

Estudo Técnico Preliminar 70/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23176.000246/2025-31

2. Introdução

Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar os cenários para o atendimento das demandas que constam nos Documentos de Formalização da Demanda correspondentes, bem como a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

O objeto do estudo é a aquisição de alimentos para oferta de refeições aos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI *campus* Piripiri, em cumprimento às normativas que regem a alimentação escolar, por meio da modalidade de contratação cabível.

3. Descrição da necessidade

A presente demanda trata da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em atendimento ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208, inciso VII, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e na Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Em resumo, esses dispositivos tratam da alimentação como um direito social de todo indivíduo, da alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e do dever do Estado em efetivá-lo, promovê-lo e incentivá-lo.

No IFPI - *campus* Piripiri, esse direito é efetivado por meio da manutenção da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem caráter universal. O tipo de refeição ofertado através do PNAE se assemelha a um lanche e é oferecido a todos os estudantes em dois turnos.

A aquisição de gêneros alimentícios com recurso do PNAE permite a oferta de refeições gratuitas, saudáveis e adequadas no refeitório institucional local, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria do rendimento escolar.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento - IFPI campus	

Piripiri

Ailton Carvalho Alcantara

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos materiais fornecidos no prazo estipulado pela Contratante.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem ônus para a Contratante.

O contratado deverá declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

No que tange às aquisições de alimentos com recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, o capítulo V da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, artigo nº 23 ao 39, dispõe sobre como se dará o processo de aquisição de alimentos, devendo a contratação estar em observância com essa normativa.

A Contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição, tais como:

- racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicos poluentes;
- substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição; e,
- adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

6. Levantamento de Mercado

Foi utilizado o menu “Pesquisa de Preços”, disponível no site do compras.gov.br para consulta de preços no qual constam dados e informações de compras públicas homologadas no sistema de compras do governo federal, a partir dos filtros: unidade de fornecimento, código e descrição do material e também fizemos pesquisa de preços junto a fornecedores locais e da região de Piripiri. A composição de custos unitários foi definida com base nos valores menores ou iguais à mediana do item, conforme prevê a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7. Descrição da solução como um todo

Tendo em vista o tipo de bem a ser adquirido, a alternativa mais vantajosa para a demanda em questão é a compra, definida no art. 6º, inciso X da Lei nº 14.133 como a aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para uma maior precisão quanto às necessidades a serem contempladas por esta contratação optou-se por calcular o quantitativo de alimentos para o PNAE com base na demanda regular de estudantes em período de atividades acadêmicas.

As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para o seu início em agosto de 2025 até julho de 2026, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a necessidade do requisitante.

O conjunto de bens descritos na tabela abaixo caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, VIII da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 pois constituem-se de bens cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

ITEM	Especificação	UNID.	QUANT.
1	Abóbora, in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	108
2	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	375
3	Alface crespa comum (Peso mínimo unitário 350g), in natura. De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Maço	375
4	Banana Prata, in natura, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	500
5	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas.	Kg	550

6	Cenoura, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	450
7	Cheiro verde, in natura de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes. Embalado em embalagem plástica.	Maço	54
8	Couve folha, tipo Manteiga, in natura. De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	Maço	300
9	Limão, espécie Taiti, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	6
10	Macaxeira, tipo branca/amarela, in natura. De primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	120
11	Mamão, espécie formosa, in natura. De primeira qualidade, graúdo, apresentando maturação média (“de vez”), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	250
12	Maracujá, espécie azedo, in natura. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	200
13	Maxixe, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	48
14	Melancia, in natura, espécie rajada, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, rajada, com polpa firme e intacta, doce, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	228
15	Pepino, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	Kg	375
16	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.	Kg	12

17	Pimentão verde, in natura. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	250
18	Quiabo, espécie comum, in natura. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	Kg	30
19	Tomate, longa vida, in natura de primeira qualidade. Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	500
20	Fruta in natura, Laranja com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada ao consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	Kg	250
21	Feijão verde – in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deteriorado e estar ausente de ataque de pragas.	Kg	60
22	Milho verde – Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	Kg	60
23	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/ rosada (peso mínimo unitário 500g. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	48
24	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo unitário 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	320
25	Manga Tommy - selecionada, fresca, de ótima qualidade, firme, aroma e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, em médio grau de maturação. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	60
26	Farinha de Mandioca - Farinha de mandioca, fina, branca, torrada, tipo 1, fabricada a partir de matérias-primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasita. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 1 kg.	Kg	60
27	Fruta in natura, tipo MELÃO AMARELO, apresentação natural	Kg	200
28	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral, características adicionais 1ª qualidade folha verde vivo sem fungos	Kg	250
29	Fruta, tipo GOIABA VERMELHA, apresentação natural	Kg	150

30	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral, características adicionais 1ª qualidade folha verde vivo sem fungos	Kg	200
----	--	----	-----

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 42.840,00

O valor estimado da contratação, com os recursos orçamentários disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE de 2025, para o IFPI campus Piripiri, é de R\$ 42.840,00 (quarenta e dois mil e oitocentos e quarenta reais), podendo sofrer alteração para menos.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nesta aquisição, a solução comporta o parcelamento, pois trata-se de insumos alimentícios, muitos deles perecíveis, e a unidade não dispõe de estrutura física para armazenamento adequado para recebimento em remessa única. Além disso, o recebimento dos itens deve estar em consonância com o cardápio elaborado para o período, possibilitando que este seja executado conforme planejado pelo Setor de Nutrição.

Em regra, conforme art. 40 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o atendimento ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando a viabilidade da divisão do objeto em lotes, o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes no que tange a aquisição de gêneros alimentícios no *campus*.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no planejamento desta unidade gerenciadora e em atendimento à demanda que consta do DFD deste setor requisitante, anexa ao processo.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A alimentação é um direito social fundamental e constitui uma das necessidades básicas dos indivíduos e além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. No âmbito escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos e visa garantir a permanência e a conclusão de curso, com vistas à inclusão social, formação plena, produção de conhecimento, melhoria do desempenho acadêmico e ao bem estar dos estudantes.

Os alimentos solicitados são imprescindíveis para uma dieta saudável e balanceada pois são fontes de macronutrientes, micronutrientes, fibras e de outros compostos com propriedades funcionais.

14. Providências a serem Adotadas

Para que o objetivo pretendido com o atendimento desta demanda seja alcançado em sua plenitude há a necessidade de adequações no que tange a estrutura física para armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, tais como:

- aquisição de material permanente: multiprocessador industrial de alimentos e liquidificador industrial e liquidificador doméstico.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Dependendo das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição destes pode proteger o ambiente ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Nesse contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa e a consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Além disso, a demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e o uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura.

Dessa forma, o campus preza pela aquisição consciente de alimentos, evitando os ultraprocessados e priorizando os *in natura* e minimamente processados, levando em consideração que a elaboração do cardápio também tem um papel importante na preservação ambiental de acordo com o art. 03, da IN 01 de 19 de janeiro de 2010.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

17. 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](#).

WILL JADSON DE JESUS CAVALCANTE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/05/2025 às 10:43:36.

AILTON CARVALHO ALCANTARA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/05/2025 às 10:59:10.

DARLYS FERREIRA NERIS DE AGUIAR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/05/2025 às 10:58:20.

