

INST.F. ED.,CIENC.E TEC DO NORT-MG/C.ARAQUAÍ

Estudo Técnico Preliminar 6/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23391.000705/2026-13

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados à oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica do IFNMG - Campus Araçuaí, visando garantir a execução regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Instituído pela Lei nº 11.947/2009, o PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, por meio da oferta de alimentação adequada e saudável durante o período letivo. A Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, estabelece as normas para a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE, abrangendo os estudantes da educação básica matriculados nas Instituições Federais de Ensino - IFEs. Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se necessária para assegurar o fornecimento regular da alimentação escolar aos estudantes, em conformidade com as diretrizes e normas estabelecidas para a execução do PNAE.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos destinam-se à oferta de dois lanches diários aos estudantes dos cursos técnicos integrados e de um lanche diário aos estudantes dos cursos técnicos subsequentes, conforme cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica. A definição dos itens e das respectivas quantidades considera a quantidade de alunos matriculados, a frequência de oferta das preparações e o período letivo, bem como a necessidade de contemplar os estudantes com necessidades alimentares e nutricionais específicas, conforme as informações disponíveis à instituição. A aquisição também considera as diretrizes do PNAE e as condições efetivamente disponíveis para a execução da alimentação escolar, incluindo a estrutura física e operacional, a disponibilidade de mão de obra, o orçamento disponível e a oferta de gêneros alimentícios na região. Dessa forma, a aquisição busca compatibilizar as diretrizes do Programa e as necessidades da comunidade escolar com as condições e recursos disponíveis, de modo a viabilizar a oferta regular da alimentação escolar durante o período letivo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assuntos Estudantis - CAE	Raniery Márcio Freire

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega dos produtos 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 quantitativo e prazo de garantia ou validade;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.;

- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que garantirão a sua cabal integridade e a logística deverá garantir criteriosos cuidados de transporte, a fim de evitar a necessidade de substituição dos itens contratados. Declaração dos contratantes, de que dispõem de pleno conhecimento das condições necessárias para o fornecimento dos itens. Quanto aos requisitos da contratação, todo e qualquer gênero e/ou produto/serviço ofertados deverão estar obrigatoriamente dentro das especificações solicitadas;
- Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES /MP n. 5/2017;

Crítérios de Sustentabilidade:

Atendendo ao disposto no art. 5º da IN SLTI/MPOG nº 01/2010, serão exigidos dos fornecedores contratados, como critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição do objeto pretendido, que:

- Os bens sejam constituídos, preferencialmente, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448-1 e 15448-2; Sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs). Para os produtos de origem animal: 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). Para os produtos embalados, devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resolução 429, de 08 de outubro de 2020, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999). Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

Garantia da contratação

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, uma vez que a garantia é obrigatória para os contratos que envolvam a execução de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 7º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, e do item 3 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES /MP n.º 05/2017, o que não é o caso da presente contratação. Além disso, os bens que constituem o objeto da presente contratação constituem-se de itens que possuem pouco valor agregado e cujo consumo será efetuado em pouco espaço de tempo, dispensando desta forma a exigência de garantia de execução

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações anteriores realizadas pelo IFNMG Campus Araçuá e contratações similares de outros órgãos e entidades, constatando-se que o formato de contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, atende à necessidade comum do objeto em questão. Opta-se por adquirir os materiais por meio de Intenção de Registro de Preços (IRP) tendo em vista as vantagens oferecidas, sendo esta conveniente à aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Além disso, a utilização de IRP tende a atrair maior interesse do mercado, resultando no aumento da competitividade e qualidade dos bens e serviços contratados nos procedimentos licitatórios. Atendendo à legislação em vigor, em especial ao disposto no Art. 5º da IN 65 /2021, foi realizada pesquisa no Painel de Preços e em sites especializados, com o objetivo de identificar e buscar novas metodologias, tecnologias, inovações e soluções de mercado, que melhor atendessem às necessidades e interesses da Administração Pública. Com a adoção de tal procedimento, foi possível também verificar e readequar as especificações dos materiais à compatibilidade com os disponíveis no mercado.

No levantamento de mercado, foi priorizada a utilização da ferramenta Preço Estimado e do site governamental “Painel de Preços”, sendo coletados, no mínimo, 3 (três) preços de compras realizadas por outros Órgãos da Administração Pública, obtendo-se o preço de referência por meio do cálculo do preço médio. Para os itens em que não foram identificados preços disponíveis nas bases de dados consultadas, foi realizada pesquisa diretamente junto ao comércio local, buscando-se obter valores compatíveis com os praticados no mercado da região.

Após a análise das opções de mercado disponíveis, constatou-se que a melhor forma de contratação seria a aquisição dos bens consumíveis por meio de Pregão Eletrônico, tendo em vista a natureza dos objetos e a inviabilidade de locação de materiais destinados ao consumo imediato.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento dos estudantes do Campus, por meio de Pregão Eletrônico, considerando o atual processo de transição para o funcionamento do refeitório e de reestruturação do serviço de alimentação escolar. A contratação busca possibilitar a execução dos cardápios planejados e a melhoria gradual da variedade e qualidade dos alimentos ofertados aos estudantes.

Os cardápios foram elaborados pela nutricionista responsável, considerando as especificidades do Campus, as condições do comércio local, a estrutura disponível para preparo e distribuição dos alimentos, a capacidade operacional do serviço e as demais limitações identificadas. Buscou-se, dentro dessas condições, atender, na maior medida possível, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

A aquisição também observará as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a RDC ANVISA nº 216/2004, bem como as disposições da Lei nº 14.914/2024 relativas à alimentação nas instituições federais de ensino. Dessa forma, pretende-se garantir o abastecimento necessário à execução dos cardápios e à continuidade do serviço de alimentação escolar, de forma compatível com a realidade e as condições do Campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Cronograma
01	SUCO DE UVA INTEGRAL, tinto, sem conservantes, sem corantes, sem açúcar e sem adição de água. Pasteurizado. Características: graduação alcoólica 0%; Embalagem tetrapak, 200 ml. Validade mínima de 12 meses da data de entrega	200 mL	12.700	Entrega trimestral
02	SUCO DE LARANJA INTEGRAL, sem conservantes, sem corantes, sem açúcar e sem adição de água. Pasteurizado. Características: Pronto para beber; Embalagem tetrapak, 200 ml. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	200 mL	7.200	Entrega trimestral
03	IOGURTE: sabor morango, embalagem individual, apresentação de 170g. Constituído de leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, amido modificado, aromatizantes, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), amido modificado e fermento lácteo. Selo de inspeção obrigatório (SIF/SIE/SIM). Validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega do produto.	170 mL	11.400	Entrega bimestral
04	ÁGUA DE COCO INTEGRAL: sem adição de água, sem açúcar. Esterilizada; Pronto para beber; Embalagem tetrapak, 200 ml. Validade mínima de 10 meses	200 mL	12.000	Entrega trimestral
05	MIX DE CASTANHAS E FRUTAS SECAS: embalagem individual, apresentação de 30 g, sem adição de sal, sem adição de açúcar. Ingredientes: composto por amendoim torrado, uvas passa preta, castanha de caju, castanha do Pará e amêndoas. Não contendo glúten, soja e lactose. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	30 g	6.000	Entrega trimestral
06	UVA-PASSA DESIDRATADA: preta, sem semente, livre de fungos, embalagem individual apresentação de 30 g. Ingredientes: uva passa preta desidratada. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	30 g	4.000	Entrega trimestral
07	LEITE DE VACA INTEGRAL: submetido ao processo de ultra alta temperatura (UHT), longa vida; embalagem original de 1 litro, íntegra, sem amassados ou vazamentos; teor de gordura conforme legislação vigente; aspecto, cor, odor e sabor característicos; adequado para consumo; validade mínima de 90 dias.	1 L	3.000	Entrega trimestral
08	Açúcar do tipo cristal coloração branca, CATMAT nº 603269.	1 kg	350	Entrega trimestral
09	PIPOCA: pronta para consumo, preparada a partir de milho para pipoca, com textura crocante e características próprias do produto. Poderá ser preparada com óleo vegetal, sem adição de açúcar. Acondicionada em embalagem individual, íntegra e adequada para transporte, proteção e conservação do produto, com peso líquido entre 40 g e 50 g por unidade, preparada e entregue no mesmo dia para consumo imediato. O produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, sem sujidades, matérias estranhas, sinais de deterioração ou umidade excessiva. A embalagem deverá conter identificação do produto, lote e prazo de validade, conforme legislação vigente.	50 g	8.000	Entrega quinzenal
10	CACAU EM PÓ: obtido a partir do processamento do cacau; sem adição de açúcar, leite, aromatizantes ou outros aditivos; coloração marrom, aroma e sabor característicos; textura fina e homogênea; livre de sujidades, umidade, odores estranhos ou matérias impróprias; embalagem íntegra de 1 kg, própria para alimentos, resistente e vedada; validade mínima de 12 meses.	1 kg	100	Entrega trimestral

11	IOGURTE SEM LACTOSE: produto lácteo fermentado, sabor morango, sem lactose, acondicionado em embalagem individual com apresentação de 170 g. Constituído por leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, amido modificado), aromatizantes, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante, amido modificado e fermento lácteo. Deve apresentar características próprias do produto, com textura homogênea e adequada, livre de alterações, sujidades ou sinais de deterioração. Produto com selo de inspeção obrigatório (SIF/SIE/SIM). Validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega do produto.	170 g	120	Entrega bimestral
12	LEITE SEM LACTOSE: produto obtido a partir de leite de vaca integral, submetido ao processo de ultra alta temperatura (UHT), longa vida, acondicionado em embalagem original de 1 litro, íntegra, sem amassados, perfurações ou vazamentos. Produto de primeira qualidade, sem lactose, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, teor mínimo de gordura conforme legislação vigente, adequado para consumo. Deve apresentar identificação, lote e informações conforme legislação aplicável. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega do produto.	1 L	100	Entrega trimestral

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 251.143,20

O valor estimado da contratação é R\$ 251.143,20

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Deste modo, o disposto é aplicável na presente contratação, não se vislumbrando motivação para o não parcelamento do mesmo. A natureza dos materiais o torna divisível, deste modo, garantindo um melhor aproveitamento dos produtos disponíveis no mercado e como consequência a ampliação da competitividade. De acordo com a equipe de planejamento, poderá haver parcelamento da solução a contratar.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta contratação deverá ser compatibilizada com a contratação de itens de alimentação escolar (agricultura familiar) processo nº 23391.000872/2026-64 .

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios se encontra alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2024/2028 - do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - IFNMG, quando coloca que no âmbito da política de atendimento aos discentes busca atingir o Objetivo 8 do referido PDI: "Fortalecer e consolidar as ações de assistência estudantil, inclusão e diversidades".

Em consonância com as diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), a Coordenadoria de Assuntos Estudantis desenvolve ações voltadas à permanência e ao desenvolvimento dos estudantes, reconhecendo a alimentação adequada e saudável como fundamental para o atendimento das necessidades nutricionais e para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado nos campi do IFNMG, contribui para garantir o acesso regular a uma alimentação de qualidade, favorecendo a concentração, o aprendizado, o desempenho acadêmico e a permanência dos estudantes na instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos gêneros alimentícios permitirá garantir o abastecimento necessário para a oferta regular de lanches aos estudantes, possibilitando a execução dos cardápios planejados pela nutricionista e a oferta de preparações variadas e de qualidade. A aquisição também contribuirá para a promoção

da segurança alimentar e nutricional dos estudantes e para o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A oferta regular de lanches durante a jornada escolar representa uma importante ação de apoio à permanência dos estudantes, especialmente daqueles em situação de insegurança alimentar e nutricional. A disponibilização desses alimentos contribui para melhores condições de participação e aprendizagem e, conseqüentemente, para a permanência dos estudantes na instituição e a redução da evasão escolar.

13. Providências a serem Adotadas

Após avaliação das condições do IFNMG - Campus Araçuaí para a execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, não foi identificada a necessidade de adequações estruturais ou intervenções prévias no ambiente institucional para a viabilização da contratação. As instalações e os espaços destinados ao recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios apresentam condições para o atendimento do objeto, não sendo necessárias adaptações físicas ou aquisição de infraestrutura adicional especificamente para esta contratação.

Ressalta-se, contudo, que, para a adequada execução contratual, deverão ser adotadas medidas administrativas e operacionais de rotina, tais como o planejamento e acompanhamento das entregas, a conferência dos produtos recebidos quanto às especificações, quantidades, condições de conservação e prazos de validade, bem como o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios. Deverá, ainda, ser realizado o acompanhamento da execução contratual pelos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização, observando-se as condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos da contratação.

Dessa forma, conclui-se que não são necessárias providências estruturais ou capacitações específicas previamente à celebração do contrato, sendo suficientes as medidas administrativas e operacionais inerentes à gestão e fiscalização da contratação para garantir o adequado fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens, ao desperdício de alimentos e ao transporte dos gêneros alimentícios.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observados o planejamento adequado das quantidades, o correto armazenamento e conservação dos produtos, visando reduzir perdas e desperdícios, bem como a separação e destinação adequada dos resíduos gerados. Sempre que possível, deverão ser priorizadas embalagens adequadas e que minimizem a geração de resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das justificativas expostas nos estudos preliminares, verifica-se a necessidade da contratação dos itens solicitados por serem primordiais ao atendimento aos discentes do IFNMG Campus Araçuaí, não havendo inviabilidade técnica, legal ou de natureza institucional para sua contratação. Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida.

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](#).

NATHALIA VALENTIM DE SOUZA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/09/2026 às 07:45:35.

RANIERY MARCIO FREIRE

Assistente de Alunos/Coordenador da CAE



Assinou eletronicamente em 25/09/2026 às 09:01:55.

SINARA LEITE SA

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 25/09/2026 às 15:16:38.

EDUARDO BRITO DA SILVA

Assistente de Alunos