

INST.FED.DE ED., CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO

Estudo Técnico Preliminar 23/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23313.001094.2026-53

2. Descrição da necessidade

A presente aquisição assume caráter estratégico para a representação institucional do IFSP Campus Salto, visto que os insumos serão destinados ao atendimento de agendas oficiais, visitas de autoridades do cenário municipal, estadual e federal, bem como a eventos institucionais de relevância regional. A adequada recepção de comitivas e autoridades vincula-se ao princípio da eficiência e do decoro administrativo, sendo o *coffee break* uma ferramenta de suporte logístico essencial para a fluidez das agendas e para a consolidação da imagem do Instituto como polo de excelência e hospitalidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
drg	Edilson Aparecido Bueno

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Requisitos de Qualidade e Padronização dos Insumos

- **Pronto para Consumo:** Todos os alimentos de panificação, confeitaria e salgados (Itens 1, 4, 6, 8 e 9) deverão ser entregues prontos para o consumo imediato (assados ou fritos no dia da entrega), sendo vedada a entrega de produtos congelados ou que necessitem de finalização térmica no campus. As bebidas de forma geral terão de ser entregues geladas
- **Apresentação Visual e Uniformidade:** Os itens deverão apresentar uniformidade de corte, acabamento estético impecável e estarem dispostos em bandejas ou suportes adequados para exposição direta na mesa de serviço.
- **Conformidade com Restrições Alimentares:** O fornecimento de sucos e refrigerantes deverá obedecer rigidamente às especificações de rotulagem (com e sem açúcar/glúten), garantindo a integridade dos itens destinados a públicos com restrições alimentares.

2. Requisitos de Logística, Pontualidade e SLA (Acordo de Nível de Serviço)

- **Pontualidade Estrita:** Os itens deverão ser entregues nas dependências do IFSP Campus Salto com antecedência mínima de **30 (trinta) minutos** em relação ao horário agendado para o início do protocolo ou coffee break, sob pena de aplicação de sanções administrativas por atraso.
- **Acondicionamento Térmico:** O transporte dos alimentos (especialmente salgados quentes e bebidas geladas) deverá ser realizado em caixas ou bolsas térmicas limpas e isoladas, garantindo que os produtos cheguem à temperatura ideal de consumo.

- **Regime de Execução Parcelada:** O fornecimento ocorrerá de forma fracionada, mediante Ordem de Fornecimento (OF) com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**.

3. Requisitos de Higiene e Vigilância Sanitária

- **Legislação Sanitária:** A empresa contratada deverá observar rigorosamente as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004) quanto à manipulação, transporte e armazenamento de alimentos.

4. Requisitos de Sustentabilidade e Logística Reversa

- **Retorno de Embalagens Coletivas:** As caixas de transporte, caixas de papelão utilizados para o descarregamento dos insumos deverão ser recolhidos e retirados do campus pelo próprio fornecedor imediatamente após a entrega, evitando o acúmulo de resíduos sólidos nas dependências da instituição.

5. Requisitos de Habilitação Técnico-Operacional (Critério de Seleção)

- **Comprovação de Aptidão:** A licitante deverá comprovar, por meio de atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que já executou o fornecimento de gêneros alimentícios ou serviços de buffet de forma compatível em prazos e quantidades com o objeto desta licitação.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizada uma pesquisa de preços de acordo com informações obtidas de outros órgãos, cujo documento estará sendo anexado ao processo

6. Descrição da solução como um todo

A solução não se limita à mera aquisição de alimentos, mas abrange um **modelo integrado de fornecimento logístico e operacional sob demanda**, estruturado para garantir a autossuficiência e o decoro do IFSP Campus Salto na realização de eventos institucionais e na recepção de autoridades.

A solução como um todo é composta pelos seguintes elementos indissociáveis:

- **Fornecimento de Insumos Homologados:** Disponibilização de uma cesta de 9 (nove) itens alimentícios e bebidas rigorosamente selecionados e precificados por meio de pesquisa no Compras.gov.br, totalizando o valor estimado de **R\$ 11.976,04**. O lote foi modelado para atender tanto a critérios de consumo regular quanto a restrições alimentares (produtos sem açúcar/glúten).
- **Logística de Distribuição Parcelada (Just-in-Time):** Sistema de entregas fracionadas ao longo da vigência contratual, em que o acionamento da empresa ocorre sob demanda por meio de Ordens de Fornecimento (OF), emitidas de acordo com o calendário de eventos e visitas do campus.
- **Cadeia de Transporte e Acondicionamento Térmico:** Transferência ao contratado da obrigação de transportar os gêneros alimentícios em veículos adequados, utilizando recipientes térmicos e herméticos que preservem a temperatura ideal de consumo (salgados quentes e bebidas geladas) e a integridade física dos produtos até o momento da entrega.
- **Garantia de Padrão de Apresentação e Protocolo:** Entrega de produtos de panificação e confeitaria (bolos e sanduíches de metro) em formato "pronto para consumo", dispostos em bandejas de servir adequadas para exposição direta em mesas de cerimonial, eliminando a necessidade de manipulação ou preparo por parte dos servidores do campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- **Item 1: Salgados Fritos Diversos (Centena)**

- **Descrição Geral:** Salgados miúdos fritos tipo coquetel (aproximadamente 20g por unidade), prontos para consumo, em sabores diversos de ampla aceitação como **coxinha de frango, risole (presunto /queijo, palmito ou carne), bolinha de queijo, quibe tradicional** .

- **Preço Médio:** R\$ 101,93 | **Quantidade:** 15 centenas | **Total:** R\$ 1.528,92

- **Item 2: Refrigerante de Sabores Diversos - Versão Zero Açúcar - 2L (Garrafa)**

- **Descrição Geral:** Bebida gaseificada industrializada, na versão zero açúcar/calorias, em garrafa PET de 2 litros, variando entre os sabores de **cola (Coca-Cola Zero, Pepsi Zero), guaraná (Guaraná Antarctica Zero) e frutas (Fanta Laranja Zero, Sprite Zero)**.Refrigerantes da Marca Coca Cola

- **Preço Médio:** R\$ 14,45 | **Quantidade:** 26 garrafas | **Total:** R\$ 375,64

- **Item 3: Refrigerante de Sabores Diversos - Versão Regular - 2L (Garrafa)**

- **Descrição Geral:** Bebida gaseificada industrializada, versão regular (com açúcar), em garrafa PET de 2 litros, contemplando marcas de linha de ampla comercialização nos sabores de **cola (Coca-Cola, Pepsi), guaraná (Guaraná Antarctica), laranja (Fanta), uva (Fanta Uva) e limão (Sprite, Soda)**. Refrigerantes da Marca Coca Cola

- **Preço Médio:** R\$ 15,44 | **Quantidade:** 104 garrafas | **Total:** R\$ 1.605,83

- **Item 4: Pão de Queijo Tradicional Assado (Quilograma)**

- **Descrição Geral:** Pão de queijo em formato coquetel/mini, produzido com polvilho (doce ou azedo) e queijo , entregue perfeitamente assado e pronto para consumo, mantendo o padrão de textura macia e crocância externa.

- **Preço Médio:** R\$ 60,98 | **Quantidade:** 25 kg | **Total:** R\$ 1.524,45

- **Item 5: Suco de Frutas Pronto para Consumo - 1L (Caixa)**

- **Descrição Geral:** Suco ou néctar de frutas industrializado líquido, pronto para o consumo, de preferência sem adição de conservantes ou açúcares, em embalagem cartonada (Tetra Pak) de 1 litro, nos sabores de **uva, laranja ou pêssego**.

- **Preço Médio:** R\$ 16,67 | **Quantidade:** 25 caixas | **Total:** R\$ 416,85

- **Item 6: Bolo Caseiro com Cobertura / Recheio Simples (Unidade)**

- **Descrição Geral:** Bolo alimentício doce, tamanho padrão de confeitaria, com massa leve e macia, apresentando cobertura cremosa, em opções como **cenoura com chocolate, chocolate com granulado e Leite Ninho**

- **Preço Médio:** R\$ 59,53 | **Quantidade:** 25 unidades | **Total:** R\$ 1.488,33

- **Item 7: Café Pronto para Consumo - Serviço de Copa (Unidade)**

- **Descrição Geral:** Café torrado e moído (padrão gourmet ou superior), preparado fresco e entregue pronto para consumo imediato. Pode ser acondicionado em garrafas térmicas institucionais . A base de referencia do preço é por litro.

- **Preço Médio:** R\$ 24,50 | **Quantidade:** 48 unidades | **Total:** R\$ 1.176,00

- **Item 8: Bolo Caseiro Simples - Sem Cobertura (Unidade)**
 - **Descrição Geral:** Bolo alimentício tradicional, tipo caseiro, massa simples e assada uniformemente, sem adição de coberturas ou recheios, ideal para acompanhamento de café, variando nos sabores de **laranja, limão, fubá, milho verde ou iogurte.**
 - **Preço Médio:** R\$ 47,70 | **Quantidade:** 20 unidades | **Total:** R\$ 954,00
- **Item 9: Sanduíche Natural / Lanche de Metro Variado (Unidade)**
 - **Descrição Geral:** Sanduíche frio ou lanche de metro montado em pão macio (pão de leite, integral ou baguete), contendo ingredientes frescos e proteínas variadas, com opções de recheio como **peito de peru com queijo branco, alface e tomate; frango desfiado cremoso; pasta de atum com salada; opção vegetariana ou presunto e queijo**
 - **Preço Médio:** R\$ 72,65 | **Quantidade:** 40 unidades | **Total:** R\$ 2.906,02
- **SOMA VALOR GLOBAL ESTIMADO: R\$ 11.976,04**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.976,04

Onze Mil Novecentos e Setenta e Seis Reais e Quatro Centavos

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A Coordenadoria de Licitações e Contratos optou pelo **não parcelamento do objeto**, adotando a adjudicação por **Lote Único**, muito embora a sua execução contratual ocorra sob o regime de **entregas parceladas (fracionadas no tempo)**. Essa modelagem encontra-se técnica, econômica e juridicamente respaldada nos seguintes fatores:

- **1. Sincronia Logística e Mitigação do Risco Operacional (Fator Crítico):** Por se tratar de contratação destinada ao atendimento de eventos institucionais e recepção de autoridades, a coordenação de horários é um fator crítico de sucesso. Caso o objeto fosse parcelado em múltiplos lotes por itens (ex: um fornecedor para bebidas, outro para salgados e um terceiro para confeitaria), a Administração estaria exposta ao risco iminente de colapso do protocolo oficial. O atraso ou descumprimento de apenas um dos fornecedores inviabilizaria a realização do *coffee break* como um todo, gerando prejuízo à imagem institucional do IFSP perante as comitivas oficiais.
- **2. Padronização, Identidade Visual e Qualidade Organoléptica:** A recepção de autoridades exige uniformidade na apresentação estética e no padrão de qualidade dos alimentos servidos. O agrupamento em lote único garante que os produtos de panificação, confeitaria e salgados guardem harmonia de sabor, frescor, textura e apresentação visual, o que seria impraticável com a execução dividida entre microempresas de padrões operacionais distintos.
- **3. Relação Custo-Benefício e Redução do Custo de Transação:** O valor global estimado para a contratação é de **R\$ 11.976,04**. Fragmentar uma despesa de pequena monta em múltiplos processos ou contratos individuais viola o **Princípio da Eficiência Administrativa (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)**. O custo financeiro e operacional de mobilizar a máquina pública para gerir, fiscalizar, liquidar e pagar 3 ou 4 contratos distintos superaria de longe qualquer ganho marginal de competitividade que o parcelamento pudesse trazer.
- **4. Atração de Economia de Scale Logística:** Para o mercado local de Salto e região, o fornecimento pulverizado de pequenas quantidades de refrigerantes ou caixas de suco isoladamente não se mostra atraente devido aos custos de frete e deslocamento até o campus. Ao unificar os itens em um único lote de R\$ 12 mil, a

licitação se torna economicamente viável e atraente para o comércio regional, garantindo ampla disputa no pregão.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratação correlatas e/ou Interdependentes

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Foi realizado um alinhamento de informações referente a essa contratação

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida está diretamente alinhada ao princípio da eficiência e buscará alcançar benefícios de natureza estratégica, operacional e econômica para o IFSP Campus Salto. Os principais ganhos advindos da consolidação deste processo compreendem:

1. Dignidade Representativa e Fortalecimento da Imagem Institucional

- **Preservação do Decoro:** Garante uma estrutura de acolhimento compatível com os ritos de protocolo e cerimonial exigidos na recepção de autoridades públicas (municipais, estaduais e federais).
- **Ambiente de Articulação Favorável:** A organização de eventos com infraestrutura de suporte alimentar adequada reflete o profissionalismo da gestão, fortalecendo o relacionamento institucional do campus para a atração de novas parcerias, convênios e emendas orçamentárias.

2. Eficiência Operacional e Racionalização Administrativa

- **Eliminação de Compras Fragmentadas:** Evita a necessidade de abertura de múltiplos processos de compras de pequena monta ao longo do ano ou o uso recorrente do regime de adiantamento de fundos (suprimento de fundos) para despesas de copa.
- **Redução do Custo de Transação:** O gerenciamento de um contrato de lote único sob demanda otimiza a força de trabalho da Coordenadoria de Licitações e Contratos e do setor financeiro, reduzindo o fluxo de liquidações, notas fiscais e empenhos isolados.

3. Economicidade e Segurança Orçamentária

- **Previsibilidade de Gastos:** O modelo de registro por preços médios homologados confere estabilidade financeira ao campus, protegendo o orçamento público contra variações sazonais de preço comuns no varejo de gêneros alimentícios.

4. Mitigação de Riscos Sanitários e Logísticos

- **Foco no Core Business da Unidade:** Transfere integralmente para o fornecedor a responsabilidade pela manipulação, transporte térmico e montagem das mesas de servir, liberando os servidores técnicos e docentes para focarem exclusivamente nas pautas acadêmicas e institucionais das reuniões e solenidades.
- **Garantia de Salubridade:** A exigência de cumprimento das normas de vigilância sanitária (ANVISA) e o fornecimento de produtos com especificações controladas (como itens sem açúcar/glúten) mitigam os riscos de contaminação e garantem a inclusão de todos os participantes com restrições alimentares.

5. Sustentabilidade Ambiental e Governança

- **Promoção da Logística Reversa:** O recolhimento obrigatório das embalagens de transporte coletivo pelo fornecedor reduz de forma imediata o volume de descarte de resíduos sólidos nas dependências do campus, atendendo à Agenda Ambiental na Administração Pública .

13. Providências a serem Adotadas

- **1. Indicação do Fiscal:** Publicar portaria formal designando o fiscal titular e o substituto antes da assinatura do contrato.
- **2. Antecedência de Pedidos (48h):** Criar regra interna para que qualquer setor peça o *coffee break* com no mínimo 48 horas úteis de antecedência do evento.
- **3. Conferência na Entrega:** Realizar a seguinte checagem no ato do recebimento: Conferir na hora a pontualidade (30 min antes), a quantidade e a temperatura (quente/gelado), e validar a qualidade dos alimentos antes de atestar a nota fiscal.
- **4. Trava Orçamentária:** Monitorar o saldo das ordens de fornecimento para não solicitar nada além do orçamento
- **5. Registro de Falhas:** Anotar formalmente no histórico da empresa qualquer atraso que comprometa a agenda das autoridades ou erro nos itens entregues, visando a aplicação de advertências ou multas se necessário/ aplicado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Será dada a correta destinação ao lixo gerado

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento se demonstra favorável a essa 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](#).

DAMITO SANCHES SIGALAS DAMEAO DA SILVA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 15/06/2026 às 09:07:31.

VANESSA ROMANCENE PEREIRA GOMES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 15/06/2026 às 11:28:57.

EDILSON APARECIDO BUENO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 15/06/2026 às 10:43:07.