INST.FED.BAIANO/CAMPUS SANTA INES

Estudo Técnico Preliminar 17/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23332.252360.2026-86

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal Baiano - Campus Santa Inês necessita realizar a contratação de empresa(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do refeitório da Instituição, com a finalidade de garantir a produção e a distribuição regular de refeições aos estudantes e demais usuários da unidade.

O refeitório produz e distribui, em média, aproximadamente 750 refeições diariamente, destinadas aos estudantes dos cursos de ensino médio integrado, subsequente e superior, bem como a servidores e colaboradores, constituindo importante estrutura de apoio às atividades acadêmicas e administrativas da Instituição.

A disponibilização de alimentação adequada no ambiente institucional contribui para a permanência e o desenvolvimento dos estudantes, especialmente daqueles que permanecem na unidade durante períodos prolongados para participação nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à preparação das refeições é indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação oferecido pela Instituição.

A contratação mostra-se necessária em razão da necessidade de reposição contínua dos estoques de alimentos utilizados na elaboração dos cardápios, considerando o volume diário de refeições produzidas, a diversidade dos gêneros empregados e a necessidade de manutenção de níveis adequados de estoque para evitar desabastecimento e interrupções no atendimento.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender às especificações de qualidade, quantidade, condições de armazenamento, transporte e demais requisitos sanitários aplicáveis, de modo a garantir que os alimentos utilizados na preparação das refeições sejam adequados ao consumo e compatíveis com as boas práticas de manipulação e produção de alimentos.

Assim, a contratação pretende assegurar o abastecimento contínuo e regular do refeitório institucional, proporcionando as condições necessárias para a produção das refeições previstas nos cardápios e evitando a interrupção ou redução do serviço de alimentação disponibilizado à comunidade acadêmica e aos demais usuários autorizados.

A solução a ser contratada deverá, portanto, ser capaz de atender à demanda estimada da Instituição durante o período de vigência da contratação, observando os princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da continuidade do serviço público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Nutrição e Saúde (NNS)	Andreia Carvalho Jambeiro de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A seguir, encontram-se detalhados os requisitos necessários e essenciais para garantir o atendimento da demanda especificada, respaldados pela legislação pertinente:

- O Contratado deverá entregar os produtos na sede da Contratante, em local, data e horário a serem definidos na Ordem de Fornecimento /Empenho.
- O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com as características de cada produto, especialmente quanto à temperatura e à proteção contra contaminações, quando aplicável.

- É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto. O Contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade contratual para terceiros;

- O Contratado deverá observar as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais regulamentos aplicáveis ao armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de alimentos;

- Os gêneros alimentícios deverão apresentar qualidade compatível com o consumo humano, estar em perfeitas condições de conservação e atender à legislação sanitária e às normas aplicáveis à produção, fabricação, transporte, armazenamento, conservação, rotulagem e comercialização de alimentos.

- Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens adequadas, íntegras e lacradas. Quando aplicável, os produtos deverão possuir rotulagem em conformidade com a legislação vigente, contendo as informações obrigatórias, tais como identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e demais informações exigidas pelos órgãos competentes.

- O Contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos produtos, sem qualquer ônus para a Contratante;

- O prazo de validade dos produtos, na data da entrega, não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total de vida útil recomendado pelo fabricante;

- Os bens que apresentarem vícios de qualidade, estiverem em desacordo com as especificações do Termo de Referência, ou apresentarem avarias decorrentes do transporte, deverão ser substituídos pelo Contratado no prazo de 15 dias a contar da notificação formal, correndo todas as despesas por conta do fornecedor, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado por meio de consultas ao Portal de Compras do Governo Federal e contratações similares de outros órgãos da Administração Pública. A análise permitiu concluir que:

- Existe pluralidade de fornecedores no ramo de gêneros alimentícios capazes de atender às especificações técnicas exigidas;
- Os produtos são de natureza comum, facilmente encontrados no mercado varejista e atacadista, o que garante a celeridade na reposição e a viabilidade da competição;
- Não foram identificadas restrições de mercado que prejudiquem o caráter competitivo do certame.

5.1 - Identificação das Soluções

Existem três soluções para o atendimento da demanda de aquisição dos gêneros alimentícios:

Solução 1: Adesão a Ata de Registro de Preço;

Solução 2: Manifestação de Interesse em participar de IRP;

Solução 3: Realização de contratação própria.

5.2 - Análise comparativa das soluções

5.2.1 - Solução 1: Adesão a Ata de Registro de Preço

Nesta solução o IF Baiano - Campus Santa Inês utiliza uma Ata de Registro de Preços de uma licitação já realizada por outro órgão da administração pública federal, para a aquisição dos materiais.

Vantagens:

- permite que o órgão “carona” tenha certeza de qual item será adquirido, sabendo, antecipadamente, qual será o fornecedor e marca/modelo do produto;
- proporciona maior agilidade na contratação, uma vez que a licitação já foi realizada, com as condições de execução previamente definidas, bem como os preços e os fornecedores já estabelecidos. Dessa forma, surgindo a necessidade, o órgão interessado apenas formaliza a solicitação de fornecimento, cabendo ao fornecedor realizar a entrega conforme as condições previamente pactuadas

Desvantagens:

- é preciso encontrar uma ata de registro de preço vigente, que possua materiais com especificações e quantidades semelhantes aos propostos nesta aquisição;
- é necessária a realização de pesquisa de preço para constatar que a ata seja economicamente vantajosa para a Administração;
- é necessário que o órgão gerenciador da ata e a empresa vencedora aceitem a adesão do IF Baiano - Campus Santa Inês como “carona”;

- o órgão "carona" deve seguir estritamente todas as regras constantes no edital da licitação do órgão gerenciador, inclusive prazo e condições de entrega;
- deve-se atentar ao limite de adesão de 50% do quantitativo registrado na ata.

5.2.2 - Solução 2: Manifestação de Interesse em participar de IRP

Nesta solução o IF Baiano - Campus Santa Inês manifesta interesse em participar de uma Intenção de Registro de Preços (IRP) que poderá resultar em uma futura licitação de outro órgão da administração pública federal, para a aquisição dos materiais.

Vantagens:

- economia processual para o órgão participante, uma vez que toda a condução das fases interna e externa da licitação será realizada pelo órgão gerenciador;
- a compra compartilhada com vários órgãos, proporciona ganho de escala e, consequentemente, preços mais vantajosos para a Administração.

Desvantagens:

- é preciso encontrar uma IRP que possua materiais com especificações semelhantes aos propostos nesta aquisição;
- o órgão participante deve seguir estritamente todas as regras constantes no edital da licitação do órgão gerenciador, inclusive prazo e condições de entrega;
- existe o risco do órgão gerenciador recusar a manifestação de interesse do IF Baiano - Campus Santa Inês, ou cancelar toda a IRP;
- deve-se aguardar os prazos dos procedimentos da IRP e, ainda, o tempo necessário para que o órgão gerenciador consolide todas as manifestações da IRP, e execute todas as etapas da fase interna e externa da licitação, o que foge do controle do IF Baiano - Campus Santa Inês;
- a futura licitação ou os itens que o IF Baiano - Campus Santa Inês manifestou interesse, pode resultar em deserto ou fracassado.

5.2.3 - Solução 3: Realização de contratação própria

Nesta solução, o IF Baiano - Campus Santa Inês deve realizar um processo de contratação próprio para aquisição dos materiais.

Vantagens:

- permite a compra dos materiais com as especificações e quantidades propostas pelo setor requisitante;
- instituição de regras próprias para a contratação, de forma que atenda plenamente às necessidades do setor requisitante;
- maior controle do tempo destinado a instrução processual das fases internas e externas da contratação.

Desvantagens:

- custo processual para a realização das fases internas e externas da contratação.

5.3 - Justificativa da solução escolhida.

Após análise das alternativas — adesão a Ata de Registro de Preços, participação em IRP e realização de licitação própria — conclui-se que a condução de licitação própria pelo IF Baiano – Campus Santa Inês é a solução mais adequada, considerando a natureza dos itens, que possuem demanda contínua e necessidade de reposição frequente.

A adesão a Ata de Registro de Preços, embora mais célere, depende da existência de ata vigente com objeto, especificações e quantitativos compatíveis, além da anuência do órgão gerenciador e do fornecedor, estando ainda limitada ao percentual legal de adesão. Ademais, impõe a observância integral das regras e condições fixadas por outro órgão, reduzindo a flexibilidade administrativa.

A participação em IRP pode gerar economia processual e ganho de escala, porém submete o Campus ao planejamento e às decisões do órgão gerenciador, com riscos de recusa da manifestação de interesse, cancelamento da IRP, atrasos no trâmite ou eventual fracasso do certame, comprometendo o controle dos prazos e a continuidade das atividades do setor demandante.

Já a licitação própria, embora exija maior esforço administrativo, permite definir com precisão as especificações técnicas e condições de execução, adequando plenamente o objeto às necessidades do Campus. Também assegura maior controle sobre prazos e critérios técnicos, mitigando riscos de descontinuidade e garantindo maior eficiência e segurança jurídica. Assim, a realização de licitação própria mostra-se a alternativa mais vantajosa e adequada à realidade institucional.

Considerando o levantamento realizado, conclui-se que a melhor solução para a Administração é a aquisição de gêneros alimentícios, preferencialmente pelo Sistema de Registro de Preços (SRP). Este modelo é o que melhor se adequa à realidade de mercado e à necessidade de fornecimento contínuo e fracionado do Refeitório, garantindo produtos sempre dentro da validade e otimização do espaço de almoxarifado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, para atender a demanda do Núcleo de Nutrição e Saúde do Instituto Federal Baiano - Campus Santa Inês.

Os itens a serem registrados enquadram-se como bens comuns, com especificações padronizadas e usuais de mercado, amplamente comercializados, o que possibilita a comparação objetiva das propostas e a obtenção da solução mais vantajosa para a Administração.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitações da Administração, de acordo com a necessidade do refeitório e a capacidade de armazenamento da unidade.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e integridade, dentro dos prazos de validade estabelecidos e em conformidade com as especificações técnicas previstas na contratação.

Considerando a natureza contínua e variada das demandas, a solução proposta prevê a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo o fornecimento sob demanda, evitando a estocagem excessiva de produtos com prazo de validade e garantindo a reposição ágil conforme a necessidade real de consumo do Refeitório.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base nas demandas históricas do refeitório, na experiência de anos anteriores e na projeção das atividades planejadas para o período de vigência contratual, levando em conta fatores como o número de refeições servidas por dia, o número de estudantes alojados, o padrão de consumo dos itens incluídos nos últimos anos e o estoque disponível.

Essa estimativa visa assegurar a contratação de quantitativos adequados para o atendimento das necessidades do campus, evitando aquisições emergenciais, desabastecimentos e garantindo maior planejamento, economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos.

As descrições e quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos encontram-se na tabela abaixo:

Item	Descrição do item	Unid.	Per capita	Número comensais	Frequência mensal	Quant. mensal	Quant. total (10 meses)
01	Achocolatado em pó	Lata 370 g	10g	200	9	50	500
02	Achocolatado líquido	Unid. 200ml	1	100	8	800	8.000
03	Amido de milho	Kg	10g	100	15	15	150
04	Atum, sólido	Lata	40g	50	1	12	120
05	Aveia em flocos	Pacote 200 g	10g	20	5	5	50
06	Azeite de dendê	Litro	10ml	300	2	6	60
07	Azeite de oliva extravirgem	Unid. 500 ml	5ml	400	20	40	400
08	Azeitona verde sem caroço	Pacote 500 g	8g	360	2	12	120
09	Bacon	Kg	10g	500	6	30	300
10	Batata, tipo palha	Pacote 500 g	5g	400	1	4	40
11	Biscoito sal, cream cracker	Pacote 350g	105g	100	2	60	600
12	Biscoito doce amanteigado	Pacote 375g	70g	100	2	75	750

13	Biscoito doce, cookie	Unid. 38g	1	50	7	350	3.500
14	Biscoito doce, tipo maisena	Pacote 350g	78,75g	100	1	22,5	225
15	Biscoito sabor original	Pacote 144g	1	50	2	100	1.000
16	Biscoito integral	Pacote 62g	1	50	1	50	500
17	Carne bovina, bucho	kg	25g	300	4	30	300
18	Carne bovina, mocotó	kg	33g	300	1	10	100
19	Carne de charque	Kg	25g	450	8	90	900
20	Carne Suína Costela, defumada	kg	33g	300	1	10	100
21	Carne suína, tipo pé, salgada	kg	16,5g	300	1	5	50
22	Catchup	Unid. 200g	10g	300	3	48	480
23	Chantilly	L	5ml	200	1	1	10
24	Chocolate 100% cacau, solúvel	Pacote 200g	20g	200	1	4	40
25	Côco ralado, sem açúcar	Pacote	10g	200	9	18	180
26	Creme de leite 17% de gordura	Unid 1.030kg	51,5g	400	10	200	2.000
27	Doce tipo serenata do amor	Pacote 825g	1	250	1	5	50
28	Doce tipo pé de moleque	Pacote 1kg	1	375	2	15	150
29	Doce tipo paçoca	Pacote 1kg	1	375	2	15	150
30	Ervilha verde, em conserva	Lata 2kg	3,3g	600	10	10	100
31	Extrato de tomate	Unid. 300g	13g	600	30	400	8.000
32	Farinha de linhaça dourada	Pacote 500 g	5g	100	2	2	20
33	Farinha de trigo especial	Saco 25 kg	66g	200	30	16	160
34	Farinha Láctea	Lata 400 g	20g	100	6	30	300
35	Fécula de mandioca doce	Kg	10g	100	3	3	30

36	Feijão branco	Pacote 500g	15g	200	2	12	120
37	Feijão carioca	kg	60g	400	16	402	4020
38	Feijão preto	kg	80g	300	6	150	1500
39	Feijão, tipo fradinho	Kg	50g	300	3	50	500
40	Fermento instantâneo	Pacote 500g	1g	500	20	20	200
41	Fermento químico	Pacote 100 g	1g	500	4	2	200
42	Fubá em flocos, tipo flocão	Pacote 500 g	62g	200	4	100	1000
43	Fubá	Pacote 500 g	25g	100	4	20	200
44	Gergelim, tipo semente	Pacote 200 g	5g	100	4	10	100
45	Goiabada	Kg	30g	400	3	36	360
46	Granola integral, tradicional	Pacote 400 g	20g	100	8	40	400
47	Grão de bico	kg	25g	400	2	20	200
48	Iogurte líquido MORANGO	Unid. 170g	1 unid	100	3	300	3000
49	Iogurte sabor COCO	Unid. 170g	1 unid	150	1	150	1500
50	Iogurte FRUTAS VERMELHAS	Unid. 170g	1 unid.	150	1	150	1500
51	Leite condensado	Unid. 395 g	19,75g	400	5	100	1000
52	Leite de coco	Garrafa 500ml	30ml	400	3	72	720
53	Leite de vaca em pó	Lata 400 g	7	160	25	70	700
54	Leite em pó desnatado	Lata de 280g	-	-	-	2	20
55	Leite de vaca integral UHT	Litro	150ml	160	29	700	7.000
56	Leite de vaca UHT, sem lactose.	Litro	150ml	20	10	30	300
57	Linguiça tipo toscana de frango	Kg	111g	300	3	100	1.000

58	Linguiça tipo toscana mista	Kg	100g	250	2	50	500
59	Linguiça josefina, defumada	Kg	15g	300	4	20	200
60	Linguiça calabresa defumada	Kg	25g	300	4	30	300
61	Maionese, tipo tradicional	Bisnaga 200g	10g	400	2	40	400
62	Manteiga com sal	Kg	10g	350	20	70	700
63	Margarina vegetal com sal	Balde 15 kg	12,5g	400	15	5	50
64	Massa alimentícia espaguete	Pacote 500g	50g	400	10	400	4000
65	Massa lasanha pré-cozida	Unid. 200g	50g	100	1	25	250
66	Massa alimentícia parafuso	Pacote 500g	50g	400	2	80	800
67	Massa para sopa	Pacote 500g	50g	100	4	46	460
68	Massa pronta bolo, baunilha	Pacote 450g	45g	150	1	15	150
69	Massa pronta bolo, chocolate	Pacote 450g	45g	100	5	50	500
70	Milho branco, mungunzá	Pacote 500 gramas	25g	100	1	10	100
71	Milho verde em conserva	Lata 2kg	3g	500	4	30	300
72	Molho de soja, tipo shoyo	Unid. 150ml	3ml	250	10	50	500
73	Óleo comestível soja	Unid. 900ml	9 ml	500	30	150	1.500
74	Ovo, galinha, classe A, vermelho	Bandeja 30 uni	2	200	10	140	1400
75	Passa sem semente	Pacote 100g	10g	250	2	50	500
76	Peixe, filé de merluza	Kg	166g	300	2	100	1.000
77	Polpa de fruta sabor umbu	Kg	50g	500	2	50	500
78	Polpa de fruta sabor cajá	Kg	50g	500	2	50	500
79	Polpa de fruta sabor acerola	Kg	50g	500	6	150	1500
80	Polpa de fruta sabor maracujá	Kg	50g	500	6	150	1.500

81	Presunto de peru cozido	Kg	35g	250	4	35	350
82	Proteína texturizada de soja	Pacote 400g	40g	100	2	20	200
83	Proteína texturizada de soja	Pacote 400g	40g	100	15	60	600
84	Queijo parmesão em barra	Kg	20g	300	5	30	300
85	Queijo, tipo mussarela	Kg	50g	400	2	40	400
86	Queijo, tipo prato	Kg	50g	400	2	40	400
87	Refrigerante à base de cola	Unid. 2,5l	200ml	125	1	10	100
88	Refrigerante guaraná	Unid. 2,5l	200ml	125	1	10	100
89	Refrigerante laranja	Unid. 2,5l	200ml	87	1	7	70
90	Requeijão cremoso tradicional	Pote 200g	40g	100	2	40	400
91	Sal marinho integral moído	Fardo 30 kg	0,5g	600	30	3	30
92	Salsicha - hot dog	Kg	100g	100	6	60	600
93	Suco sabor uva tinto, Integral	Litro	200ml	50	1	10	100
94	Suco Integral, uva	Unid. 200ml	1	50	13	650	6.500
95	Suco integral, sabor laranja	Unid. 200ml	1	50	12	600	6.000
96	Vinagre vinho branco	Caixa 9L	3ml	600	30	6	60
97	Vinagre vinho tinto de maçã	Caixa 9L	1,5ml	400	30	2	20
98	Sardinha em conserva	Unid. 125g	1	125	1	125	1.250
99	Condimento, alho	Kg	1,6g	500	30	25	250
100	Condimento amendoim	kg	24g	300	1	7,2	72
101	Condimento canela em pau	Pacote 20 g	0,5g	100	1	7,5	125
102	Condimento canela em pó	Pacote 100 g	0,5	100	2	1	5

103	Condimento cominho pó	Kg	0,25g	400	30	3	30
104	Condimento cravo da índia	Kg	1g	100	2	0,2	2
105	Condimento castanha de cajú	Kg	20g	300	1	6	60
106	Condimento gengibre	Kg	1,25g	400	2	1	10
107	Condimento pimenta do reino	kg	1,25g	400	2	1	10
108	Condimento louro	Kg	1g	400	1	0,4	4
109	Condimento orégano	Kg	1g	400	1	0,4	4
110	Condimento urucum	Kg	1g	500	28	14	140
111	Condimento gengibre em pó	Pacote 100 g	2,5g	400	1	10	100
112	Condimento noz moscada	Pacote 100g	2g	50	1	5	50
113	Condimento chimichurri	Pacote 100 g	2,5g	400	1	10	100
114	Fruta in natura ameixa fresca	Kg	75g	200	2	25	250
115	Fruta in natura tipo kiwi	Kg	75g	200	2	25	250
116	Fruta in natura tipo maçã	kg	90g	400	6	216	2160
117	Fruta in natura tipo melão	Kg	100g	500	1	50	500
118	Fruta in natura tipo pera	Kg	100g	150	2	30	300
119	Fruta in natura uva de mesa	Kg	50g	200	7	70	700
120	Fruta in natura abacaxi	unid	150 uni	-	4	600	6000
121	Fruta in natura banana prata	kg	100g	400	5	200	2000
122	Fruta in natura banana terra	kg	90g	200	20	360	3600
123	Fruta in natura laranja	unid	1unid	300	2	600	6000
124	Fruta in natura limão	unid	1unid	-	4	480	4800
125	Fruta in natura melancia	kg	200g	600	10	1200	12000

126	Legume in natura abóbora	Kg	50g	400	5	100	1000
127	Legume in natura batata inglesa	Kg	50g	300	20	300	3.000
128	Legume in natura tipo brócolis	Kg	25g	400	5	50	500
129	Legume in natura beterraba	Kg	50g	400	5	100	1000
130	Legume in natura cebola	Kg	62g	200	20	250	2500
131	Legume in natura tipo cenoura	Kg	25g	400	5	50	500
132	Legume in natura chuchu	Kg	20g	400	10	80	800
133	Legume in natura pepino	Kg	20g	400	10	80	800
134	Legume in natura pimentão	Kg	12,5g	400	10	50	500
135	Legume in natura repolho	Kg	25g	400	5	50	500
136	Legume in natura tomate	Kg	100g	400	20	800	8000

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado desta contratação é de R$ 1.508.534,30 (Um milhão, quinhentos e oito mil,, quinhentos e trinta e quatro reais e trinta centavos), conforme pesquisa de preços e Mapa Comparativo de Preços anexos ao processo de solicitação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme art. 40 inciso V, alínea b da Lei nº 14.133/2021, as compras devem atender ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A presente solução admite o parcelamento do objeto por item, permitindo uma concorrência mais ampla e, consequentemente, melhores preços para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade da contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens demandados estão incluídos na Contratação nº 27/2026 do Plano de Contratações Anual de 2026.

12. Resultados Pretendidos

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios, garantindo a plena execução das atividades do refeitório do Campus Santa Inês.

Busca-se garantir a continuidade da política de assistência estudantil por meio da oferta de alimentação adequada, balanceada e segura, contribuindo diretamente para a permanência, o desempenho acadêmico e o bem-estar dos discentes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Espera-se, ainda, a redução de riscos de desabastecimento, desperdícios e perdas decorrentes de armazenamento inadequado, por meio da adoção de fornecimento sob demanda e planejamento eficiente de estoque, proporcionando maior controle da execução contratual e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Pretende-se também obter maior economicidade e eficiência administrativa, mediante processo licitatório competitivo, com ampla participação de fornecedores e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observando os princípios da legalidade, transparência, isonomia e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Por fim, busca-se assegurar a regularidade do funcionamento do refeitório institucional, fortalecendo as ações de permanência estudantil e garantindo que a prestação do serviço de alimentação ocorra com qualidade, segurança sanitária e sustentabilidade operacional.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a aquisição dos gêneros alimentícios.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbra impactos ambientais relevantes causados pela aquisição dos materiais.

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, e com base no caso concreto desta contratação, será exigido:

- Os produtos de origem animal devem ser provenientes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Dessa forma, a Administração Pública demonstra seu compromisso com a sustentabilidade, ao mesmo tempo em que garante a ampla participação de fornecedores e a obtenção do melhor preço para os gêneros alimentícios necessários ao Refeitório.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das alternativas analisadas, entende-se que a aquisição dos gêneros alimentícios por meio de contratação de fornecedores aptos a atender às especificações e condições estabelecidas pela Administração é tecnicamente viável e adequada à necessidade institucional, podendo ser estruturada de forma a promover a competitividade, a economicidade e o adequado abastecimento do refeitório. Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, condicionada à observância dos requisitos técnicos, sanitários, quantitativos e demais condições a serem estabelecidos no Termo de Referência.

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.

ANDREIA CARVALHO JAMBEIRO DE SOUZA

Nutricionista

Assinou eletronicamente em 17/08/2026 às 14:27:33.