

INST.FED.AMAZ./CAMPUS S.GABRIEL DA CACHOEIRA

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23443.000647/2026-75

2. Definição Básica do Objeto

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para a alimentação escolar dos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus São Gabriel da Cachoeira (IFAM/CSGC), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3. Descrição da necessidade

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), destinados a preparação da alimentação escolar, visando promover o crescimento e desenvolvimento saudável dos discentes regularmente matriculados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus São Gabriel da Cachoeira (IFAM/CSGC), com entrega parcelada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3.2. Considerando que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

3.3. Considerando que o IFAM/CSGC está localizado em um município com predominância de **população indígena e altos índices de vulnerabilidade social**, a alimentação escolar desempenha um papel essencial na vida dos discentes. Dessa forma, a oferta diária de refeições equilibradas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes contribui para a segurança alimentar impactando diretamente na saúde, no desempenho acadêmico e no bem-estar geral, promovendo melhores condições de aprendizagem e permanência na instituição.

3.4. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) possibilita a dosagem mais específica para cada refeição, a economia no preparo e a maior distribuição de alimento à comunidade discente. Isso porque, o campus São Gabriel da Cachoeira possui um refeitório amplo e arejado, um contrato vigente de serviço de cozinha e auxiliar de cozinha para preparar a merenda e uma cozinha com estrutura apropriada e equipada para o trabalho.

3.5. A pretensa aquisição tem como objetivo suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos alunos, sendo a alimentação escolar um incentivo para frequência nas aulas, proporcionando diariamente uma refeição nutritiva e dando suporte àqueles que não têm condições de prover a alimentação saudável.

3.6. No caso do não atendimento a demanda, o rendimento e frequência escolar estarão seriamente comprometidos, visto que parte do público atendido, tem na merenda escolar ofertada pela Campus São Gabriel da Cachoeira sua única fonte de alimentação, ou o complemento das refeições diárias.

3.7. Propiciando também um acesso igualitário, respeitando os hábitos alimentares regionais, bem como as diferenças biológicas entre as faixas etárias, como preconiza a Resolução/CD/FNDE nº38, de 16 de julho de 2009, que dispõe sobre o **atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**.

3.8. A contratação pretendida atenderá o quantitativo baseado no consumo anual da unidade, mensurado com base nas demandas nutricionais definidas no planejamento da Nutricionista Sistêmica, Kátia Jamile Gadelha de Melo, lotada na DAES/Reitoria, e que apoiou o IFAM/CSGC por meio do planejamento contido nos anexos do presente Estudo Técnico Preliminar, alinhadas com o quantitativo de estudantes matriculados no *campus*.

3.10. Foram considerados também, os quantitativos de acordo com a programação dos cardápios semanais prevista para 200 (duzentos) dias letivos; além de considerar o histórico de contratações e consumo de anos anteriores.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO-DAE	Eleucimar Monteiro da Cunha
Coordenação de Alimentação Estudantil	Petronilda Matos de Lima
Nutricionista Sistêmica - DAES/REITORIA	Kátia Jamile Gadelha de Melo

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Especificações indispensáveis do objeto

5.1 A contratação ocorrerá por meio da formação de grupos, conforme descrito na tabela 1.1, constante no item 9 deste ETP. A formação de grupos é justificada em razão da compatibilidade e similaridade dos itens entre si, considerando que os materiais pretendidos são fornecidos por empresas que atuam no mesmo ramo de negócio, de modo a manter a competitividade necessária à disputa.

5.2 O fornecedor deve ser especializado na prestação de fornecimentos de gêneros alimentícios e deve ter sua sede no município de São Gabriel da Cachoeira, Amazonas. Considerando as características específicas da prestação dos serviços e as limitações operacionais da unidade, justifica-se a restrição de participação a fornecedores sediados no município, com base nos seguintes fundamentos:

O transporte de alimentos perecíveis exige agilidade e condições adequadas para assegurar sua integridade e qualidade até a entrega. A contratação de fornecedores de localidades distantes acarreta riscos logísticos, como atrasos e deterioração dos produtos, impactando diretamente a continuidade e a qualidade dos serviços prestados aos estudantes.

- A unidade contratante não possui estrutura adequada para armazenamento em grande escala, sobretudo de produtos perecíveis, que demandam controle específico de temperatura e condições de conservação. Essa limitação inviabiliza o recebimento de grandes quantidades em um único lote, tornando necessário o fornecimento fracionado e frequente. Esse modelo de fornecimento parcelado e contínuo somente é viável por meio de fornecedores locais, que possuem maior flexibilidade e capacidade de atendimento rápido às demandas emergenciais.
- Além dos aspectos técnicos e logísticos, a restrição territorial contribui para o fortalecimento da economia local, estimulando a atividade comercial e o desenvolvimento de pequenos e médios empreendedores da região. Essa medida favorece a geração de emprego e renda no município, promovendo benefícios sociais e econômicos à comunidade local, o que está alinhado ao interesse público e às políticas de desenvolvimento regional.

5.3 Os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade e padrões fitossanitários condizentes com a legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.4 Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, condição esta indispensável para recebimento dos produtos.

5.5 Os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados e entregues em carros refrigerados e/ou isotérmicos, segundo as instruções do fabricante, não devendo apresentar qualquer sinal de descongelamento, sendo preservadas no ato da entrega todas as especificações próprias do alimento descritas.

5.6 Todos os produtos entregues deverão ser novos, estar dentro do prazo de validade de 12 (doze) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante, de acordo com a padronização seguida pelo órgão e conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes no item 8 deste instrumento e do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT.

5.7 Já os critérios de sustentabilidade devem ser considerados e os produtos fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível.

5.8 Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.

5.9 Dos produtos, serão exigidos:

- As características específicas de cada produto, conforme edital, bem como será realizado controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;
- Os produtos deverão estar isentos de umidade, de objetos estranhos e de vestígios de insetos;
- As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alterações do produto;
- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente, deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

5.10 No **recebimento das carnes** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportadas exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas. O prazo de validade das carnes não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados da data de entrega do produto (com exceção do charque, onde o prazo de validade não poderá ser inferior a 03 (três) meses e da linguagem calabresa, onde o prazo de validade não poderá ser inferior a 02 (dois) meses).

5.11 No **recebimento dos laticínios** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; temperaturas adequadas, respeitando as características do produto. Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade dos laticínios e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. O prazo de validade do leite não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega. Bebida láctea e queijos devem ter validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.

5.12 No **recebimento dos produtos não perecíveis** serão analisadas as seguintes características:

Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. O prazo de validade não poderá ser inferior a 4 (quatro) meses contados da data de entrega.

5.13 No **recebimento de hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras e ovos)** serão analisadas as seguintes características:

O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS-6, de 6/6/91 e CVS-11. Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados. Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

5.14 No **recebimento dos produtos de panificação** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos. Os pães deverão ser produzidos, preferencialmente, no dia da entrega, e com prazo de validade inferior a 12 (doze) horas.

Aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade para a avaliação de amostras

5.15 Com base na experiência de contratos anteriores não faz-se necessária a exigência de amostras.

Condições especiais de habilitação da empresa no ramo do objeto em razão de previsão normativa (autorização especial de funcionamento)

5.16 Para empresas fabricantes de produtos de origem animal será necessário:

- Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) expedido pelo órgão competente (Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal), nos termos das Leis Federais nº 1.283/50 e nº 6.360/76, Decreto Federal nº 8.077/13 e Portaria Federal nº 2.814/98;
- Título de Registro do Ministério da Agricultura, Pecuário e Abastecimento (MAPA) constando o número do Registro de Inscrição no SIF ou comprovação do SIF da empresa produtora.
- Para o item pão, a contratante deverá comprovar que exerce atividade econômica compatível com a fabricação de produtos de panificação, mediante ato constitutivo e inscrição no CNPJ com CNAE pertinente ao objeto. Deverá apresentar alvará de funcionamento expedido pelo órgão competente e alvará ou licença sanitária válida, emitida pela autoridade sanitária competente. O estabelecimento deverá estar em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, especialmente a Lei nº 9.782/1999 e a RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como demais normas federais, estaduais e municipais pertinentes.

Definir necessidade de atestado de capacidade técnica-operacional

5.17 Deverá ser apresentado atestado de capacidade técnica-operacional aos fornecedores para que se possa avaliar o relacionamento destes com outros órgãos ou instituições, assegurando ainda mais que a contratação será feita com fornecedores que sejam habilitados para fornecer.

5.18 As empresas participantes da licitação deverão apresentar comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Local de entrega do objeto a ser adquirido

5.19 Os itens a serem adquiridos deverão ser **entregues em remessa única ou parcelada, de acordo com tabela abaixo, no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, contados a partir da data de solicitação ao fornecedor pelo setor responsável, dentro do prazo de validade de 12 (doze) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante, no endereço: IFAM - Campus São Gabriel da Cachoeira: Estrada Br 307, Km 03, s/nº – Cachoeirinha, CEP: 69750-000 – **Município de São Gabriel da Cachoeira /Amazonas.**

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
PROTEÍNAS E ENLATADOS	Uma entrega a cada bimestre, entrega das 8:00h às 11:00h e 14:00h às 17:00h, exceto feriados.
LATICÍNIOS E FRIOS	Uma entrega quinzenal, das 8:00h às 11:00h e 14:00h às 17:00h, exceto feriados.
NÃO PERECÍVEIS	Uma entrega por mês, das 8:00h às 11:00h e 14:00h às 17:00h, exceto feriados.
OVOS E HORTIFRUTI	Entrega semanal, das 8:00h às 11:00h e 14:00h às 17:00h, exceto feriados.
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Entrega diária ou semanal, das 07:30h às 08:30h, exceto feriados.
POLPAS	Uma entrega por mês, das 8:00h às 11:00h e 14:00h às 17:00h, exceto feriados

5.19.1. O material somente será recebido em dia útil e horário comercial (07h30min às 11h00min e de 14h00min às 17h00min, horário local), salvo exceções justificadas e previamente autorizadas pelo fiscal do contrato.

5.19.2. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.19.3. No caso dos hortifrutis considerará para análise da sua procedência as características organolépticas que estão mencionadas na descrição do produto neste Termo de Referência.

5.20. A despesa com a logística necessária para a entrega e o desembarque dos itens deverá ocorrer por conta do fornecedor.

5.21.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

5.21.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.21.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.21.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.22. Na ocasião da entrega, o fiscal do contrato e/ou o servidor responsável pelo recebimento fará a conferência dos itens, observado as condições estabelecidas nos itens pertencentes a **Especificações indispensáveis do objeto** deste instrumento. Sendo que qualquer intercorrência considerada fora dos padrões aqui estabelecidos, poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o instrumento convocatório e seus anexos.

5.23. O gênero alimentício será recusado quando for comprovado que seu transporte ocorreu de forma inadequada, não respeitando a legislação vigente, principalmente os alimentos que são obrigados a serem transportados sob temperatura controlada.

5.24. A licitante interessada deverá:

5.24.1. No caso de produtos perecíveis, atentar ao prazo de validade na data da entrega que **não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.**

5.24.2. Ser empresa do ramo de atividade que guarde pertinência e compatibilidade em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação.

5.24.3. Ter conhecimento de que seu credenciamento junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao respectivo certame licitatório.

5.24.4. Realizar os cadastros necessários, conforme exigências especificadas no Edital, bem como, conferir seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados, junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente a correção, ou a alteração dos registros tão logo identifique a incorreção, bem como àqueles que se tornem desatualizados.

5.24.5. Atentar para o correto dimensionamento da proposta, onde deverá ser considerado o local de entrega do objeto, bem como a logística necessária para tal

5.25. Critérios e práticas de sustentabilidade.

5.25.1. Utilizou-se o 'GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - 6ª EDIÇÃO SET/2023' (<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>). Destaca-se o tópico pertinente a aquisição de alimentos - gêneros alimentícios (fl. 122).

A Lei n. 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.

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 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. Juntar aos autos a comprovação de que foi cumprido o percentual, sendo possível a aquisição de todo tipo de gêneros alimentícios, inclusive os que são oferecidos pela agricultura familiar.

6. Enquadramento legal no SRP

6.1. O certame será planejado para aquisições de bens via pregão eletrônico por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP em atendimento ao artigo 82 da Lei nº 14.133/21 e DECRETO Nº 11.462/23, e IN SEGES/MP nº 05/2017, com utilização do Sistema ETP Digital previsto na IN nº 58/2022 /SEGES/ME e na IN nº73/2022/SEGES/ME.

6.2. O Sistema de Registro de Preços é um procedimento auxiliar permitido em lei que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e aquisição parcelada de bens. Não se trata de uma modalidade licitatória, mas sim de um mecanismo para a formação de um banco de preços de fornecedores, que não gera um compromisso efetivo de aquisição. Por essa razão, a indicação de dotação orçamentária por ocasião do instrumento convocatório é desnecessária (ACÓRDÃO Nº 1.279/2008 e ACÓRDÃO Nº 647/2014 - TCU-PLENÁRIO).

6.3. O Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

6.4. Dessa forma, no processo em tela a utilização do SRP se justifica nos termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 11.462/2023, ou seja, a adoção do SRP nesta licitação justifica-se pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas.

6.5. O SRP permite ainda um processo simplificado, diminuindo custos administrativos, fracionamentos de despesas e diminuição no número de dispensas por licitação.

6.6. Em resumo, a opção pelo SRP neste processo busca a melhor eficiência administrativa, com a possibilidade de a contratação ser realizadas de acordo com a necessidade da Instituição, o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, a contratação rápida e flexível com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional e, a possibilidade de atendimento das demandas que originaram a licitação por um período de até 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

7. Levantamento de Mercado

7.1. A presente contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para alimentação escolar dos discentes do IFAM – Campus São Gabriel da Cachoeira, por meio de Pregão Eletrônico por SRP, ressaltando que a solução apresentada é a forma usual e já sedimentada nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

7.2. Sabe-se que, atualmente no mercado existem algumas alternativas de soluções para atender a necessidade de fornecer alimentação saudável para a merenda escolar, como:

I) Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de refeições: comparando os contratos de outros órgãos, observa-se que tal serviço elevaria consideravelmente o valor da despesa, por si tratar de um serviço que engloba vários fatores como local de preparo apropriado, mão-de-obra especializada, condições de higiene, etc. Além do mais, o município de São Gabriel da Cachoeira, localizado no Alto Rio Negro, não dispõe de empresas com capacidade técnica para ofertar o serviço nas quantidades e com a qualidade necessária. Sem falar nos inúmeros problemas recorrentes neste tipo de contratação como questões trabalhistas de empregados e com a qualidade das refeições preparadas.

II) Adesão a Atas de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios: pesquisa realizada no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais, verificou-se que não existem, no momento, atas disponíveis para adesão nas quantidades e nos itens necessários que atendem as especificações demandadas pelo IFAM Campus São Gabriel da Cachoeira.

III) Aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da alimentação escolar, através da modalidade Pregão Eletrônico por SRP, para a formação de um cadastro de valores máximos para aquisição futura dos bens pelo órgão público.

7.3. Diante dessas possibilidades, ao analisar criteriosamente as alternativas de soluções disponíveis no mercado, conclui-se que a melhor solução é a **aquisição dos itens para preparo da alimentação escolar, através da modalidade Pregão Eletrônico por SRP**, onde os itens são selecionados cuidadosamente e baseados em um cardápio balanceado e apropriado para as necessidades nutricionais do público atendido.

7.4. Isto porque, entende-se que esta é a forma mais adequada para fornecer a alimentação saudável aos alunos, dentro dos padrões de qualidade e higiene, pois todo o processo de preparação (desde a seleção dos itens, entrega, preparo e oferta) é diariamente acompanhado por servidores.

7.5. Ademais, o IFAM campus São Gabriel da Cachoeira possui vigente o Contrato 05/2023, cujo objeto é o serviço de cozinha e auxiliar de cozinha para o preparo da merenda escolar, além de uma cozinha equipada e um refeitório com estrutura adequada que atende satisfatoriamente a necessidade do Instituto.

7.6. Outrossim, a Administração Pública entende que o Pregão Eletrônico para o Registro de Preços representa a modalidade mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação. A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

7.7. Destaca-se que há no mercado diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

7.8. O próprio histórico desse tipo de aquisição pode ser observado por meio de consultas aos sistemas Paineis de Preços, Compras.gov.br, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência, demonstrando a capacidade do mercado fornecedor atender às necessidades dos órgãos e entidades da Administração.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para alimentação escolar dos discentes do IFAM – Campus São Gabriel da Cachoeira, por meio de Pregão Eletrônico por SRP, para fins de atendimento às necessidades nutricionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica.

8.2. A solução mais segura e viável é a aquisição de gêneros alimentícios em uma licitação na modalidade pregão eletrônico por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza dos bens desejados.

8.3. Esta alternativa representa a solução mais adequada e vantajosa, visto que com a aquisição dos itens diretamente e por unidades, ou seja, a aquisição do alimento por item "seco", possibilita a dosagem mais específica para cada refeição, a economia no preparo e a maior distribuição de alimento à comunidade discente. É importante frisar que o refeitório do Campus mantém equipe de terceirizados e estrutura pronta para o trabalho com o devido acompanhamento, gerenciamento e fiscalização dos procedimentos de entrega do material, armazenamento e preparo.

8.4. Os materiais a serem adquiridos são classificados como **material de consumo** que é definido como aquele que, em razão de seu uso corrente e da definição da Lei nº 4.320/1964, perde normalmente sua identidade física e/ou tem sua utilização limitada a dois anos. Ratificado no Art. 2º do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, conforme segue:

II - bem de consumo - todo material que atenda a, no mínimo, um dos seguintes critérios:

- a) durabilidade - em uso normal, perde ou reduz as suas condições de uso, no prazo de dois anos;
- b) fragilidade - facilmente quebradiço ou deformável, de modo irrecuperável ou com perda de sua identidade;
- c) perecibilidade - sujeito a modificações químicas ou físicas que levam à deterioração ou à perda de suas condições de uso com o decorrer do tempo;
- d) incorporabilidade - destinado à incorporação em outro bem, ainda que suas características originais sejam alteradas, de modo que sua retirada acarrete prejuízo à essência do bem principal; ou
- e) transformabilidade - adquirido para fins de utilização como matéria-prima ou matéria intermediária para a geração de outro bem;

IV - elasticidade-renda da demanda - razão entre a variação percentual da quantidade demandada e a variação percentual da renda média.

8.5. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, que são aqueles considerados como bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda, conforme o inciso II do Art. 2º do Decreto nº10.818, de 27 de setembro de 2021, visto que todos os itens são objetos de aquisição habitual/rotineira da Administração Pública, apresentam características que encontram no mercado padrões usuais de especificação e possibilitam o julgamento objetivo pelo menor preço.

8.6. Dessa forma, os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade e padrões fitossanitários condizentes com a legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.7. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s) para o item 6 (Café, apresentação: torrado moído, intensidade: média, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo, prazo validade mínimo: 12 meses, 500g), especificado na Tabela do item 8 deste instrumento, o produto aceitável deverá ser similar ou superior a marca: Santa Clara, Pilão, 3 Corações, estes servindo de simples referência, sendo aceito, portanto, produto de outra marca desde que atendidos os requisitos mínimos dispostos anteriormente. (TCU, Acórdão 113/2016, Plenário).

8.7.1. Nos termos do Art. 41, inciso I, da Lei 14.133/2021, a indicação de marcas para os produtos justifica-se para auxiliar a descrição do objeto a fim de tornar mais bem compreendida a identificação do bem, de forma a servir como referência. Ademais, a indicação visa garantir a aquisição de produtos com parâmetros mínimos de qualidade, reconhecidos pelo mercado, acreditados pelos órgãos de fiscalização.

8.8. Todos os produtos entregues deverão estar dentro do prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, de acordo com a padronização seguida pelo órgão e conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes no item 8 deste instrumento e do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT.

8.9. Pelas características e a classificação dos bens, não há necessidade de manutenção e à assistência técnica.

8.10. Para a recebimento dos materiais será considerado o que determina a Lei nº 14.133/2021 em seu Capítulo III, Art. 6º - Inciso X, que conceitua compra como a "aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento".

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. As quantidades a serem contratadas foram baseadas no consumo anual da unidade, mensurado com base nas demandas nutricionais definidas no planejamento da Nutricionista Sistêmica, Kátia Jamile Gadelha de Melo, lotada na DAES/Reitoria, e que apoiou o IFAM/CSGC por meio do planejamento contido nos anexos do presente Estudo Técnico Preliminar, alinhadas com o quantitativo de estudantes matriculados no *campus*.

9.2. Foram considerados também, os quantitativos de acordo com a programação dos cardápios semanais prevista para 200 (duzentos) dias letivos; além de considerar o histórico de contratações e consumo de anos anteriores. A compra dos itens será feita de acordo com os quantitativos necessários para os meses posteriores a vigência da contratação.

9.3. Os quantitativos abaixo especificados estão de acordo com os levantamentos de quantidades enviados pelo setor de Alimentação do *Campus* São Gabriel da Cachoeira.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD
GRUPO 1 - PROTEÍNAS E ENLATADOS				
1	ATUM EM LATA, pescado em conserva, tipo atum, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: sólido, conservado em óleo comestível, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 170 gramas.	448999	Lata de 170 g	1488
	CARNE BOVINA ACÉM, PEÇA INTEIRA, de 1º: em peça inteira, no máximo			

2	<p>10% de gordura. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina acém congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 KG. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA ACÉM; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Data de validade mínima de 6 meses.</p>	447383	KG	720
3	<p>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS, de 1ª: cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, no máximo 10% de gordura. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina acém congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 KG. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 KG. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA ACÉM; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Data de validade mínima de 6 meses.</p>	476495	KG	306
4	<p>CARNE BOVINA ACÉM EM MOÍDO, de 1ª, no máximo 10% de gordura. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina acém moída congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 KG. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20KG. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o</p>	451059	KG	793

	<p>produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Data de validade mínima de 6 meses.</p>			
5	<p>CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), peça inteira, carne bovina in natura, tipo vazio, congelada desossada, proveniente de machos da espécie bovina, limpo, embalada em pacotes de 1 KG, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 KG, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. O produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.</p>	447468	KG	801
6	<p>CARNE BOVINA PALETA, PEÇA INTEIRA, carne de espécie bovina, sadia, congelada, sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM), manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aparada, isenta de sebo e extra limpa, proveniente do corte paleta, sem adição de sal, condimentos, temperos, marinadas ou condimentos artificiais, com processo de congelamento rápido, preferencialmente pelo sistema IQF; Cor: Vermelho característico da carne bovina, uniforme, sem manchas esverdeadas, arroxeadas ou hemorrágicas. Odor: Próprio do corte bovino, sem odores estranhos ou de alteração.</p>	451062	KG	44
7	<p>FRANGO INTEIRO, com ossos, com pele e as vísceras embaladas em seu interior, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno ou plástica atóxica resistente, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, devendo estar devidamente congelada, sem apresentação de descongelamento em seu transporte até a localidade O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Entrega com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p>	447583	KG	183
	<p>FRANGO, PEITO, SEM PELE, cru, peito de frango sem osso e sem pele, de boa qualidade, consistência firme, não pegajoso, isento de manchas, com</p>			

8	aspecto, odor e cor características, deve ser entregue congelado (-18°C), em embalagem transparente, resistente, não violada e acondicionada em caixas lacradas contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente	447594	KG	1578
9	FRANGO, COXA, COM PELE, CRUA, congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem /validade, peso, SIM, SIE OU SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1KG. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	447624	KG	438
10	SARDINHA EM CONSERVA, descabeçada e eviscerada, em óleo comestível, sem conservantes, acondicionada em lata resistente, íntegra, limpa e não violada, livre de insetos e larvas, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente e aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem de 250g.	449004	Lata de 250g	876
11	PEIXE INTEIRO (TAMBAQUI). Resfriado ou congelado, de despesca recente, sem vísceras, com escamas integras, aderentes a carne, olhos brilhantes, guelras vermelhas sem manchas, parasitas ou fungos, com cor, odor, textura características do produto. ESPINHAS RETIRADAS. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura. Entrega com validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	631326	KG	367
GRUPO 2 - LATICÍNIOS E FRIOS				
12	CREME DE LEITE, de origem animal, embalado em lata, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 (Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de leite em pó modificado) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.	446533	Caixa de 200 g	1739
13	LEITE CONDENSADO, obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	464014	Lata de 395 g	567
	LEITE EM PÓ, leite de vaca em pó, integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem adição de soro de leite. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 6			

14	meses a contar da data do recebimento. Opcional: 1) Poderá conter lecitina de soja. 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Ressalva-se que o produto não pode conter adição de açúcar (sacarose, sulcralose, maltodextrina, etc). Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A Apresentação: Embalagem em pacote de filme de poliéster metalizado, atóxica, resistente contendo 400 gramas cada. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, válido.	446019	Pacote de 400 g	1121
15	QUEIJO COALHO, com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	447072	KG	83
16	QUEIJO CREMOSO, TIPO REQUEIJÃO, TRADICIONAL, Composição: Leite pasteurizado integral, Creme de leite e/ou manteiga de leite, Amido modificado, Concentrado protéico de soro de leite, Cloreto de sódio (sal), Cloreto de cálcio, Coagulante, fermento lácteo, Estabilizante (polifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio, conservador (nisina).	446671	KG	61
17	QUEIJO MUSSARELA, com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	446633	KG	556
GRUPO 3 - NÃO PERECÍVEIS				
18	AÇÚCAR CRISTALIZADO, cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica contendo 1 KG de peso líquido, com identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade no mínimo 90 dias da data de entrega.	463988	KG	1895
19	ARROZ BRANCO, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1. Grãos inteiros, uniformes, isentos de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas, insetos ou umidade excessiva. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, íntegra, contendo 1 KG, com rotulagem conforme legislação vigente.	458904	KG	1016
20	AVEIA EM FLOCOS FINOS, de boa qualidade, apresentando coloração, textura, odor e sabor característicos. Isenta de umidade, mofo, insetos ou impurezas. Acondicionada em embalagem cartonada ou plástica, íntegra e não violada, contendo 500 g, com identificação completa e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	460501	Pacote de 500 g	1096
21	BISCOITO DE TRIGO (MOTOR), sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente em polietileno, atóxico, transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	622355	Pacote de 200 g	548
22	CAFÉ, torrado e moído, tradicional, empacotado a vácuo, pacote de 500g, com validade de 01 (um) ano, pó de café torrado e moído de primeira qualidade, contendo selo de excelência, contendo a descrição das características do produto. Pacote de 500g.	606523	Pacotes de 500 g	462
23	CANELA EM PÓ, cor terra intensa, embalagem plástica. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 180 dias a contar da data de entrega.	463872	Pacotes de 50g	536
24	MILHO BRANCO (MUNGUNZÁ), milho branco, tipo grão, aplicação mungunzá, sem sujidades, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência,	279262	Pacote de 500g	657

	ingredientes, informações nutricionais, lote, gramagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.			
25	CÔCO RALADO, Ingredientes: Amêndoa De Côco. Apresentação: Triturado. Características Adicionais: Sem Açúcar.	421669	Pacote de 200g	205
26	COLORÍFICO, sem sal, condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. Sem sal; de primeira qualidade; com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Pacotes embalados de 1 KG.	463937	KG	38
27	FARINHA DE TAPIOCA, tipo 1, flocos granulados, obtida da mandioca. Produto seco, branco, isento de impurezas, bolor ou odores estranhos. Embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra.	459082	Pacote de 500g	673
28	FARINHA DE TAPIOCA / BEIJU (GOMA), goma de tapioca hidratada, obtida da fécula da mandioca. Produto branco, isento de sujidades, parasitas, bolor ou odores estranhos. Validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Embalagem de 1 KG.	465694	KG	266
29	FARINHA DE MANDIOCA, torrada, seca, fina, tipo 1, branca, com odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica transparente contendo 1 KG, com rotulagem conforme legislação.	458922	KG	201
30	FARINHA DE MILHO, flocada, pré-cozida, grão amarelo, fortificada com ferro e ácido fólico. Produto seco, isento de sujidades e parasitas. Embalagem de 500 g, com rotulagem conforme legislação. Farinha de mandioca torrada, seca, fina, tipo 1, branca, com odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica transparente contendo 1 KG, com rotulagem conforme legislação.	479080	Pacote de 500g	1779
31	FARINHA DE TRIGO, especial, tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto seco, fino, isento de sujidades, parasitas ou odores estranhos. Embalagem plástica atóxica, transparente, contendo 1 KG, validade mínima de 6 meses.	460263	KG	1017
32	FEIJÃO TIPO 1, CARIOCA, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464553	KG	305
33	FEIJÃO TIPO 1, RAJADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464563	KG	3077
34	FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO, fermento químico em pó, de boa qualidade, sem umidade, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade, mofo e insetos, acondicionado em embalagem resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 ano contados a partir da data de entrega. Embalagem de 100g.	459586	Pote de 100g	1225
35	MACARRÃO PARAFUSO, a base de farinha, massa com ovos, embalagem em polipropileno. Não deve se apresentar quebradiço. Isenta de sujidades. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.	458980	Pacote de 500 g	979
36	MACARRÃO ESPAGUETE, tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor,	458953	Pacote de 500g	1121

	manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.			
37	MARGARINA, margarina vegetal com sal, com óleo interesterificado, composto de no mínimo 65% de gordura e leite (lipídeos), podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem lacrada. Embalagem primária de 500g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pote de 500g.	463699	Pote de 500g	319
38	ÓLEO DE SOJA REFINADO, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 Litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	463692	Garrafa de 900 ml	486
39	ORÉGANO DESIDRATADO, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC nº276/2005.	463915	Pacote de 100 g	37
40	PIMENTA DO REINO moída, de boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade.	463919	KG	68
41	SAL MARINHO, iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	448219	KG	170
42	MASSA DE TOMATE, tipo: extrato concentrado, composição: Tradicional; Apresentação: Creme, embalagem de 1 KG.	459670	KG	256
43	VINAGRE BRANCO, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem 750ml. Validade de 12 meses.	249818	Garrafa de 750ml	21
GRUPO 4 - OVOS E HORTIFRUTI				
44	ABACAXI, pérola ou regional de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem apresentar partes moles, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Ambas em condições de maturação apropriadas para o consumo para aquele determinado período e de colheita recente.	464374	KG	55
45	ALFACE, in natura, 1ª qualidade; com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	463832	Maço de 100 g	1445

46	ALHO, in natura, gráudo do tipo 6, comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, qualidade firme e intacto com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.	463938	KG	166
47	BANANA PACOVÃ, in natura, de 1ª qualidade, com casca íntegra, coloração uniforme, aroma e sabor característicos. Grau de maturação adequado ao transporte e consumo. Isenta de matéria terrosa, parasitas e danos mecânicos.	464379	KG	832
48	BANANA PRATA, em palma de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser transportado em carros higienizados, em temperatura ambiente.	464381	KG	1407
49	BATATA DOCE, in natura, de 1ª qualidade, firme, íntegra, tamanho médio a grande, sem brotamento, rachaduras ou defeitos internos. Isenta de sujidades e corpos estranhos.	463753	KG	1099
50	BATATA INGLESA, in natura, comum escovada, firme, íntegra, sem esverdeamento, brotamento ou defeitos internos. Isenta de sujidades e danos mecânicos.	463754	KG	471
51	CARÁ, legume in natura, de primeira qualidade, firme e intacto; sem lesões de origem física e mecânica, tamanho e conformação uniformes; média ou grande, não apresentar defeitos aparentes como pontos brancos, verdes ou pretos, brotamento, rachaduras e defeitos na casca e internos. Deve estar isenta de excesso de substâncias terrosa, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície, podendo ser da variedade roxa ou branca.	463771	KG	977
52	CEBOLA BRANCA, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, firme e sem fungos.	463781	KG	983
53	CENOURA, in natura, extra, lisa, firme, coloração uniforme, sem rachaduras, bolores ou manchas.	463770	KG	1054
54	CHEIRO VERDE, in natura (50% cebolinha e 50% salsa), folhas íntegras, frescas, livres de fungos.	463886	Maço de 400g	656
55	COUVE MANTEIGA, in natura, folhas íntegras, frescas, livres de fungos e danos mecânicos.	463822	Maço de 100g	917
56	JERIMUM LEITE, legume in natura, tipo: jerimum leite, de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	463746	KG	177
57	LIMÃO, de 1ª qualidade, in natura, consistência firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	464398	KG	183
58	MAÇÃ GALA, de 1ª qualidade, in natura, vermelha: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	464401	KG	365
59	MACAXEIRA, in natura (raiz com casca): Produto de primeira qualidade, fresco, firme, com polpa de coloração branca ou amarela (conforme preferência), sem cortes profundos, rachaduras, ou deformações exageradas. Colheita recente (idealmente em até 24h-48h antes da entrega), maturação adequada para consumo. Limpa, isenta de terra, sujidades, parasitas, larvas, mofo, podridão e odores/sabores estranhos. Deve apresentar facilidade de cozimento (mandioca de mesa/tipo A ou B), cozinhando em tempo inferior a 30-40 minutos.	463795	KG	986
60	MAMÃO FORMOSA, 1ª qualidade, fruto parcialmente maduro, firme, íntegro, sem amassamentos, rachaduras ou lesões. Deve apresentar grau de maturação que permita o transporte, manuseio e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio a grande, com casca inteira e bem formada. Isento	464405	KG	110

	de mofo, manchas pretas, podridão ou qualquer sinal de deterioração. Livre de terra, sujidades, insetos e corpos estranhos. Acondicionado em embalagem adequada, que preserve a integridade e a qualidade do produto até o momento da entrega.			
61	MELANCIA, in natura, de 1ª qualidade, polpa firme, íntegra, sem rachaduras ou danos mecânicos.	464418	KG	612
62	OVOS BRANCOS DE GALINHA, classe A, tamanho médio (classe M - Médio, tem entre 53 e 63 g) de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Fazenda, acomodados em cartelas com 30 (trinta) unidades cada cartela, sendo estas em perfeitas condições estruturais.	467577	Cartela com 30 ovos	1313
63	REPOLHO, limpo, graúdo, verde, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas.	463839	KG	280
64	PIMENTA ARDOSA, como malagueta e murupi, próprias para consumo humano, fornecidas in natura, frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação adequado, coloração característica e uniforme da variedade, aroma fresco e marcante, textura firme e sabor picante típico, isentas de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, danos mecânicos acentuados, mofo, bolores, fungos, pragas ou quaisquer sinais de deterioração. Deverão ser acondicionadas em embalagens novas, limpas, atóxicas e resistentes, que evitem amassamento e permitam ventilação, sendo transportadas em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com as Boas Práticas previstas na RDC nº 216 /2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias aplicáveis.	463922	KG	6
65	PIMENTÃO, de 1ª qualidade, in natura, consistência firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	463809	KG	70
66	TANGERINA, variedades mexerica, morgote, poncã ou bergamota, tamanho médio. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	464435	KG	612
67	TOMATE, in natura, 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	463806	KG	395
GRUPO 5 - PANIFICAÇÃO				
68	PÃO TIPO FRANCÊS, com adição de sal, produzido a partir de farinha de trigo, água potável, sal e fermento biológico, podendo conter melhoradores de farinha devidamente autorizados pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar características sensoriais próprias: cor uniforme, miolo macio, casca levemente crocante, coloração clara, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação inadequada, odores ou sabores estranhos. Estar isento de mofo, bolores, fungos, larvas, parasitas ou qualquer indício de deterioração. Deverá ser entregue com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas após assado e ser produzido, preferencialmente, no dia da entrega ou em até 12 horas, garantindo frescor e adequadas condições de consumo. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, devidamente vedado, de forma que o produto seja entregue íntegro ou, alternativamente, em caixas plásticas para alimentos, laváveis, impermeáveis, resistentes, higienizadas e em perfeito estado de conservação.	460380	KG	4874

GRUPO 6 - POLPAS

69	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	464493	KG	1301
70	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ABACAXI, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464468	KG	245
71	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464484	KG	1087
72	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464511	KG	1132
73	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CUPUAÇU, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464488	KG	798
74	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade	464514	KG	803

	mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.			
75	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MARACUJÁ, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464474	KG	842
76	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE TAPEREBÁ, produto 100% natural, integral, composição 100% de polpa, sem aditivos químicos. Polpa pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais, com sabor característico e agradável. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro em órgão competente. Modo de preparo: 1 parte de polpa para 2 partes de água. Validade mínima: 08 (oito) meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 KG.	464485	KG	537

9.4 Para esta licitação, a Equipe de Planejamento observou o princípio da padronização, sendo considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho, nos termos do art. 43 da Lei nº 14.133, de 2021, e do art. 9º, inciso I, alínea b, da IN Seges/ME nº 81, de 2022. Além do catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, conforme Portaria SEGES/ME n. 938, de 2022, porém, dentre os itens pretendidos não contam na relação de itens padronizados até o momento da consulta.

9.5. Foi realizada também a consulta ao Catálogo de Materiais e Serviços do Sistema Compras.gov.br, que permite a conferência e definição de itens através de filtros específicos, gerar relatórios contendo as listas ou relação de itens identificação para materiais e serviços e confirmação de CATMAT ativos, afim de evitar falhas no detalhamento dos item.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 441.097,14

10.1 A estimativa do valor da aquisição importou em R\$ 908.462,39 (novecentos e oito mil, quatrocentos e sessenta e dois reais e trinta e nove centavo) para atender a demanda do fornecimento de merenda escolar do IFAM/CSGC.

10.2 Para compor o mapa de preços utilizou-se da ferramenta PAINEL DE PREÇOS, do Governo Federal, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021. Entre os preços disponíveis, foram utilizados os valores de média e mediana constantes no painel (conforme anexo), desconsiderando-se os valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados consoante os dados apresentados no sistema, nas pesquisas recentes de mercado e no planejamento da contratação. Em virtude do preço do frete até o município de São Gabriel da Cachoeira/AM, também foi feita uma pesquisa de preços com fornecedores locais. Os valores foram incluídos para cada item dentro da Pesquisa de Preços do Compras GOV. A cotação local tem como intuito fazer com que os preços fiquem mais próximos da realidade dos Gêneros comercializados em São Gabriel, dirimindo possíveis prejuízos para o fornecedor. A Pesquisa de Preços no Compras GOV consta em anexo.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. Considerando o que diz o Art. 40º, inciso V, alínea b, da Lei 14.133/2021, opta-se pelo não parcelamento da solução. A Administração optou pela organização do certame em itens (76 itens) e grupos (6 grupos), com o intuito de despertar o maior número de interessados em participar da licitação e o ganho de escala em função da quantidade demandada. É necessário destacar que a divisão em itens elaborada para este certame levou em conta a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos e que a divisão é técnica e economicamente viável.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Considerando que contratações interdependentes são aquelas NECESSÁRIAS para que a contratação principal (neste caso, aquisição de gêneros alimentícios) se dê com sucesso, podemos depreender que o IFAM *campus* São Gabriel da Cachoeira possui vigente o Contrato nº 05/2023, cujo objeto é o Serviço Terceirizado de Cozinheiros e Auxiliares de Cozinha para o preparo da merenda escolar, com o devido acompanhamento da Coordenação de Alimentação ao Estudante - CAEST/CSGC para o gerenciamento e fiscalização os procedimento de entrega de material, armazenamento e preparo.

12.2. Deste modo, a aquisição dos gêneros alimentícios possibilita o preparo adequado dos alimentos sob supervisão de nutricionista e/ou coordenador de alimentação aos Discentes, de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida, possibilitando maior eficiência na aplicação dos recursos destinado à alimentação escolar.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. Os itens desta solução constam na listagem do Plano Anual de Contratação vigente do IFAM/CSGC (158273), lançada no PNCP com os parâmetros abaixo indicados; demonstrando, assim o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta Unidade.

- 13.1.1. ID PCA no PNCP:
- 13.1.2. Data de publicação no PNCP:
- 13.1.3. Id do item no PCA:
- 13.1.4. Classe/Grupo:
- 13.1.5. Identificador da Futura Contratação:

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A contratação de gêneros alimentícios para os alunos do IFAM CSGC pode trazer diversos benefícios, especialmente no âmbito do Programa Socioassistencial Estudantil. Alguns dos principais benefícios incluem:

- Garantia de alimentação adequada, com fornecimento de refeições diretamente aos alunos durante o período de aulas, promovendo melhor desempenho acadêmico e bem-estar;
- Fornecer uma alimentação escolar de qualidade aos discentes devidamente matriculados no IFAM *campus* São Gabriel da Cachoeira em 2026;
- Apoio a estudantes em vulnerabilidade social: Benefícios como refeições subsidiadas ou gratuitas ajudam alunos que enfrentam dificuldades financeiras;
- Promoção da permanência escolar: A oferta de alimentação no campus pode reduzir a evasão escolar, incentivando os alunos a frequentarem regularmente as aulas;
- Atender o que preconiza a Resolução/CD/FNDE nº38, de 16 de julho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- Respeitar os hábitos alimentares regionais, as diferenças biológicas entre as faixas etárias, bem como as especificidades do público atendido pelo IFAM *campus* São Gabriel da Cachoeira;
- Promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população atendida;
- Contribuir com a melhoria do rendimento, aproveitamento e frequência escolar;
- Suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos alunos, proporcionando diariamente uma refeição nutritiva e dando suporte àqueles que não têm condições de prover a alimentação saudável.

14.2. Essas iniciativas objetivam, não apenas, atender às necessidades básicas dos estudantes, mas também contribuem para um ambiente acadêmico mais inclusivo e produtivo.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Não há necessidade de adaptação do ambiente dos resultante da solução escolhida, considerando-se que o IFAM já possui estrutura adequada para recebimento dos bens (Almoxarifado e Cozinha do *campus*).

15.2. É necessário promover qualificação de servidores designados para fiscalização e gestão contratual, bem como, propiciar a qualificação dos profissionais terceirizados, responsáveis pela manipulação dos gêneros de alimentação, para atuar durante o processo de preparo e armazenagem dos itens a serem adquiridos; sendo que esta é realizada todo início de ano pela Nutricionista do *Campus*.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Foi realizada a consulta ao Caderno de Logística do Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) da SEGES, especificamente no Eixo 1: “Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços”, verificando se durante o planejamento da contratação há a preocupação com os critérios para o consumo consciente, se a Administração:

- planeja corretamente as suas contratações, por meio da avaliação de suas reais necessidades;
- implementa logísticas eficientes, de maneira a eliminar desperdícios e a reduzir a geração de resíduos e rejeitos;
- considera os custos indiretos relacionados à aquisição de um bem ou à contratação de um serviço considerado todo o ciclo de vida da contratação (produção, utilização e descarte);
- realiza, sempre que possível, contratações de forma centralizada ou compartilhada;
- contrata serviços e produtos de origem segura, oriundos de empresas comprometidas com o direito e bem-estar de seus trabalhadores e com as melhores práticas de sustentabilidade; e
- fortalece e aprimora mecanismos e instrumentos de governança das contratações públicas, incluindo a gestão de riscos das contratações.

16.2. Durante a fase preparatória foi consultado também o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6ª edição - da CGU/AGU, Setembro de 2023, e não foi localizada manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação.

16.3. Assim, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados.

16.4. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

16.5. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

- o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

16.6. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

16.7. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, e demais legislações vigentes aplicáveis.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Após a realização do detalhamento do objeto, da real necessidade, da escolha da melhor solução, dos requisitos para a aquisição, valor e quantidade, a equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

18. 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](#).

SHEILA PEREIRA DE LIMA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 27/02/2026 às 15:24:50.

NAIRSON BRAZAO QUEIROZ

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 27/02/2026 às 15:25:30.

PETRONILDA MATOS DE LIMA

Coordenadora de Alimentação Estudantil

ELEUCIMAR MONTEIRO DA CUNHA

Chefe do Departamento de Assistência Estudantil

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NUTRI SISTEMICA.pdf (346.97 KB)
- Anexo II - PESQUISA DE PREÇO COMPRASGOV.pdf (470.96 KB)