

INST.FED.DE EDUC.TEC BAHIA/CAMPUS SANTO AMARO

Estudo Técnico Preliminar 10/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23284.000441/2026-15

2. Descrição da necessidade

2.1 Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e que o poder público deve adotar políticas e ações a fim de promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

2.2 Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo viabilizar a **aquisição emergencial** de gêneros alimentícios destinados à cozinha institucional do IFBA Campus Santo Amaro, com vistas a assegurar a continuidade da alimentação escolar no retorno das aulas. A medida justifica-se pela impossibilidade de conclusão do processo licitatório regular em tempo hábil para atender à demanda imediata, o que poderá ocasionar o desabastecimento de itens básicos e essenciais ao preparo das refeições. Assim, a contratação emergencial mostra-se necessária para garantir o regular fornecimento da alimentação escolar até a conclusão do pregão em andamento.

2.3 A presente contratação tem por finalidade viabilizar o fornecimento de gêneros alimentícios essenciais destinados à alimentação dos estudantes do IFBA Campus Santo Amaro, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para os discentes da educação básica a fim de contribuir para a permanência estudantil, o desenvolvimento das atividades acadêmicas e a garantia da segurança alimentar e nutricional dos(as) estudantes, conforme descrição e quantidades contidas na tabela abaixo:

RELAÇÃO DE ITENS DA CONTRATAÇÃO						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	CÓDIGO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	OBJETO: açúcar cristal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: açúcar tipo cristal, obtido da cana-de-açúcar, composto predominantemente por sacarose, de cor branca característica, solto, não pegajoso, não empedrado e sem umidade excessiva, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de 1 kg, em material atóxico, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	603269	Kg	100	R\$ 4,07	R\$ 407,00
2	OBJETO: aveia em flocos finos LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data e fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 170g. Prazo de validade de 03 (três) meses a partir da data de entrega do produto.	460501	Embalagem de 170 g	15	R\$ 5,39	R\$ 80,85
	OBJETO: carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: carne de frango, tipo filé de peito, sem pele e sem osso, 1ª categoria, congelada, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob					

3	inspeção sanitária oficial. Deve apresentar coloração característica, odor próprio, aspecto firme, não amolecida e não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas, larvas, contaminações e manchas esverdeadas. Adição de água máxima de 6%, conforme rotulagem. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, em bandejas de 1 kg. A rotulagem deve conter identificação do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, data de validade, peso e selo do serviço de inspeção (SIF/SIE/SIM), atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	447581	Kg	300	R\$ 24,92	R\$ 7.476,00
4	OBJETO: condimento tipo urucum em pó (colorau) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: condimento alimentício tipo urucum em pó (colorau), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, impurezas e materiais estranhos, sem formação excessiva de grumos e sem sinais de umidade. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto ou alterações de odor e sabor. Acondicionado em embalagem de 500 g, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463937	Embalagem de 500 g	15	R\$ 7,79	R\$ 116,85
5	OBJETO: ervilha em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: ervilha em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462823	Embalagem tipo sachê de 280 g Peso líquido de 170 g	60	R\$ 3,89	R\$ 233,40
6	OBJETO: farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de mandioca, tipo 1, aspecto fino, seca, branca, isenta de materiais terrosos, fungos ou parasitas e livre de umidade e substâncias estranhas ao produto. A embalagem deve ser de 1 kg, plástica de polietileno, transparente, íntegra e não violada, sem furos/vazamentos. Rotulagem de acordo com legislação sanitária vigente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, peso líquido e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458918	Kg	60	R\$ 7,29	R\$ 437,40
7	OBJETO: farinha de milho tipo flocada (flocos de milho) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de milho, tipo flocão (flocos de milho), pré cozida, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459017	Pacote de 500 g	200	R\$ 2,75	R\$ 550,00
	OBJETO: leite de vaca integral UHT LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					

8	DESCRIÇÃO DETALHADA: leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem contendo 1 litro, tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 02 (dois) meses a contar da data de entrega do produto.	445995	Litro	300	R\$ 6,12	R\$ 1.836,00
9	OBJETO: margarina com sal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: margarina cremosa com sal, com teor mínimo de lipídeos de 60%, apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e bolores. Deve apresentar 0 g de gorduras trans por porção, conforme rotulagem, e não conter gordura vegetal parcialmente hidrogenada na lista de ingredientes. Acondicionada em embalagem atóxica, íntegra e não violada, contendo 500 g, com identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e validade. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável, incluindo requisitos de produção, embalagem e rotulagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463699	Embalagem 500 g	20	R\$ 7,50	R\$ 150,00
10	OBJETO: massa alimentícia seca de sêmola, tipo concha (para sopa) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: massa alimentícia seca, tipo concha elaborada a partir de sêmola de trigo e água, com demais ingredientes/aditivos permitidos pela legislação vigente, própria para preparo de sopas e caldos. Isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, íntegra e não violada, com 500 g, contendo identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	458979	Pacote de 500 g	10	R\$ 4,57	R\$ 45,70
11	OBJETO: milho verde em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462824	Embalagem tipo sachê de 280 g Peso líquido de 170 g	80	R\$ 3,79	R\$ 303,20
12	OBJETO: pão doce tipo bisnaga (tipo cachorro quente). LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: pão doce, tipo bisnaga "hot dog", cada unidade deverá pesar 50g. Acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	460386	Pacote de 500 g	50	R\$ 10,28	R\$ 514,00
13	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor goiaba LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor goiaba. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na	464514	Kg	60	R\$ 14,11	R\$ 846,60

	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
14	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464475	Kg	90	R\$ 14,03	R\$ 1.262,70
15	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor umbu LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor umbu. Produto resultante da concentração da polpa de umbu por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464492	Kg	60	R\$ 14,69	R\$ 881,40
TOTAL GERAL						R\$ 15.141,10

2.4 O Serviço de Nutrição (NUTRICA0.STA) do IFBA *Campus* Santo Amaro, é um setor vinculado ao Departamento de Administração e Patrimônio (DEPAD.STA) e contribui com a manutenção da infraestrutura necessária para o pleno funcionamento da cozinha e do refeitório institucionais.

2.5 Atualmente a cozinha institucional do IFBA Santo Amaro é o local de produção da alimentação escolar dos discentes matriculados na educação básica do IFBA Santo Amaro, no âmbito do PNAE.

2.6 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, *Campus* Santo Amaro, localizado na 1º Travessa São José, s/nº, Bomfim, CEP 44200-000, oferece ensino gratuito distribuído nas seguintes modalidades: ensino médio integrado, ensino médio subsequente e Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja).

2.7 Visando a manutenção do fornecimento da alimentação escolar no IFBA *Campus* Santo Amaro, este estudo técnico preliminar pretende demonstrar a necessidade de **complementação emergencial** de alguns gêneros alimentícios em conformidade com a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

2.8 Os alimentos propostos neste ETP não incluem os gêneros alimentícios que devem ser adquiridos da agricultura familiar, de acordo com o artigo 29 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que estabelece que, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) do recurso financeiro repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

2.9 Os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar, com no mínimo 45% do recurso financeiro repassado pelo FNDE, serão realizados em processo à parte.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICA0.STA	Tícia Ranessa Santos Campos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação para a aquisição dos gêneros alimentícios deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normativas pertinentes à aquisição de bens comuns pela Administração Pública Federal.

4.2. A empresa vencedora deverá atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo e descrição detalhada dos produtos e descritas neste estudo técnico e termo de referência. Os bens e produtos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3 Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade especificados no termo de referência e/ou a legislações específicas que se aplicam à categoria do produto - certificação de aprovação ou registro ou selo de conformidade, além de portarias e resoluções, pelos órgãos e/ou entidades competentes - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária.

4.4 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

4.5 A entrega dos gêneros alimentícios **será realizada em 02 (duas) remessas**, conforme a demanda do Serviço de Nutrição do IFBA Campus Santo Amaro e a capacidade de armazenamento da unidade, especialmente no caso de produtos congelados e refrigerados, de forma a garantir o adequado acondicionamento, a conservação dos itens e o regular abastecimento da cozinha institucional.

4.6 As solicitações serão enviadas pelo Serviço de Nutrição ou outro setor designado pela gestão máxima do IFBA *Campus* Santo Amaro, por e-mail ou por outro meio de comunicação que possibilite a comprovação do recebimento por parte da contratada.

4.7 A entrega deverá ocorrer em até 15 dias após o recebimento da nota de empenho ou após solicitação formal da contratante;

4.8 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na cozinha institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Santo Amaro, localizado a 1ª Travessa São José, s/n, Bonfim, *Campus* Santo Amaro - Bahia. CEP: 44.200-000.

4.9 Nos meses de férias discentes, as solicitações poderão ser reduzidas significativamente e em casos de paralisações ou greves a entrega será paralisada até que se retorne às atividades habituais.

4.10 No ato da entrega/recebimento dos gêneros alimentícios pelos fornecedores, serão observadas a quantidade, a qualidade e prazo de validade dos produtos, os quais deverão respeitar o solicitado neste Estudo técnico e no Termo de Referência.

4.11 Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

4.11.1 Isentos de substâncias terrosas;

4.11.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.11.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.11.4 Sem umidade externa e/ou interna anormal;

4.11.5 Isentos de odor e sabor estranhos à suas propriedades organolépticas;

4.11.6 Isentos de enfermidades.

4.11.7 Acondicionado em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados, em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte;

4.11.8 Com prazo de validade compatível com a natureza de cada produto, conforme especificado neste ETP e Termo de Referência.

4.12 Não serão aceitos quaisquer materiais, que apresentem mau estado de conservação, amassados ou com seus lacres violados ou qualquer outra característica que ofereçam risco na sua utilização.

4.13 Constatado qualquer problema que desabone a qualidade do produto, este deverá ser substituído por outro de igual ou superior qualidade, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sem quaisquer ônus à CONTRATANTE.

4.14 Se no ato da entrega dos produtos a Nota Fiscal/Fatura não for aceita pela Unidade Solicitante, devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as necessárias correções, passando a contar o recebimento provisório a partir da data de sua reapresentação.

4.15 Durante a vigência do contrato serão obrigações da Contratante:

4.15.1 Elaborar o pedido de fornecimento conforme especificações estabelecidas e conforme a demanda;

4.15.2 Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas em contrato legalmente constituído;

- 4.15.3 Comunicar à Contratada sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 4.15.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 4.16 Durante a vigência do termo, a contratada terá as seguintes obrigações:
- 4.16.1 A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no contrato ou termo de referência, bem como da sua proposta, assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, sem qualquer ônus para o IFBA Campus Santo Amaro.
- 4.16.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- 4.16.3 Promover a remoção e substituição, às suas expensas, dos produtos que estiverem em desacordo com as especificações;
- 4.16.4 Providenciar às suas custas todos os equipamentos, ferramentas e acessórios necessários para a perfeita entrega dos produtos.
- 4.16.5 Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais em veículos apropriados e pessoal habilitado para esta finalidade, observando todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos competentes.
- 4.16.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 4.17 O contratado deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para o atendimento da demanda.

5. Levantamento de Mercado

- 5.1 Os bens objeto deste estudo preliminar e aquisição estão dentro da padronização seguida pelo COMPRASNET - Ministério da Economia, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG.
- 5.2 Os valores utilizados para o cálculo do valor de referência neste ETP e a ser apresentado no Termo de Referência foram pesquisados de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020 e a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.
- 5.3 A pesquisa de preços realizada consta como Anexo I deste ETP.

6. Descrição da solução como um todo

- 6.1 A solução adotada neste Estudo Técnico Preliminar visa à **aquisição emergencial de gêneros alimentícios**, por meio de **Dispensa de Licitação**, com vigência estimada para suprir a demanda pelo período de 2 (dois) meses, garantindo a continuidade do fornecimento da alimentação escolar aos discentes da educação básica do IFBA Campus Santo Amaro, enquanto se conclui o novo processo licitatório (Pregão Eletrônico) atualmente em fase de elaboração.
- 6.2 O objetivo é garantir a continuidade da oferta de refeições nutritivas e equilibradas, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudáveis, a melhoria do rendimento escolar e a garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, no âmbito do PNAE.
- 6.3 A demanda decorre da necessidade de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios indispensáveis ao funcionamento da cozinha institucional, tendo em vista que o processo licitatório regular ainda se encontra em andamento e não será concluído em tempo hábil para suprir a demanda no retorno das aulas. Dessa forma, a contratação emergencial mostra-se necessária para evitar o desabastecimento de itens básicos e assegurar a continuidade da alimentação ofertada aos estudantes até a finalização do pregão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- 7.1 As estimativas da quantidades a serem contratadas estão informadas na tabela abaixo:

RELAÇÃO DE ITENS DA CONTRATAÇÃO					

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	CÓDIGO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	OBJETO: açúcar cristal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: açúcar tipo cristal, obtido da cana-de-açúcar, composto predominantemente por sacarose, de cor branca característica, solto, não pegajoso, não empedrado e sem umidade excessiva, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de 1 kg, em material atóxico, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	603269	Kg	100	R\$ 4,07	R\$ 407,00
2	OBJETO: aveia em flocos finos LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data e fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 170g. Prazo de validade de 03 (três) meses a partir da data de entrega do produto.	460501	Embalagem de 170 g	15	R\$ 5,39	R\$ 80,85
3	OBJETO: carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: carne de frango, tipo filé de peito, sem pele e sem osso, 1ª categoria, congelada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. Deve apresentar coloração característica, odor próprio, aspecto firme, não amolecida e não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas, larvas, contaminações e manchas esverdeadas. Adição de água máxima de 6%, conforme rotulagem. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, em bandejas de 1 kg. A rotulagem deve conter identificação do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, data de validade, peso e selo do serviço de inspeção (SIF/SIE/SIM), atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	447581	Kg	300	R\$ 24,92	R\$ 7.476,00
4	OBJETO: condimento tipo urucum em pó (colorau) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: condimento alimentício tipo urucum em pó (colorau), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, impurezas e materiais estranhos, sem formação excessiva de grumos e sem sinais de umidade. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto ou alterações de odor e sabor. Acondicionado em embalagem de 500 g, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463937	Embalagem de 500 g	15	R\$ 7,79	R\$ 116,85
5	OBJETO: ervilha em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: ervilha em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos,	462823	Embalagem tipo sachê de 280 g Peso líquido de 170 g	60	R\$ 3,89	R\$ 233,40

	estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.					
6	OBJETO: farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de mandioca, tipo 1, aspecto fino, seca, branca, isenta de materiais terrosos, fungos ou parasitas e livre de umidade e substâncias estranhas ao produto. A embalagem deve ser de 1 kg, plástica de polietileno, transparente, íntegra e não violada, sem furos/vazamentos. Rotulagem de acordo com legislação sanitária vigente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, peso líquido e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458918	Kg	60	R\$ 7,29	R\$ 437,40
7	OBJETO: farinha de milho tipo flocada (flocos de milho) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de milho, tipo flocão (flocos de milho), pré cozida, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459017	Pacote de 500 g	200	R\$ 2,75	R\$ 550,00
8	OBJETO: leite de vaca integral UHT LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem contendo 1 litro, tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 02 (dois) meses a contar da data de entrega do produto.	445995	Litro	300	R\$ 6,12	R\$ 1.836,00
9	OBJETO: margarina com sal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: margarina cremosa com sal, com teor mínimo de lipídeos de 60%, apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e bolores. Deve apresentar 0 g de gorduras trans por porção, conforme rotulagem, e não conter gordura vegetal parcialmente hidrogenada na lista de ingredientes. Acondicionada em embalagem atóxica, íntegra e não violada, contendo 500 g, com identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e validade. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável, incluindo requisitos de produção, embalagem e rotulagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463699	Embalagem 500 g	20	R\$ 7,50	R\$ 150,00
10	OBJETO: massa alimentícia seca de sêmola, tipo concha (para sopa) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: massa alimentícia seca, tipo concha elaborada a partir de sêmola de trigo e água, com demais ingredientes/aditivos permitidos pela legislação vigente, própria para preparo de sopas e caldos. Isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem atóxica, íntegra e não violada, com 500 g, contendo identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	458979	Pacote de 500 g	10	R\$ 4,57	R\$ 45,70
	OBJETO: milho verde em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					

11	DESCRIÇÃO DETALHADA: milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462824	Embalagem tipo sachê de 280 g Peso líquido de 170 g	80	R\$ 3,79	R\$ 303,20
12	OBJETO: pão doce tipo bisnaga (tipo cachorro quente). LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: pão doce, tipo bisnaga "hot dog", cada unidade deverá pesar 50g. Acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	460386	Pacote de 500 g	50	R\$ 10,28	R\$ 514,00
13	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor goiaba LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor goiaba. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464514	Kg	60	R\$ 14,11	R\$ 846,60
14	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464475	Kg	90	R\$ 14,03	R\$ 1.262,70
15	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor umbu LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor umbu. Produto resultante da concentração da polpa de umbu por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464492	Kg	60	R\$ 14,69	R\$ 881,40
TOTAL GERAL						R\$ 15.141,10

7.2 A quantidade do objeto foi estimada considerando a distribuição de alimentação escolar no turno matutino e vespertino (para os discentes matriculados no ensino médio) e no turno noturno (para os discentes matriculados no ensino médio subsequente, Programa Nacional de Integração da

Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos), projetada para um período de 2 (dois) meses, até que seja concluído o novo processo licitatório.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.141,10

8.1 O valor estimado desta contratação é de **R\$ 15.141,10** (quinze mil, cento e quarenta e um reais e dez centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto deverá ser fornecido **parcelado**, com previsão de 2 (duas) remessas, por ser técnica e economicamente viável, possibilitando que os pedidos sejam feitos conforme a demanda da cozinha institucional.

9.2 A necessidade de parcelamento é justificada pela característica do objeto (gêneros alimentícios com prazos de validade diversos) e pela insuficiência de espaço no estoque institucional.

9.3 A entrega parcelada deverá estar normatizada em contrato assinado pelas partes ou por outro dispositivo que substitua satisfatoriamente os termos do contrato.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 A efetiva execução do objeto proposto depende, de forma correlata e/ou interdependente, da continuidade de serviços e insumos tais como: mão de obra de cozinheiras, fornecimento regular de cilindros de gás liquefeito de petróleo (GLP), bem como a sua manutenção, além da disponibilidade de utensílios e equipamentos de cozinha. Tais elementos estão atualmente garantidos por contratos vigentes e/ou pela estrutura própria da instituição, não sendo objeto desta contratação, mas reconhecidos como essenciais para o funcionamento adequado das atividades.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. O objeto deste ETP foi inserido no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) de modo que esta contratação contribuirá para a execução das ações planejadas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Com esta aquisição espera-se **complementar** e contribuir com o fornecimento adequado da alimentação escolar aos discentes do IFBA *Campus* Santo Amaro, no âmbito do PNAE durante o início do ano letivo de 2026, de acordo com cardápio elaborado por nutricionista e conforme recomendações da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para garantir o funcionamento da cozinha institucional e a continuidade do fornecimento da alimentação escolar aos estudantes da educação básica do IFBA *Campus* Santo Amaro, é fundamental manter uma estrutura mínima adequada na unidade de alimentação e nutrição.

13.2 Esta aquisição não exige muitas providências adicionais. No entanto, considerando a necessidade de preparo diário dos alimentos, é essencial assegurar: a permanência da equipe de cozinheiras contratadas via empresa terceirizada; o fornecimento regular de gás liquefeito de petróleo (GLP) em quantidade suficiente; a manutenção preventiva da rede de gás; o suprimento adequado de materiais de limpeza para a cozinha e o refeitório; além de utensílios e equipamentos básicos para o preparo e distribuição das refeições. Essas ações visam garantir uma alimentação saudável, segura e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Cabe a CONTRATADA observar, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

14.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, para atender a critérios de sustentabilidade, o licitante deverá priorizar em suas propostas:

- a) Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- b) Que 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;
- c) Que os bens são, 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;
- d) Que 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).

14.2 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

14.3 Para produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

14.3.1 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). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento.

14.4 Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871 /2009 e na Lei N.º 7.678 /1988:

14.4.1 O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica.

14.5 Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 –ANVISA):

14.5.1 O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento;

14.6 Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha:

14.6.1 O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se viável por atender a uma necessidade essencial do IFBA Campus Santo Amaro, consistente em garantir a continuidade da alimentação ofertada aos estudantes. A aquisição dos gêneros alimentícios descritos neste ETP justifica-se pelo risco de desabastecimento de itens básicos, tendo em vista que o processo licitatório regular em andamento não será concluído em tempo hábil para atender à demanda imediata decorrente do retorno das aulas. Assim, a contratação emergencial mostra-se necessária, em caráter temporário, para assegurar o funcionamento da cozinha institucional até a conclusão do pregão. Além disso, conforme análise realizada neste instrumento, a medida apresenta compatibilidade com a disponibilidade de mercado e com a legislação vigente, não havendo impedimentos ao prosseguimento da contratação.

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](#).

TICIA RANESSA SANTOS CAMPOS

Nutricionista Responsável Técnica



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 08:36:21.