

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

Estudo Técnico Preliminar 5/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23339.000879.2026-11

2. Descrição da necessidade

A contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes do IFSul – Campus Camaquã, durante sua permanência nas dependências da instituição para participação nas atividades acadêmicas e institucionais, no âmbito da Ação Orçamentária 21IV – Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica – RFEPECT.

A rotina escolar envolve jornadas que podem se estender por períodos prolongados, tornando necessária a disponibilização de alimentos aos estudantes durante os intervalos das atividades. Nesse contexto, o fornecimento de alimentos e bebidas em porções individuais contribui para o atendimento da necessidade alimentar dos estudantes e para melhores condições de permanência no ambiente escolar.

A necessidade compreende o fornecimento parcelado de bolos sem recheio e sem cobertura e sucos de frutas, em porções individuais, destinados ao consumo dos estudantes, observadas as características, quantidades e demais condições estabelecidas pela Administração. Os produtos deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte, conservação e segurança para o consumo. Ademais, a necessidade abrange o fornecimento de bolos em sabores variados e alternados a cada pedido, estratégia essencial para garantir a aceitabilidade do cardápio pelos discentes e mitigar a monotonia alimentar e o consequente desperdício de alimentos.

A contratação de fornecedor apto ao fornecimento dos produtos justifica-se pela necessidade de que os alimentos sejam produzidos, manipulados, acondicionados e transportados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, por estabelecimento regularmente constituído e, quando exigível, devidamente regularizado perante os órgãos competentes, em conformidade com a legislação sanitária aplicável. Sob a ótica da segurança alimentar e da promoção da saúde no ambiente escolar, a necessidade institucional pressupõe, ainda, o fornecimento de produtos com perfil nutricional adequado, o que exige a estrita vedação ao uso de ingredientes nocivos à saúde, tais como a gordura vegetal hidrogenada e as gorduras trans industrializadas, em consonância com as diretrizes sanitárias nacionais vigentes.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitação da Administração e conforme a demanda efetivamente verificada, em quantitativos compatíveis com a necessidade dos estudantes. As solicitações serão realizadas de acordo com o planejamento da Administração, observando-se a periodicidade e os quantitativos necessários para o atendimento da demanda de modo a evitar a formação de estoques desnecessários e reduzir o risco de desperdício, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos.

Dessa forma, busca-se assegurar o atendimento regular da necessidade alimentar dos estudantes, mediante o fornecimento de produtos adequados ao consumo e compatíveis com a demanda institucional, contribuindo para as ações de apoio à permanência e ao êxito estudantil e para o adequado desenvolvimento das atividades acadêmicas realizadas no Campus.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Patrick Coelho Vieira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição deverá ser realizada diretamente de empresa apta ao fornecimento de alimentos prontos para consumo, observando a legislação sanitária e de segurança dos alimentos aplicável, bem como as boas práticas de fabricação, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos.

Os produtos deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança para o consumo pelos estudantes. O objeto compreenderá o fornecimento de bolo, sem recheio e sem cobertura, em porções individuais de 50g, e de suco em embalagem individual de 200 ml, conforme especificações estabelecidas pela Administração.

Os bolos deverão ser fornecidos em sabores variados, dentre aqueles previamente definidos no Termo de Referência, sendo o sabor de cada entrega indicado pela Administração no momento da solicitação, de modo a possibilitar a alternância dos sabores durante as entregas. Os produtos deverão apresentar características compatíveis com sua natureza, estar próprios para consumo e ser produzidos sem a utilização de gordura vegetal hidrogenada e gorduras trans industrializadas, conforme especificação do objeto.

O estabelecimento responsável pela produção dos alimentos deverá possuir Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válida, quando exigível, e atender às demais condições sanitárias aplicáveis à atividade. Os produtos deverão ser devidamente acondicionados e identificados, com informações necessárias à sua rastreabilidade e segurança, incluindo data de fabricação e prazo de validade, quando aplicável.

O transporte deverá ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a preservar a integridade e a qualidade dos alimentos até o momento da entrega. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo estabelecido pela Administração, em condições adequadas para consumo, cabendo à contratada a responsabilidade pela qualidade e conformidade dos itens fornecidos e pela substituição daqueles que apresentarem desconformidades em relação às especificações contratadas.

A contratação deverá atender ainda aos seguintes requisitos:

I – Fornecedor parcelado de alimentos e bebidas, conforme demanda programada para o ano de 2026, em conformidade com o prazo de vigência contratual;

II – Produtos em conformidade com as normas sanitárias vigentes (ANVISA), com destaque para a proibição de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (RDC nº 632/2022), e pelas Vigilâncias Sanitárias locais;

III – Garantia de qualidade, frescor e adequada conservação dos alimentos, observando prazos de validade e condições de armazenamento e transporte;

IV – Entrega no local indicado pelo Campus Camaquã, nas datas e horários previamente agendados;

V – Observância rigorosa de boas práticas de manipulação de alimentos;

VI – Fornecedor em embalagens individuais e apropriadas, que preservem a integridade, o fechamento hermético e a higiene dos produtos;

VII: Entrega rigorosa dos itens e sabores solicitados pela Administração, não sendo admitida a substituição unilateral de produtos ou sabores por conveniência da contratada, haja vista o planejamento nutricional do cardápio institucional;

VIII – Atendimento às diretrizes de sustentabilidade, priorizando embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, quando possível;

IX - Na data de cada entrega, os sucos de frutas deverão apresentar prazo de validade residual de, no mínimo, 6 (seis) meses, garantindo tempo hábil para o armazenamento institucional seguro e consumo gradual pelos estudantes sem o risco de perda por vencimento; os demais produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza perecível, não sendo aceitos itens com prazo expirado ou residual exíguo que comprometa sua segurança alimentar;

X - Os bolos deverão ser fornecidos frescos, devendo ser entregues no campus no máximo no dia imediatamente posterior à sua data de fabricação.

Da exigência de amostra e dos requisitos de habilitação

Não será exigida a apresentação de amostra dos produtos como condição para participação ou classificação da proposta, considerando que as características e especificações dos itens estão objetivamente definidas nos documentos da contratação e poderão ser verificadas por meio das informações apresentadas na proposta, da documentação pertinente e da conferência dos produtos no momento do recebimento. A Administração poderá recusar produtos que não atendam às especificações estabelecidas.

Considerando a natureza do objeto, que envolve o fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, serão exigidos os requisitos de regularidade sanitária aplicáveis à atividade desenvolvida pelo fornecedor. Nesse sentido, o Termo de Referência estabelece a necessidade de comprovação da regularidade sanitária do estabelecimento, mediante apresentação de Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, quando exigível para a atividade desenvolvida, bem como a observância, durante a execução do fornecimento, da legislação sanitária aplicável à produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e entrega dos alimentos.

Quanto à **qualificação técnica**, não serão exigidos atestados de capacidade técnica ou outros documentos de qualificação técnica adicionais, além da documentação sanitária expressamente prevista, considerando a natureza comum e padronizada dos bens, a baixa complexidade do fornecimento e a possibilidade de definição objetiva das características dos produtos no Termo de Referência. Entende-se que a exigência de comprovações técnicas adicionais não se mostra necessária para assegurar a adequada execução do objeto e poderia restringir a participação de potenciais fornecedores sem benefício proporcional para a contratação.

Quanto à **qualificação econômico-financeira**, não serão exigidos documentos específicos para sua comprovação, considerando o valor estimado da contratação, de aproximadamente R\$ 65.000,00, a natureza e a baixa complexidade do objeto e os reduzidos riscos econômico-financeiros associados ao fornecimento dos produtos. Embora esteja prevista a possibilidade de prorrogação contratual, tal circunstância, por si só, não altera a natureza do objeto nem representa aumento significativo dos riscos que justifique a imposição de requisitos econômico-financeiros adicionais. Eventual prorrogação deverá observar os requisitos, condições e limites estabelecidos na legislação aplicável.

A definição dos requisitos de habilitação busca, portanto, assegurar a adequada execução do objeto, especialmente quanto à regularidade sanitária dos fornecedores, sem estabelecer exigências desproporcionais à natureza, à complexidade e ao valor da contratação, em observância aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade.

A aptidão do fornecedor será ainda aferida pelo atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência e pela adequada execução do fornecimento, mediante conferência dos produtos no recebimento e fiscalização das condições estabelecidas na contratação.

5. Levantamento de Mercado

Para o atendimento da demanda institucional de fornecimento de alimentação aos alunos no exercício de 2026, foram analisadas duas soluções possíveis:

Solução 1 – Aquisição de alimentos industrializados e porcionados (Prontos para consumo)

Consiste na contratação de empresa para o fornecimento parcelado de itens alimentícios prontos e individualizados (bolos em embalagens de 50g e sucos de 200ml), entregues de forma periódica conforme o cronograma e a necessidade da administração.

- **Vantagens:**

- **Inexistência de barreira estrutural:** Dispensa infraestrutura de cozinha industrial, refeitório e rede de refrigeração complexa de estocagem.
- **Segurança alimentar e conformidade:** Produtos entregues com lacre de fábrica e tabela nutricional, mitigando riscos de contaminação cruzada.
- **Mitigação de riscos de pessoal:** Não exige profissionais especializados (nutricionistas e manipuladores de alimentos) no quadro do Campus.
- **Redução do risco de desperdício:** possibilidade de controlar o quantitativo distribuído e realizar o fornecimento de acordo com a demanda.”
- **Otimização operacional:** Logística simplificada, restrita ao recebimento de caixas e distribuição direta aos estudantes.

- **Desvantagens:**

- Dependência do cumprimento do cronograma de entregas por parte do fornecedor contratado.
- Preço unitário do produto porcionado pode ser superior ao do produto comprado a granel.

Solução 2 – Aquisição de gêneros alimentícios a granel (Para fracionamento/preparação interna)

Consiste na compra direta de insumos brutos e alimentícios em grandes volumes pelo Campus, para posterior fracionamento, manipulação e distribuição direta nas dependências da escola.

- **Vantagens:**

- Preço de custo bruto dos insumos potencialmente menor em compras de grande escala.
- Maior autonomia na gestão física do estoque inicial de alimentos.

- **Desvantagens:**

- **Inviabilidade física:** O Campus não dispõe de espaço físico homologado pela Vigilância Sanitária (cozinha industrial ou refeitório) para manuseio.
- **Inviabilidade de pessoal:** Ausência de servidores públicos nas áreas de Nutrição e Higiene de Alimentos para supervisionar a distribuição de forma legal.
- **Alto risco de perda:** Elevado índice de desperdício por perecimento ou armazenamento inadequado de itens abertos.
- **Custo oculto elevado:** Exigiria investimentos extraordinários não previstos para obras de adequação predial e contratação de mão de obra terceirizada de copa e cozinha.

Conclusão e Escolha da Solução

A **Solução 1** mostra-se a única técnica e operacionalmente viável para a realidade do Campus, destacando-se sob os seguintes aspectos:

1. **Técnico:** Garante a entrega de alimentos prontos e seguros para consumo, suprimindo a total ausência de uma equipe técnica de nutrição interna.
2. **Operacional:** Alinha-se perfeitamente à infraestrutura atual do Campus, limitando a carga de trabalho interna à mera entrega das unidades porcionadas aos alunos.
3. **Econômico:** Evita gastos públicos severos com reformas prediais para a construção de cozinhas e refeitórios, além de eliminar despesas com a contratação de pessoal terceirizado de cozinha.

Diante do exposto, conclui-se que a **aquisição de alimentos porcionados prontos para consumo (Solução 1)** é a alternativa mais eficiente, econômica e vantajosa para o interesse público.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de alimentos e bebidas não alcoólicas destinados à alimentação dos estudantes, no âmbito da Ação Orçamentária 21IV – Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, no IFSul – Campus Camaquã.

O fornecimento compreenderá, conforme a demanda da Administração, a disponibilização de bolo, sem recheio e sem cobertura, em porções individuais de 50g, e de suco em embalagem individual de 200 ml, observadas as características, quantidades e demais condições estabelecidas nos documentos da contratação.

Os bens a serem adquiridos caracterizam-se como **bens comuns**, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital e nos documentos da contratação, mediante especificações usuais de mercado, tais como composição, apresentação, peso/volume, embalagem, condições de conservação, validade e demais requisitos sanitários aplicáveis. Trata-se de produtos padronizados e amplamente disponíveis no mercado, não sendo necessária a utilização de critérios subjetivos ou avaliação de natureza técnica especializada para a definição de sua qualidade e para a verificação do atendimento às especificações estabelecidas pela Administração.

A caracterização como bens comuns também decorre da possibilidade de comparação objetiva entre as propostas apresentadas pelos fornecedores, considerando que as características e requisitos mínimos dos produtos estão previamente definidos, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração com base em critérios objetivos, sem prejuízo da observância das exigências de qualidade, higiene e segurança dos alimentos previstas na legislação vigente.

Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, mediante solicitações da Administração, em quantitativos compatíveis com a demanda dos estudantes, evitando a formação de estoques desnecessários e reduzindo o risco de desperdício de alimentos, especialmente em razão do caráter perecível dos produtos.

A solução contempla todas as atividades necessárias ao adequado fornecimento dos alimentos, incluindo sua produção ou aquisição pela contratada, acondicionamento, identificação, conservação, transporte e entrega no local indicado pela Administração, observadas as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis.

A aquisição a partir de fornecedor habilitado e regularmente constituído permitirá assegurar a regularidade do fornecimento, a padronização mínima dos produtos e o atendimento às condições de qualidade, higiene e segurança necessárias ao consumo pelos estudantes, proporcionando uma solução adequada à necessidade institucional identificada.

Os itens a serem contratados são:

1 - Bolo Doce (individual). Características Gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: laranja, cenoura, baunilha entre outros. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gordura vegetal hidrogenada ou gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Os sabores serão definidos no momento do pedido.

Embalagem/transporte: Os produtos deverão ser acondicionados individualmente em embalagem própria para contato com alimentos, atóxica, íntegra, limpa e adequada à conservação e ao transporte, observada a legislação sanitária aplicável. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia seguinte à fabricação.

2 - Suco de fruta integral (sabor)

- **Características Gerais:** Suco 100% puro da fruta, não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido por processo tecnológico adequado e em sua concentração natural.
- **Composição e Pureza:** Sem adição de água (não reconstituído), sem adição de açúcares, edulcorantes (adoçantes), corantes artificiais ou aromatizantes/essências. Será admitida apenas a presença de aditivos conservantes expressamente autorizados pela legislação sanitária vigente para a categoria.
- **Apresentação e Embalagem:** Pronto para o consumo. Fornecido em embalagem individual de **200 ml**, hermeticamente fechada, limpa e íntegra, contendo no rótulo a identificação clara do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.
- **Padrão de Identidade:** O produto deverá atender estritamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e pela ANVISA.

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 definido pela administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas com base:

- No total de recursos disponíveis;
- No número médio de alunos que se pretende atingir;
- No planejamento institucional para o exercício de 2026.
- No fornecimento de alimentação semanal (uma vez por semana)

A partir da quantidade de semanas restantes para a conclusão do ano letivo de 2026 no momento da construção do processo licitatório (16 semanas) e do número médio de estudantes que se pretende atingir (500) e considerado que o fornecimento deve ocorrer uma vez a cada semana, realizou-se a seguinte equação:

$500 \text{ alunos} \times 16 \text{ semanas} = 8.000 \text{ unidades de bolo e } 8.000 \text{ unidades de suco.}$

Como este quantitativo extrapolaria o orçamento disponível no momento, reduziu-se as quantidades de cada item afim de adequação orçamentária. Considerando que o suco possui uma margem de validade maior o que possibilita eventuais necessidades de armazenamento e considerando ainda que, eventualmente, o número de estudantes atendidos possa ser menor em razão de faltas, por exemplo, optou-se por determinar um quantitativo de suco ligeiramente superior ao quantitativo de bolo

No Quadro a seguir, são apresentadas as quantidades estimadas, considerando, neste momento, o ano letivo de 2026.

Item	Especificação	UNID	QTDE
01	Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos. Embalagem 50 g	Unid	7.700
02	Suco de Fruta Integral – Embalagem de 200 ml	unid	7.867

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 65.491,80

Recurso orçamentário disponibilizado: R\$ 65.491,80.

Para a execução da presente contratação, foi disponibilizado ao IFSul – Campus Camaquã o montante de **R\$ 65.491,80 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e um reais e oitenta centavos)**, destinado à aquisição de alimentos e bebidas não alcoólicas no âmbito da **Ação Orçamentária 21IV – Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**.

Considerando que o recurso foi destinado especificamente para essa finalidade, a Administração pretende utilizar integralmente o montante disponibilizado para a aquisição dos alimentos previstos nesta contratação, observados os preços praticados no mercado, os quantitativos estimados e as demais condições estabelecidas nos documentos da contratação.

A estimativa de preços dos itens deverá ser obtida mediante pesquisa de preços realizada de acordo com a metodologia aplicável, contemplando os respectivos preços unitários e totais, de forma a verificar a compatibilidade dos valores com os preços praticados no mercado e dimensionar adequadamente a contratação.

Assim, o valor de **R\$ 65.491,80** corresponde ao **recurso orçamentário disponibilizado para a contratação no ano de 2026**, constituindo o montante máximo que a Administração pretende utilizar para o atendimento da necessidade identificada, e não necessariamente o resultado da pesquisa de preços de mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em estrita observância ao princípio do parcelamento previsto no art. 40, inciso V, alínea “b”, e no art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, adota-se o **parcelamento da solução mediante a divisão do objeto em itens autônomos** (Item 01: Bolo porcionado; Item 02: Suco integral), utilizando-se o critério de julgamento por **Menor Preço por Item**.

1. Viabilidade Técnica e Econômica:

A adjudicação por item isolado é perfeitamente viável, pois os produtos são independentes e comercializados abertamente no mercado varejista e atacadista. Essa modelagem garante a ampla competitividade, permitindo a participação de microempresas e fornecedores locais que, eventualmente, guardem especialidade em apenas um dos nichos alimentícios.

2. Ampliação da Competitividade vs. Economia de Escala:

O parcelamento em itens não acarreta perda de economia de escala relevantes, visto que os quantitativos totais estimados para cada insumo mantêm-se atraentes para o mercado fornecedor. Ademais, a contratação pulverizada mitiga o risco de desabastecimento institucional em caso de falência de um lote global integrado.

3. Da Execução Contratual (Logística de Entrega):

Com o escopo de otimizar a gestão pública e preservar a integridade dos alimentos, a contratação assumirá o caráter de **entrega parcelada/fracionada sob demanda**, mediante ordens de fornecimento periódicas emitidas pelo Campus. Tal medida justifica-se pela natureza perecível dos itens e pela ausência de infraestrutura interna de armazenamento em larga escala, garantindo o consumo de produtos sempre frescos pelos discentes.

A vigência contratual inicial proposta será de 12 (doze) meses, enquadrando-se como fornecimento contínuo passível de prorrogações sucessivas, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que atestada a vantajosidade econômica para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas, no exercício de 2026, contratações correlatas ou interdependentes necessárias à execução do objeto desta contratação.

A presente contratação não depende da realização de outra contratação para que a solução proposta possa ser executada, uma vez que o fornecimento dos alimentos e bebidas será realizado diretamente pela contratada, incluindo o acondicionamento, transporte e entrega dos produtos no local indicado pela Administração.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao planejamento institucional do IFSul – Campus Camaquã e está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, por meio dos itens **224 e 225**, correspondentes aos objetos que integram a presente contratação.

A **Contratação nº 19/2026** tem por finalidade atender à necessidade de aquisição de alimentos e bebidas não alcoólicas destinados à alimentação dos estudantes do Campus Camaquã, durante o período letivo de 2026, no âmbito da **Ação Orçamentária 21IV – Apoio à Alimentação do Estudante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**.

A contratação encontra-se, portanto, compatível com o planejamento das contratações do Campus para o exercício de 2026 e com as ações institucionais voltadas ao atendimento das necessidades dos estudantes, contribuindo para as políticas de permanência e êxito estudantil.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

I – assegurar o fornecimento regular de alimentos e bebidas em condições adequadas de qualidade, higiene e segurança para o consumo dos estudantes;

II – atender à necessidade de alimentação dos estudantes durante sua permanência no Campus para participação nas atividades acadêmicas e institucionais;

III – proporcionar praticidade e adequação ao consumo, mediante o fornecimento de alimentos e bebidas em porções individuais;

IV – garantir o fornecimento dos produtos de forma parcelada e conforme a demanda da Administração, contribuindo para a redução da formação de estoques desnecessários e do desperdício de alimentos, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos;

V – contribuir para as ações institucionais de apoio à permanência e ao êxito dos estudantes;

VI – promover maior eficiência na gestão do fornecimento de alimentos, mediante a aquisição de produtos prontos para consumo, reduzindo a necessidade de preparação e manipulação interna dos alimentos.

13. Providências a serem Adotadas

Previamente à contratação, deverão ser adotadas as providências necessárias à adequada instrução e formalização do processo, incluindo a elaboração do Termo de Referência, a realização da pesquisa de preços, a verificação da disponibilidade orçamentária e a definição das condições de fornecimento, entrega e recebimento dos produtos.

Deverão ser estabelecidos, nos documentos da contratação, os procedimentos para realização dos pedidos **conforme a demanda da Administração**, bem como os respectivos prazos, quantitativos, locais e horários de entrega, considerando a natureza perecível dos alimentos e a necessidade de evitar a formação de estoques desnecessários.

Deverão ser observadas as exigências relativas à qualidade e à segurança dos alimentos, incluindo as condições de fabricação, acondicionamento, conservação, transporte, rotulagem e entrega, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

A forma de contratação deverá ser definida de acordo com o enquadramento jurídico aplicável ao objeto e ao valor estimado da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação pertinente, bem como a inexistência de fracionamento indevido da despesa.

Quando necessário, deverão ser designados os agentes responsáveis pelo acompanhamento, recebimento, gestão e fiscalização da contratação, conforme as normas institucionais aplicáveis.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos ambientais relacionados à contratação estão associados à geração de resíduos decorrentes das embalagens utilizadas para o acondicionamento dos alimentos e bebidas, bem como ao transporte dos produtos até o Campus.

Como medida de redução dos impactos ambientais, deverão ser priorizadas, sempre que técnica e economicamente viáveis, embalagens recicláveis, recicladas ou de menor impacto ambiental, desde que atendam às condições necessárias para a conservação, higiene e segurança dos alimentos. Deverá ser evitado, sempre que possível, o uso excessivo de embalagens, sem prejuízo da necessidade de acondicionamento individual dos produtos.

Considerando a natureza perecível dos alimentos, o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme a demanda da Administração, contribuindo para evitar a formação de estoques desnecessários e reduzir o desperdício de alimentos.

Os resíduos decorrentes das embalagens deverão receber destinação adequada, observadas as práticas de gerenciamento de resíduos adotadas pelo IFSul e a legislação ambiental aplicável.

Quanto ao transporte, deverão ser observadas condições adequadas de acondicionamento, conservação e higiene dos produtos, buscando-se racionalizar as entregas mediante planejamento dos pedidos e dos quantitativos, sem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a necessidade institucional identificada, o levantamento das alternativas disponíveis no mercado, os requisitos estabelecidos, os quantitativos estimados, a disponibilidade de recursos e a análise das condições de execução, conclui-se pela **viabilidade da contratação** para o fornecimento parcelado de alimentos e bebidas não alcoólicas destinados aos estudantes do IFSul – Campus Camaquã, no âmbito da Ação Orçamentária 21IV.

A solução de aquisição de alimentos prontos e porcionados mostra-se adequada às condições estruturais e operacionais atualmente disponíveis no Campus, permitindo o atendimento da demanda sem a necessidade de implantação de estrutura própria para produção e manipulação de alimentos.

Dessa forma, considera-se a contratação **tecnicamente e operacionalmente viável e adequada ao atendimento da necessidade institucional**, observadas as condições e os requisitos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos documentos subsequentes da contratação.

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

Chefia de departamento



Assinou eletronicamente em 15/09/2026 às 12:40:46.

CRISTINA SANTANA DA SILVA

Coordenação de Compras



Assinou eletronicamente em 15/09/2026 às 13:06:37.

Documento assinado digitalmente
gov.br SOLANGE ARAUJO DIAS LOPES
Data: 16/09/2026 15:46:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SOLANGE ARAUJO DIAS LOPES

Equipe de apoio

Documento assinado digitalmente
gov.br PRISCILA OLIVEIRA LEITE
Data: 16/09/2026 17:35:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PRISCILA OLIVEIRA LEITE

Equipe de apoio

Documento Digitalizado Público

ETP

Assunto: ETP
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 - CD0004 - CM-DEAP**, em 16/09/2026 18:00:07.

Este documento foi armazenado no SUAP em 16/09/2026. 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: 1069803
Código de Autenticação: 2713cee4f9

