração e estar cortadas em tamanho máximo de 10 cm.	Kg	3.780,00	107.100,00
	Costela suína. Congelada, limpa, cortada em ripas/tiras de no máximo 15 cm, destinada ao abastecimento e preparo de refeições. Proveniente de carcaça suína inspecionada, com boa proporção de carne em relação aos ossos e gordura, livre de cartilagens excessivas, fragmentos de ossos soltos ou sangramentos. Embalada a vácuo ou em sacos de polietileno transparente e			

6	atóxico (1 kg a 5 kg), dispostas em caixas de papelão corrugado reforçado e apropriado para câmara fria. Informações visíveis contendo denominação do produto, corte suíno, peso líquido, datas de abate/embalamento e validade, temperatura de conservação e selo de inspeção.	Kg	4.000,00	102.000,00
7	Costela suína defumada. Resfriada, pronta para consumo ou cozimento, destinada ao suprimento de programas de alimentação. · fracionada em ripas, com boa proporção de carne em relação aos ossos e à camada de gordura, livre de excessos de cartilagens e fragmentos ósseos soltos. Processada por defumação natural ou líquida sob controle técnico, com cura homogênea. Apresentação de textura firme, carne macia e salga moderada. Coloração externa dourada a castanho-avermelhada característica da defumação, polpa interna rosada uniforme, sem manchas escuras, esverdeadas ou pontos esbranquiçados de mofo. Embalada individualmente a vácuo em filme plástico atóxico, resistente e transparente (peças de 1 kg a 3 kg), acondicionada em embalagem secundária de papelão corrugado reforçado. Rótulo contendo denominação do produto, ingrediente/aditivos, peso líquido, lote, datas de fabricação e validade, temperatura de conservação e selo de inspeção sanitária.	Kg	500,00	10.833,33
8	Coxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 200 e 225g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Congelada (in natura), limpa, sem pé, destinada ao suprimento de programas de alimentação e preparo de refeições. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente e atóxico (1 kg congeladas individualmente). Embalagem secundária em caixas de papelão corrugado reforçado para câmara fria (20 kg a 25 kg).	Kg	12.000,00	234.000,00
	Filé de peixe. Filé de Peixe Corvina (Micropogonias furnieri), congelado, sem pele e sem espinhas, destinado ao abastecimento de programas de alimentação e preparo de refeições. Filés			

	limpos, sem pele, sem escamas, sem vísceras e com remoção cuidadosa das espinhas (praticamente isentos de espinhas/espinhas dorsais), mantendo o formato natural do filé. Congelamento rápido e individualizado, conservado a temperatura de -18 °C ou inferior no núcleo. Coloração característica da espécie (branca a levemente rosada), firmeza e elasticidade da carne ao descongelamento, sem aspecto esponjoso, melado ou esbranquiçado por dessecação. Odor e sabor suaves, característicos de peixe fresco congelado; isento de ranço, cheiro forte de amônia, azedo ou odores estranhos. Embalagem primária em sacos plásticos atóxicos e transparentes, hermeticamente selados (pacotes de 1 kg até 2 kg, congelados individualmente). Embalagem secundária em caixas de papelão corrugado reforçado para			
9	câmara fria (20 kg a 25 kg).	Kg	1.260,00	47.460,00
10	Lagarto. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: inteiro. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	5.760,00	255.168,00
11	Músculo bovino. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: cortado em cubos. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	3.780,00	130.284,00
	Pé suíno salgado. Resfriado, limpo, tratado e submetido a processo de cura /salga, destinado ao abastecimento e			

	preparo de refeições. Pés suínos (dianteiros ou traseiros), cortados na articulação, completos e serrados ao em pedaços, livres de cascas de unhas /casquetes. Totalmente depilados e raspados (isento de cerdas/pelos e sujidades). Processados por salga uniforme e cura adequada, com textura firme, pele íntegra e sem excesso de sal superficial seco de forma irregular. Coloração rosada a levemente esbranquiçada/amarelada (típica do processo de salga), sem manchas escuras, esverdeadas, arroxeadas ou pontos de mofo. Embalados individualmente a vácuo ou em sacos plásticos atóxicos resistentes e hermeticamente vedados (5 kg), dispostos em caixas de papelão corrugado reforçado ou caixas plásticas			
12	higienizadas.	Kg	500,00	8.583,33
	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado. . Embalagem primária em sacos de polietileno transparente e atóxico (1 kg congeladas individualmente). Embalagem secundária em caixas de papelão corrugado reforçado para câmara fria (20 kg a 25			
13	kg).	Kg	10.800,00	250.200,00
	Pernil Suíno. Cortado em cubos, sem ossos e sem toucinho. Corte proveniente do membro posterior do suíno, totalmente desossado (sem osso da bacia, fêmur ou tíbia) e sem cartilagens. Aparo adequado sem camada de gordura externa. Obrigatoriedade de carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Embalado a vácuo em saco plástico atóxico, transparente e resistente, em peças inteiras ou fracionadas (2 kg a 5 kg), dispostas em			
14	caixas de papelão corrugado reforçado.	Kg	2.880,00	79.680,00
	Sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 200 e 225g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Congelada (in natura), limpa, sem dorso, destinada ao suprimento de programas de alimentação e preparo de refeições. Embalagem primária em sacos de polietileno			

15	transparente e atóxico (1 kg congeladas individualmente). Embalagem secundária em caixas de papelão corrugado reforçado para câmara fria (20 kg a 25 kg).	Kg	12.000,00	242.000,00

#	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg. Entregue congelada.	Kg	2.880,00	13.152,00
2	Alface. Vegetal Lactuca sativa variedade americana inteiro, mas sem raízes. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	Pés	4.600,00	18.553,33
3	Batata doce. Tubérculo da Ipomoea batatas, in natura, destinada ao suprimento de programas de alimentação e abastecimento, atendendo aos padrões de qualidade e higiene especificados. Raízes tuberosas íntegras, bem formadas, de tamanho e formato uniformes, com casca lisa e sem rachaduras, perfurações ou gretas. Variedade de polpa branca ou roxa, com casca íntegra e limpa. Embaladas em caixas de madeira ou sacos em rede de polietileno/náilon abertos e limpos, permitindo a ventilação adequada, contendo de 10 kg a 20 kg	Kg	1.700,00	9.803,33
4	Batata inglesa. Tubérculo in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	8.640,00	48.096,00
5	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	4.320,00	28.656,00
	Cebola Branca. Bulbo da Allium cepa L., de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de			

6	sujidades,parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, pesando aproximadamente 20kg	Kg	6.900,00	40.480,00
7	Cebola Roxa. Bulbo da Allium cepa L., de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades,parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, pesando aproximadamente 20kg.	Kg	6.900,00	47.380,00
8	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1.730,00	10.956,67
9	Cheiro-verde. Cheiro-verde fresco (combinação de salsa e cebolinha in natura), de primeira qualidade. Folhas verdes, íntegras e firmes, livres de amarelamento, lama ou pragas. Maços de tamanho padrão (aprox. 100g a 150g).	Molho	1.200,00	4.560,00
10	Couve. Couve manteiga in natura, higienizada, fatiada finamente em tiras e pronta para o consumo. Produto obtido a partir de folhas frescas, sãs, limpas e selecionadas, de primeira qualidade. Deve apresentar cor verde característica, firmeza, aroma e sabor próprios da espécie, estando isenta de sujidades, larvas, parasitas, bolores, partes queimadas, amareladas, murchas ou deterioradas. Não deve conter lesões de origem mecânica, física ou biológica.	Pacote	3.460,00	24.220,00
11	Mandioca. Raiz tuberosa da Manihota sculenta Crantz, com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Devem ser de cor esbranquiçada a amarelada sem a presença de escurecimento indesejáveis. Com tamanho médio de 240g e já descascado. Em embalagens plásticas atóxicas congelada e descascada de no máximo 5kg.	Kg	2.500,00	9.916,67
12	Pimentão. Vegetal Capsicum anuum do tipo verde, somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para consumo mediato e imediato, com todas suas partes saudáveis e limpas.	Kg	550,00	3.886,67
	Repolho verde. Vegetal Brassica			

	oleracea var. capitata in natura, primeira qualidade. Vegetais inteiros, sem amassões, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 800 g por unidade.			
13	Embalado em sacos contendo até 40kg.	Kg	1.760,00	7.920,00
	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g mor unidade. Embalado em caixas de madeira			
14	contendo até 20kg.	Kg	17.280,00	65.664,00

ITEM		UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
	Apresuntado. Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, dividido em fatias de até 30 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, reembalado em			
1	caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	Kg	2.300,00	81.266,67
	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Não deve ser adicionada de carnes ou gorduras de animais outros, tais como bovinos, aves, eqüinos. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração. Acondicionadas em embalagem plástica contendo 5 kg cada e reembalada em caixas de papelão contendo no máximo			
2	30 kg.	Kg	2.800,00	99.680,00
	Lingüiça toscana. Produto obtido através do processamento da carne de porco. Produto deve ser de primeira qualidade, sem gorduras excessivas, sem presença de carnes de outros animais (bovina ou de frango). Deve ser entregue congelada, em pacotes de, no máximo,			
3	5kg.	Kg	2.500,00	89.000,00
	Queijo mussarela. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Percentual de gordura máximo			

	de 50%. Embalado em unidades retangulares contendo no máximo 2,2kg e em sacos plásticos atóxicos e identificados. Validade máxima de 2 meses a parir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do			
4	recebimento de 8°C.	Kg	2.880,00	142.560,00
	Salsicha de frango, tipo hot dog. Embalado em sacos plásticos contendo 5kg. Produto deve estar identificado com fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade,			
5	informações nutricionais.	Kg	1.700,00	20.230,00

	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
	Açafrão da terra. Produto seco e pulverizado da raiz da Curcuma longa, acondicionado em sacos plásticos			
1	atóxicos contendo 1 kg.	Kg	36,00	1.728,00
	Alho. Bulbo do vegetal Allium sativum, branco, nobre (de 5 a 20 bulbilhos por bulbo), classe 6 (47 a 56 mm de diâmetro). Embalado em caixa própria com proteção interna de papel, livre de			
2	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	860,00	37.266,67
	Caldo de galinha. Em tablete. Caixa com			
3	12 tabletes, pesando 114g no total.	Unidade	560,00	2.725,33
	Canela em pó. Produto obtido pela moagem da casca seca do caneleiro. 100% pura, isenta de adição de amidos, farinha de milho, serragem, corantes, aromatizantes sintéticos ou qualquer outro tipo de adulterante. ó fino, homogêneo, solto e livre de grumos ou empedramento, com coloração castanho-avermelhada a parda característica. Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária			
4	em caixas de papelão reforçadas.	Kg	40,00	3.240,00
	Coentro em pó. Produto obtido pela moagem de sementes (frutos secos) de coentro maduras e higienizadas. 100% pura, isenta de adição de amidos, farinhas, corantes, conservantes ou qualquer outro tipo de carga/adulterante. Odor forte, marcante, suavemente cítrico e aromático; sabor característico,			

5	levemente adocicado e picante, isento de ranço, amargor, mofo ou odores estranhos. Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	40,00	1.520,00
6	Cominho. Semente da Cuminum cyminum desidratada e moída, Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	200,00	8.633,33
7	Corante. De urucum (Bixa orellana), de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	200,00	7.666,67
8	Cravo da índia. Botões florais não abertos e secos de cravo-da-índia (Syzygium aromaticum L.), 100% puros, selecionados, compostos pela cabeça (pétalas unidas) e pedúnculo/talo curto. Isento de frutos, caules soltos ou cabeças desprendidas em excesso. Botões íntegros, rígidos, rugosos, apresentando coloração castanho-escura a parda avermelhada uniforme, sem pontos esbranquiçados de mofo ou bolor. Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	4,00	456,00
	Erva doce. Aquisição de Erva-Doce (Pimpinella anisum L.), frutos/sementes secos e inteiros, destinada ao tempero, aromatização e preparo de refeições. Sementes (frutos) secas e inteiras de erva-doce, 100% puras, selecionadas, isentas de adição de açúcares, aromatizantes, conservantes ou misturas com anis-estrelado ou funcho.			

9	Embalagem primária em sacos ou frascos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100 g a 500 g), protegendo o produto contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	10,00	583,33
10	Folha de louro. Aquisição de folha de louro (Laurus nobilis L.), seca /desidratada, destinada ao tempero e condimentação no preparo de refeições. Embalagem primária em sacos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100g a 500g), protegidos contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	5,00	320,00
11	Noz moscada. Semente da Myristica fragans. Deve ser entregue inteira com características inerentes ao alimento próprio para o consumo humano. Embalada em sacos atóxicos contendo 500g.	Kg	20,00	2.866,67
12	Orégano. Folhas da Origanum vulgare desidratadas e moídas embaladas em sacos atóxicos, de até 500g, que garantam aroma do produto no momento da entrega. Não deve conter outros vegetais ou sujidades ou parasitos ou quaisquer outros elementos estranhos ao produto.	Kg	5,00	350,00
13	Páprica defumada. Aquisição de páprica defumada (Capsicum annuum L.), desidratada, defumada e moída em pó, destinada ao tempero e condimentação no preparo de refeições. Embalagem primária em sacos de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selados (pacotes de 100g a 500g), protegidos contra luz e umidade. Embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas.	Kg	40,00	3.920,00
14	Pimenta calabresa. Fruto do Capsicum baccatum, desidratado e moído, embalado em sacos atóxicos, de até 1kg, que garantam aroma do produto no momento da entrega. Não deve conter outros vegetais ou sujidades ou parasitos ou quaisquer outros elementos estranhos ao produto.	Kg	200,00	13.400,00
	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
	Açúcar. Produto processado da moagem			

1	refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfo, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	Kg	3.900,00	16.900,00
2	Alimento achocolatado em pó. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, enriquecido com vitaminas e minerais.	Pacote 400g	1.400,00	11.200,00
3	Azeite de oliva extra virgem. Acidez máxima 0,8%. Extraído do fruto da oliveira (Olea europaea L.), com acidez livre máxima de 0,8%, destinado ao tempero e finalização de refeições. Obtido unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob condições térmicas controladas. 100% puro, isento de mistura com óleos refinados de outras sementes/grãos (como soja, milho ou girassol) ou azeite de bagaço de oliva. Acidez expressa em ácido oleico de no máximo 0,8% (0,8 g por 100 g), atendendo aos padrões legais definidos pelo MAPA/ANVISA. Líquido límpido e homogêneo em temperatura ambiente, variando do amarelo-dourado ao verde-folha característico, isento de turvação pronunciada ou depósitos estranhos. Mínimo de 6 (seis) meses de validade restante no ato da entrega.	Frasco 500ml	250,00	10.041,67
4	Azeitona em conserva. Verde, inteira com caroço, imersa em liquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em vidro lacrado e vedado, devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado.	Frasco 500ml	550,00	16.225,00
5	Café torrado e moído, em pacote com 250 g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	Pacote 250g	4.500,00	65.250,00
	Catchup. Composto a base de polpa e suco de tomate, sal,açúcar, ácido ascórbico, acidulante, goma xantana, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo			

6	em perfeito estado de conservação, acondicionado em caixa com 4 frascos plásticos de 3,2 kg cada.	Balde 3,2kg	630,00	18.585,00
7	Coco ralado. Amêndoas de coco puro, parcialmente desidratadas, obtidas por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas, sujidades e ranço, acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixa de papelão reforçado pesando 5 kg.	Pacote 5kg	58,00	2.329,67
8	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 1 kg.	Tetrapak1kg	864,00	23.328,00
9	Extrato de tomate. Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em lata fechada com 4,1 kg.	Unid.	1.300,00	46.800,00
10	Leite condensado. Produto obtido através da concentração de leite adicionado de sacarose. Embalado em caixas tipo tetrapak contendo 1kg..	Kg	580,00	14.790,00
	Leite de coco. Produto obtido a partir da polpa do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.) e água, homogeneizado e submetido a tratamento térmico adequado. Isento de corantes artificiais, amidos não declarados ou espessantes /conservantes não autorizados pela legislação vigente. Emulsão de consistência cremosa e homogênea, livre de grumos empedrados ou separação excessiva de fases (fase aquosa e gordurosa) em temperatura ambiente, com coloração branca a levemente marfim. Odor forte, doce e característico de coco fresco; sabor suave e próprio da fruta, isento de ranço, azedo, amargor, sabor metálico, mofo ou odores estranhos. Teor de lipídios/gordura adequado aos padrões da categoria (mínimo de 10% a 15% de gordura de coco, conforme padrão de mercado /regulamentação), devidamente esterilizado comercialmente. Embalagem primária em garrafas de vidro atóxico, hermeticamente fechadas com tampa rosqueável/lacre de segurança, em frascos de 500 ml. Embalagem			

11	secundária em caixas de papelão reforçadas.	Frasco 500ml	200,00	1.506,67
12	Macarrão espaguete. Características técnicas: tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	Kg	2.880,00	27.552,00
13	Macarrão parafuso. Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, ovos, glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	1.440,00	13.776,00
14	Manteiga. Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: Creme de Leite e/ou creme de soro, Cloreto de sódio, Corante natural de urucum INS 160. Armazenado em baldes atóxicos, identificados com informações nutricionais, dados do fabricante, prazo de validade e deve conter 10kg.	Lata 10kg	200,00	29.200,00
15	Milho verde. Simples, grão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	Unid.	1.300,00	32.196,67
16	Mistura para bolo. Mistura para preparo de bolo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal, fermentos químicos, aromatizante, espessante goma xantana e conservadores propioanato de cálcio e ácido sórbico. Embalado em polietleno contendo 5kg. Dividir igualitariamente entre os sabores: chocolate, baunilha, coco.	Pacote 5kg	580,00	43.770,67
17	Molho barbecue a base de tomate com sabor defumado, ideal para churrascos e empanados (nuggets), acondicionado em caixa com 4 frascos plásticos de 3,2 kg cada.	Balde 3,2kg	650,00	28.925,00

18	Molho inglês. Aquisição de molho inglês (Worcestershire Sauce), líquido, destinado ao tempero, condimentação e preparo de refeições. Condimento líquido fermentado e condimentado, preparado a partir de ingredientes como água, vinagre, molho de soja, extrato de tomate, açúcar, sal, especiarias (ex: alho, cebola, noz-moscada, pimenta) e acidulantes/aromatizantes permitidos pela legislação (ANVISA). Embalagem primária em frascos plásticos (PET /PEAD) ou de vidro, atóxicos, transparentes ou escuros, hermeticamente vedados com tampa rosqueável dotada de dosador e lacre de segurança inviolável em frascos de 500 ml até 1l.. Embalagem secundária em caixas de papelão corrugado reforçadas.	Frasco	145,00	4.011,67
19	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	Frasco 900ml	1.440,00	14.328,00
20	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em B111saco plástico, reembalado em fardos de 30 kg.	Fardo 30kg	115,00	314,33

ITEM		UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL MÉDIO
1	Biscoito Cream Craker, sabor manteiga embalagem de 200 gr, com validade superior a 3 meses, pacote. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: Vitarella, Marilan e Aymoré	Unidade	1.200,00	8.120,00
2	Biscoito Maria embalagem de 200gr, com validade superior a 3 meses, pacote. Padrão de qualidade igual ou superior a marca: Mabel, Aymoré e richester.	Unidade	1.200,00	8.000,00
	Pão Doce (pão careca). O pão deverá estar embalado em sacos de papel pardo, bem fechados e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de			

3	matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão de 50g cada.	Unidade	230.000,00	437.000,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.355.633,68

R$ 5.355.633,68 (Cinco milhões, trezentos e cinquenta e cinco mil, seiscentos e trinta e três reais e sessenta e oito centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

As entregas devem ser realziadas mediante necessidade do Campus, que previamente, com um pravo de 5 (cinco) dias úteis. O fornecedor deverá justificar, sob pena das sanções legais, a ausência de entrega ora programada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está de acordo com o Planejamento Anual de Contratações, que contempla, desde momento prévio a aquisição dos itens relacionados acima.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a realização da presente contratação para o exercício de 2027, espera-se alcançar os seguintes benefícios e resultados institucionais, sociais e econômicos:

- Impacto Acadêmico e Social (Permanência e Êxito Discente)

- **Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional:** Oferecimento diário de refeições saudáveis, equilibradas e de alto valor nutricional (café da manhã, almoço, jantar e lanches) preparadas com insumos de qualidade.
- **Redução da Evasão Escolar:** Manutenção do suporte alimentar essencial para a permanência dos estudantes, em especial aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica e os alunos do regime de internato/residência estudantil.
- **Melhoria do Desempenho Escolar:** Suporte direto ao rendimento acadêmico e à saúde discente através de alimentação adequada nos turnos integral, matutino, vespertino e noturno.

- Eficiência Operacional e Gestão de Riscos

- **Regularidade do Abastecimento:** Continuidade e ininterrupção do fornecimento ao longo de todo o calendário acadêmico de 2027, evitando crises de desabastecimento.
- **Otimização Logística e Redução de Desperdícios:** O modelo de entrega parcelada sob demanda previne a perda de alimentos perante prazos de validade ou deterioração no depósito.
- **Uso Eficiente do Patrimônio Público:** Aproveitamento pleno da capacidade operacional da cozinha e do refeit'orio existentes no campus.

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir a perfeita execução do objeto, a eficácia do fornecimento e o pleno funcionamento do refeitório do Campus Guanambi em 2027, a Administração deverá adotar as seguintes providências prévias:

- Adequação da Infraestrutura Física e Operacional

- **Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos de Frio:** Realização de revisão técnica, limpeza e aferição de temperatura das câmaras frias, freezers e geladeiras do RU, garantindo a perfeita conservação das carnes, laticínios, hortifrúti e congelados a serem recebidos.
- **Higienização e Manutenção dos Depósitos:** Limpeza profunda, desinsetização e desratização das áreas de estoque seco e almoxarifado de alimentos antes do início do ano letivo de 2027.
- **Aferição de Balanças e Utensílios:** Calibração e manutenção das balanças para a conferência precisa do peso das mercadorias no ato da entrega (especialmente itens cotados por quilo/KG).

- Gestão de Pessoal e Capacitação

- **Designação de Gestores e Fiscais de Contrato:** Emissão de portaria formal para designação do Gestor do Contrato e dos Fiscais (Técnico, Requisitante e Setorial), garantindo a atuação direta de Nutricionista para a fiscalização qualitativa e sanitária das entregas.
- **Capacitação da Equipe de Recebimento e Cozinha:** Orientação e treinamento das equipes de recepção e manipulação quanto aos procedimentos de aceite/rejeição de produtos, medição de temperatura do transporte refrigerado e conferência de validade.

- Planejamento Orçamentário e Instrução Processual

- **Garantia de Disponibilidade Orçamentária:** Confirmação da dotação orçamentária no Plano Anual de Contratações (PAC 2027) e reserva dos recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e de recursos próprios do IF Baiano.
- **Elaboração da Chamada Pública da Agricultura Familiar:** Definição prévia do edital específico de Chamada Pública, mapeando os itens da pauta local (mínimo de 30% da verba do PNAE) para articulação prévia com os produtores rurais regionais.

- Articulação Logística

- **Alinhamento do Cronograma Acadêmico com o Plano de Entregas:** Compatibilização do calendário escolar de 2027 com a periodicidade da emissão das Ordens de Fornecimento, prevenindo compras em períodos de férias ou recessos acadêmicos.

Devido a erros na elaboracão da lista para cotação e também um erro de entendimento dos fornecesdores, existe a necessidade de retificar 3 itens, a saber:

1) Na tabela de hortifrutis, o item COUVE (item 10), estava descrito como corante. Os fornecedores foram notificados e alteraram a descrição e valores do item para o correto.

2) O item 20 na lista de temperos (pimenta calabresa) tem a sua quantidade total digitada errada. Onde se lê 200, leia-se 20.

3) O item sal refinado (item 20 da lista de mercearia) foi cotado como a unidade sendo quilograma, quando de fato, a unidade é fardo de 30kg.

Com inuito de dar celeridade ao processo, as alterações serão feitas na forma de errata, para que não haja a necessidade de elaboração de novas cotações, o que comprometeria o tempo exíguo para dar prosseguimento ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição e o processamento de gêneros alimentícios geram impactos ambientais diretos e indiretos nas fases de embalagem, transporte, armazenamento e manipulação. Abaixo estão identificados os principais impactos e as respectivas estratégias de mitigação a serem exigidas no Termo de Referência:

- Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens)

- **Impacto Ambiental:** Acúmulo de resíduos plásticos, caixas de papelão, isopores e latas derivados do acondicionamento secundário e transporte dos alimentos.

- Emissão de Gases de Efeito Estufa (Logística e Transporte)

- **Impacto Ambiental:** Queima de combustíveis fósseis e emissão de CO durante o transporte dos insumos do fornecedor até o Campus Guanambi.

- Desperdício de Alimentos e Resíduos Orgânicos

- **Impacto Ambiental:** Geração de restos orgânicos e compostos em decomposição, que podem gerar gases causadores do efeito estufa (metano) se descartados incorretamente em aterros.

- Consumo de Recursos Naturais e Efluentes

- **Impacto Ambiental:** Uso de água e detergentes para a higienização de folhosas, legumes e equipamentos do RU, com geração de efluentes líquidos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação descrita no DFD nº 79/2026 é **VIÁVEL E ESSENCIAL** para a manutenção das atividades do Campus Guanambi. Recomenda-se o prosseguimento da instrução processual com a elaboração do Termo de Referência (TR) e o prosseguinto do trâmite

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.

Despacho: Contratação de caráter fundamental para o devido processo pedagógico ser completo

RAFAEL ANTONIO VIANA DA FONSECA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 05/10/2026 às 14:08:17.