

Estudo Técnico Preliminar 3/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23443.003362/2025-13

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação dos discentes do IFAM CAMPUS ITACOATIARA no retorno das aulas presencias do ano letivo de 2025 conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento: Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar do IFAM Campus Itacoatiara. O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) instituído pela Lei nº 11.947 de 2009, define que os alunos da Educação Básica devem receber alimentação saudável e adequada.

O IFAM CAMPUS Itacoatiara tem previsão de atender uma média de 400 alunos dos cursos de Ensino Médio Integrado que fazem parte do público-alvo da política. Considerando a necessidade de ofertar alimentação aos alunos, no sentido de que tenham contato com alimentos saudáveis e possam construir, contribuir, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e os turnos em atendimento como preconiza a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Resolução/ CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Justifica-se aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar com o objetivo de garantir a alimentação escolar dos estudantes, para o ano letivo de 2025, cumprindo as normas estabelecidas pelo FNDE conforme Resolução Nº06 de 08 de maio de 2020. Também acrescenta que tais alimentos aumentando assim a possibilidade de crescimento e desenvolvimento saudável de alunos, contribuindo no seu rendimento escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Geziel Sena Colares

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa licitante deve ser especializada na prestação de fornecimentos gêneros alimentícios .Objetivando o atendimento das demandas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas campus Itacoatiara.

As entregas serão realizadas no seguinte endereço: no endereço Rodovia AM 010, km 08, Zona de Expansão, CEP 69109-899, Itacoatiara AM, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00h.

O prazo de entrega dos bens é de 10 (DEZ) dias, contados da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de serviços, em remessa a ser definida pela Administração (única ou parcelada, dependendo das necessidades do Campus, respeitado o horário de funcionamento, ou seja, de segunda-feira a sexta-feira, mediante prévio aviso, ocasião em que, se for o caso, os bens serão encaminhados aos Setores competentes.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante. A contratada deverá avisar via email dap.cita@ifam.edu.br ou ao responsável pelo almoxarifado o horário pretendido da entrega.

O prazo de validade dos produtos no ato de entrega, nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelos menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante.

Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo responsável pelo almoxarifado e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (cinco) dias, pelos solicitantes, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado Foram realizadas análises do mercado para saber qual seria a alternativa mais viável que atendesse às necessidades deste IFAM Campus Itacoatiara.

Foram analisadas algumas soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração diferentes opções e estratégias para atender às necessidades de consumo:

1. Aquisição Direta com Fornecedores Locais

Mercados e fornecedores locais: Firmar parcerias com mercados, feiras e pequenos produtores da região para fortalecer a economia local e reduzir custos com transporte.

Vantagens:

- Menores prazos de entrega.
- Possibilidade de negociação de preços.
- Redução do impacto ambiental devido à proximidade

2. Compra via Licitação ou Registro de Preços

Registro de Preços: Modelo em que os fornecedores são selecionados por meio de licitação e os preços ficam fixados por um período (geralmente de 12 meses).

Vantagens:

- Melhor controle orçamentário.
- Fornecimento contínuo e garantido.
- Competitividade entre fornecedores

3. Contratos de Fornecimento Contínuo

Modelo de contratos fixos: Empresas ou cooperativas fornecem gêneros alimentícios com periodicidade estabelecida (semanal, quinzenal, etc.).

Vantagens:

- Garantia de abastecimento regular.
- Possibilidade de personalização das entregas.
- Preços mais estáveis

4. Cooperativas e Agricultura Familiar

Compra direta de cooperativas: Contratar diretamente pequenos agricultores ou associações, utilizando políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Vantagens:

- Produtos mais frescos e de qualidade.
- Promoção da agricultura local e sustentável.
- Atendimento às exigências de sustentabilidade e inclusão social.

5. Plataformas e Portais de Compras Governamentais

Exemplo: Pannel de Preços do Governo Federal: Comparação de preços praticados em compras públicas.

Vantagens:

- Transparência nos valores.
- Base de dados confiável.
- Redução de custos com pesquisa de mercado

6. Atacados e Distribuidores

Compra em atacado: Adquirir grandes volumes diretamente de distribuidores ou supermercados atacadistas.

Vantagens:

- Preços mais competitivos devido à escala.
- Estoque reforçado para períodos de alta demanda.

7. Aplicativos e Marketplaces

Plataformas digitais: Utilizar aplicativos e marketplaces especializados em gêneros alimentícios.

Vantagens:

- Comodidade e agilidade no processo de compra.
- Comparação de preços em tempo real.
- Entregas diretamente no local de consumo.

8. Soluções de Assinatura

Serviços de assinatura de alimentos: Algumas empresas oferecem pacotes regulares de entrega, especialmente para itens frescos, como frutas, verduras e legumes.

Vantagens:

- Produtos frescos e selecionados regularmente.
- Redução no planejamento logístico

9. Redes de Compras Coletivas

Consórcios ou cooperativas de consumo: Criar ou aderir a redes de compras coletivas para negociar preços em maior escala.

Vantagens:

- Maior poder de barganha.
- Diluição de custos logísticos.

10. Produtos Sustentáveis e Orgânicos

Mercados especializados: Adquirir produtos orgânicos e sustentáveis de fornecedores especializados.

Vantagens:

- Atende às exigências de saúde e sustentabilidade.
- Produtos diferenciados com valor agregado.

A opção pela modalidade de para aquisição de gêneros alimentícios foi **Licitação ou Registro de Preços** escolhida devido às suas vantagens estratégicas, legais e econômicas, alinhando-se às diretrizes de transparência, eficiência e controle orçamentário exigidas pela Administração Pública. Além disso, a proposta fornecida por um número maior de fornecedores que garante a participação diversas empresas e consequentemente à concorrência.

Razões da Escolha:

1. Atendimento à legislação vigente:

- A modalidade está prevista na Lei nº 14.133/2021, garantindo a conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- O Registro de Preços, regulamentado pelo Decreto nº 48.779/2024. A normativa dispõe sobre o sistema de registro de preços (SRP) para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo. permite à Administração contratar sob demanda, assegurando flexibilidade e eficiência.

2. Competitividade e melhor preço:

- A licitação promove ampla concorrência entre os fornecedores, possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos para o órgão.
- O Registro de Preços fixa valores unitários competitivos por até 12 meses, protegendo contra variações de mercado.

3. Otimização do processo de compras:

- Reduz a necessidade de múltiplas cotações, centralizando a aquisição em um único procedimento.
- Permite planejar compras em ciclos regulares, garantindo o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios sem interrupções.

4. Flexibilidade no fornecimento:

- No Registro de Preços, os itens podem ser adquiridos conforme a necessidade, evitando estoques excessivos e desperdícios.

-A contratação sob demanda reduz custos logísticos e de armazenamento.

5. Transparência e controle:

-O processo licitatório assegura publicidade e controle social, garantindo que as contratações sejam auditáveis e cumpram as normas de transparência.

-Relatórios e registros permitem o acompanhamento detalhado dos contratos, facilitando a fiscalização.

6. Sustentabilidade e inclusão:

-A modalidade permite a inclusão de critérios de sustentabilidade, como preferência por produtos orgânicos ou fornecedores locais.

-Garante o cumprimento de políticas públicas, como a valorização de pequenos produtores e agricultura familiar.

7. Previsibilidade orçamentária:

-A fixação de preços no Registro de Preços traz maior controle financeiro, permitindo planejamento orçamentário eficiente.

-Facilita a gestão de recursos ao longo do exercício fiscal, evitando gastos imprevistos.

Impactos Esperados:

A adoção dessa modalidade resultará em:

-Redução de custos com compras fracionadas.

-Garantia de fornecimento contínuo e regular de alimentos.

-Melhor aproveitamento dos recursos públicos, com maior eficiência no uso do orçamento

6. Descrição da solução como um todo

Com base nesse estudo preliminar será confeccionado o mapa da contratação, de maneira a ponderar os riscos implícitos ao objeto pleiteado. O documento contemplará a análise do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão de contratos. Em relação aos itens a ser adquiridos para esta contratação, descrita no Termo de Referência.

A solução proposta consiste na , por **contratação de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios** meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), para atender às demandas regulares da instituição. A utilização desse modelo de aquisição é fundamentada na necessidade de garantir o abastecimento regular de alimentos com qualidade, eficiência e economia, respeitando os princípios da Administração Pública.

Aspectos da Solução

1. Modelo de Contratação

A aquisição será realizada através de processo licitatório na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, visando a formação de uma Ata de Registro de Preços com validade de até 12 meses. Este instrumento permitirá a compra dos produtos sob demanda, conforme as necessidades identificadas durante o período.

2. Abrangência

A solução contempla a aquisição de gêneros alimentícios como:

-**Perecíveis:** Hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, entre outros.

-**Não perecíveis:** Arroz, feijão, óleo, café, açúcar, farinha, entre outros.

-**Congelados:** Frango, peixe e demais proteínas.

3. Objetivos

-Garantir o fornecimento contínuo de alimentos para atender às necessidades alimentares de servidores, alunos ou beneficiários.

-Evitar desabastecimentos que prejudiquem o funcionamento de atividades institucionais, como merendas escolares, refeições coletivas ou eventos oficiais.

-Promover maior eficiência no planejamento e execução orçamentária, minimizando desperdícios e custos

4. Execução da Solução

-**Planejamento:** Levantamento das quantidades estimadas com base no consumo histórico e previsões futuras.

-**Controle de qualidade:** Definição de especificações técnicas claras para os produtos, garantindo conformidade com normas sanitárias.

-**Entrega e logística:** Estabelecimento de prazos, condições de transporte e armazenamento adequados, especialmente para produtos perecíveis.

-**Monitoramento:** Acompanhamento contínuo do consumo, execução do contrato e cumprimento das obrigações por parte do fornecedor.

5. Benefícios da Solução

-**Flexibilidade:** Permite adquirir apenas o necessário, ajustando-se a variações na demanda.

-**Eficiência econômica:** Reduz custos por meio da compra em maior escala e da fixação de preços por um

período.

-Qualidade e rastreabilidade: Garantia de padronização e cumprimento de critérios legais e técnicos.

-Sustentabilidade: Possibilidade de incluir critérios sustentáveis, como aquisição de produtos orgânicos ou de fornecedores locais.

6.Riscos e Mitigação

-Risco de inadimplência do fornecedor: Previsão de penalidades contratuais e substituição imediata em caso de descumprimento.

-Variação de demanda: Estabelecimento de um consumo estimado com margem de ajuste.

-Problemas logísticos: Fiscalização rigorosa das condições de transporte e entrega.

Por fim, após a realização da licitação será formalizado o contrato/empenho, com empresa vencedora do certame e contato com o fornecedor. Como de praxe, os fiscais do contrato realizarão contato com a empresa para alinhar o início das entregas dos itens solicitados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para esta estimativa foram consideradas a quantidade de alunos regularmente matriculados no IFAM Itacoatiara nas modalidades Integrado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar tipo: cristal, características adicionais: sacarose de cana-de-açúcar.	pct 1kg	771	R\$4,35	R\$3353,8
2	Amido de milho: amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 500 g.	Cx 500g	40	R\$4,85	R\$194
3	Arroz tipo: 1, tipo classe: longo fino, tipo subgrupo: agulhinha	pct 1kg	1400	R\$6,125	R\$8575
4	Aveia em flocos: constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies	pct 1kg	40	R\$8,1	R\$324
5	Bolacha cream cracker: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: salgado	pct 400g	500	R\$4,5	R\$2250

6	Bolacha doce: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: doce	Pct/400g	450	R\$4,33	R\$1948,50
7	Café torrado e moído: embalado a vácuo - acondicionado em embalagem de 500g	pct 500g	200	R\$26,55	R\$5310,00
8	Canela – moída, processada em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia	kg	40	R\$14,4646	R\$578,58
9	Chimichurri tempero seco: à base de ervas e especiarias	Pct 100g	150	R\$6,07	R\$910,50
10	Chocolate em pó solúvel: 50% cacau. Embalagem 500g. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes sem glúten	kg	300	R\$28,665	R\$8599,50
11	Colorífico comestível de urucum: Condimento, apresentação: industrial, matéria- prima: colorau, aspecto físico: pó tipo: industrial, aplicação: culinária em geral.	pct 500g	82	R\$6,53	R\$535,46
12	Extrato de tomate: alimentício, ingrediente básico: tomate, prazo validade: 12 meses	360g	250	R\$2,49	R\$622,50
13	Farinha de cereais: cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico	Pct 200g	400	R\$7,995	R\$3198,00
14	Farinha de mandioca: de 1ª qualidade. farinha de mandioca	pct 1 kg	400	R\$11.64	R\$4656,00

15	Farinha de trigo: produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa e em perfeito estado de conservação	Pct 1 kg	150	R\$4,695	R\$704,25
16	Feijão preto: feijão tipo 1, preto, grãos de tamanho e formas naturais	pct 1kg	105	R\$8,85	R\$929,25
17	Feijão carioca tipo 1: feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais	pct 1kg	200	R\$6,99	R\$1398
18	Fermento químico em pó: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio	Pote/100g	60	R\$3,05	R\$182,40
19	Flocos de milho pré-cozido: enriquecida com ferro e ácido fólico - de 1ª qualidade.	pct 500g	160	R\$1,99	R\$318,40
20	Macarrão semolado tipo espaguete nº 8: com ovos, de 1ª qualidade.	pct 500g	376	R\$5,725	R\$2152,00
21	Macarrão semolado tipo parafuso: com ovos, de 1ª qualidade, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial com ovos e demais Substâncias permitidas, embalado em pacotes de 500g	Pct 500g	376	R\$3,23	R\$1214,40
22	Mostarda: em pasta, cor amarela, 1ª qualidade	Sachê/500	30	R\$5,7036	R\$171,10
23	Milho branco (Mungunzá) Tipo 1: Classe Branca	lata 500g	150	R\$3,55	R\$532,50
24	Milho verde em conserva: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes	lata 300g	200	R\$3,55	R\$710

25	Óleo de soja comestível: matéria prima: soja, tipo: refinado	garrafa 900ml	250	R\$7,375	R\$1843,7
26	Orégano: sem mofos, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 100g	Pct 100g	25	R\$4,05	R\$101,25
27	Pimenta do reino em grãos: condimento, industrial, pimenta do reino, pó. pacote 1 kg.	pct 1kg	10	R\$9,995	R\$99,95
28	Sal refinado iodado: sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais	pct 1kg	90	R\$2,3	R\$207
29	Sardinha: em óleo comestível, 1ª qualidade	Lata/105g	100	R\$3,5	R\$350
30	Vinagre branco matéria-prima: álcool de cereais, tipo: neutro, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos	garrafa 700ml	150	R\$6	R\$900
31	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém , Apresentação: Moida , Estado De Conservação: Congelado(A)	kg	850	R\$31,95	R\$27157,5
32	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado(A)	kg	900	R\$37,88	R\$34092
33	Carne Salgada Tipo Corte: Ponta De Agulha - Charque , Origem: Bovina , Apresentação: Em Mantas , Estado De Conservação: Seco(A)	kg	200	R\$31,25	R\$6250
	Peixe In Natura Variedade: Tambaqui , Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça , Apresentação:				

34	Com Pele , Estado De Conservação: Fresco(A)	kg	496	R\$27,15	R\$13466,
35	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Peito , Apresentação: Cortada Em Tiras , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso	kg	1080	R\$20	R\$21600
36	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Sobrecoxa , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Resfriado(A) , Processamento: Com Pele, Com Osso	kg	226	R\$11,87	R\$2682,6
37	Ovo Origem: Galinha , Grupo: Branco , Classe: A , Tipo: Grande	Bandeja 30 Unidade	780	R\$21,10	R\$16458
38	Fruta Tipo: Abacate Fortuna , Apresentação: Natural	kg	50	R\$11,505	R\$575,25
39	Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Natural , Adicional: Cabeça	kg	69	R\$34,45	R\$2377,05
40	Legume In Natura Tipo: Batata Inglesa , Apresentação: Orgânico	kg	200	R\$6	R\$1200
41	Legume In Natura Tipo: Cebola Branca	kg	200	R\$7,85	R\$1570
42	Legume In Natura Tipo: Cenoura	kg	100	R\$3,395	R\$339,5

43	Fruta Tipo: Maçã Fuji , Apresentação: Natural	kg	50	R\$8,5	R\$425
44	Verdura In Natura Tipo: Repolho Branco / Verde Grande	kg	300	R\$4,0750	R\$1222,;
45	Legume In Natura Tipo: Tomate Salada	kg	300	R\$9,29	R\$2787

46	Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Processamento: Uht	446532	200 Grama	350	R\$3,085	R\$1079,75
47	Leite Condensado Tipo: Integral , Ingrediente Básico: Leite In Natura	464014	Lata 395 Grama	50	R\$5,99	R\$299,5
48	Leite Côco Tipo: Magro , Característica Adicional: Teor De Gordura Reduzida	464012	Caixa 500 Mililitro	38	R\$5,54	R\$210,71
49	Leite Em Pó Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo	446019	Embalagem 400 Grama	1114	R\$16,835	R\$18754,19
50	Molho De Mesa Tipo: Maionese , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	459658	Embalagem 500 Grama	38	R\$5,5	R\$209
	Manteiga Tipo: Primeira Qualidade					

51	, Composição: Com Sal	446393	Embalagem 500 Grama	125	R\$21,90	R\$2738,125
52	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça	446633	kg	50	R\$35	R\$1750
53	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente	460386	und	15000	R\$0,995	R\$14925
54	Polpa De Fruta Tipo: Acerola , Apresentação: Congelada	464484	kg	300	R\$10	R\$3000
55	Polpa De Fruta Tipo: Açaí , Apresentação: Congelada	464493	kg	275	R\$18,51	R\$5090
56	Polpa De Fruta Tipo: Cupuaçu , Apresentação: Congelada	464488	kg	300	R\$18,75	R\$5625
57	Polpa De Fruta Tipo: Goiaba Vermelha , Apresentação: Congelada	464514	kg	250	R\$11	R\$2750
58	Polpa De Fruta Tipo: Maracujá , Apresentação: Congelada	464474	kg	300	R\$19,325	R\$5797,5

Valor Total Geral: 247.426,10 (Duzentos e Quarenta e Sete Mil, Quatrocentos e Vinte e Seis Reais e Dez centavos)

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 247.426,10

O parâmetro utilizado para se chegar ao valor estimado da contratação foi a média dos preços obtidos de pesquisa de mercado para levantamento de preços. A estimativa do valor total da contratação é de **R\$247.426,10 (Duzentos e Quarenta e Sete Mil, Quatrocentos e Vinte e Seis Reais e Dez centavos)**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art.8º, caput, do Decreto 7.892/2013 e Súmula 247/2004/TCU, as compras devem ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A presente aquisição, como solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneça todos os itens demandados; ao parcelar a aquisição é permitida a concorrência mais ampla e, consequentemente, melhor preço para a Administração Pública, haja vista, que não há prejuízo para o conjunto dos itens.

No entanto solicita-se que a licitação seja realizada por grupos, tal demanda se justifica conforme segue abaixo:

Justificativa para o Agrupamento dos Itens dos gêneros alimentícios em Perecíveis e Não Perecíveis e outros

O agrupamento dos gêneros alimentícios em dois grupos principais – perecíveis e não perecíveis se justifica-se pela necessidade de otimizar a gestão do processo de aquisição, armazenamento e distribuição, garantindo maior eficiência logística e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

1.Características distintas dos itens:

- Itens perecíveis** (ex.: carnes, laticínios, frutas e hortaliças) possuem prazos de validade curtos e exigem transporte e armazenamento sob condições específicas, como refrigeração e controle de temperatura.
- Itens não perecíveis** (ex.: arroz, feijão, açúcar, óleo) têm maior durabilidade e podem ser estocados por períodos mais longos em locais secos e ventilados, sem necessidade de controle térmico rigoroso.

2.Eficiência operacional:

- A separação por grupos permite planejar entregas e estocagem de forma mais eficiente, evitando desperdícios de itens perecíveis e maximizando a utilização de espaços de armazenamento para produtos não perecíveis.
- Facilita a gestão de contratos, possibilitando que fornecedores especializados em perecíveis ou não perecíveis apresentem propostas mais competitivas e ajustadas às suas capacidades.

3.Competitividade e economicidade:

- O agrupamento reduz o risco de concentração de fornecimento em um único fornecedor, ampliando a concorrência entre empresas especializadas em cada categoria, o que pode resultar em preços mais vantajosos e maior qualidade nos produtos adquiridos.

4.Atendimento às exigências legais:

- A organização em grupos respeita os princípios da transparência, isonomia e eficiência, conforme previsto na , e atende às orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar Lei nº 14.133/2021 (PNAE) quanto à aquisição e armazenamento adequado de alimentos.

5.Sustentabilidade e redução de impactos:

- Permite priorizar fornecedores locais e regionais, especialmente para itens perecíveis, promovendo menor impacto ambiental no transporte e fomentando a economia local.

Esse agrupamento contribui para a eficácia do processo de aquisição e armazenamento, garantindo que os alimentos sejam entregues e utilizados de forma segura, com menor desperdício e maior benefício aos estudantes. O agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos específicos para aquisição é uma prática fundamentada na busca por eficiência, economicidade e conformidade com os princípios que regem as contratações públicas, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021. Essa organização é essencial para atender às demandas institucionais de forma otimizada, garantindo a qualidade dos produtos e a competitividade no processo licitatório.

1.Características e especificidades dos produtos:

-Cada grupo de alimentos (ex.: perecíveis, não perecíveis, congelados) possui características específicas de armazenamento, transporte e prazo de validade. Agrupar os itens conforme essas particularidades permitem planejar o fornecimento de forma mais eficiente, evitando desperdícios e riscos de deterioração.

2.Competitividade no mercado:

-Ao agrupar os itens em categorias, é possível ampliar a competitividade, permitindo que fornecedores especializados em determinados tipos de alimentos participem do processo licitatório. Isso aumenta a chance de obter melhores condições de preço, qualidade e prazo.

3.Facilidade na gestão do contrato:

-A separação em grupos facilita a fiscalização, acompanhamento e controle de entrega, além de permitir maior clareza no planejamento de estoque e logística, reduzindo riscos de desabastecimento ou acúmulo desnecessário de produtos.

4.Atendimento às exigências legais e normativas

-A organização em grupos está alinhada aos princípios de transparência e eficiência previstos na legislação de compras públicas e também às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta a aquisição de alimentos de forma a atender critérios técnicos e operacionais.

5.Sustentabilidade e logística:

-Agrupar itens de acordo com suas características permite priorizar fornecedores locais, especialmente para produtos frescos ou perecíveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e fomentando a economia regional.

6.Garantia de qualidade e segurança alimentar

O agrupamento possibilita uma melhor supervisão dos critérios de qualidade específicos para cada tipo de alimento, assegurando que os produtos entregues atendam às exigências de segurança alimentar e sanitária.

Dessa forma, o agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos representa uma estratégia essencial para assegurar uma aquisição eficiente, transparente e ajustada às necessidades institucionais, beneficiando diretamente os usuários finais, a entrega por item pode comprometer a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos no prazo.

A adoção da entrega por item pode comprometer seriamente a execução da merenda escolar, uma vez que nem todos os fornecedores possuem capacidade logística ou operacional para atender aos prazos e padrões exigidos para determinados produtos. Essa fragmentação no fornecimento aumenta o risco de desabastecimento e pode prejudicar a continuidade do serviço de alimentação escolar, essencial para o atendimento das necessidades dos estudantes.

1.Risco de não entrega:

-Quando os itens são adquiridos individualmente, é comum que fornecedores menores enfrentem dificuldades para cumprir com prazos, especialmente em regiões mais remotas, como o caso de algumas escolas. A não entrega de um único item essencial pode inviabilizar a preparação das refeições completas.

2.Desafios logísticos:

-Fornecedores especializados em produtos específicos podem não estar preparados para realizar entregas frequentes e em pequenas quantidades, aumentando o risco de atrasos ou descumprimento contratual.

3.Maior complexidade na gestão:

-A entrega por item aumenta a necessidade de coordenação entre múltiplos fornecedores, dificultando o controle e a fiscalização das entregas, além de sobrecarregar a equipe responsável pela gestão do contrato.

4.Impactos na qualidade do serviço:

-A falta de qualquer item essencial, como proteínas, hortaliças ou grãos, compromete a oferta de uma alimentação balanceada, prejudicando os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.Viabilidade econômica:

-A entrega por item, especialmente em pequenas quantidades, pode elevar custos logísticos e administrativos para os fornecedores, o que, em alguns casos, pode inviabilizar a participação de empresas qualificadas, reduzindo a competitividade e a qualidade dos produtos fornecidos.

O agrupamento de gêneros alimentícios em categorias, como perecíveis e não perecíveis, permite a contratação de fornecedores mais capacitados, que podem oferecer soluções logísticas integradas e garantir o abastecimento regular. Essa abordagem reduz os riscos associados à entrega por item, assegurando a execução eficiente e contínua da merenda escolar, em conformidade com as exigências legais e nutricionais.

O agrupamento dos itens irá facilitar a entrega dos produtos e não comprometem a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos.

Diante o exposto, o agrupamento dos itens para aquisição de gêneros alimentícios visa garantir a eficiência logística e operacional, assegurando que a entrega dos produtos ocorra de forma ágil e organizada, sem comprometer a execução da merenda escolar. A experiência em processos anteriores demonstra que a aquisição isolada por item frequentemente resulta em atrasos ou falta de entrega por parte de fornecedores, o que prejudica a regularidade no abastecimento e pode inviabilizar a oferta de refeições completas e balanceadas aos estudantes.

1.Facilitação da logística de entrega:

-O agrupamento permite que um único fornecedor seja responsável pela entrega de um conjunto de itens, reduzindo a complexidade operacional e o risco de falhas na logística. Isso é especialmente importante em regiões onde o acesso ou a infraestrutura podem dificultar entregas pontuais.

2.Redução de riscos de desabastecimento:

-Quando itens são adquiridos isoladamente, a ausência de entrega de um ou mais itens essenciais compromete a composição do cardápio escolar. O agrupamento minimiza esse risco ao centralizar a responsabilidade por um conjunto de produtos.

3.Maior eficiência na gestão do contrato:

-A gestão de um número reduzido de fornecedores facilita o acompanhamento e a fiscalização, permitindo maior controle sobre prazos, condições de entrega e conformidade dos produtos com as especificações contratuais.

4.Cumprimento do cardápio planejado:

-A merenda escolar depende de uma composição equilibrada de alimentos. A ausência de qualquer item essencial pode comprometer o cumprimento das exigências nutricionais, impactando diretamente o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.

5.Aumento da competitividade e viabilidade:

-O agrupamento incentiva a participação de fornecedores mais estruturados, que possuem capacidade de atender às demandas logísticas e garantir a entrega de todos os itens contratados. Isso promove maior competitividade e reduz o risco de contratos não executados.

Conclusão:

O agrupamento dos itens, considerando características como perecíveis e não perecíveis, é uma medida estratégica que facilita a entrega dos produtos e assegura a execução contínua da merenda escolar, promovendo eficiência operacional, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

10.2 Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes, pois o material a ser adquirido são de uso comum e especificado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O material pretendido nesta aquisição está alinhado com o planejamento do IFAM campus Itacoatiara, estando todos previstos no Plano Anual de Contratações de 2024 para execução em 2025.

Esta contratação está alinhada com os Objetivos Associados de Equilíbrio Econômico-Financeiro, notadamente com o de aprimorar a gestão orçamentária e financeira e o processo de planejamento de gastos, otimização dos recursos e eliminação de desperdícios, melhoria da Política de Compras e aprimoramento da gestão do patrimônio e materiais; Promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos discentes do IFAM CAMPUS ITACOATIARA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar incluem garantir uma alimentação saudável, nutritiva e de qualidade aos estudantes, promovendo o desenvolvimento físico, cognitivo e a melhoria do desempenho escolar. Busca-se assegurar a regularidade no abastecimento, evitando interrupções no serviço de alimentação, e fomentar a agricultura familiar, valorizando produtores locais e práticas sustentáveis, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, visa-se atender às normas de qualidade e segurança alimentar, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, a inclusão de alunos com restrições alimentares e a eficiência no uso de recursos públicos, com gestão responsável e sustentável.

A aquisição dos produtos de gêneros alimentícios visa contribuir para a manutenção da alimentação dos discentes veteranos e os que irão ingressar em 2025 no Instituto. Assim, os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, conforme detalhamento abaixo:

Garantia de Alimentação Nutritiva e Saudável:

- Assegurar que os alunos tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Promover uma dieta diversificada, incluindo alimentos ricos em proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais essenciais para o crescimento e a saúde dos estudantes.

Regularidade no Abastecimento:

- Evitar desabastecimentos que comprometam a qualidade e a continuidade do serviço de merenda escolar.
- Garantir a entrega dos produtos no prazo estipulado, com quantidades suficientes para atender à demanda diária dos alunos.

Melhoria no Desempenho Escolar:

- Proporcionar uma alimentação adequada para melhorar o desempenho acadêmico, reduzindo a evasão escolar e promovendo a concentração e a energia durante as aulas.

Fomento à Agricultura Familiar:

- Priorizar a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, de acordo com a legislação do PNAE, incentivando o desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais.
- Contribuir para a sustentabilidade ambiental e econômica por meio da valorização de produtos regionais e práticas agrícolas sustentáveis.

Eficiência Econômica:

- Realizar uma gestão eficiente dos recursos públicos, assegurando a aquisição de produtos de qualidade a preços competitivos, com redução de desperdícios.
- Otimizar os processos de compra por meio de contratos de fornecimento contínuo ou Registro de Preços, promovendo economia e previsibilidade orçamentária.

Conformidade com Padrões de Qualidade e Segurança:

- Garantir que todos os produtos adquiridos atendam às normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos reguladores.
- Minimizar riscos à saúde dos alunos, com controle rigoroso de prazos de validade, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios.

Promoção de Educação Alimentar e Nutricional:

- Integrar a alimentação escolar às práticas pedagógicas, promovendo hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e suas famílias.
- Conscientizar os alunos sobre a importância da alimentação equilibrada e sustentável.

Inclusão de Grupos Especiais:

Atender às necessidades específicas de alunos com restrições alimentares ou condições de saúde que exijam dietas especiais, garantindo equidade no acesso à alimentação escolar.

13. Providências a serem Adotadas

Faz-se necessário organizar o espaço do almoxarifado para a guarda dos itens adquiridos neste procedimento licitatório, conforme a legislação sanitária. As providências para o recebimento dos gêneros alimentícios da merenda escolar incluem a

designação de servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do processo, que devem verificar se os produtos entregues atendem às especificações descritas no contrato, como qualidade, quantidade, prazo de validade e condições de transporte. É essencial inspecionar as embalagens, garantindo que estejam intactas e livres de danos, e realizar o controle de temperatura, especialmente para alimentos perecíveis e congelados. Caso sejam identificadas não conformidades, os produtos devem ser recusados, com registro imediato das ocorrências para notificação formal ao fornecedor. Após a aprovação, os itens devem ser armazenados adequadamente em locais higienizados, ventilados e organizados, respeitando as normas sanitárias.

É necessário ainda manter registros detalhados de recebimento e controle de estoque para assegurar a rastreabilidade dos alimentos e o uso eficiente dos recursos públicos.

Além disso, é fundamental realizar treinamentos regulares com os servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e manuseio dos gêneros alimentícios, assegurando que estejam aptos a identificar possíveis irregularidades e a adotar boas práticas de segurança alimentar. Deve-se estabelecer um cronograma claro para as entregas, garantindo que ocorram dentro dos horários e prazos estipulados no contrato, evitando atrasos que possam comprometer o abastecimento das unidades escolares. Também é importante implementar ferramentas de controle, como checklists de recebimento, para padronizar o processo e assegurar a conferência criteriosa de todas as etapas. Por fim, devem ser registradas ocorrências e avaliações periódicas do desempenho dos fornecedores, promovendo melhorias contínuas na qualidade dos serviços contratados e cumprindo com as obrigações legais e contratuais.

Sendo assim, após a Celebração do Contrato ou documento equivalente, a Diretoria Geral do IFAM Campus Itacoatiara providenciará, dentre seu corpo de servidores, a nomeação de profissionais qualificados para acompanhamento de gestão e fiscalização do contrato, devendo-se ao Gestor e Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os gêneros alimentícios adquiridos para a merenda escolar podem gerar impactos ambientais ao longo de toda a cadeia produtiva e de consumo. Entre os principais impactos estão o desperdício de alimentos, que resulta na geração de resíduos orgânicos e contribui para o aumento das emissões de gases de efeito estufa, como o metano, devido à decomposição inadequada. Além disso, o transporte dos alimentos, especialmente os oriundos de regiões distantes, pode aumentar a emissão de carbono.

A produção agrícola, dependendo das práticas adotadas, também pode causar desmatamento, uso excessivo de água, degradação do solo e contaminação ambiental por agrotóxicos. Outro impacto relevante é o uso de embalagens plásticas, que, se não forem descartadas corretamente, contribuem para a poluição ambiental. Portanto, é fundamental adotar práticas sustentáveis, como priorizar alimentos locais, reduzir o desperdício, incentivar a compostagem de resíduos orgânicos e buscar fornecedores que adotem processos sustentáveis e embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis.

Os **possíveis impactos ambientais** na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para a merenda escolar possíveis impactos ambientais podem ocorrer em diversas etapas do processo, desde a produção até o descarte dos resíduos. Alguns desses impactos incluem:

1. Desperdício de Alimentos:

O desperdício de alimentos pode ocorrer tanto na gestão da merenda escolar quanto no descarte de sobras. Isso representa um impacto ambiental significativo, pois a redução de alimentos envolve o uso de recursos naturais como água, solo e energia. A gestão inadequada de alimentos pode resultar no desperdício desses recursos, além de contribuir para o aumento de resíduos orgânicos em aterros sanitários.

2. Embalagens e Resíduos:

Muitos gêneros alimentícios vêm embalados em materiais plásticos, papelão ou outros tipos de embalagem que, se não forem corretamente descartados ou reciclados, podem gerar poluição e aumentar a quantidade de lixo não biodegradável.

O uso excessivo de embalagens contribui para a geração de resíduos sólidos e pode afetar a fauna e flora locais.

3. Pegada de Carbono e Transporte:

O transporte dos alimentos até as escolas envolve a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se os fornecedores estiverem distantes. O transporte frequente de alimentos, particularmente de produtos perecíveis, resulta em consumo de combustíveis fósseis e emissões de CO₂, aumentando a pegada de carbono do processo de alimentação escolar.

4. Impactos da Produção Agrícola:

A produção de alimentos pode ter impactos ambientais associados, como o uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento para expansão de áreas agrícolas, uso intensivo de água e a degradação do solo. A escolha de produtos locais e orgânicos pode mitigar esses impactos, mas, caso não haja controle rigoroso sobre a origem dos produtos, esses problemas podem se intensificar.

5. Uso de Produtos Não Sustentáveis:

A aquisição de produtos de origem animal, especialmente carnes, pode resultar em impactos ambientais relacionados à produção intensiva, como o desmatamento para criação de pastagens, emissão de metano (gás de efeito estufa) e a grande demanda por recursos naturais, como água e alimentos para os animais.

Mitigação dos Impactos Ambientais:

1.Promoção de práticas sustentáveis:

-Adotar políticas de compras mais conscientes, priorizando fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis, que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, e que incentivem a agricultura familiar e local.

2.Redução de desperdícios:

-Implementar programas educativos nas escolas sobre a importância do consumo consciente e da redução de desperdício de alimentos, além de otimizar a gestão de estoques para evitar excessos.

3.Gestão de resíduos:

Estabelecer práticas de separação de resíduos, promovendo a compostagem de restos de alimentos e incentivando a reciclagem de embalagens. Adoção de um sistema de coleta seletiva dentro das escolas pode reduzir o impacto ambiental.

4.Uso de transporte eficiente:

-Optar por fornecedores locais para reduzir as distâncias de transporte e, assim, minimizar as emissões de gases de efeito estufa. Utilizar veículos que cumpram normas ambientais e priorizar entregas em horários e rotas eficientes.

-Ao considerar esses impactos e adotar práticas sustentáveis, é possível reduzir significativamente os efeitos ambientais negativos na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para merenda escolar.

Ao considerar esses impactos e adotar práticas sustentáveis, é possível reduzir significativamente os efeitos ambientais negativos na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para merenda escolar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é considerada viável, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes e garantindo o pleno funcionamento das atividades educacionais. Após análise das demandas da instituição, verificou-se que o processo é necessário para assegurar a regularidade no fornecimento de refeições equilibradas e saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, bem como para a redução da evasão escolar.

Os estudos realizados mostram que o mercado dispõe de fornecedores capacitados e produtos que atendem às exigências de qualidade e segurança alimentar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis. O modelo de aquisição via licitação ou registro de preços demonstra-se eficiente, permitindo maior competitividade, economia de recursos públicos e flexibilidade para atender a demandas variáveis.

Além disso, priorizar a compra de produtos locais e provenientes da agricultura familiar garante benefícios econômicos e sociais, fomentando o desenvolvimento regional e promovendo práticas de sustentabilidade. A infraestrutura existente para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, aliada ao planejamento adequado de consumo, reforça a viabilidade operacional do processo.

Com base no levantamento técnico e no planejamento orçamentário, conclui-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é viável e essencial para o atendimento dos objetivos institucionais e das normas legais.

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](#).

SILVIO GONZAGA FILHO

Equipe de apoio

ADISON ALAN DA SILVA MARQUES

Autoridade competente