

## IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

**Estudo Técnico Preliminar 10/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23328.250801.2026-74

**2. Descrição da necessidade**

A aquisição dos materiais elencados neste documento é necessária para suprir a demanda por gêneros alimentícios do refeitório da Instituição, a fim de viabilizar o contínuo fornecimento de diversas refeições aos alunos no campus, quando do desenvolvimento dos trabalhos e das atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão. A aquisição é de suma importância uma vez que, na falta destes, tal fornecimento poderia ser prejudicado, de modo que comprometeria o desenvolvimento das atividades supracitadas. Faz-se necessário a compra desses gêneros, visto que são primordiais para a manutenção dos alunos no Instituto, tendo em vista seu nível de subsistência ao colaborar para uma refeição digna ao alunado durante seu horário escolar.

Considerando o papel fundamental que a alimentação desempenha no ambiente educacional. Abaixo estão algumas das principais justificativas:

**Nutrição e bem-estar dos estudantes:** A disponibilidade de uma alimentação adequada e balanceada é essencial para garantir que os estudantes tenham as condições necessárias para o aprendizado e o desenvolvimento pessoal. Uma dieta saudável contribui para melhorar o rendimento acadêmico, reduzir o absenteísmo por problemas de saúde e promover o bem-estar geral dos alunos.

**Promoção de hábitos alimentares saudáveis:** Ao fornecer opções de refeições equilibradas e nutritivas, o Instituto Federal pode desempenhar um papel importante na promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Esses hábitos podem repercutir positivamente em suas vidas futuras, contribuindo para prevenir doenças relacionadas à alimentação e promovendo uma vida mais saudável.

**Inclusão e igualdade de oportunidades:** A aquisição de gêneros alimentícios pode permitir que estudantes que enfrentam dificuldades econômicas tenham acesso a refeições adequadas, garantindo, assim, que eles tenham igualdade de oportunidades no ambiente educacional. Isso ajuda a diminuir as disparidades socioeconômicas e promove um ambiente mais inclusivo e justo para todos.

**Estímulo à permanência dos alunos na instituição:** A oferta de alimentação de qualidade pode ser um fator determinante para que os estudantes optem por continuar seus estudos no Instituto Federal. Ao proporcionar um ambiente em que as necessidades básicas são atendidas, a instituição pode incentivar a permanência dos alunos e reduzir a evasão escolar.

**Praticidade e comodidade:** Alunos, professores e funcionários geralmente possuem rotinas agitadas, e nem sempre têm tempo para se alimentar adequadamente fora da instituição. A existência de uma oferta de refeições no campus proporciona praticidade e comodidade, o que pode aumentar a satisfação da comunidade acadêmica. Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios para o Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa é uma medida que visa garantir a qualidade de vida, o bem-estar e o desenvolvimento integral dos estudantes, ao mesmo tempo em que fortalece a instituição como um espaço educacional acolhedor e inclusivo.

**Declaração de Enquadramento como Bens Comuns**

Declara-se, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios a serem adquiridos no presente processo enquadram-se como **bens comuns**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, por possuírem **padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos**, passíveis de especificação no Termo de Referência.

Os itens a serem contratados são amplamente disponíveis no mercado, com características usuais e comparáveis entre fornecedores, não demandando soluções técnicas complexas ou personalizadas, o que permite a definição clara de requisitos, especificações e critérios de aceitação.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pode ser realizada mediante modalidade que privilegie a competitividade e o julgamento objetivo das propostas, assegurando eficiência, economicidade e ampla participação de interessados.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	LUCIANA VIANA

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação trata-se de aquisição eventual por meio do Sistema de Registro de Preços de gêneros alimentícios que serão utilizados no refeitório do Campus, de acordo com as necessidades, visto que muitos desses materiais necessitam de reposições contínuas para garantia de uma alimentação digna e segura para o alunado, servidor e externos ao Instituto e desenvolvimento pleno das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Nesse modelo de aquisição não foi adotado termo de contrato e sim instrumento equivalente, conforme previsto no caput do art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021. Dessa modalidade de aquisição será gerada a Ata de Registro de Preços a qual terá validade de 12 meses, podendo ser prorrogada, de acordo ao que preceitua o Art. 84 da Lei 14.133/2021.

Os materiais deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da nota de empenho, no Instituto Federal Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, localizado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Bom Jesus da Lapa – BA, em remessas parceladas conforme estimativa de consumo e de requisição mínima elencadas nesse estudo e, posteriormente, no Termo de Referência, e conforme necessidade deste Instituto.

- A contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade; - A empresa contratada deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, o objeto com avarias ou defeitos;

#### Justificativa para caracterização como contrato por escopo (com utilização do SRP)

A presente contratação, embora operacionalizada por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, é caracterizada como contrato por escopo, em razão da natureza do objeto e da forma de sua execução.

Ressalta-se que a Administração não dispõe de condições de prever, com exatidão, os quantitativos a serem demandados ao longo do período, motivo pelo qual se justifica a adoção do SRP, que permite a contratação conforme a necessidade, conferindo maior flexibilidade e eficiência à gestão dos recursos públicos.

Todavia, a imprevisibilidade quantitativa não descaracteriza o regime por escopo. Isso porque o objeto da contratação encontra-se claramente definido em termos qualitativos, com especificações objetivas dos gêneros alimentícios, padrões de qualidade, condições de fornecimento e finalidade previamente estabelecida.

Além disso, trata-se de contratação com prazo determinado e finalidade específica, voltada ao atendimento da demanda institucional por alimentação durante o período de vigência da ata/contrato, não havendo a configuração de prestação de serviço contínuo, tampouco a necessidade de manutenção permanente de uma atividade por meio de dedicação exclusiva de mão de obra.

A execução se dará por meio de fornecimentos parcelados, sob demanda, até o limite e dentro do período de vigência da ata de registro de preços e dos contratos dela decorrentes, caracterizando-se, assim, como obrigação vinculada a um escopo definido, ainda que com quantitativos estimados e não exatos.

Dessa forma, conclui-se que a contratação possui natureza de contrato por escopo, sendo juridicamente adequada sua execução mediante SRP, garantindo flexibilidade operacional sem afastar a definição objetiva do objeto, em consonância com os princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

### **Análise de viabilidade de dispensa de exigência de garantia de execução contratual**

Segundo descrição do artigo 96, da Lei 14.133/21, in verbis:

Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.

§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

§ 2º Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará obrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

§ 3º O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º deste artigo.

**CONCLUSÃO:** O objeto do presente pregão é para aquisição de gêneros alimentícios para atender ao IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, e desta feita, pode-se concluir pela inexistência de riscos consideráveis à Administração que importem na exigência de uma garantia contratual.

Ademais, por se tratar de Pregão Eletrônico, compra direta, sem obrigações estruturadas por parte da contratada, exceto aquelas já garantidas pelo código do consumidor, não havendo obrigatoriedade de contratação, a exigência de garantia pode aumentar os custos e a complexidade da contratação, além de gerar burocracia adicional, o que nesse caso será mais vantajosa a dispensa da garantia.

Deste modo, conforme se observa do artigo acima descrito, a garantia contratual somente será exigida quando a complexidade do valor da contratação importar em consideráveis riscos de prejuízos à Administração em razão do inadimplemento do contratado, o que não é o caso da presente contratação.

### **Análise de viabilidade de dispensa de exigência de qualificação econômica**

A Lei nº 14.133/2021 estabelece a exigência de qualificação econômica como parte da habilitação em licitações, com foco em demonstrar a capacidade do licitante para executar o objeto da contratação.

Tal exigência está de acordo aos modelos disponibilizados pela Advocacia-Geral da União, em que devemos, apenas, informar se o balanço patrimonial e outras demonstrações contábeis se referem a um ou dois exercícios sociais.

**CONCLUSÃO:** No que se refere a esse pregão, vale ressaltar que, apesar do art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015 dispensar a exigência de apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, a Administração deve exigir a habilitação econômico-financeira dos licitantes, inclusive das ME/EPP, para a contratação de bens de entrega parcelada.

Cabe registrar que a ata decorrente de Sistema de Registro de Preços não é considerada pronta entrega, caso em que deve ser exigido o balanço patrimonial da ME/EPP.

### **Análise de viabilidade de dispensa de exigência de qualificação técnica**

A Lei 14133/21 não prevê apresentação de atestados para comprovação de qualificação técnica no caso de compras. A exigência aqui somente tem cabimento quando houver alguma atividade envolvida com o fornecimento do bem que justifique esse cuidado. É o caso, por exemplo, de uma logística complexa para entrega de bens em todo território nacional e cuja falta possa acarretar

sérios danos à saúde das pessoas. Também pode ser citado como exemplo a montagem e a instalação de equipamentos sofisticados, que exige conhecimento especializado. De todo modo, como se vê, os atestados se referem a um serviço associado ao bem e não ao bem em si.

**CONCLUSÃO:** Desse modo, não se deve exigir apresentação de atestados de qualificação técnica, considerando que a contratação é de baixa complexidade.

## 5. Levantamento de Mercado

### 5.1 - Identificação das Soluções

Existem três soluções para o atendimento desta demanda:

Solução 1: **Aquisição de gêneros alimentícios (compra direta)**

Solução 2: **Fornecimento de refeições prontas**

Solução 3: **Terceirização completa de serviços de alimentação**

Solução 4: **Fornecimento indireto (vale-alimentação/refeição ou convênios)**

Tabela – Alternativas para atendimento da demanda de gêneros alimentícios

Solução	Vantagens	Desvantagens
<b>Aquisição de gêneros alimentícios (compra direta)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maior controle sobre qualidade e especificações dos produtos</li><li>- Flexibilidade na definição de cardápios</li><li>- Possibilidade de economia em larga escala</li><li>- Menor dependência de terceiros na execução final</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Necessidade de estrutura (cozinha, armazenamento, equipamentos)</li><li>- Demanda por mão de obra própria ou contratada</li><li>- Maior complexidade na gestão (estoque, validade, perdas)</li><li>- Risco de desperdício</li></ul>
<b>Fornecimento de refeições prontas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Redução da necessidade de infraestrutura própria</li><li>- Simplificação operacional</li><li>- Padronização das refeições</li><li>- Rapidez no atendimento da demanda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Menor controle sobre preparo e qualidade final</li><li>- Dependência elevada do fornecedor</li><li>- Custo unitário geralmente mais alto</li><li>- Menor flexibilidade para ajustes de cardápio</li></ul>
<b>Terceirização completa de serviços de alimentação</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Transferência da gestão operacional para empresa especializada</li><li>- Redução da carga administrativa interna</li><li>- Possibilidade de maior eficiência operacional</li><li>- Inclusão de insumos, mão de obra e equipamentos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alto grau de dependência contratual</li><li>- Custo global elevado</li><li>- Necessidade de fiscalização rigorosa</li><li>- Menor controle direto sobre execução</li></ul>
<b>Fornecimento indireto (vale-alimentação/refeição ou convênios)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Baixa complexidade administrativa</li><li>- Elimina necessidade de estrutura física</li><li>- Flexibilidade para o usuário final</li><li>- Redução de custos operacionais internos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausência de controle sobre qualidade nutricional</li><li>- Não aplicável a todas as finalidades administrativas</li><li>- Dependência total de terceiros</li><li>- Possível variação de preços no mercado</li></ul>

## Justificativa da solução escolhida

Dentre as alternativas analisadas no levantamento de mercado, a **aquisição de gêneros alimentícios** mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração.

Isso porque o Instituto já dispõe de **estrutura física adequada**, incluindo cozinha equipada e espaço para armazenamento, bem como **contrato vigente de mão de obra terceirizada**, contemplando profissionais como cozinheira e auxiliar de cozinha, o que viabiliza plenamente a execução direta do preparo das refeições.

Nesse contexto, a adoção de modelos alternativos, como fornecimento de refeições prontas ou terceirização completa dos serviços de alimentação, implicaria **duplicidade de custos**, especialmente com mão de obra e serviços já contratados, além de reduzir o aproveitamento da estrutura existente.

Adicionalmente, a aquisição direta proporciona **maior controle sobre a qualidade dos insumos**, possibilita **adequação dos cardápios às necessidades específicas da Administração** e contribui para uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência.

Dessa forma, conclui-se que a solução adotada é a que melhor atende ao interesse público, revelando-se **tecnicamente adequada e economicamente mais vantajosa**, diante da realidade operacional do Instituto.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios**, destinados ao preparo de refeições nas dependências do Instituto, utilizando-se da estrutura física já existente e da mão de obra terceirizada atualmente contratada (cozinheira e auxiliar de cozinha).

O fornecimento dos gêneros será realizado de forma contínua, conforme demanda, contemplando itens alimentícios variados (perecíveis e não perecíveis), devidamente especificados no Termo de Referência, com padrões de qualidade, armazenamento e transporte adequados às normas sanitárias vigentes.

A execução da solução compreende as seguintes etapas integradas:

- Planejamento e definição do cardápio institucional;
- Aquisição dos gêneros alimentícios por meio de processo licitatório ou contratação adequada;
- Entrega parcelada dos produtos pelos fornecedores, conforme cronograma e necessidade;
- Recebimento, conferência e armazenamento dos insumos;
- Preparo das refeições pela equipe terceirizada já contratada;
- Distribuição aos usuários finais.

Destaca-se que a Administração já dispõe de **infraestrutura completa (cozinha e área de armazenamento)** e de **recursos humanos contratados**, o que permite a plena execução da solução sem necessidade de investimentos adicionais relevantes.

A opção adotada possibilita **maior controle sobre a qualidade dos alimentos**, flexibilidade na adequação dos cardápios e melhor aproveitamento dos recursos públicos, evitando a sobreposição de custos com serviços já disponíveis, atendendo, assim, aos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade.

Por fim, a solução mostra-se **tecnicamente viável e adequada**, garantindo o atendimento contínuo da demanda institucional por alimentação, com segurança, qualidade e racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- A estimativa de quantitativo de itens do Pregão nº 90007/2026 foi realizada com base no histórico de consumo dos anos anteriores, e especificamente no último período (2024 a 2026), a saber:

-Processo 23328.251330.2024-50: PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90006/2024- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O INSTITUTO FEDERAL BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA, em que foram realizados diversos empenhos ( 2024NE000110, 2024NE000112, 2024NE000116, 2024NE000131, 2024NE000132, 2024NE000142, 2024NE000178, 2024NE000181, 2025NE000017, 2025NE000031, 2025NE000032, 2025NE000039, 2025NE000051, 2025NE000060, 2025NE000062, 2025NE000078 ) com a quantidade de itens registrada na Ata de Registro de Preços do referido processo.

- Processo 23328.251534.2025-71: 2025NE0000119, 2025NE000120, 2025NE000121, 2025NE000130, 2025NE000131, 2025NE000134, 2025NE000138, 2025NE000139, 2025NE000150, 2025NE000164, 2025NE000172, 2025NE000173, 2025NE000176, 2025NE000188, 2026NE000001, 2026NE000003, 2026NE000013, 2026NE000036, 2026NE000042, 2026NE000043, 2026NE000048, 2026NE000058.

- Além disso, a quantidade estimada leva em consideração, também, o consumo médio mensal, a variação da demanda bem como período de fornecimento.

- Nesse sentido, considerando tal variação, na estimativa do quantitativo, também levou-se em conta a possibilidade de realização do Pregão Eletrônico via SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), uma vez que a contratação se enquadra nos incisos I, II e V do artigo 3º do Decreto 11.462/2023, em que:

I - pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - ser conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;

V - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Diante disso, conclui-se que a definição de quantitativos considerou o histórico de consumo da Instituição, as necessidades diárias que vão sendo identificadas e a perspectiva de contratação via SRP.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS BOM JESUS DA LAPA BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA				
Mapa Comparativo de Preços - Pregão Eletrônico nº 90007/2025				
ITEM	CATSER	UND	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	464374	KG	Abacaxi pérola gráudo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	200
2	464401	KG	Maçã. Fruto da Pirus malus Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	700
3	464350	KG	Mamão. Fruto da Caricapapaya, tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	600
4	464418	KG	Melancia. Fruto da Citruslanatus íntegra, in natura, com grau de maturação adequado 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.	1500
5	464422	KG	Melão. Fruto da Cucumis melo com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, 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	200
6	464514	KG	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.	200

7	464475	KG	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.	200
8	464474	KG	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.	200
9	464489	KG	Suco de tamarindo. 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.	200
10	464492	KG	SUCO DE UMBU. 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.	200
11	464381	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	1000
12	464436	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	200
13	463797	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	200
14	463797	KG	Milho verde, in natura, espigas descascados	600
15	464392	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	1100
16	463938	KG	Alho, in natura, aplicação alimentar	80
17	464553	KG	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	4600
18	481027	KG	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.	4600
19	472894	KG	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	4600
20	459670	Unid.	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.	400
21	462824	LATA 2,00 KG	Milho verde. Simples, gerão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	400
22	458908	KG	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.	4600
23	479080	KG	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 1 kg.	1300
24	458921	KG	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 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	1800
25	460265	KG	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	400

26	458920	KG	Farinha de mandioca branca, 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 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	1500
27	631022	KG	Chan de fora (coxão duro) 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 crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	700
28	447635	KG	Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.	4500
29	447441	KG	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	800
30	447705	KG	Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega	700
31	447496	KG	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: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. 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	800
32	447581	KG	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	1500
33	447666	KG	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	300
34	447508	KG	Carne porco in natura, tipo bisteca,apresentação fatiada e congelada	1600
35	447484	KG	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	450
36	447431	KG	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	700
37	447383	KG	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	700
38	447453	KG	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Contrafilé , Apresentação: Fatiada Em Bife , Estado De Conservação: Congelado(A)	700
39	447397	KG	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	700
40	447525	KG	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	260



41	617127	Embalagem de 500g	CARNE MOÍDA, congelado de bovino, produto cárneo obtido pela moagem de massa musculares bovinas. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica carne Embalagem primária moída 500	600
42	463748	KG	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	200
43	463753	KG	Batata doce. Tubérculo do Ipomoea batatas íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	200
44	463754	KG	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.	250
45	463767	KG	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	200
46	463781	KG	Cebola. Branca, 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(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	1000
47	463770	KG	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	450
48	463822	KG	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	200
49	463795	KG	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotasculentaCrantz, 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.	200
50	463809	KG	Pimentão. Vegetal 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.	150
51	463806	KG	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 contendo até 20kg.	3500
52	463839	KG	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	200
53	463876	maço com 120G	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	200
54	463878	KG	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	150
55	463780	KG	Cebola. Roxa, 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(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	250

56	447764	KG	Apresentado. 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 caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	300
57	447702	KG	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	450
58	446634	KG	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 partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	350
59	446648	KG	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo in natura, condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	40
60	446019	PCT 800G	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	720
61	446619	Bandeja com 12 unidades	Ovos inteiro, tipo 1. Tamanho médio.	3200
62	446393	KG	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	70
63	299172	KG	Alho processado. branco, em pasta, com sal. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	100
64	463857	KG	Açafrão – tempero em pó	20
65	463891	KG	Cominho - tempero em pó	20
66	463937	KG	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	20
67	463904	KG	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	5
68	603269	KG	Açúcar. Coloração: branca. Tipo: cristal. Pacote de 1 kg.	800
69	463554	Pc 400 gr	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.	400
70	606523	Pacote 250g	Café. Apresentação: torrado e moído. Tipo: único. Torrefação: ponto de torra média. Embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	400
71	446535	Embalagem de 1kg	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada	80

72	458953	Pacote 500g	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.	600
73	416665	Embalagem com 900ml	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	900
74	249817	Frasco de 500 ml.	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	350
75	232930	UND	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE DE 375G	2500
76	605938	UND	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO - Pacote 400g	4000
77	462646	Embalagem 400 Grama	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL. Caixa Com 20 unidades aproximadamente.	300
78	620460	Embalagem 400g	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	700
79	470690	KG	PÃO CASEIRO DE40G, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	4500
80	3989181	KG	BISCOITINHO DE GOMA- boa qualidade, Macio, em embalagem apropriada e etiquetada, constando o peso.	150
81	609217	KG	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais	250
82	610527	KG	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	250
83	240574	KG	BISCOITO DE POLVILHO, tipo peta. Ingredientes de boa qualidade, com Data de fabricação e validade constantes na embalagem individual.	250
84	605159	KG	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	250
85	462601	Pote de 1kg	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	100
86	464398	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE COMUM , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo	80
87	463791	KG	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	200

88	463796	KG	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	100
89	464535	Pacote de 500g	AMENDOIM EM GRÃOS ÍNTEGROS, CRUS, COM PELÍCULA (PELE) DE COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. GRÃOS DA SAFRA CORRENTE, SECOS, LIMPOS E SELECIONADOS. DEVEM APRESENTAR TAMANHO E COR UNIFORMES, COM SABOR E ODOR PRÓPRIOS. ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, RANÇOSOS, CARUNCHADOS, BROTADOS OU COM MANCHAS.	200
90	462652	Pote de 1 kg	DOCE DE AMENDOIM, TIPO PÉ DE MOLEQUE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE AMENDOIM TORRADOS E SELECIONADOS, AGREGADOS POR AÇÚCAR E/OU RAPADURA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CONTENDO DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CNPJ DO FABRICANTE. POTES OU CAIXAS COM 50 UNIDADES DE 15G A 20G CADA	200
91	462474	Pacote de 1 kg	FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE) - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA. ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SEM ODOR E SEM SABOR. TEXTURA MACIA AO TATO, SEM A PRESENÇA DE GRÂNULOS OU IMPUREZAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RÓTULO COM MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E TABELA NUTRICIONAL.	50
92	464569	Pacote 500g	GRÃO-DE-BICO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, (TAMANHO 8MM OU 9MM)) SÃOS, LIMPOS, SECOS E MATURADOS. DEVEM APRESENTAR COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, RANÇOSOS, CARUNCHADOS OU COM MANCHAS. LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, DETRITOS VEGETAIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS.	80
93	464377	KG	BANANA-DA-TERRA (IN NATURA) DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS GRAÚDOS, ÍNTEGROS, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. POLPA FIRME E INTACTA. CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA (PERFURAÇÕES E RACHADURAS). ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	300

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 999.816,50

Quanto à pesquisa de preços referentes aos materiais solicitados através do processo 23328.250801.2026-74, e de acordo com as orientações da Instrução Normativa Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, realizou-se, prioritariamente, pesquisa de preços com base no inciso I. Esta parte solicitante analisou a viabilidade destes com o preço de mercado, utilizando o dispositivo internet e pesquisas de preços realizadas por outras entidades, para comparar os preços cotados com o que de fato é cobrado pelo produto na atualidade, com a finalidade de chegar a um preço exequível, e assim gerar uma maior competitividade no certame.

Com base na pesquisa de mercado realizada, alguns valores foram considerados inexequíveis, e inconsistentes, bem como estavam vinculados a objetos com características e quantitativos diversos da presente contratação, de modo que a Administração procedeu a exclusão de tais valores, com a finalidade de utilizar somente aqueles que possuíam as características similares às dos itens a serem licitados.

Os critérios utilizados para a exclusão estão descritos abaixo:

- Valores excessivamente elevados e valores bem abaixo do valor de mercado, considerando o quantitativo licitado.

Alguns preços também não compuseram a cesta de preços, considerando os seguintes critérios:

- locais de entrega - levou-se em consideração a proximidade geográfica, que pode impactar no preço dos produtos. Os custos para entrega podem aumentar ou diminuir dependendo da localização.
- quantidade contratada - excluiu-se preços baseados em quantitativos diferentes do estimado na presente licitação.

Desse modo, com base nos preços praticados no mercado e considerando os critérios apresentados acima, os preços muito acima ou muito abaixo foram considerados inexequíveis ou superfaturados.

Ademais, em conformidade ao disposto no Art. 6º, foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado, a mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, incidente sobre um conjunto de três preços, oriundos do parâmetro de que trata o inciso I do art. 5º, e conforme Mapa Comparativo anexo.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS BOM JESUS DA LAPA BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA						
Mapa Comparativo de Preços - Pregão Eletrônico nº 90007/2025						
ITEM	CATSER	UND	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE		VALOR TOTAL
1	464374	KG	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	200	R\$ 7,32	R\$ 1.464,00
2	464401	KG	Maçã. Fruto da Pirus malus Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	700	R\$ 11,75	R\$ 8.225,00
3	464350	KG	Mamão. Fruto da Caricapapaya, tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	600	R\$ 7,39	R\$ 4.434,00
4	464418	KG	Melancia. Fruto da Citruslanatus íntegra, in natura, com grau de maturação adequado 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.	1500	R\$ 5,93	R\$ 8.895,00
5	464422	KG	Melão. Fruto da Cucumis melo com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, 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	200	R\$ 5,96	R\$ 1.192,00
6	464514	KG	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.	200	R\$ 10,90	R\$ 2.180,00
7	464475	KG	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.	200	R\$ 11,33	R\$ 2.266,00
8	464474	KG	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.	200	R\$ 15,30	R\$ 3.060,00
9	464489	KG	Suco de tamarindo. 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.	200	R\$ 12,50	R\$ 2.500,00
10	464492	KG	SUCO DE UMBU. 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.	200	R\$ 8,74	R\$ 1.748,00
11	464381	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	1000	R\$ 6,50	R\$ 6.500,00

12	464436	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
13	463797	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	200	R\$ 7,28	R\$ 1.456,00
14	463797	KG	Milho verde, in natura, espigas descascados	600	R\$ 7,96	R\$ 4.776,00
15	464392	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	1100	R\$ 8,20	R\$ 9.020,00
16	463938	KG	Alho, in natura, aplicação alimentar	80	R\$ 29,98	R\$ 2.398,40
17	464553	KG	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	4600	R\$ 10,80	R\$ 49.680,00
18	481027	KG	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.	4600	R\$ 10,00	R\$ 46.000,00
19	472894	KG	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	4600	R\$ 8,98	R\$ 41.308,00
20	459670	Unid.	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.	400	R\$ 19,50	R\$ 7.800,00
21	462824	LATA 2,00 KG	Milho verde. Simples, gerão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	400	R\$ 27,90	R\$ 11.160,00
22	458908	KG	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.	4600	R\$ 5,95	R\$ 27.370,00
23	479080	KG	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 1 kg.	1300	R\$ 4,94	R\$ 6.422,00
24	458921	KG	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 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	1800	R\$ 9,50	R\$ 17.100,00
25	460265	KG	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	400	R\$ 6,00	R\$ 2.400,00
26	458920	KG	Farinha de mandioca branca, 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 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	1500	R\$ 8,30	R\$ 12.450,00
			Chan de fora (coxão duro) Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e			

27	631022	KG	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 crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	700	R\$ 38,50	R\$ 26.950,00
28	447635	KG	Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.	4500	R\$ 16,87	R\$ 75.915,00
29	447441	KG	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	800	R\$ 35,75	R\$ 28.600,00
30	447705	KG	Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega	700	R\$ 26,50	R\$ 18.550,00
31	447496	KG	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: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. 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	800	R\$ 27,95	R\$ 22.360,00
32	447581	KG	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	1500	R\$ 22,87	R\$ 34.305,00
33	447666	KG	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	300	R\$ 29,70	R\$ 8.910,00
34	447508	KG	Carne porco in natura, tipo bisteca,apresentação fatiada e congelada	1600	R\$ 23,44	R\$ 37.504,00
35	447484	KG	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	450	R\$ 22,70	R\$ 10.215,00
36	447431	KG	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	700	R\$ 39,59	R\$ 27.713,00
37	447383	KG	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	700	R\$ 34,33	R\$ 24.031,00
38	447453	KG	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Contrafilé , Apresentação: Fatiada Em Bife , Estado De Conservação: Congelado(A)	700	R\$ 44,85	R\$ 31.395,00
39	447397	KG	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	700	R\$ 40,99	R\$ 28.693,00

40	447525	KG	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	260	R\$ 20,73	R\$ 5.389,80
41	617127	Embalagem de 500g	CARNE MOÍDA, congelado de bovino, produto cárneo obtido pela moagem de massa musculares bovinas. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica carne Embalagem primária moída 500	600	R\$ 20,95	R\$ 12.570,00
42	463748	KG	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	200	R\$ 6,44	R\$ 1.288,00
43	463753	KG	Batata doce. Tubérculo do Ipomoea batatas íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	200	R\$ 6,65	R\$ 1.330,00
44	463754	KG	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.	250	R\$ 5,43	R\$ 1.357,50
45	463767	KG	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	200	R\$ 4,82	R\$ 964,00
46	463781	KG	Cebola. Branca, 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(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	1000	R\$ 6,35	R\$ 6.350,00
47	463770	KG	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	450	R\$ 4,72	R\$ 2.124,00
48	463822	KG	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	200	R\$ 17,50	R\$ 3.500,00
49	463795	KG	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotasculentaCrantz, 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.	200	R\$ 5,48	R\$ 1.096,00
50	463809	KG	Pimentão. Vegetal 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.	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
51	463806	KG	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 contendo até 20kg.	3500	R\$ 6,41	R\$ 22.435,00
52	463839	KG	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12 /78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	200	R\$ 4,24	R\$ 848,00
53	463876	maço com 120G	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	200	R\$ 4,93	R\$ 986,00



54	463878	KG	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	150	R\$ 12,80	R\$ 1.920,00
55	463780	KG	Cebola. Roxa, 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(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	250	R\$ 7,00	R\$ 1.750,00
56	447764	KG	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 caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	300	R\$ 26,00	R\$ 7.800,00
57	447702	KG	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	450	R\$ 25,50	R\$ 11.475,00
58	446634	KG	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 partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	350	R\$ 53,85	R\$ 18.847,50
59	446648	KG	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo in natura, condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	40	R\$ 56,99	R\$ 2.279,60
60	446019	PCT 800G	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	720	R\$ 50,50	R\$ 36.360,00
61	446619	Bandeja com 12 unidades	Ovos inteiro, tipo 1. Tamanho médio.	3200	R\$ 11,22	R\$ 35.904,00
62	446393	KG	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	70	R\$ 48,10	R\$ 3.367,00
63	299172	KG	Alho processado. branco , em pasta, com sal. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	100	R\$ 17,00	R\$ 1.700,00
64	463857	KG	Açafrão – tempero em pó	20	R\$ 30,85	R\$ 617,00
65	463891	KG	Cominho - tempero em pó	20	R\$ 18,99	R\$ 379,80
66	463937	KG	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	20	R\$ 24,25	R\$ 485,00

67	463904	KG	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	5	R\$ 40,50	R\$ 202,50
68	603269	KG	Açúcar. Coloração: branca. Tipo: cristal. Pacote de 1 kg.	800	R\$ 4,99	R\$ 3.992,00
69	463554	Pc 400 gr	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.	400	R\$ 11,01	R\$ 4.404,00
70	606523	Pacote 250g	Café. Apresentação: torrado e moído. Tipo: único. Torrefação: ponto de torra média. Embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	400	R\$ 20,09	R\$ 8.036,00
71	446535	Embalagem de 1kg	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada	80	R\$ 25,65	R\$ 2.052,00
72	458953	Pacote 500g	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.	600	R\$ 6,69	R\$ 4.014,00
73	416665	Embalagem com 900ml	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	900	R\$ 10,08	R\$ 9.072,00
74	249817	Frasco de 500 ml.	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	350	R\$ 4,19	R\$ 1.466,50
75	232930	UND	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE DE 375G	2500	R\$ 6,55	R\$ 16.375,00
76	605938	UND	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO - Pacote 400g	4000	R\$ 6,94	R\$ 27.760,00
77	462646	Embalagem 400 Grama	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL. Caixa Com 20 unidades aproximadamente.	300	R\$ 27,71	R\$ 8.313,00
78	620460	Embalagem 400g	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	700	R\$ 3,97	R\$ 2.779,00
79	470690	KG	PÃO CASEIRO DE 40G, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS	4500	R\$ 1,88	R\$ 8.460,00
80	3989181	KG	BISCOITINHO DE GOMA- boa qualidade, Macio, em embalagem apropriada e etiquetada, constando o peso.	150	R\$ 40,00	R\$ 6.000,00

81	609217	KG	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais	250	R\$ 33,13	R\$ 8.282,50
82	610527	KG	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	250	R\$ 27,00	R\$ 6.750,00
83	240574	KG	BISCOITO DE POLVILHO, tipo peta. Ingredientes de boa qualidade, com Data de fabricação e validade constantes na embalagem individual.	250	R\$ 49,52	R\$ 12.380,00
84	605159	KG	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	250	R\$ 30,00	R\$ 7.500,00
85	462601	Pote de 1kg	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	100	R\$ 40,51	R\$ 4.051,00
86	464398	KG	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE COMUM , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo	80	R\$ 4,98	R\$ 398,40
87	463791	KG	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	200	R\$ 12,19	R\$ 2.438,00
88	463796	KG	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	100	R\$ 5,58	R\$ 558,00
89	464535	Pacote de 500g	AMENDOIM EM GRÃOS ÍNTEGROS, CRUS, COM PELÍCULA (PELE) DE COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. GRÃOS DA SAFRA CORRENTE, SECOS, LIMPOS E SELECIONADOS. DEVEM APRESENTAR TAMANHO E COR UNIFORMES, COM SABOR E ODO PRÓPRIOS. ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, RANÇOSOS, CARUNCHADOS, BROTADOS OU COM MANCHAS.	200	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
90	462652	Pote de 1 kg	DOCE DE AMENDOIM, TIPO PÉ DE MOLEQUE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE AMENDOIM TORRADOS E SELECIONADOS, AGREGADOS POR AÇÚCAR E /OU RAPADURA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CONTENDO DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CNPJ DO FABRICANTE. POTES OU CAIXAS COM 50 UNIDADES DE 15G A 20G CADA	200	R\$ 26,10	R\$ 5.220,00
91	462474	Pacote de 1 kg	FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE) - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA. ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SEM ODO E SEM SABOR. TEXTURA MACIA AO TATO, SEM A PRESENÇA DE GRÂNULOS OU IMPUREZAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RÓTULO COM MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E TABELA NUTRICIONAL.	50	R\$ 10,80	R\$ 540,00
92	464569	Pacote 500g	GRÃO-DE-BICO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, (TAMANHO 8MM OU 9MM)) SÃOS, LIMPOS, SECOS E MATURADOS. DEVEM APRESENTAR COR, SABOR E ODO PRÓPRIOS. ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, RANÇOSOS, CARUNCHADOS OU COM MANCHAS. LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, DETRITOS VEGETAIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS.	80	R\$ 11,30	R\$ 904,00

93	464377	KG	BANANA-DA-TERRA (IN NATURA) DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS GRAÚDOS, ÍNTEGROS, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. POLPA FIRME E INTACTA. CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA (PERFURAÇÕES E RACHADURAS). ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	300	R\$ 10,00	R\$ 3.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO						R\$ 999.816,50

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra os materiais e serviços deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, 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. O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, considerando que a contratação dos itens dar-se-á de modo individualizada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não será necessária contratação correlata.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10724903000179-0-000003/2026

II) Data de publicação no PNCP: 22/04/2025

III) Id do item no PCA: 97 a 101, 107 a 175, 177 196, 316, 324 a 330, 375 a 390, 395 a 398.

VI) Classe/Grupo:

8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

8905 - CARNES, AVES E PEIXES

8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS

8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS

8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS

8910 - OVOS E LATICÍNIOS

8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE/8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-2/2026 - 151889-5/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Essa contratação busca continuar fornecendo as diversas refeições aos discentes, de modo que ao promover a subsistência dos alunos, quando do desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, a finalidade de promover uma educação de qualidade seja alcançada. Além disso, tal contratação visa obter maior economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, na consecução do seu objetivo principal.

## 13. Providências a serem Adotadas

Diante da infraestrutura das instalações e da estrutura organizacional do Campus Bom Jesus da Lapa, não haverá necessidade de se tomar providências para adequação do ambiente, pois todas as ferramentas necessárias à contratação do objeto deste Estudo Preliminar já estão disponíveis na Instituição.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbram impactos ambientais, no entanto seguem abaixo, considerações baseadas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Na fase de planejamento da contratação, observar se já foi cumprido o percentual mínimo de aquisição em relação ao orçamento previsto para o exercício financeiro (Decreto 11.476/2023), para atendimento ao PAA.

A Lei nº 14.628, de 2023 instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e definiu suas finalidades. A seu turno, a Lei nº 14.628/2023 (art. 8º) e Decreto 11.476/2023 estabeleceram o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei 11.326, de 2006, pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista.

Se já foi cumprido o percentual mínimo na modalidade compra institucional, o órgão poderá realizar licitação para adquirir gêneros alimentícios, desde que não seja com a finalidade de atendimento ao PAA, para estes casos, mesmo adotando-se percentual acima do mínimo de 30 por cento, utiliza-se a compra institucional por dispensa de licitação.

Nesse sentido, a Administração já realizou a separação do recurso para realização de Chamada Pública para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos, restando a viabilidade de aquisição por meio de Licitação.

Diante disso, conforme o guia nacional, nas licitações destinadas a aquisição de gêneros alimentícios, para agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, que comprovem os requisitos para qualificação como tal, **deve ser dado o mesmo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado que é dado para as microempresas, empresas de pequeno porte, nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal (Decreto 8.538/2015).**

NA AQUISIÇÃO: 1) Inserir no item Sustentabilidade//descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta dos itens/grupos XXX, XXX e XXX originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.” Considerando o cumprimento do percentual exigido para aquisições através do PAA, não será exigido fornecimento de itens com origem exclusiva da agricultura familiar.

2) Inserir no item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto:

a) Declaração por parte do fornecedor, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei.”

3) Inserir no item de habilitação jurídica da empresa:

a) No caso de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF; e outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA. A depender dos gêneros alimentícios que serão licitados, recomenda-se a área técnica verificar se haveria a incidência dos requisitos a seguir transcritos (identificando para qual ou quais itens deve(m) ser feita(s) a(s) exigência(s):

4) Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir no item de sustentabilidade:

a) **Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010. O normativo foi verificado e não consta item nessa licitação que tenha a necessidade de registro obrigatório. No Brasil, o registro sanitário de alimentos é obrigatório para as seguintes categorias: aqueles destinados a grupos vulneráveis, incluindo os infantis e fórmulas enterais; os que usam alegações de propriedade funcional ou de saúde; os alimentos novos; produtos objeto de novas tecnologias, incluindo a água do mar dessalinizada e embalagens recicladas; e os suplementos alimentares que contêm probióticos e enzimas.**

b) **Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes da INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 281, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024, ANEXO III que dispõe sobre CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO OU IMPORTAÇÃO JUNTO À AUTORIDADE SANITÁRIA DO ESTADO, DO DISTRITO FEDERAL OU DO MUNICÍPIO. Os itens constantes do ANEXO IV fazem parte da CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADAS DE REGULARIZAÇÃO JUNTO AO SNVS.**

5) Para os produtos de origem animal, inserir no item de Sustentabilidade: a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado 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)

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se que a presente contratação mostra-se **viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico**, considerando que a Administração dispõe de infraestrutura adequada e de recursos humanos terceirizados para o preparo das refeições, não sendo necessários investimentos adicionais relevantes.

A solução adotada — aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, inclusive por meio do Sistema de Registro de Preços — revela-se compatível com a realidade institucional, permitindo o atendimento da demanda de forma eficiente, com flexibilidade na execução e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Dessa forma, conclui-se pela **viabilidade da contratação**, por se tratar da alternativa mais adequada e vantajosa para o atendimento do interesse público, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

## 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](#).

**EDNA DE SOUZA COSTA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 11:36:57.*

**GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 11:33:47.*

## Documento Digitalizado Público

### Estudo Técnico Preliminar

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar  
**Assinado por:** Edna Costa  
**Tipo do Documento:** Diversos  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Edna de Souza Costa, CHEFE DE NUCLEO - FG0002 - BJL-LICITA**, em 23/04/2026 11:38:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1298797

**Código de Autenticação:** 14d98af77d

