

INST.FED. DO PIAUÍ/CAMPUS OEIRAS

Estudo Técnico Preliminar 25/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23184.000414/2026-71

2. Descrição da necessidade

A Aquisição justifica-se pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a qual determina que no mínimo 45% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório.

A aquisição de Gêneros de Alimentação faz-se necessária devido o campus Oeiras-IFPI servir no Restaurante Institucional, cerca de 300 refeições. Estas refeições são destinadas aos alunos matriculados. Assim executando verba destinada a alimentação escolar (PNAE).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	YURI SANTIAGO TEIXEIRA AIRES SANTOS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto a ser adquirido, pelas suas características e com base nas justificativas acima mencionadas, não possui natureza continuada, não havendo necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum de doze meses prevista na Lei nº 14.133/

Os requisitos da contratação são os fornecedores pertencerem ao segmentos de produtores rurais locais, sobretudo agricultores familiares : Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física; Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor; Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

E principalmente, os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Oeiras, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2026, processo nº , 23184.000414/2026-71, devem ser oriundos de produção própria do participante abaixo descrito.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizada ampla pesquisa em variadas fontes afim de verificar a existência de produtos condizentes com os parâmetros exigidos na Instrução Normativa 73/2020 SEGES/ME, verificando os melhores produtos para alcançar a proposta mais vantajosa à União e cumprir a demanda diária do setor.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de material de consumo (Gêneros de Alimentação) para o restaurante institucional , visando atender a demanda diária e noturna de alimentos para os alunos do campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade a ser contratada está em conformidade com o disponível descentralizado e com o projeto básico fornecido pela nutricionista, ou seja, atender cerca de 300 refeições diárias.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 115.413,70

Após a análise da pesquisa de preços, estima-se que a presente constatação terá um valor de R\$ 115.413,77 (Cento e Quinze mil e Quatrocentos e Treze reais e Setenta e Sete Centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	Fração de entrega	Periodo	Preço unitário	Preço total
1	Maxixe , in natura, com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	21	SEMANAL	9,56	200,76
2	Quiabo , in natura, de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	Kg	20	SEMANAL	10,90	218,00
3	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, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. Maço com 100 g.	Maço	520	SEMANAL	5,57	2.896,40
	Pimentãoverde , in natura, fresco, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos					

4	estranhos, e umidade, com grau de evolução completo, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportados de forma adequada.	Kg	60	SEMANAL	8,34	500,40
5	Rúcula , in natura, crespa ou lisa, em maço, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportadas de forma adequada. Maço com 250 g.	Kg	100	SEMANAL	8,67	867,00
6	Couve folha , in natura, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas ou sinais de amarelamento, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidade, parasitas e larvas, picadas de insetos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes. Maço de 400g (quatrocentos gramas) aproximadamente. Transportadas de forma adequada. Maço com 400 g.	Maço	290	SEMANAL	6,73	1.951,70
7	Alface verde , in natura, tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Maço de 400g (quatrocentos gramas) aproximadamente. Transportadas de forma adequada. Maço com 400 g.	Maço	320	SEMANAL	6,25	2.000,00
8	Abóbora , in natura, de 1ª qualidade, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	190	QUINZENAL	5,34	1.014,60

9	Beterraba , in natura, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	150	SEMANAL	9,57	1.435,50
10	Batata doce , in natura, espécie amarelo-rosada, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	341	QUINZENAL	7,21	2.458,61
11	Macaxeira , in natura, de 1ª qualidade, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	Kg	320	QUINZENAL	6,26	2.003,20
12	Pepino , in natura, de 1ª qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	270	SEMANAL	5,83	1.574,10
13	Tomate , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	750	SEMANAL	10,34	7.755,00
14	Cenoura , in natura, espécie comum, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	Kg	230	SEMANAL	9,94	2.286,20
	Feijão verde , de 1º qualidade, debulhado, íntegro, de colheita					

15	recente, com aspecto, odor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade, ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou de outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1Kg. Transportado de forma adequada.	Kg	100	QUINZENAL	14,75	1.475,00
16	Limão , in natura, espécie verdadeiro/galego, de 1ª qualidade, fresco, com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, 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. Transportados de forma adequada.	Kg	50	SEMANAL	5,67	283,50
17	Banana , in natura, íntegra, firme, com grau de evolução completo de tamanho e maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	Kg	1320	SEMANAL	9,06	11.959,20
18	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. Transportadas de forma adequada.	Kg	3002	SEMANAL	3,30	9.906,60
19	Melão , in natura, espécie comum, de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, 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	Kg	1500	SEMANAL	5,88	8.820,00

	colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.					
20	Mamão , in natura, tipo formosa, de aspecto globoso, maturação mista: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	Kg	800	SEMANAL	5,02	4.016,00
21	Bolo de trigo - produção artesanal, e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada, em embalagem plástica lacrada, com validade e rotulagem (ingredientes). O estabelecimento deve ter alvará sanitário ou licença de funcionamento, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC n.º 27 /2010 da ANVISA. Portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Embalagem Individual 100g.	Unidade de 100 g	6000	SEMANAL	4,34	26.040,00
	Pão - ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástica					

22	transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência Adequada. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27 /2010 da ANVISA. Portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Embalagem Individual com 01 unidade.	Und de 50g	6000	SEMANAL	1,18	7.080,00
23	Polpa de Fruta, sabor Acerola - Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	Kg	450	QUINZENAL	11,75	5.287,50
24	Polpa de Fruta, sabor Cajá - Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	Kg	450	QUINZENAL	13,88	6.246,00
	Polpa de Fruta, sabor Caju - Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou					

25	vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	Kg	300	QUINZENAL	11,88	3.564,00
26	Polpa de Fruta, sabor Manga - Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	Kg	150	QUINZENAL	11,78	1.767,00
27	Polpa de Fruta, sabor Tamarindo - Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	Kg	150	QUINZENAL	12,05	1.807,50
					Total	115.413,77

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A previsão para a aquisição foi feita com base na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a qual determina que no mínimo 45% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir a demanda diária das 300 refeições do feitas diretamente aos alunos.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbram necessidades de tomada de providências de adequações para possível contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto no 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP no 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, os produtos sustentáveis constantes do Art. 5o da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG devem ser aqueles:

Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Que os bens são, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital. Além disso, a Contratada deverá observar as normas e regras vigentes dos diversos Órgãos Sanitários, bem como às instruções elencadas no Termo de Referência e no Edital. E, os produtos alimentícios ofertados, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A Aquisição justifica-se pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a qual determina que no mínimo 45% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório.

A aquisição de Gêneros de Alimentação faz-se necessária devido o campus Oeiras-IFPI servir no Restaurante Institucional, cerca de 300 refeições. Estas refeições são destinadas aos alunos matriculados. Assim executando verba destinada a alimentação escolar (PNAE).

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](#).

YURI SANTIAGO TEIXEIRA AIRES SANTOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/08/2026 às 16:29:44.



Documento assinado digitalmente
SAMYLLA DE MOURA FEITOSA
Data: 06/08/2026 09:33:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SAMYLLA DE MOURA FEITOSA

Membro da comissão de contratação

FRANCISCO DANIEL PEREIRA DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/08/2026 às 17:52:01.



Documento assinado digitalmente
MARIA ISABEL DE ALMONDES CARTONILHO
Data: 06/08/2026 10:38:22-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARIA ISABEL DE ALMONDES CARTONILHO

Membro da comissão de contratação

NORBERTINA VELOSO DE CARVALHO MACEDO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/08/2026 às 16:51:54.

Documento Digitalizado Público

ETP - 25/2026

Assunto: ETP - 25/2026
Assinado por: Flavio Santos
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
▪ **Flavio Sousa Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 06/08/2026 11:20:01.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/08/2026. 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: 855875
Código de Autenticação: 1d6f2e922a

