

INST.FED.DE ED.,CIENC. E TEC.DO PIAUÍ

Estudo Técnico Preliminar 14/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23179.000570/2026-19

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, através da oferta diária, no Restaurante Institucional, de 450 refeições (300 almoços e 150 jantares).

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, o serviço de um Restaurante Institucional tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma complementar contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Institucional (DAP)	Laís Aragão Bringel

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Será aceita a proposta do fornecedor:

- que tenha atendido a todas as exigências de habilitação; cujo produto ofertado tenha sido aprovado na fase da amostra;
- cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico.

A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

A convocação do fornecedor pelo Campus Parnaíba poderá ser feita por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Licitação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER/EMATER-PI.

Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Restaurante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante,devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

A entrega dos produtos deverá ser realizada nas dependências do Restaurante Institucional do IFPI Campus Parnaíba.

A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se: a) isentos de substâncias terrosas; b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; d) sem umidade externa anormal; e) isentos de odor e sabor estranhos; f) isentos de enfermidades.

Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5. Levantamento de Mercado

Realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no no art. 31 da Resolução FNDE nº 6/2020.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, através da oferta diária, no Restaurante Institucional, conforme especificações constantes neste Estudo Preliminar e consoante as diretrizes dispostas neste documento e que servirão de base para a confecção do Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	Unid. de fornecimento	Quant.	Fração de Entrega
1	Alho, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, apresentando grau de evolução completo do tamanho médio/ grande, aroma e cor próprios, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de colheita recente.	KG	160	Semanal 4 KG

2	Cebola, in natura, de primeira qualidade, sem réstia, apresentando grau de evolução completo do tamanho médio/ grande, aroma e cor próprios, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de colheita recente.	KG	1200	Semanal 30 KG
3	Fruta, in natura, tipo Abacaxi, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	180	Semanal 12 KG
4	Fruta, in natura, tipo Acerola, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	250	Semanal 10 KG
5	Fruta, in natura, tipo Banana, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1800	Semanal 45 KG
6	Fruta, in natura, tipo Goiaba, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	250	Semanal 10 KG
7	Fruta, in natura, tipo Laranja, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	2400	Semanal 60 KG
8	Fruta, in natura, tipo Limão, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	120	Semanal 3 KG
	Fruta, in natura, tipo Maçã, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e			

9	intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	90	Semanal 6 KG
10	Fruta, in natura, tipo Mamão, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1800	Semanal 45 KG
11	Fruta, in natura, tipo Manga, de primeira qualidade, apresentando fruto com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	420	Semanal 14 KG
12	Fruta, in natura, tipo Melancia, de primeira qualidade, fresca, fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	2400	Semanal 60 KG
13	Fruta, in natura, tipo Melão, de primeira qualidade, fresca, fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1000	Semanal 25 KG
14	Fruta, in natura, tipo Tangerina, de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1200	Semanal 30 KG
15	Legume, in natura, tipo Abóbora, de primeira qualidade, com casca, íntegra e firme, com aspecto, aroma e sabor típicos, com grau de evolução completo de tamanho, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	240	Semanal 8 KG
16	Legume, in natura, tipo Batata doce, de primeira qualidade, fresca, lisa, compacta e firme, raízes de coloração branca ou rosada, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio	KG	240	Semanal 8 KG

	/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.			
17	Legume, in natura, tipo Batata inglesa, de primeira qualidade, firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, sem coloração esverdeada, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio /grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	KG	640	Semanal 16 KG
18	Legume, in natura, tipo Beterraba, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, coloração vermelha intensa, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	KG	280	Semanal 7 KG
19	Legume, in natura, tipo Cenoura, de primeira qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, coloração e formato uniformes, inteira, limpa e livre de umidade externa, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	KG	840	Semanal 21 KG
20	Legume, in natura, tipo Chuchu, espécie comum. De primeira qualidade de tamanho médio. 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, de colheita recente..	KG	50	Semanal 5 KG
21	Legume, in natura, tipo Macaxeira, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio /grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	KG	120	Semanal 6 KG
22	Legume, in natura, tipo Maxixe, de primeira qualidade, tenro, fresco, verde, sem sinais de amarelamento, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	80	Semanal 2 KG
23	Legume, in natura, tipo Pepino, de primeira qualidade, firme, verde-escuro, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e	KG	140	Semanal 7 KG

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.			
24	Legume, in natura, tipo Pimenta de cheiro, de primeira qualidade, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho médio, de colheita recente.	KG	120	Semanal 3 KG
25	Legume, in natura, tipo Pimentão verde, de primeira qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	400	Semanal 20 KG
26	Legume, in natura, tipo Quiabo, de primeira qualidade, tenro, fresco, verde, sem sinais de amarelamento, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	80	Semanal 2 KG
27	Legume in natura, tipo Tomate, de primeira qualidade, sem rupturas, íntegro em todas as partes, com grau médio de maturação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	1600	Semanal 40 KG
28	Milho verde in natura, tipo Espiga de milho, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro sem fungos, de colheita recente.	KG	100	Semanal 5 KG
29	Verdura in natura, tipo Acelga, espécie comum. 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, de colheita recente.	KG	720	Semanal 20 KG
30	Verdura in natura, tipo Alface, de primeira qualidade, íntegra, com folhas frescas e viçosas, de coloração verde, sem folhas amareladas, com grau de maturação adequada, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, de colheita recente.	PÉ	760	Semanal 23 PÉS
31	Verdura in natura, tipo Cheiro verde, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado (parelha grande), composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem	PAR	1600	Semanal 40 PARES

	folhas escuras ou muchas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente.			
32	Verdura in natura, tipo Couve, folha de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado (6 unidades), viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	MAÇO	760	Semanal 23 MAÇOS
33	Verdura in natura, tipo Repolho roxo, de primeira qualidade, íntegro, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	180	Semanal 9 KG
34	Verdura in natura, tipo Repolho verde, de primeira qualidade, íntegro, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, de colheita recente.	KG	580	Semanal 15 KG
35	Verdura in natura, tipo Salsa, folhas de cor verde, de primeira qualidade, com molho graduado, viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou muchas, com grau de evolução completa do tamanho, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente.	MAÇO	600	Semanal 15 MAÇOS

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 140.860,00

Para atender aos alunos matriculados na educação básica pública da rede federal, o FNDE, realiza, no início de cada exercício e em apenas uma parcela, destaque de créditos orçamentários para as Unidades Gestoras da Instituição Federal de Ensino (IFE) responsável pela escola federal.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em exame da natureza do item que ora se pretende adquirir nessa contratação, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto está incluso no Plano Anual de Contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação do objeto na quantidade estimada, além de atender as demandas de alimentação dos alunos conforme sustentadas nas motivações demonstrados no DFD, garantindo a qualidade do ensino público e a diminuição da evasão escolar. Isto contribuirá com o enriquecimento da formação dos alunos.

13. Providências a serem Adotadas

A Administração adotará ambiente adequado com refrigeração para acondicionar os alimentos frios.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentalmente necessária.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LAIS ARAGAO BRINGEL

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 15:09:05.

ANA KELLY DOS SANTOS NUNES

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 16:06:48.

Documento Digitalizado Público

ETP 14_2026

Assunto: ETP 14_2026
Assinado por: Lais Bringel
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lais Aragao Bringel, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 28/04/2026 11:14:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 812280

Código de Autenticação: c8fc832aab

