

## INST.FED. SAO PAULO - CAMPUS PIRACICABA

# Estudo Técnico Preliminar 3/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23435.000357.2026-21

## 2. Descrição da necessidade

A contratação da presente aquisição justifica-se pelos seguintes motivos:

- Os itens "Iogurte" "pão de queijo" e "bolo sem recheio" não encontram-se em nenhuma SRP vigente do Instituto Federal de São Paulo- IFSP e não fazem parte da lista de alimentos constantes na SRP de alimentos secos.
- O fornecimento de itens de panificação possibilita a diversificação do cardápio, contribuindo para a melhora da qualidade nutricional da merenda escolar.
- **Segurança Alimentar e Praticidade:** A opção por produtos em embalagens individuais visa garantir o controle higiênico-sanitário rigoroso, evitando a manipulação direta e a exposição dos alimentos a agentes externos, além de facilitar a logística de distribuição fracionada aos alunos, visto que o campus não possui profissionais contratados da área da cozinha.

A escolha do alimento está alinhada às orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE de inclusão de alimentos que promovam hábitos alimentares saudáveis. Assim, a aquisição dos alimentos para a merenda escolar via dispensa de licitação justifica-se pela urgência em atendimento dessa demanda de fornecimento da merenda escolar, em conformidade com a legislação vigente.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAE/PRC- DIRETORIA ADJUNTA DE ENSINO/CAMPUS PIRACICABA	Audria Alessandra Bovo
DAA/PRC- DIRETORIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO/CAMPUS PIRACICABA	Joice Aline Fernandes Lopes

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratada deverá entregar os materiais, quando da solicitação da Contratante, de forma parcelada, no endereço a seguir:

- IFSP Campus Piracicaba: Rua Diácono Jair de Oliveira, 1005, Santa Rosa, CEP: 13.414-155, Piracicaba/SP (ao lado da FATEC).

Quando solicitada a entrega dos bens, o prazo é de 10 (dez) dias, contados do recebimento da nota de empenho e da solicitação. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado de forma exploratória, com o objetivo de identificar fornecedores aptos ao atendimento da demanda institucional para aquisição de gêneros alimentícios, especificamente iogurte, bolo e pão de queijo, destinados à alimentação escolar.

Foram realizadas consultas a fornecedores locais, tendo sido identificadas panificadoras com registro ativo no SICAF, bem como empresa especializada no fornecimento de refeições, todas com capacidade operacional para fornecimento dos itens pretendidos, em conformidade com as exigências sanitárias aplicáveis.

A análise indicou que os fornecedores identificados possuem condições técnicas e administrativas para atendimento da demanda, incluindo regularidade fiscal e capacidade de fornecimento compatível com a necessidade institucional.

Dessa forma, conclui-se que há oferta no mercado local suficiente para atendimento da demanda, sendo viável a contratação por meio de dispensa de licitação, a ser instruída com a respectiva pesquisa de preços, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e normativos internos aplicáveis.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, compreendendo iogurte, pão de queijo e bolo simples, prontos para consumo, com fornecimento conforme especificações técnicas, padrões de qualidade, normas sanitárias vigentes e critérios estabelecidos para garantia da segurança alimentar.

O **iogurte** deverá ser integral ou parcialmente desnatado, adoçado e com adição de frutas em sabores variados, apresentando textura homogênea e cremosa, obtido por meio da fermentação do leite pasteurizado com fermentos lácticos próprios. Não serão aceitos produtos classificados como “bebida láctea”, conforme disposto na Instrução Normativa nº 16/2005 do MAPA. O produto deverá estar isento de estufamento, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, contendo entre 170g e 200g, com identificação completa do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Deverá possuir validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega e ser mantido sob temperatura de conservação entre 0°C e 10°C.

O **pão de queijo** deverá ser produzido com massa à base de polvilho, queijo, ovos e leite, apresentando peso unitário mínimo de 60g (unidade grande), sendo entregue já assado, pronto para consumo imediato. Deverá estar acondicionado em embalagens individuais, lacradas e apropriadas para alimentos, garantindo a integridade durante transporte e distribuição. O produto deverá ser de fabricação recente, dentro do prazo de validade e livre de sinais de ressecamento ou alterações sensoriais.

O **bolo simples** deverá ser do tipo caseiro, sem recheio e sem cobertura, elaborado com ingredientes como farinha de trigo, ovos, leite, açúcar e óleo vegetal, apresentando peso unitário entre 80g e 100g por porção. Deverá ser entregue pronto para consumo, em sabores variados, tais como mesclado, laranja, fubá, cenoura ou chocolate. Cada porção deverá ser acondicionada individualmente em embalagem própria para alimentos, devidamente lacrada. O produto deverá ser de fabricação recente, produzida nas últimas 24 (vinte e quatro) horas anteriores à entrega, estar dentro do prazo de validade e livre de sinais de ressecamento, bolores ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Validade mínima de 5 (cinco) dias.

A aquisição visa garantir a oferta de alimentação adequada, segura e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, atendendo às necessidades institucionais.

A aquisição do material via dispensa de licitação, demonstrou ser a solução apta a resolver a necessidade, considerando-se a necessidade urgente do material e o valor estimado da contratação. Isso tornará o andamento processual mais célere e eficiente, o que contribuirá para o recebimento do material em tempo hábil para utilização na merenda escolar.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Iogurte integral ou parcialmente desnatado adoçado, adicionado de frutas sabores variados. Com textura homogênea cremosa, obtido através da fermentação do leite integral pasteurizado por fermentos lácticos próprios que determinam as características de identidade, aroma, sabor e textura do produto. Não serão aceitos produtos que se enquadrem na categoria de 'Bebida Láctea' (conforme IN 16 /2005 MAPA). Isento de estufamento, mofo, acondicionado em embalagem de plástica (polietileno) resistente, atóxico, contendo entre 170-200 gramas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Temperatura de conservação de 0 a 10 graus Celsius.	embalagem 170-200 ml	2900	4,21	12209

<p>Pão de queijo, pão em formato de bolinho, elaborado com massa de polvilho, queijo, ovos e leite, apresentando peso unitário mínimo de 60g (unidade grande). O produto deverá ser entregue já assado, com textura macia e sabor característico, pronto para o consumo imediato. O acondicionamento deve ser feito em embalagens individuais, lacradas e adequadas para alimentos, garantindo a integridade do alimento durante o transporte e a distribuição. O pão de queijo deverá ser de fabricação recente (produto novo), estar rigorosamente dentro do prazo de validade e livre de quaisquer sinais de ressecamento ou alterações sensoriais.</p>	<p>Unidade de 60 g</p>	<p>5000</p>	<p>5</p>	<p>25000</p>
<p>Bolo simples, tipo caseiro, sem recheio e sem cobertura, elaborado com ingredientes como farinha de trigo, ovos, leite, açúcar e óleo vegetal, apresentando peso unitário entre 80g e 100 g por porção. O produto deverá ser entregue já pronto para consumo, com massa leve e macia, em sabores variados, tais como: mesclado, laranja, fubá, cenoura ou chocolate. Cada porção deve ser acondicionada em embalagem individual própria para alimentos e devidamente lacrada. O bolo deverá ser de fabricação recente, produzida nas últimas 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, estando rigorosamente dentro do prazo de validade e livre de sinais de ressecamento ou bolores. Validade de 5 dias.</p>	<p>Fatia (80g a 100g)</p>	<p>5000</p>	<p>5,61</p>	<p>28050</p>
<p>VALOR TOTAL</p>				<p>65259</p>

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 65.259,00

Valor estimado da contratação: R\$ 65.259,0 (sessenta e cinco mil, duzentos e cinquenta e nove reais), conforme a média dos orçamentos realizados.

## 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 divididas 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.

Haverá parcelamento por se tratar de alimentos perecíveis, com prazo de validade curto, por esse motivo a entrega deverá ser fracionada.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada ao Planejamento Estratégico do IFSP Campus Piracicaba, conforme PCA 2026.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos do IFSP Campus Piracicaba um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

## 13. Providências a serem adotadas

Não há providências a serem adotadas.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, no que couber e for aplicável às características e especificidades do objeto que se pretende contratar, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é considerada viável do ponto de vista técnico, operacional, econômico e de segurança alimentar, pois atende à necessidade institucional de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, conforme especificações definidas neste Estudo Técnico Preliminar.

O levantamento de mercado indicou a existência de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, demonstrando disponibilidade no mercado e capacidade de fornecimento compatível com as necessidades da instituição.

Sob o aspecto da segurança alimentar, a solução proposta contempla a aquisição de produtos prontos para consumo, devidamente embalados e fabricados por fornecedores regularizados, não havendo necessidade de manipulação ou preparo de alimentos nas dependências do campus, considerando que a unidade não dispõe de profissionais de cozinha.

Do ponto de vista legal, a contratação é possível por meio de dispensa de licitação, nos termos do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, observados os limites vigentes e a realização de pesquisa de preços.

Dessa forma, declara-se viável a presente 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](#).

**JOICE ALINE FERNANDES LOPES**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 17/03/2026 às 16:15:25.*

**ARIANE CRISTINA CORDEIRO GAZZI LOPES**

Diretora Adjunta Administrativa

**RICARDO GOMES LIMA**

Administrador