IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 17/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23187.000895/2026-94

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Valença do Piauí necessita adquirir gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis e gás e cozinha, conforme relação e quantitativos levantados pelo Restaurante Estudantil, a fim de assegurar os insumos necessários à execução das atividades de preparo e fornecimento de refeições aos estudantes, bem como à adequada higienização, organização e funcionamento das instalações utilizadas para a prestação do serviço.

A contratação contempla itens de natureza alimentícia, incluindo carnes, aves, peixes, laticínios, cereais, massas, condimentos, frutas, verduras e demais gêneros relacionados na demanda; materiais destinados à limpeza e higienização; materiais descartáveis e de apoio às atividades do restaurante; além de gás de cozinha e respectivos recipientes, quando aplicável.

A aquisição é necessária para garantir a disponibilidade regular dos insumos indispensáveis ao funcionamento do Restaurante Estudantil, contribuindo para a continuidade do atendimento aos estudantes e para a manutenção das condições adequadas de higiene, limpeza e organização do ambiente.

Dessa forma, faz-se necessária a realização da contratação dos itens relacionados, observados os quantitativos estimados e as especificações constantes dos documentos que compõem a fase de planejamento da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Alex Felipe da Silva Sousa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos:

a) fornecimento dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis e gás de cozinha conforme as especificações, unidades de fornecimento e quantitativos definidos nos documentos da contratação;

b) os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, higiene, conservação, acondicionamento e transporte, observadas as características e especificações estabelecidas para cada item;

c) os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, embalados e identificados, quando aplicável, de modo a preservar sua qualidade e integridade durante o transporte e até o recebimento pelo Campus;

d) os materiais de limpeza e descartáveis deverão atender às especificações estabelecidas na contratação e ser fornecidos em condições adequadas de utilização, sem avarias ou alterações que comprometam sua finalidade;

e) o gás de cozinha deverá ser fornecido de acordo com a especificação estabelecida para cada item, observadas as condições de segurança e as normas aplicáveis ao seu fornecimento e transporte;

f) os produtos deverão ser entregues dentro dos prazos e nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e nos documentos da contratação;

g) a contratada deverá realizar a substituição dos produtos que, no momento do recebimento, apresentem desconformidade com as especificações, avarias, sinais de deterioração ou outras condições que impeçam sua utilização adequada, conforme as condições estabelecidas na contratação;

h) o fornecimento deverá observar a legislação sanitária e demais normas aplicáveis aos produtos fornecidos, especialmente quanto aos gêneros alimentícios e ao gás de cozinha;

i) a contratação deverá possibilitar o fornecimento dos itens de forma compatível com a demanda do Restaurante Estudantil, evitando a interrupção das atividades de preparo e fornecimento de refeições e das rotinas de limpeza e funcionamento das instalações.

5. Levantamento de Mercado

Para o atendimento da necessidade identificada, foi considerado o mercado fornecedor de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis e gás de cozinha, verificando-se a existência de ampla oferta de produtos compatíveis com as especificações e características necessárias ao funcionamento do Restaurante Estudantil.

Foram consideradas, como alternativas para atendimento da demanda:

a) aquisição dos itens individualmente, mediante contratações distintas, conforme a necessidade de cada grupo de produtos;

b) contratação conjunta dos itens, por meio de procedimento licitatório, possibilitando o atendimento integrado da demanda do Restaurante Estudantil e a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração;

c) utilização de atas de registro de preços existentes, quando houver disponibilidade de itens compatíveis com as especificações e condições necessárias ao Campus.

Considerando a diversidade dos itens, a necessidade de fornecimento conforme a demanda do Restaurante Estudantil e a possibilidade de obtenção de condições mais vantajosas para a Administração, mostra-se adequada a realização de procedimento de contratação que contemple os itens relacionados na demanda, observadas as características de cada grupo de produtos e a legislação aplicável.

A solução deverá preservar a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores aptos ao fornecimento dos respectivos itens, sem o estabelecimento de exigências que não sejam necessárias à adequada execução do objeto.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, equipamentos e utensílios de apoio, além de gás liquefeito de petróleo — GLP, conforme as especificações, unidades de fornecimento e quantidades relacionadas no documento de demanda.

A contratação tem por finalidade atender às necessidades do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí, assegurando o fornecimento contínuo dos insumos necessários à preparação e distribuição de refeições, à higienização dos ambientes e utensílios, ao acondicionamento e manipulação dos alimentos e ao funcionamento da cozinha institucional.

A solução abrangerá os seguintes grupos de materiais:

1. Gêneros alimentícios de origem animal, incluindo carnes bovinas, suínas e de aves, peixe, ovos, embutidos e derivados de leite;
2. Gêneros alimentícios não perecíveis, incluindo arroz, feijão, massas, farinhas, óleos, conservas, temperos, bebidas e demais produtos destinados ao preparo das refeições;
3. Frutas, verduras e hortaliças, destinadas à composição das refeições e à oferta de alimentos variados e nutricionalmente adequados;
4. Materiais de limpeza e higienização, incluindo produtos para limpeza de pisos, utensílios, equipamentos, superfícies, vidros e vegetais;
5. Materiais descartáveis e de apoio, como copos, papéis, sacos plásticos, sacos para acondicionamento de resíduos, luvas, máscaras, aventais e demais itens necessários à manipulação segura dos alimentos;
6. Utensílios e materiais auxiliares, como vassouras, rodos, pás, esponjas, panos e fósforos;
7. Gás liquefeito de petróleo — GLP, compreendendo a recarga de botijões P45 e o fornecimento de vasilhames com capacidade para 45 kg.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Campus e mediante solicitação da Administração, observando-se os prazos, locais e condições definidos no edital e no instrumento contratual ou documento equivalente. Essa forma de fornecimento busca evitar a aquisição excessiva de produtos, reduzir o risco de perdas, especialmente no caso de alimentos perecíveis, e garantir a disponibilidade dos insumos durante o período de atendimento do Restaurante Estudantil.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de transporte, conservação, higiene, integridade e armazenamento, acompanhados das informações necessárias à sua identificação, tais como denominação do produto, quantidade, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável. Os alimentos deverão apresentar características próprias de cada item, sem sinais de deterioração, contaminação, alteração de cor, odor, sabor ou textura, quando aplicável.

No recebimento, os materiais serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela Administração, podendo ser recusados aqueles que estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem embalagem violada ou danificada, estiverem vencidos, impróprios para consumo ou em condições inadequadas de uso. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

A solução deverá observar as normas sanitárias, ambientais, de segurança e de armazenamento aplicáveis a cada grupo de produtos, especialmente quanto à manipulação e conservação de alimentos, à utilização de produtos saneantes, ao acondicionamento de resíduos e ao fornecimento e manuseio de GLP.

Dessa forma, a contratação integrada dos itens relacionados permitirá o atendimento regular das atividades do Restaurante Estudantil, contribuindo para a continuidade do serviço de alimentação, a segurança alimentar dos usuários, a manutenção das condições adequadas de higiene e o funcionamento seguro das instalações do Campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades estimadas foram definidas com base no levantamento das necessidades do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí, considerando o consumo previsto para o preparo e fornecimento de refeições, a higienização dos ambientes e utensílios, a manipulação e o acondicionamento dos alimentos e o funcionamento da cozinha institucional.

A contratação compreenderá os seguintes itens:

Gêneros alimentícios

1. Patinho — 800 kg.
2. Coxão duro — 800 kg.
3. Coxão mole — 800 kg.
4. Alcatra — 800 kg.
5. Lagarto — 800 kg.
6. Fígado — 300 kg.
7. Carne de sol — 300 kg.
8. Bisteca — 400 kg.
9. Lombo — 400 kg.
10. Pernil — 800 kg.
11. Frango, coxa e sobrecoxa — 2.000 kg.
12. Frango, filé de peito — 1.800 kg.
13. Peixe, tilápia — 200 kg.
14. Linguiça calabresa — 300 kg.
15. Ovos — cartela com 30 unidades — 80 cartelas.
16. Queijo minas — 50 kg.
17. Queijo coalho — 50 kg.
18. Requeijão — pote de 200 g — 100 potes.
19. Queijo mussarela — 50 kg.
20. Manteiga com sal — embalagem de 500 g — 200 embalagens.
21. Açúcar — 800 kg.
22. Adoçante — frasco de 80 ml — 30 frascos.
23. Amido de milho — 10 kg.
24. Polvilho azedo — 20 kg.
25. Polvilho doce — 20 kg.
26. Arroz branco — pacote de 5 kg — 500 pacotes.
27. Arroz parboilizado — pacote de 5 kg — 500 pacotes.
28. Farinha de rosca — pacote de 500 g — 30 pacotes.
29. Farinha de arroz flocada — pacote de 500 g — 100 pacotes.
30. Farinha de milho flocada — pacote de 500 g — 500 pacotes.
31. Farinha de trigo sem fermento — 30 kg.
32. Farinha de trigo com fermento — 30 kg.
33. Farinha de mandioca amarela — 600 kg.
34. Farinha de mandioca branca torrada — 600 kg.
35. Feijão branco — 300 kg.
36. Feijão carioca — 1.000 kg.
37. Feijão preto — 300 kg.
38. Feijão de corda — 200 kg.
39. Grão-de-bico — pacote de 500 g — 50 pacotes.
40. Macarrão espaguete — pacote de 500 g — 800 pacotes.
41. Macarrão parafuso — pacote de 500 g — 400 pacotes.

42. Macarrão penne — pacote de 500 g — 400 pacotes.
43. Macarrão para lasanha — pacote de 500 g — 100 pacotes.
44. Milho verde — embalagem de 280 g — 400 embalagens.
45. Azeitona — embalagem de 500 g — 250 embalagens.
46. Ervilha — embalagem de 280 g — 300 embalagens.
47. Azeite de oliva — garrafa de 500 ml — 60 garrafas.
48. Óleo de soja — embalagem de 900 ml — 800 embalagens.
49. Extrato de tomate — embalagem de 340 g — 400 embalagens.
50. Sardinha em lata — lata de 125 g — 200 latas.
51. Vinagre de vinho branco — frasco de 500 ml — 60 frascos.
52. Vinagre de vinho tinto — frasco de 500 ml — 60 frascos.
53. Vinagre de maçã — frasco de 500 ml — 50 frascos.
54. Café torrado e moído — pacote de 500 g — 300 pacotes.
55. Chocolate em pó com 50% de cacau — embalagem de 200 g — 10 embalagens.
56. Chocolate em pó com 32% de cacau — embalagem de 200 g — 50 embalagens.
57. Coco ralado — embalagem de 100 g — 30 embalagens.
58. Creme de leite — caixa de 200 g — 300 caixas.
59. Margarina — embalagem de 500 g — 30 embalagens.
60. Doce mariola — embalagem de 1 kg — 80 embalagens.
61. Fermento biológico — embalagem de 125 g — 10 embalagens.
62. Fermento químico — embalagem de 100 g — 20 embalagens.
63. Leite em pó — pacote de 200 g — 200 pacotes.
64. Açafrão — pacote de 50 g — 100 pacotes.
65. Alecrim — pacote de 50 g — 30 pacotes.
66. Curry — pacote de 50 g — 30 pacotes.
67. Canela — pacote de 50 g — 10 pacotes.
68. Cominho — pacote de 50 g — 500 pacotes.
69. Corante — 80 kg.
70. Cravo-da-índia — pacote de 50 g — 10 pacotes.
71. Folha de louro — pacote de 50 g — 50 pacotes.
72. Manjericão — pacote de 50 g — 30 pacotes.
73. Orégano — pacote de 50 g — 60 pacotes.
74. Pimenta-do-reino — pacote de 50 g — 600 pacotes.
75. Sal — 400 kg.

Frutas, verduras e hortaliças

76. Abacate — 200 kg.
77. Abacaxi — 300 kg.
78. Ameixa — 50 kg.
79. Kiwi — 50 kg.
80. Maçã — 300 kg.
81. Mamão formosa — 200 kg.
82. Mamão papaia — 200 kg.
83. Manga rosa — 400 kg.
84. Pera — 200 kg.
85. Tangerina — 300 kg.
86. Uva Itália — 30 kg.
87. Uva Rubi — 30 kg.
88. Uva passa — 20 kg.
89. Alho — 80 kg.
90. Acelga — 80 kg.
91. Cebola amarela — 100 kg.
92. Cebola roxa — 200 kg.
93. Couve-folha — 80 maços.
94. Couve-flor — 80 kg.
95. Pepino — 300 kg.
96. Pimentão amarelo — 30 kg.
97. Pimentão verde — 60 kg.
98. Pimentão vermelho — 30 kg.
99. Repolho verde — 200 kg.
100. Repolho roxo — 100 kg.
101. Tomate — 100 kg.
102. Vagem — 60 kg.
103. Abobrinha — 100 kg.
104. Batata inglesa — 300 kg.

105. Beterraba — 200 kg.
106. Cenoura — 300 kg.

Materiais de limpeza e higienização

107. Água sanitária — 200 litros.
108. Álcool líquido 70% — 150 litros.
109. Desinfetante — 200 litros.
110. Detergente para louça — embalagem de 500 ml — 1.000 embalagens.
111. Detergente limpa-alumínio — embalagem de 500 ml — 300 embalagens.
112. Sabonete antisséptico — 50 litros.
113. Sanitizante de vegetais — 20 kg.
114. Limpa-vidros — embalagem de 500 ml — 20 embalagens.
115. Sabão em pó — caixa de 500 g — 100 caixas.
116. Esponja de fibra — 800 unidades.
117. Esponja de lã de aço — pacote com 8 unidades — 200 pacotes.
118. Fibraço — pacote com 10 unidades — 20 pacotes.
119. Pano de limpeza de algodão — 60 unidades.
120. Pano de limpeza picotado — 4 rolos.
121. Fósforo — caixa com 50 unidades — 200 caixas.

Materiais descartáveis, equipamentos de proteção e utensílios

122. Luva de vinil tamanho G — caixa com 100 unidades — 30 caixas.
123. Luva de vinil tamanho M — caixa com 100 unidades — 30 caixas.
124. Luva de borracha tamanho G — 100 pares.
125. Luva de borracha tamanho M — 100 pares.
126. Máscara — caixa com 50 unidades — 100 caixas.
127. Copo descartável de 200 ml — pacote com 100 unidades — 200 pacotes.
128. Papel-alumínio — 40 rolos.
129. Papel-manteiga — 20 rolos.
130. Toalha de papel — pacote com 2 rolos — 200 pacotes.
131. Saco de lixo de 200 litros — pacote com 100 unidades — 15 pacotes.
132. Saco de lixo de 100 litros — pacote com 100 unidades — 30 pacotes.
133. Saco de lixo de 30 litros — pacote com 10 unidades — 60 pacotes.
134. Saco plástico pequeno — bobina — 20 bobinas.
135. Saco plástico de 10 kg — bobina — 6 bobinas.
136. Saco plástico de 2 kg — bobina — 6 bobinas.
137. Vassoura de nylon — 20 unidades.
138. Pá de lixo — 6 unidades.
139. Rodo de pia — 5 unidades.
140. Rodo para chão — 20 unidades.
141. Avental de PVC — 60 unidades.
142. Avental de napa — 60 unidades.
143. Avental de algodão — 60 unidades.

Gás liquefeito de petróleo

144. Gás liquefeito de petróleo — GLP — recarga de botijão P45, com capacidade para 45 kg — 45 recargas.
145. Botijão para gás de cozinha, com capacidade para 45 kg — 3 unidades.

Os quantitativos acima possuem caráter estimativo e foram dimensionados para atender às necessidades do Restaurante Estudantil durante o período de vigência da contratação. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração e mediante solicitação formal, especialmente em relação aos produtos perecíveis.

A adoção do fornecimento parcelado permitirá adequar as aquisições ao consumo efetivo, reduzir perdas por vencimento ou deterioração, preservar a qualidade dos alimentos e evitar o armazenamento de volumes superiores à capacidade disponível no Campus.

As quantidades previstas não obrigam a Administração à aquisição integral dos itens, salvo nos limites e condições estabelecidos no edital e no instrumento contratual, devendo os produtos ser fornecidos de acordo com as especificações, unidades de medida, embalagens e condições de entrega estabelecidas no processo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.274.833,23

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nos preços unitários estimados constantes da minuta de Termo de Referência referente à aquisição de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios e gás de cozinha, observadas as especificações e unidades de fornecimento dos itens relacionados neste Estudo Técnico Preliminar.

Para cada item, o valor total estimado resulta da multiplicação da quantidade estimada pelo respectivo valor unitário de referência, conforme a seguinte fórmula:

Valor total do item=Quantidade estimada×Valor unita´rio estimado\text{Valor total do item} = \text{Quantidade estimada} \times \text{Valor unitário estimado}Valor total do item=Quantidade estimada×Valor unita´rio estimado

O valor global estimado corresponde à soma dos valores totais de todos os itens previstos para a contratação.

Com base nos valores constantes da minuta analisada, o valor global estimado da contratação é de:

R$ 1.274.833,23 (um milhão, duzentos e setenta e quatro mil, oitocentos e trinta e três reais e vinte e três centavos).

O valor acima é apresentado como referência para o planejamento da contratação e deverá ser confirmado e, se necessário, atualizado mediante a compatibilização dos preços unitários com os itens, quantitativos, unidades de fornecimento e condições de entrega previstos para o IFPI – Campus Valença do Piauí.

A pesquisa e a validação dos preços deverão considerar, especialmente:

- a correspondência entre os itens da minuta e os itens desta contratação;
- as quantidades efetivamente previstas para o Campus Valença do Piauí;
- a unidade de fornecimento de cada produto;
- a periodicidade e o local de entrega;
- as condições de transporte e conservação dos produtos perecíveis;
- a atualidade dos preços;
- a inclusão de frete, tributos e demais custos incidentes;
- a compatibilidade dos preços com os valores praticados no mercado.

Assim, o valor global de R$ 1.274.833,23 deverá ser mantido como valor estimado somente se os preços e quantitativos da minuta forem efetivamente aplicáveis à relação de itens desta contratação. Caso contrário, deverá ser realizada a recomposição dos valores item a item, utilizando-se as quantidades da lista do Campus Valença do Piauí e os respectivos preços unitários da minuta ou de pesquisa de preços atualizada.

Atenção: a minuta analisada apresenta preços unitários e valores totais dos itens, mas o valor global nela indicado corresponde à contratação do Campus Corrente. Para utilizar um valor global correto no ETP de Valença, é necessário recalcular os itens com as quantidades específicas da lista de Valença.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução deverá ser parcelada por item, tendo em vista que o objeto é composto por bens divisíveis e de naturezas distintas, incluindo gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios de apoio e gás liquefeito de petróleo.

O parcelamento por item mostra-se tecnicamente adequado e economicamente vantajoso pelos seguintes motivos:

- os produtos possuem características, fornecedores, condições de armazenamento e prazos de validade diferentes;
- há ampla variedade de empresas especializadas no fornecimento de determinados grupos de produtos;
- a contratação por item amplia a competitividade e permite a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores locais ou regionais;
- evita que empresas que comercializam apenas parte dos produtos sejam obrigadas a apresentar proposta para a totalidade do objeto;
- possibilita à Administração obter melhores preços para cada item, mediante a disputa individualizada;
- reduz o risco de desabastecimento, pois eventual problema com um fornecedor não comprometerá necessariamente o fornecimento dos demais itens;
- permite a substituição ou recomposição de determinado item sem comprometer integralmente a execução da contratação;
- facilita o planejamento das entregas, especialmente quanto aos produtos perecíveis, que deverão ser fornecidos de forma parcelada conforme a necessidade do Restaurante Estudantil;
- evita a concentração indevida do mercado em um único fornecedor.

A adjudicação por item também permitirá que cada licitante apresente proposta somente para os produtos que tenha capacidade técnica, operacional e comercial de fornecer, preservando a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Não se recomenda a contratação de todos os produtos em lote único, pois essa alternativa poderia restringir a participação de fornecedores especializados, aumentar os custos de distribuição e favorecer a concentração do objeto em empresas de maior porte, sem que haja, a princípio, demonstração de vantagem técnica ou econômica suficiente para compensar a redução da competitividade.

Embora os itens estejam reunidos em uma única contratação administrativa, isso não impede o parcelamento da solução, uma vez que a execução, o fornecimento, o recebimento e o pagamento poderão ocorrer de maneira independente para cada item, conforme as solicitações da Administração.

Assim, a solução será estruturada preferencialmente com julgamento e adjudicação por item, observadas as especificações, unidades de fornecimento, quantidades e condições de entrega estabelecidas no Termo de Referência.

Caso, durante a elaboração do Termo de Referência ou da pesquisa de preços, seja identificada vantagem técnica ou econômica na formação de grupos, estes deverão ser constituídos somente entre itens de natureza semelhante e com comprovada interdependência de fornecimento, mediante justificativa específica nos autos. Não deverão ser agrupados, sem fundamentação, gêneros alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e gás de cozinha, por se tratarem de objetos com características e mercados fornecedores distintos.

O parcelamento não implicará prejuízo à economia de escala, à gestão contratual ou à fiscalização, pois os itens serão padronizados, as entregas serão solicitadas conforme a demanda e a Administração poderá acompanhar individualmente o cumprimento das obrigações relativas a cada produto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas, até o momento, contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto desta contratação.

A presente contratação possui objeto autônomo e compreende o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios de apoio e gás liquefeito de petróleo, destinados ao funcionamento do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí.

Embora os produtos sejam utilizados de forma integrada nas atividades de preparo, distribuição e higienização das refeições, essa relação decorre apenas da finalidade comum de atendimento do Restaurante Estudantil e não caracteriza dependência contratual entre os itens. Cada produto poderá ser fornecido, recebido, conferido e pago de forma independente, conforme a demanda da Administração.

A execução da contratação dependerá apenas da existência e disponibilidade da estrutura física, dos equipamentos e das instalações próprias do Restaurante Estudantil, incluindo cozinha, áreas de armazenamento, equipamentos de refrigeração, utensílios e instalações adequadas para o uso do GLP. Tais recursos integram a estrutura permanente do Campus e não constituem objeto de contratação nesta oportunidade.

Também poderão ser utilizados contratos ou serviços administrativos já existentes relacionados à manutenção predial, fornecimento de energia elétrica, abastecimento de água, coleta de resíduos e manutenção de equipamentos. Contudo, esses serviços não são objeto desta contratação e não constituem condição contratual indispensável para a aquisição dos materiais, desde que a infraestrutura necessária permaneça disponível durante a execução.

Dessa forma, não se verifica a necessidade de realização de contratação prévia, simultânea ou posterior como requisito para a execução do objeto, sem prejuízo da manutenção dos serviços e da infraestrutura necessários ao funcionamento regular do Restaurante Estudantil.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada ao planejamento institucional do IFPI – Campus Valença do Piauí, especialmente às ações relacionadas ao funcionamento do Restaurante Estudantil, à oferta regular de refeições e à manutenção das condições adequadas de higiene, segurança alimentar e operacionalidade da unidade.

A aquisição de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios de apoio e gás liquefeito de petróleo é necessária para garantir a continuidade das atividades do Restaurante Estudantil e o atendimento dos estudantes e demais usuários autorizados, em conformidade com as necessidades identificadas pela Administração.

A contratação deverá ser compatibilizada com o Plano de Contratações Anual — PCA, quando houver previsão dos respectivos objetos, bem como com a programação orçamentária e financeira do Campus. A demanda também deverá observar os instrumentos de planejamento institucional aplicáveis, especialmente aqueles relacionados à assistência estudantil, ao funcionamento dos restaurantes institucionais e à manutenção das atividades acadêmicas e administrativas.

Utilize uma das redações abaixo, conforme a situação do processo:

Caso a contratação esteja prevista no PCA

A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual — PCA do exercício correspondente, sob a descrição [informar a descrição da contratação], com previsão de realização no período de [informar o período], estando compatível com o planejamento das contratações do IFPI – Campus Valença do Piauí.

A demanda está igualmente compatível com a disponibilidade orçamentária prevista para o funcionamento do Restaurante Estudantil e com as ações institucionais destinadas à prestação de serviços de alimentação e assistência aos estudantes.

Caso a contratação ainda não esteja prevista no PCA

Embora a contratação não esteja inicialmente prevista no Plano de Contratações Anual — PCA, sua realização tornou-se necessária em razão da necessidade de garantir o funcionamento regular do Restaurante Estudantil e a continuidade do fornecimento de refeições e das atividades de higienização e apoio da unidade.

A Administração deverá promover a inclusão ou atualização da demanda no PCA, quando aplicável, bem como adotar as providências necessárias para assegurar a compatibilidade da contratação com o planejamento institucional e a disponibilidade orçamentária.

Redação recomendada para o processo

Considerando a necessidade de atendimento contínuo do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí, a contratação está alinhada ao planejamento institucional e às ações de assistência estudantil e funcionamento da unidade. A aquisição dos itens previstos mostra-se necessária para assegurar o preparo e a distribuição de refeições, a higienização dos ambientes e utensílios, a manipulação segura dos alimentos, o acondicionamento adequado de resíduos e o funcionamento dos equipamentos que utilizam gás liquefeito de petróleo.

A contratação deverá estar compatível com o Plano de Contratações Anual — PCA, quando aplicável, e com a programação orçamentária do Campus. Caso a demanda não esteja contemplada no PCA vigente, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à sua inclusão ou atualização, mediante a devida justificativa.

Dessa forma, verifica-se que a contratação contribui diretamente para a continuidade das atividades institucionais, para a execução das ações de assistência estudantil e para o adequado funcionamento do Restaurante Estudantil, não se identificando incompatibilidade entre a solução proposta e o planejamento da Administração.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios de apoio e gás liquefeito de petróleo necessários ao funcionamento do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí.

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes benefícios:

- garantir a continuidade do preparo e da distribuição de refeições aos estudantes e demais usuários autorizados;
- assegurar a disponibilidade de alimentos variados e em quantidade suficiente para atender à demanda do Restaurante Estudantil;
- contribuir para a oferta de refeições com qualidade, regularidade e condições adequadas de segurança alimentar;
- reduzir o risco de interrupção das atividades do Restaurante Estudantil por falta de alimentos, materiais de limpeza, descartáveis ou gás de cozinha;
- garantir condições adequadas de higiene e sanitização dos ambientes, equipamentos, utensílios e superfícies utilizados na preparação e distribuição das refeições;
- assegurar a disponibilidade de materiais necessários à manipulação segura dos alimentos, incluindo luvas, máscaras, aventais, papéis, sacos plásticos e demais itens de apoio;
- possibilitar o adequado acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos nas atividades da cozinha e do Restaurante Estudantil;
- preservar as condições de conservação, armazenamento e manipulação dos alimentos, especialmente dos produtos perecíveis;
- reduzir perdas e desperdícios mediante o fornecimento parcelado, conforme a necessidade efetiva da Administração;
- promover maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, mediante planejamento dos quantitativos e utilização de preços compatíveis com o mercado;
- ampliar a competitividade do procedimento mediante o parcelamento do objeto por item, possibilitando a participação de maior número de fornecedores;
- reduzir a dependência de um único fornecedor e minimizar os riscos de desabastecimento;
- garantir o funcionamento dos equipamentos e instalações que dependem do fornecimento de gás liquefeito de petróleo;
- assegurar melhores condições de trabalho aos servidores e colaboradores envolvidos nas atividades de preparo, distribuição e higienização;
- contribuir para a execução das ações institucionais de assistência estudantil e para a permanência dos estudantes no ambiente acadêmico;
- garantir que os produtos sejam fornecidos de acordo com as especificações, unidades de medida, quantidades e condições de conservação estabelecidas no Termo de Referência.

Espera-se, ainda, que a contratação proporcione maior previsibilidade ao abastecimento do Campus, facilite o planejamento das compras e entregas e permita o acompanhamento individualizado do recebimento e da qualidade dos produtos.

Os resultados serão verificados por meio do controle das entregas, da conferência das quantidades e especificações, da avaliação das condições dos produtos recebidos, do acompanhamento do consumo e da verificação da continuidade do funcionamento do Restaurante Estudantil.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências pela Administração:

1. Concluir a instrução do processo administrativo, com a inclusão deste Estudo Técnico Preliminar, do Documento de Formalização da Demanda, do Termo de Referência, da pesquisa de preços e dos demais documentos exigidos pela legislação aplicável.

2. Revisar e validar a relação de itens, verificando as descrições, especificações, unidades de fornecimento e quantitativos previstos para o Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí.

3. Compatibilizar os preços da minuta utilizada como referência com os itens e quantitativos específicos desta contratação, realizando o recálculo dos valores unitários e totais quando necessário.

4. Realizar ou atualizar a pesquisa de preços, utilizando fontes idôneas e compatíveis com as características dos produtos, suas unidades de fornecimento, condições de entrega e local de consumo.

5. Apurar o valor estimado da contratação, mediante a multiplicação dos quantitativos previstos pelos respectivos preços unitários estimados e a soma dos valores totais dos itens.

6. Verificar o alinhamento da contratação com o Plano de Contratações Anual — PCA, promovendo sua inclusão ou atualização, caso a demanda ainda não esteja contemplada no planejamento vigente.

7. Confirmar a disponibilidade orçamentária, observando a programação financeira do Campus e a classificação orçamentária aplicável às despesas com gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios e gás liquefeito de petróleo.

8. Elaborar o Termo de Referência, detalhando o objeto, as especificações dos itens, os quantitativos, os critérios de recebimento, as condições de entrega, as obrigações das partes, os critérios de pagamento, a fiscalização e as sanções aplicáveis.

9. Definir o cronograma e a logística de fornecimento, especialmente para os produtos perecíveis, considerando a necessidade de entregas parceladas, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação dos alimentos.

10. Verificar a adequação da infraestrutura existente, incluindo os espaços de armazenamento, equipamentos de refrigeração, áreas de preparo, utensílios, instalações de gás e demais recursos necessários ao recebimento e utilização dos produtos.

11. Designar os agentes responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, incluindo, quando cabível, gestor e fiscais com atribuições compatíveis com a natureza do objeto.

12. Estabelecer os procedimentos de recebimento e conferência, contemplando a verificação da quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade, condições de transporte e conformidade com as especificações contratadas.

13. Definir os procedimentos para recusa e substituição de produtos, especialmente nos casos de alimentos vencidos, deteriorados, contaminados, descongelados de forma inadequada, com embalagem violada ou em desacordo com o Termo de Referência.

14. Observar as normas sanitárias e de segurança aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à aquisição, transporte, armazenamento, manipulação e conservação de alimentos, bem como ao uso de produtos saneantes e ao fornecimento de GLP.

15. Submeter os documentos à análise e aprovação das unidades competentes, incluindo os setores requisitante, administrativo, orçamentário, jurídico e de licitações, conforme o fluxo interno do IFPI.

16. Adotar as providências necessárias para a realização do procedimento de contratação, observando a modalidade, o critério de julgamento, o parcelamento por item e os demais requisitos definidos no planejamento.

17. Capacitar ou orientar os servidores envolvidos, quando necessário, quanto ao recebimento, armazenamento, controle de validade, fiscalização e registro do consumo dos produtos contratados.

Após a adoção dessas providências, a Administração estará apta a prosseguir com a elaboração dos documentos definitivos e com a realização do procedimento de contratação, assegurando que o fornecimento atenda às necessidades do Restaurante Estudantil com qualidade, regularidade, segurança e eficiência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá produzir impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos, ao uso de embalagens, ao descarte de materiais e ao transporte dos produtos até o IFPI – Campus Valença do Piauí.

Os principais impactos ambientais potenciais são:

- geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo, armazenamento e consumo dos alimentos;
- geração de embalagens de plástico, papelão, papel, metal, vidro e outros materiais;
- geração de resíduos provenientes de produtos de limpeza, saneantes e materiais descartáveis;
- aumento do consumo de água e energia elétrica nas atividades de higienização, refrigeração, armazenamento e preparo dos alimentos;
- emissão de gases decorrente do transporte dos produtos até o Campus;
- riscos de contaminação do solo e da água em razão do descarte inadequado de produtos químicos, embalagens, óleos, resíduos orgânicos ou materiais contaminados;
- riscos associados ao armazenamento, transporte e utilização do gás liquefeito de petróleo — GLP;
- desperdício de alimentos e consequente aumento da geração de resíduos, caso não sejam observadas as necessidades de consumo e as condições adequadas de armazenamento.

Para prevenir, reduzir e controlar esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

1. Priorizar, sempre que possível, produtos acondicionados em embalagens adequadas, resistentes, recicláveis ou com menor utilização de material, sem prejuízo da segurança, da qualidade e da conservação dos produtos.

2. Exigir que os produtos sejam entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas e adequadas ao transporte e ao armazenamento, evitando perdas, vazamentos, contaminações e descarte prematuro.

3. Realizar o planejamento das entregas de forma parcelada, especialmente para os alimentos perecíveis, de modo a reduzir perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento excessivo.

4. Manter controle de estoque, validade e condições de conservação dos alimentos, adotando o sistema de utilização dos produtos com prazo de validade mais próximo, sempre que aplicável.

5. Promover a separação dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados no Restaurante Estudantil, observando as normas internas do Campus e as regras aplicáveis à coleta, ao armazenamento e à destinação dos resíduos.

6. Destinar adequadamente os resíduos orgânicos, embalagens, materiais descartáveis e resíduos decorrentes da utilização de produtos de limpeza, evitando seu lançamento em pias, ralos, solo ou corpos d’água.

7. Utilizar produtos de limpeza e sanitização na quantidade necessária e conforme as orientações do fabricante, evitando desperdícios e o uso excessivo de substâncias químicas.

8. Armazenar os produtos saneantes em local apropriado, separado dos gêneros alimentícios, observando as condições de segurança e evitando o risco de vazamentos ou contaminação.

9. Adotar procedimentos adequados para o armazenamento, manuseio, instalação e utilização dos botijões e recargas de GLP, mantendo-os em local ventilado, seguro e compatível com as normas aplicáveis.

10. Dar preferência, quando tecnicamente possível, a fornecedores que adotem práticas de redução de embalagens, logística reversa, destinação ambientalmente adequada de resíduos ou outras medidas de sustentabilidade.

11. Evitar a aquisição de quantidades superiores à demanda prevista, reduzindo o desperdício de alimentos, materiais de limpeza, descartáveis e demais produtos.

12. Orientar os servidores e colaboradores responsáveis pelo recebimento, armazenamento, preparo, higienização e descarte quanto às práticas de sustentabilidade e segurança ambiental.

13. Exigir que a contratada observe a legislação ambiental, sanitária e de segurança aplicável às atividades de fabricação, transporte, armazenamento e fornecimento dos produtos.

Considerando a natureza do objeto, os impactos ambientais previstos são controláveis e poderão ser reduzidos mediante o planejamento das quantidades, o fornecimento parcelado, o controle de validade e estoque, a correta segregação de resíduos e a observância das normas de armazenamento, manipulação, transporte e descarte.

A adoção dessas medidas não deverá restringir indevidamente a competitividade do procedimento, devendo ser exigidos apenas requisitos de sustentabilidade pertinentes, necessários e compatíveis com o objeto da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é considerada viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois se destina ao atendimento de uma necessidade permanente do Restaurante Estudantil do IFPI – Campus Valença do Piauí.

A solução proposta consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, materiais descartáveis, utensílios de apoio e gás liquefeito de petróleo, produtos disponíveis no mercado e compatíveis com as necessidades de funcionamento da unidade.

Viabilidade técnica

Os itens pretendidos são bens comuns, com características de qualidade, quantidade, unidade de fornecimento, embalagem e condições de entrega passíveis de definição objetiva no Termo de Referência.

A Administração possui condições de especificar, receber, conferir, armazenar e utilizar os produtos, contando com estrutura física, equipamentos e servidores responsáveis pelo funcionamento do Restaurante Estudantil. O fornecimento parcelado também é tecnicamente adequado, especialmente para os produtos perecíveis, pois permite entregas conforme o consumo e a capacidade de armazenamento do Campus.

Viabilidade operacional

A contratação permitirá o abastecimento regular do Restaurante Estudantil, garantindo a disponibilidade dos insumos necessários ao preparo e à distribuição das refeições, à higienização dos ambientes e utensílios, à manipulação segura dos alimentos e ao funcionamento das instalações que utilizam GLP.

O parcelamento por item e a realização de entregas conforme a necessidade da Administração facilitarão o recebimento, a fiscalização, o controle de estoque e o acompanhamento dos prazos de validade e das condições de conservação dos produtos.

Viabilidade econômica

A contratação mostra-se economicamente viável porque possibilita a realização de pesquisa de preços, a comparação entre propostas e a seleção das condições mais vantajosas para a Administração.

O parcelamento do objeto por item tende a ampliar a competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados e evitando que empresas sejam obrigadas a apresentar proposta para produtos que não comercializam. Essa medida também poderá contribuir para a obtenção de preços mais adequados e para a redução dos riscos de dependência de um único fornecedor.

O valor estimado da contratação deverá ser confirmado mediante a compatibilização dos preços unitários com os itens e quantitativos específicos do IFPI – Campus Valença do Piauí, observando-se as condições de fornecimento, o local de entrega, a periodicidade das entregas e os custos incidentes.

Viabilidade institucional e legal

A contratação está alinhada às necessidades institucionais relacionadas à assistência estudantil e ao funcionamento do Restaurante Estudantil, devendo ser compatibilizada com o Plano de Contratações Anual, quando aplicável, e com a disponibilidade orçamentária do Campus.

O procedimento deverá observar a Lei nº 14.133/2021, as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis, bem como os regulamentos internos do IFPI.

Conclusão

Diante da necessidade identificada, da disponibilidade dos produtos no mercado, da possibilidade de definição objetiva das especificações, da existência de estrutura para recebimento e utilização dos itens e da viabilidade de competição entre fornecedores, conclui-se que a contratação é viável e adequada ao atendimento do interesse público.

Recomenda-se o prosseguimento da contratação, condicionada à conclusão da pesquisa de preços, à validação dos quantitativos, à confirmação da disponibilidade orçamentária e à elaboração do Termo de Referência.

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.

ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 14/09/2026 às 10:12:10.

Cópia de documento digital impresso por Alex Felipe (2421660) em 16 de Novembro de 2026 às 08:48.

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR -VALENÇA DO PIAUÍ

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR -VALENÇA DO PIAUÍ
Assinado por: Ary Pinhao
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ary Fagner Costa Pinhao**, **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 15/09/2026 08:47:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/09/2026. 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: 878819
Código de Autenticação: 2e110d3cbb

Cópia de documento digital impresso por Ronyelson Moura (2299563) em 17 de Novembro de 2026 às 16:12.

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Alex Felipe
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alex Felipe da Silva Sousa**, **CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI**, em 16/11/2026 08:53:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 16/11/2026. 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: 906547
Código de Autenticação: 62e75e3d91