

INST.FED.SÃO PAULO/CAMPUS SÃO PAULO

Estudo Técnico Preliminar 12/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23306.002003.2026-96

2. Descrição da necessidade

2.1. Objeto e Contextualização

A presente demanda fundamenta-se na necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, bebidas e insumos para o atendimento das aulas práticas do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, ofertado pelo Instituto Federal de São Paulo (IFSP) - Campus São Paulo.

Conforme estabelecido no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), aprovado pela Resolução CONSUP nº 312/2023 (referendada pela Resolução nº 317/2023), o perfil do egresso exige o domínio de competências práticas relacionadas ao manuseio de alimentos, preparo de bebidas e execução de técnicas de confeitaria e serviço de salão. A disponibilidade destes itens é condição indispensável para o cumprimento das unidades curriculares práticas.

2.2. O Problema a ser Resolvido

O problema central reside na indisponibilidade de insumos essenciais para a execução dos planos de aula. Sem a aquisição regular e padronizada desses itens, o IFSP fica impossibilitado de oferecer o ensino de excelência previsto em seu currículo, gerando um hiato crítico entre a teoria ministrada e a prática profissional exigida pelo mercado de trabalho. A falta desses materiais impede, inclusive, a emissão das certificações intermediárias de Garçom, Barman e Maître, prejudicando a trajetória acadêmica e profissional dos discentes.

2.3. Perspectiva do Interesse Público

Sob a ótica do interesse público, a contratação justifica-se pelos seguintes pilares:

- **Eficiência na Educação Pública e Zelo com o Erário:** garante que a infraestrutura laboratorial e o corpo docente especializado do Campus São Paulo sejam plenamente aproveitados, evitando a ociosidade de recursos públicos por falta de insumos de baixo valor relativo, mas de altíssimo impacto pedagógico.
- **Cumprimento da Missão Institucional (PDI 2024-2029):** O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSP (Resolução nº 15/2026) estabelece como meta o fortalecimento da Educação Profissional e Tecnológica. Esta contratação assegura o direito do aluno de acessar uma formação técnica completa, gratuita e de qualidade.
- **Segurança Alimentar e Sanitária:** O processo licitatório permite exigir a conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (como as Resoluções da Diretoria Colegiada – RDCs 724 e 727/2022), garantindo que os estudantes manipulem produtos seguros e aprendam padrões rigorosos de higiene, essenciais para a saúde pública.
- **Desenvolvimento Regional:** Ao formar técnicos qualificados em conformidade com o PPC, o IFSP atende à demanda social e do setor de serviços da região metropolitana de São Paulo, fomentando o desenvolvimento socioeconômico local.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar	Leandro Rodrigues Gonzalez Fernandez

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos abaixo são indispensáveis para garantir que o objeto disponha de padrões mínimos de qualidade e práticas de sustentabilidade, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para as aulas práticas do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

4.1. Requisitos de Qualidade e Desempenho (Especificações do Objeto)

- **Conformidade Sanitária e Microbiológica:** Os gêneros alimentícios devem observar as normas da ANVISA, especificamente a RDC nº 724 /2022 e a Instrução Normativa (IN) nº 161/2022 (padrões microbiológicos), bem como a RDC nº 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).
- **Registro e Padronização de Bebidas:** As bebidas (alcoólicas e não alcoólicas) devem possuir registro obrigatório no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões de identidade e qualidade previstos no Decreto nº 6.871/2009 e no recente Decreto nº 12.709/2025, bem como suas atualizações posteriores.
- **Integridade e Autenticidade:** As bebidas alcoólicas devem apresentar-se em embalagens originais, sem sinais de violação ou oxidação, contendo obrigatoriamente o selo de controle do Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI (quando exigido) e rotulagem clara em língua portuguesa.
- **Qualidade dos Hortifrutigranjeiros:** Devem ser de primeira qualidade, frescos, com grau de maturação adequado, integridade física e isenção de sujidades ou parasitas, em conformidade com a Portaria SDA/MAPA nº 242/2019.
- **Desempenho Técnico de Materiais de Consumo:**
 - **Sacos de Confeitar:** Uso profissional, fabricados em polietileno de alta densidade e alta gramatura (reforçados), com acabamento externo antiderrapante.
 - **Tiras de Acetato:** Totalmente transparentes, atóxicas e com espessura (micragem) que garanta sustentação para a estruturação de sobremesas e decorações.
- **Validade Remanescente:** Para gêneros industrializados, bebidas e itens de confeitaria, o prazo de validade no ato da entrega deve ser de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do total estipulado pelo fabricante.

4.2. Critérios e Práticas de Sustentabilidade (Especificações Técnicas e Obrigações)

- **Rastreabilidade e Controle de Defensivos:** Os produtos de origem vegetal devem observar a Instrução Normativa Conjunta ANVISA/MAPA nº 02/2018 (rastreabilidade) e os parâmetros da Lei nº 14.785/2023 (controle de resíduos de agrotóxicos).
- **Gestão de Resíduos de Acondicionamento:** É obrigação da contratada recolher e destinar corretamente as embalagens de transporte que não sejam essenciais ao armazenamento no Campus.
- **Sazonalidade e Logística:** Preferência por produtos da época para os gêneros perecíveis e otimização de rotas de entrega para redução da emissão de gases poluentes.

4.3. Condições de Aceitabilidade

- Serão rejeitados os produtos com embalagens violadas, ausência de lacres/selos, sinais de alteração sensorial ou que descumpram os prazos de validade e normas de rastreabilidade citadas. A substituição deverá ocorrer em até 24 horas.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Análise de Contratações Similares e Prospecção

A análise de processos similares em instituições de ensino demonstrou que a segregação do objeto em grupos especializados é a solução que melhor garante a competitividade. A segmentação por afinidade de mercado permite atrair fornecedores com expertises distintas, assegurando o cumprimento dos requisitos de qualidade e prazos de validade.

5.2. Definição da Solução e Metodologia de Entrega por Grupo

A prospecção de mercado indicou que a Administração deve adotar regimes de entrega diferenciados para cada categoria de insumo, visando a eficiência logística e a preservação dos materiais:

- **Grupo 01 (Itens 1 a 113 – Gêneros Alimentícios e Insumos de Produção):** Este grupo abrange as categorias de hortifrutigranjeiros, laticínios, gorduras vegetais e animais, chocolates e derivados, cereais, farináceos, açúcares, condimentos, especiarias e conservas. Devido à diversidade de

cadeias produtivas e à presença de gêneros com alta perecibilidade e sensibilidade térmica (resfriados e frescos), definiu-se a entrega fracionada. Esta metodologia é indispensável para garantir a integridade físico-química e o frescor dos insumos, além de otimizar a rotatividade do estoque e o uso da infraestrutura de refrigeração do Campus.

- **Grupo 02 (Itens 114 a 131 – Bebidas):** Abrange as categorias de bebidas alcoólicas (destilados, fermentados e licores) e bebidas não alcoólicas (sucos e refrigerantes). O levantamento indicou como solução mais vantajosa a realização de 02 (duas) entregas semestrais. O fracionamento protege a qualidade dos itens carbonatados e evita a oxidação de bebidas industrializadas sensíveis ao armazenamento prolongado, mantendo o padrão técnico exigido para as aulas de serviço de bar.
- **Grupo 03 (Itens 132 a 143 – Materiais de Consumo Técnicos):** Composto por artigos de proteção higiênica e insumos polímeros para estruturação em confeitaria e chocolateria. Para estes materiais, a entrega única mostrou-se a alternativa mais viável, visto que são itens não perecíveis, de fácil estocagem e sua aquisição consolidada atrai fornecedores especializados em embalagens e insumos técnicos profissionais.

5.3. Análise da Oferta e Competitividade

O mercado local apresenta ampla oferta para os três grupos, com fornecedores aptos a atender às exigências sanitárias e de registro vigentes. A divisão em grupos e a adequação dos regimes de entrega respeitam o princípio da parcelabilidade (Art. 40 da Lei 14.133/2021), incentivando a participação de micro e pequenas empresas e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa sem restrições injustificadas.

5.4. Conclusão da Solução Escolhida

A solução escolhida foi o parcelamento em três grupos com cronogramas de entrega específicos, por ser a que melhor atende à complexidade pedagógica do curso, assegurando a qualidade técnica dos insumos e a racionalização do gasto público.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Definição da Solução

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios, bebidas e materiais técnicos para o curso de Serviços de Restaurante e Bar, estruturada em 03 (três) grupos com regimes de entrega distintos, conforme a necessidade de preservação de cada categoria:

- **Grupo 01 (Itens 1 a 113):** Entrega fracionada, podendo ocorrer quinzenalmente conforme o cronograma acadêmico e a demanda de consumo, não sendo obrigatória a entrega em intervalos fixos caso não haja necessidade pedagógica imediata. Esta flexibilidade visa garantir o frescor absoluto de itens como laticínios, hortifrutis e insumos de confeitaria.
- **Grupo 02 (Itens 114 a 131):** Entrega em 02 (duas) etapas, visando garantir a qualidade das bebidas carbonatadas (refrigerantes) e sucos industrializados.
- **Grupo 03 (Itens 132 a 143):** Entrega em parcela única (01 entrega), para materiais de consumo não perecíveis.

6.2. Manutenção e Assistência Técnica

Não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica por se tratar de bens de consumo. A garantia de qualidade é assegurada pela conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, com a obrigatoriedade de substituição de produtos em até 24 horas em caso de rejeição no ato do recebimento.

6.3. Justificativa Técnica

A escolha justifica-se pela necessidade de alinhar o fornecimento ao ritmo das aulas práticas. O regime fracionado (Grupo 01) é a única forma de evitar o desperdício de itens perecíveis e garantir que os alunos operem com insumos em perfeitas condições sensoriais. As duas entregas (Grupo 02) equilibram a eficiência logística com a necessidade de evitar a perda de gás e a oxidação de bebidas, enquanto a entrega única (Grupo 03) é a solução mais racional para itens inertes e de fácil estocagem.

6.4. Justificativa Econômica

Economicamente, a solução é vantajosa pois:

1. **Reduz o Custo de Estoque:** Transfere a responsabilidade pelo armazenamento de grandes volumes e pela cadeia de frio para o fornecedor, utilizando a infraestrutura do Campus apenas para o consumo imediato.
2. **Mitiga Perdas Financeiras:** Ao permitir entregas quinzenais flexíveis, a Administração evita o pagamento por itens que poderiam vencer no depósito.
3. **Fomenta a Competitividade:** A divisão por grupos com diferentes regimes de entrega permite que empresas de diferentes portes participem da licitação, seguindo o princípio da parcelabilidade (Art. 40 da Lei 14.133/2021).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Metodologia de Cálculo

A estimativa das quantidades foi definida com base no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Serviços de Restaurante e Bar e no cronograma de aulas práticas previstas para o ano letivo. O cálculo considerou:

- **Número de Turmas e Alunos:** O quantitativo de alunos matriculados e a divisão em bancadas de trabalho para as aulas de Cozinha, Confeitaria e Bar;
- **Fichas Técnicas de Preparo:** A quantidade de cada insumo (gramas, mililitros ou unidades) necessária para a execução das receitas previstas no plano de ensino;
- **Histórico de Consumo:** A análise de contratações anteriores do Campus para objetos similares, ajustada à realidade do calendário acadêmico atual.

7.2. Descrição dos Quantitativos por Grupo

As quantidades totais de cada item estão detalhadas na lista anexa, consolidando-se da seguinte forma:

- **Grupo 01 (Itens 1 a 113):** Composto por gêneros alimentícios e insumos de produção. As quantidades foram calculadas para permitir o fracionamento em entregas (inclusive quinzenais), garantindo que não haja descontinuidade nas aulas práticas.
- **Grupo 02 (Itens 114 a 131):** Composto por bebidas alcoólicas e não alcoólicas. O quantitativo prevê o consumo anual para aulas de coquetelaria, mixologia e serviço de vinhos, sendo dividido em 02 (duas) entregas para preservar a integridade dos itens.
- **Grupo 03 (Itens 132 a 143):** Composto por materiais técnicos e de proteção. O quantitativo foi estimado em parcela única para atender a demanda de todo o período, considerando o giro de materiais descartáveis e de estruturação (acetatos e sacos de confeitaria).

7.3. Justificativa das Quantidades

As quantidades solicitadas são estritamente as necessárias para a execução das atividades laboratoriais. A estratégia de parcelamento por grupos e a previsão de entregas sob demanda (especialmente para o Grupo 01) visam evitar o superdimensionamento do estoque e, conseqüentemente, o desperdício de recursos públicos por expiração de validade ou degradação de insumos perecíveis.

7.4. Margem de Segurança

Foi considerada uma margem de segurança mínima para perdas inerentes ao processo de ensino-aprendizagem (ex: repetição de preparos técnicos por parte dos alunos) e para eventuais ajustes no calendário acadêmico, sem que isso configure estoque excessivo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.978,97

8.1. Preços Unitários e Memória de Cálculo

O valor estimado para a presente contratação foi apurado mediante a elaboração de uma planilha detalhada de custos, composta por 143 itens. Os preços unitários referenciais foram obtidos através da mediana dos valores coletados, conforme detalhado na Pesquisa de Preços nº 6/2026, que serve como memória de cálculo e documento de suporte central para este estudo. O cálculo do valor total considerou a projeção de consumo anual para atender às atividades pedagógicas do Campus.

8.2. Metodologia de Pesquisa e Documentos de Suporte

A definição dos valores seguiu os parâmetros da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando como fontes de dados:

- **Sistema Oficial de Governo (Pesquisa de Preços - Compras.gov.br):** Consulta a contratações similares realizadas pela Administração Pública, garantindo o alinhamento com os preços praticados no mercado governamental;
- **Sítios Eletrônicos Especializados:** Coleta de preços em portais de venda especializada em gastronomia e insumos profissionais para balizamento de mercado;
- **Documentação Complementar:** O processo de levantamento, os relatórios de sistema e as capturas de tela dos preços pesquisados estão consolidados nos autos do processo administrativo vinculados à referida Pesquisa de Preços.

8.3. Valor Total Estimado

O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 11.978,97** (onze mil, novecentos e setenta e oito reais e noventa e sete centavos), distribuído entre os grupos conforme abaixo:

- **Grupo 01 (Itens 1 a 113):** R\$ 8.515,58
- **Grupo 02 (Itens 114 a 131):** R\$ 2.815,30
- **Grupo 03 (Itens 132 a 143):** R\$ 648,09

8.4. Publicidade da Estimativa

A Administração opta pela publicidade dos valores estimados desde a fase de divulgação do edital, visando a transparência e orientando o mercado quanto aos parâmetros de aceitabilidade de preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Opção pelo Parcelamento

Em estrito cumprimento ao Art. 40 da Lei nº 14.133/2021, a Administração adotou o parcelamento do objeto em 03 (três) grupos. A referida Lei estabelece que o parcelamento é a regra, devendo ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, visando a ampliação da competitividade e o melhor aproveitamento das fatias de mercado.

9.2. Viabilidade Técnica e Segregação por Gêneros

A divisão foi estruturada para respeitar as especialidades de cada segmento de mercado, evitando a aglutinação de itens de cadeias produtivas distintas:

- **Grupo 01 (Gêneros Alimentícios e Insumos de Produção):** Reúne categorias que exigem logística de distribuição frequente e controle rigoroso de perecibilidade e temperatura.
- **Grupo 02 (Bebidas):** Segmento com canais de distribuição próprios, que operam com prazos e cuidados de armazenamento específicos para itens alcoólicos, sucos e refrigerantes.
- **Grupo 03 (Materiais de Consumo Técnicos):** Mercado especializado em insumos descartáveis e de confeitaria, cujos fornecedores possuem especialidade distinta do setor alimentício.

A segregação evita que uma única empresa tenha que subcontratar itens fora de sua especialidade, o que elevaria o risco de falhas na entrega e o custo operacional da contratação.

9.3. Viabilidade Econômica e Competitividade

O parcelamento não representa perda de economia de escala. Pelo contrário, a divisão em grupos por afinidade atrai fornecedores especializados e distribuidores diretos, o que potencializa a obtenção de preços menores. Além disso, ao fracionar o objeto, a Administração fomenta a participação de Micro e Pequenas Empresas (ME/EPP), ampliando o universo de licitantes e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa, conforme os objetivos previstos no Art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

9.4. Conclusão sobre o Parcelamento

Portanto, a estratégia de parcelamento em três grupos é a que melhor garante a eficiência na gestão de estoque do Campus e a qualidade técnica dos insumos para as atividades pedagógicas, estando em plena consonância com os princípios da economicidade e da eficiência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Contratações Correlatas Realizadas

A utilização dos insumos constantes nesta contratação guarda relação direta com contratos de fornecimento e prestação de serviços já vigentes no Campus São Paulo, a saber:

- **Limpeza e Conservação:** Necessários para a manutenção das condições sanitárias das bancadas, utensílios e áreas de manipulação;
- **Contrato de Energia Elétrica:** Imprescindível para a manutenção da cadeia de frio necessária ao armazenamento dos laticínios e congelados.

10.2. Contratações Interdependentes

Não foram identificadas contratações futuras ou interdependentes que condicionem o início da execução deste objeto. Os itens solicitados possuem autonomia de uso para as práticas pedagógicas previstas no cronograma acadêmico. A ausência de novas contratações interdependentes justifica-se pelo fato de o Campus já dispor de infraestrutura laboratorial completa e equipada com os utensílios permanentes necessários para a manipulação dos objetos desta contratação.

10.3. Justificativa de Autonomia

A presente contratação é autossuficiente para os fins a que se destina, não havendo necessidade de aquisição casada de outros equipamentos ou serviços técnicos adicionais para que os alunos possam executar as técnicas de confeitaria, cozinhas e bar previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao planejamento estratégico do Campus São Paulo, estando prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026. A aquisição está registrada sob o código de planejamento correspondente à manutenção das atividades de ensino, garantindo que os recursos orçamentários foram previamente reservados para este fim.

11.2. Alinhamento com os Objetivos Estratégicos

O objeto deste estudo técnico está diretamente vinculado ao objetivo institucional de fortalecimento do ensino profissional e tecnológico. Ao garantir o fornecimento de insumos de alta qualidade para o curso de Serviços de Restaurante e Bar, a Administração assegura:

- O cumprimento das metas pedagógicas estabelecidas para o ano letivo;
- A qualidade acadêmica das aulas laboratoriais;
- A execução orçamentária eficiente, evitando gastos emergenciais ou desbalanceados ao longo do exercício.

11.3. Conformidade Normativa

A contratação guarda total conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que preza pelo planejamento como pilar fundamental da eficiência administrativa. A correta estimativa de quantidades e o escalonamento das entregas, conforme detalhado nos itens anteriores, refletem o esforço de planejamento para evitar desperdícios e garantir que o ciclo de vida dos produtos atenda precisamente ao calendário letivo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Eficácia e Efetividade Pedagógica

O principal benefício direto é a garantia da continuidade das atividades de ensino. A contratação permite que os alunos do curso de Serviços de Restaurante e Bar tenham acesso a insumos que replicam a realidade do mercado de trabalho, assegurando a efetividade do aprendizado prático e o cumprimento integral do Projeto Pedagógico do Curso.

12.2. Eficiência Operacional e Econômica

A estruturação da entrega de forma fracionada e quinzenal (especialmente para o Grupo 01) gera benefícios diretos na gestão de recursos:

- **Redução de Desperdícios:** Ao receber insumos conforme a demanda, o Campus evita perdas por vencimento de validade ou degradação de produtos frescos;
- **Otimização de Infraestrutura:** Melhor aproveitamento do espaço de armazenamento refrigerado, evitando sobrecarga dos equipamentos e garantindo a segurança alimentar;
- **Economicidade:** A divisão em grupos por afinidade atrai fornecedores especializados, resultando em preços mais competitivos e redução de custos indiretos de logística.

12.3. Desenvolvimento Nacional Sustentável

A contratação contribui para o desenvolvimento nacional sustentável por meio de:

- **Fomento à Competitividade:** O parcelamento do objeto em grupos permite e estimula a participação de Micro e Pequenas Empresas (ME/EPP), fortalecendo a economia regional e o comércio local;

- **Sustentabilidade Ambiental:** A otimização das entregas reduz a pegada de carbono logística, e a exigência de padrões de embalagem adequados mitiga o impacto ambiental do descarte de resíduos.

12.4. Melhor Aproveitamento de Recursos Humanos

Ao estabelecer um fluxo claro de entregas e um cronograma definido, a Administração permite que os servidores responsáveis pelo recebimento e os docentes organizem suas escalas de trabalho de forma preditiva, reduzindo a necessidade de ações emergenciais e retrabalho na gestão do estoque.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Adequação do Ambiente Organizacional

Previamente à celebração do contrato e ao início das entregas, a Administração deverá realizar:

- **Conferência do Espaço de Armazenamento:** Verificação da higienização e da capacidade de carga das prateleiras e despensas para os Grupos 02 e 03;
- **Calibração e Teste de Equipamentos de Frio:** Testagem preventiva de geladeira para garantir a manutenção da temperatura exigida para os itens perecíveis do Grupo 01;
- **Logística de Recebimento:** Definição de horários e locais específicos para a descarga, visando não interromper o fluxo das atividades acadêmicas.

13.2. Gestão e Fiscalização Contratual

Para garantir a correta fiscalização e o cumprimento do cronograma de entregas quinzenais, a Administração providenciará:

- **Designação de Equipe de Fiscalização:** Indicação formal do gestor e dos fiscais (técnico e administrativo) conforme a Lei nº 14.133/2021, garantindo que o fiscal técnico possua conhecimento sobre as características sensoriais e de qualidade dos insumos gastronômicos;
- **Capacitação:** Realização de reunião de alinhamento entre a equipe de fiscalização e o setor de almoxarifado para padronização dos critérios de aceitação e rejeição de produtos (especialmente frescos e perecíveis), dispensando-se cursos formais externos dada a expertise técnica já existente no corpo docente e técnico do Campus.

13.3. Cronograma de Pedidos

A equipe técnica do curso deverá consolidar, previamente ao primeiro empenho, o cronograma estimado de aulas práticas para o semestre, de modo a orientar o fornecedor do Grupo 01 sobre a provável periodicidade das solicitações quinzenais, otimizando o planejamento do licitante vencedor.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Geração de Resíduos Sólidos e Embalagens

A execução do contrato resultará na geração de resíduos provenientes de embalagens (papelão, plásticos, vidros e latas), especialmente nos Grupos 02 e 03.

- **Medida Mitigadora:** A Administração exigirá, sempre que possível, que o fornecedor utilize embalagens de transporte retornáveis ou recicláveis. O Campus manterá a segregação desses materiais para coleta seletiva, conforme o Plano de Logística Sustentável da instituição.

14.2. Gestão de Resíduos Orgânicos

O processamento de gêneros alimentícios do Grupo 01 durante as aulas práticas gera resíduos orgânicos inevitáveis.

- **Medida Mitigadora:** Será priorizada a técnica de aproveitamento integral dos alimentos para reduzir o descarte. Os resíduos gerados serão destinados de acordo com as normas sanitárias vigentes, buscando-se, preferencialmente, o envio para processos de compostagem interna ou municipal.

14.3. Emissão de Poluentes na Logística de Entrega

A adoção da entrega fracionada e quinzenal para o Grupo 01 demanda deslocamentos recorrentes de veículos automotores.

- **Medida Mitigadora:** O planejamento das ordens de fornecimento será consolidado para que o fornecedor realize uma única entrega quinzenal para todos os itens do grupo, otimizando o frete e reduzindo a emissão de gases de efeito estufa provenientes da combustão fóssil.

14.4. Consumo Energético e Cadeia de Frio

A manutenção da integridade físico-química dos itens perecíveis exige o uso contínuo de equipamentos de refrigeração.

- **Medida Mitigadora:** A estratégia de recebimento fracionado evita o estoque excessivo, permitindo que o Campus utilize sua infraestrutura de frio de forma otimizada (apenas o espaço necessário), o que contribui para o menor consumo global de energia elétrica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no levantamento de mercado e nas análises técnicas registradas neste estudo, a contratação mostra-se totalmente viável, fundamentada nos seguintes pilares:

- **Adequação Técnica:** A estratégia de parcelamento em 03 (três) grupos e os regimes de entrega diferenciados (fracionada, dupla e única) mostram-se como a solução mais eficiente para garantir o frescor dos insumos e a integridade dos materiais técnicos, respeitando a capacidade de armazenamento do Campus e as exigências do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
- **Economicidade e Competitividade:** A estimativa de custos, consolidada na Pesquisa de Preços nº 6/2026, reflete os valores reais de mercado praticados na Administração Pública. O parcelamento por afinidade de gêneros amplia a competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados e de Micro e Pequenas Empresas, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa para a União;
- **Alinhamento Estratégico:** A contratação está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) e é essencial para a manutenção das atividades de ensino, pesquisa e extensão, não havendo óbices orçamentários ou logísticos que impeçam sua execução.

Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara a viabilidade técnica, econômica e ambiental da solução, recomendando o prosseguimento do processo para a fase de licitação.

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](#).

ALAN BATISTA BOTELHO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 18:19:26.

MARCELO BERNARDINO ARAUJO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 15:05:50.

