

INST.FED.SUL-RIO-GRANDENSE/CAMPUS CAMAQUA

## Estudo Técnico Preliminar 4/2026

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23339.000679.2026-68

### 2. Descrição da necessidade

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar em atendendo ao disposto na regulamentação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do Campus Camaquã do IFSul, a serem distribuídos aos estudantes de nível médio técnico no ano letivo de 2026.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                            | Responsável           |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Departamento de Administração e Planejamento | Patrick Coelho Vieira |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo do PNAE é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O Campus Camaquã do Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul) recebe anualmente os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o atendimento de 200 dias letivos, conforme o número de alunos matriculados. Esse recurso, deve ser destinado exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, porém é insuficiente para o atendimento da demanda, exigindo a complementação com recursos do próprio órgão.

Conforme o art.14, da Lei nº 15.226/2025, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas,

Até o ano de 2023 o Campus Camaquã não utilizava o recurso do PNAE, sendo o mesmo devolvido à União devido a dificuldades encontradas para a execução integral do programa, conforme exposto abaixo:

- Recurso financeiro insuficiente para 200 letivos - sem a possibilidade de complementação de orçamento pelo Campus;
- Não dispõe de estrutura física para armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados).

- Ausência de equipe técnica (nutricionista, merendeiro, cozinheiro e copeiro).

Com o intuito de viabilizar a execução do PNAE nos Campus, o Departamento de Gestão de Assistência Estudantil (DEGAE) trabalha para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Porém, como exposto, o Campus Camaquã não detém de infraestrutura suficiente para o preparo de refeições (em especial as que exigem cocção), o que faz com que na elaboração de seus cardápios de lanches se inclua, além daquelas frutas que exigem menos manuseio, somente alimentos comercializados prontos para o consumo (processados e fracionados pelo próprio fabricante), preferencialmente, em embalagens individualizadas.

Desta forma, a nutricionista responsável pelo PNAE no âmbito do IFSul planejou para o Campus Camaquã um cardápio base composto, a cada refeição, por 1 unidade de fruta *in natura* ou suco natural e ao menos 1 (um) item de panifício, priorizando o uso de alimentos variados, seguros, e que promovam hábitos alimentares saudáveis: preparações prontas para consumo, compostas por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas, e proteína animal ou vegetal, e que contenham baixo índice de gorduras totais (especialmente gorduras trans), de sódio e de açúcar simples; de bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas e sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; sendo vedado o fornecimento de bebidas com baixo valor nutricional (tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares), restrita a opção por alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces à duas porções por semana.

De acordo com as determinações estipuladas pela Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece diretrizes específicas para o armazenamento de alimentos, exigindo um ambiente fresco, ventilado e iluminado, isento exposição direta à luz solar e isolado de outros materiais no almoxarifado, especialmente quando se trata de itens congelados ou que demandam refrigeração - um espaço que o Campus não dispõe - e considerando a limitação dos recursos financeiros disponíveis pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os quais totalizaram R\$ 58.482,00 no ano de 2026, somada à necessidade de atender em torno de 500 estudantes a um custo médio de R\$180,00 por estudante ao ano, optou-se por adotar uma estratégia de aquisição por meio de entregas parceladas e semanais.

As entregas devem estar alinhadas com o cronograma de fornecimento elaborado pelo Campus com base em suas estimativas de consumo e capacidade de armazenamento seguro. Essa medida, além de se adequar às restrições financeiras, busca garantir a integridade e a qualidade dos alimentos, proporcionando uma alimentação segura, conforme as normativas estabelecidas.

Portanto, mesmo na aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega do material, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

### **Exigência de apresentação de amostras**

Considerando que os gêneros alimentícios objeto da contratação serão destinados à alimentação escolar dos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, mostra-se necessária a adoção de mecanismo que permita à Administração verificar, previamente à formalização da contratação, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas estabelecidas na chamada pública.

A exigência de apresentação de amostras justifica-se pela necessidade de aferir, de forma objetiva, características dos alimentos que não podem ser verificadas exclusivamente por meio da documentação apresentada pelo fornecedor ou pela descrição constante do projeto de venda, tais como aspecto, qualidade, textura, características físicas, condições de apresentação e demais atributos previstos nas especificações de cada item.

A medida busca assegurar que os produtos efetivamente fornecidos sejam compatíveis com os padrões de qualidade estabelecidos pela Administração e com as necessidades da alimentação escolar, reduzindo o risco de recebimento de gêneros alimentícios em desconformidade com o objeto contratado e, conseqüentemente, de prejuízos à execução do cardápio e ao atendimento adequado dos estudantes.

A exigência encontra respaldo na regulamentação específica do PNAE, que prevê a possibilidade de apresentação de amostras para avaliação da qualidade, das características e da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas na chamada pública. A análise das amostras será realizada de forma objetiva, mediante critérios previamente definidos, não sendo utilizada para alteração da classificação dos projetos de venda ou para avaliação de aspectos relacionados à formação dos preços.

A apresentação das amostras será exigida somente após a classificação provisória dos projetos de venda, iniciando-se pelo fornecedor classificado em primeiro lugar para o respectivo item, e, caso necessário, sucessivamente pelos demais classificados, observados os critérios e procedimentos estabelecidos na chamada pública.

Dessa forma, a exigência mostra-se pertinente e proporcional à natureza do objeto, contribuindo para assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos, a adequada execução do PNAE e o atendimento do interesse público.

## 5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi conduzida pela equipe de planejamento responsável pela aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com as regulamentações do PNAE. O objetivo foi identificar soluções capazes de atender à demanda e superar as dificuldades encontradas na execução do programa, conforme apresentado a seguir:

| <b>Solução 1:</b> Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perspectivas positivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Perspectivas restritivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;</li><li>• Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;</li><li>• Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições;</li><li>• Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD /FNDE nº 06/2020;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis;</li><li>• Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; e</li><li>• Exige a realização de múltiplos processos de compra/licitatórios, voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais</li></ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios <i>in natura</i> e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis; e</li> <li>• Implementação em outros campi da Instituição.</li> </ul> | indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Solução 2:** Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (*in natura*) para preparação de refeições no órgão adquirente.

| Perspectivas positivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Perspectivas restritivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar; e</li> <li>• A preparação <i>in loco</i> das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições;</li> <li>• O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório); e</li> <li>• Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.) não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos produtores rurais (e suas organizações) não dispõem de meios logísticos capazes de garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede.</li> </ul> |

**Solução 3:** Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e fracionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.

| Perspectivas positivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Perspectivas restritivas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo;</li> <li>• Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições;</li> <li>• O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida; e</li> <li>• Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD /FNDE nº 06/2020, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações;</li> <li>• Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço'; e</li> <li>• O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.</li> </ul> |

Após a análise das necessidades descritas, dos requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, bem como das soluções disponíveis no mercado, considerando suas perspectivas positivas e negativas, concluímos que a opção mais acessível e viável para ser implementada no Campus Camaquã é a identificada como "Solução 1" no tópico de Levantamento de Mercado: "aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento equivalente".

Com base nesta solução, foram avaliados possíveis fornecedores locais. Identificou-se duas cooperativa representantes de agricultores de Camaquã e região. As cooperativas demonstraram um interesse proativo, oferecendo-se para realizar uma reunião com a equipe de planejamento. Durante esse encontro, as cooperativas apresentaram diversas alternativas de alimentos, destacando-se frutas e diferentes tipos de carboidratos.

Observamos, portanto, a oportunidade de atender à diversidade dos lanches, proporcionando alimentos provenientes da agricultura familiar e agroindústria. Essa constatação reforça a viabilidade da Solução 1, permitindo a contratação por um único processo licitatório e atendendo ao cardápio proposto pelo Campus.

Este processo de pesquisa de mercado e seleção de fornecedores visa assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural proporcione alimentos saudáveis, de qualidade e contribua para o sucesso do PNAE em nosso contexto institucional. A transparência e a eficiência no processo de seleção são elementos fundamentais para garantir o cumprimento das diretrizes do PNAE e promover uma alimentação escolar adequada.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida apresenta-se da seguinte forma:

Fornecimento de lanches e frutas que devem ser entregues no Campus Camaquã em porções individuais, conforme apresentado no quadro 2, semanalmente em dia e turno a combinar. A entrega dos produtos será organizada da seguinte forma: sucos e bolachas serão entregues uma vez por semana, enquanto frutas poderão ter duas entregas semanais.

**Banana Prata. Característica Gerais:** fruta in natura, em penca, com grau de maturação entre 60 a 70% de maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura) que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem o fruto despencar sozinho à mínima manipulação, ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; a casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 100g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

**Bolacha caseira. Característica Gerais:** Bolacha doce caseira, tipo fubá ou manteiga, produzida por cocção em forno, elaborada com ingredientes básicos, preferencialmente fubá e/ou farinha de trigo, ovos, leite e/ou derivados, manteiga e açúcar, conforme receita padronizada. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans industrializada, recheios ou coberturas, devendo apresentar quantidade controlada de açúcar adicionado e composição nutricional compatível com os parâmetros estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Peso unitário aproximado de 8 a 10 g.

**Bergamota: Característica Gerais:** fruta in natura, com grau de maturação no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem muito madura, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento sem ser danificada, em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; coloração uniforme, típica da variedade. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. a polpa deverá ser intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, mofos, parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou nas embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 70 g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, retornáveis, higienizados, garantindo a conservação do produto.

1. Suco integral de fruta. Características gerais: Suco integral de fruta, não fermentado, sem adição de açúcar, adoçantes, aromatizantes ou corantes, elaborado a partir de fruta, em conformidade com a legislação específica aplicável. Não serão aceitos néctares, refrescos ou bebidas à base de fruta. Porção individual de 200 ml.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista. Os lanches devem estar embalados individualmente e as frutas em bom estado de consumo, em maturação adequada, à disposição para retirada pelos estudantes, ficando eles, responsáveis pela higienização para consumo em momento de escolha própria. Para os itens que requerem refrigeração, é necessário a disponibilidade de uma geladeira pelo fornecedor com capacidade adequada para armazenar a quantidade necessária de produtos no Campus. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

1. isentos de substâncias terrosas;
2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
4. sem umidade externa anormal;
5. isentos de odor e sabor estranhos;
6. embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;

- 7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- 8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;
- 9. ser livres de gordura trans.

Os alimentos a serem fornecidos serão combinados de forma variada ao longo das semanas, visando adequar-se à sazonalidade, equilíbrio e variabilidade nutricional. No quadro 2 são apresentados as opções de cardápio, onde cada opção representa uma porção individual a ser distribuída em determinado dia e semana. Em caso de indisponibilidade de algum dos alimentos listados, será permitida a substituição por similares, de valor nutricional equivalente. Entretanto, é fundamental que a Instituição seja notificada sobre qualquer alteração com antecedência mínima de 7 dias.

### 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- Quantidade estimada de porções necessárias no ano de 2026: 18.500 (dezoito mil e quinhentas)

A quantidade estimada é baseada no cardápio elaborado pela nutricionista do IFSul, nas porções individuais, nas repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados nos cursos de nível médio integrado e subsequente.

No Quadro 2, são apresentadas as quantidades estimadas, considerando 20 semanas letivas e 500 matriculados.

| Quadro 2 - Quantidade Estimada |                       |       |                          |                  |                           |                      |                        |
|--------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------|------------------|---------------------------|----------------------|------------------------|
| Item                           | Descrição do Alimento | Unid. | Quantidade por estudante | Nº de estudantes | Total estimado por semana | Nº de semanas no ano | Total estimado por ano |
| 1                              | Banana prata          | kg    | 0,10                     | 500              | 50                        | 10                   | 500                    |
| 2                              | Bolacha               | kg    | 0,05                     |                  | 25                        | 17                   | 425                    |
| 4                              | Bergamota             | kg    | 0,10                     |                  | 70                        | 10                   | 500                    |
| 5                              | Suco                  | 200ml | 1                        |                  | 500                       | 17                   | 8420                   |

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 58.392,25

Valor (R\$): 58.392,25 - valor de referência do ano de 2026

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

Por tratar-se de necessidade contínua e de alimentos perecíveis se justifica a realização de contrato pelo prazo de um ano, com entregas semanais conforme cardápio pré-estabelecido, com possibilidade de prorrogação contratual nos termos da Lei 14.133/2021

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

A contratação teve por base contratação similar ocorrida em 2024. Não há processo semelhante no exercício atual, nem processo complementar para o mesmo objeto.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e suprir a demanda de alimentação dos estudantes do IFSul Campus Camaquã do e, se enquadra como uma ação de Acesso, Permanência e Êxito, visando combater a evasão e retenção de estudantes.

A contratação está de acordo com o Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

- Emprego da alimentação saudável e adequada (alimentos variados, seguros, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar);
- Universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- Apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar
- Direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Tratando-se de compras da agricultura familiar, a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947 /2009 e dos arts. 29 a 49 da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 14.133 de 2021.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

Os gêneros alimentícios fornecidos devem estar em conformidade com práticas agrícolas que preservem a saúde do solo e reduzam impactos ambientais adversos. Os métodos de produção adotados devem minimizar o uso de insumos químicos nocivos e favorecer a regeneração do solo. Essa abordagem não apenas beneficia o meio ambiente, mas também promove a oferta de alimentos mais saudáveis e de qualidade.

Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar da opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à umidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Após construção e análise do documento, esta comissão declara viável a contratação pretendida

## 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](#).

**PATRICK COELHO VIEIRA**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/08/2026 às 10:41:38.

Documento assinado digitalmente



**SOLANGE ARAUJO DIAS LOPES**

Data: 31/08/2026 18:04:44-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**SOLANGE ARAUJO DIAS LOPES**

Equipe de apoio

Documento assinado digitalmente



**PRISCILA OLIVEIRA LEITE**

Data: 31/08/2026 18:11:44-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**PRISCILA OLIVEIRA LEITE**

Equipe de apoio

# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar  
**Assinado por:** Patrick Vieira  
**Tipo do Documento:** Documento  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Patrick Coelho Vieira, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD4 - CM-DEAP**, em 31/08/2026 18:29:41.

Este documento foi armazenado no SUAP em 31/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1061082  
**Código de Autenticação:** e88ad6dacf

