

INST.FED.DE SP/CAMPUS PRESIDENTE EPITÁCIO

Estudo Técnico Preliminar 2/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23440.000153.2026-11

2. Descrição da necessidade

1. Aquisição de gêneros alimentícios para o preparo de lanches na cozinha do IFSP - Campus Presidente Epitácio.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria Sociopedagógica	Andresa Juliana de Sousa Carvalho
Coordenadoria Sociopedagógica	Paulo Sérgio Garcia

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Os itens deverão atender aos padrões de higiene e segurança estabelecidos pela legislação sanitária.
2. As quantidades e dimensões dos itens deverão ser suficientes para preparar e servir diariamente aproximadamente 600 lanches (panificação) por dia.
3. Atualmente o quantitativo de discentes matriculados na modalidade de ensino Integrado, totalizam 256 pessoas, com expectativa de aumento de 40 discentes no primeiro semestre de 2026, quando iniciará mais uma turma do curso Técnico Integrado em Edificações. Adicionalmente, o campus ofertará lanches a todos os discentes dos cursos da modalidade concomitante/ subsequente, que somam atualmente 109 estudantes. Com isso, 100% dos discentes da educação básica serão contemplados com a oferta de alimentação escolar. A quantidade de discentes foi pesquisada via SUAP, realizada em 08/08/2025, para subsidiar planejamento da alimentação escolar.
4. Porém considerou-se para o cálculo de fabricação diária de lanches, público frequente de aproximadamente 80% dos discentes matriculados nos cursos, com base na demanda de anos anteriores.
5. Ainda com relação a quantidade estimada de lanches diários, ressalta-se que estas destinam-se a suprir, junto ao almoço, 70% das necessidades nutricionais diárias dos comensais, ou seja, do valor energético total (VET) da dieta dos discentes dos cursos integrados ao ensino médio, que permanecem na instituição em período integral. E 20% das necessidades nutricionais diárias dos comensais, ou seja, do valor energético total (VET) da dieta dos discentes dos cursos concomitante/ subsequente, que permanecem na instituição em período parcial.
6. A fim de esclarecer a forma como se obteve o quantitativo de alimentos descritos no item 7 da pretendida aquisição, faz-se necessário mencionar que o público alvo, dos cursos integrados, encontra-se entre 15 e 18 anos de idade, faixa etária em que há recomendação da Resolução 6 do FNDE, para oferta de 1.902 Kcal, devendo estas ser de 262 a 309 gramas de carboidrato (55% a 65 % do VET), 48 a 71 gramas de proteína (10 a 15% doVET) e 53 a 74 gramas de lipídeos (15% a 30% do VET).
7. Desta forma, relacionando a quantidade de discentes com a recomendação de calorias e macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), obteve-se o quantitativo de alimentos necessários para suprir estas necessidades.
8. A escolha dos alimentos deu-se com base nas fontes destes macronutrientes, bem como dos micronutrientes (vitaminas e minerais) e também de fibras alimentares, tanto solúveis quanto insolúveis. Sem deixar de considerar a sazonalidade de alimentos em todas as estações do ano, o hábito alimentar dos comensais e a cultura local.
9. Realizar a aquisição de produtos em quantidades variáveis no decorrer de seis meses da contratação, com prazos de entrega distintos, com margem de 10% de alimento a mais que o estimado, a fim de suprir eventual aumento de comensais no decorrer do período letivo, visto que frequentemente há realização de atividades extras, recuperações paralelas, treinos para jogos estudatis e ingresso de bolsistas. Ocasões em que também há necessidade da oferta de lanches.
10. Efetuar entregas em frequência semanal, quinzenal e mensal, de acordo com as características organolépticas, sazonalidade, validade e durabilidade de cada alimento.

5. Levantamento de Mercado

1. Para a definição da aquisição pretendida, partiu-se da necessidade de continuar provendo alimentação nutricionalmente completa e equilibrada aos discentes em que temos como solução o preparo diário dos lanches, na própria cozinha do campus IFSP Presidente Epitácio.
2. O IFSP campus Presidente Epitácio está desde fevereiro de 2023, realizando com êxito, o fornecimento de alimentação por meio do sistema de Autogestão da cozinha, em que é realizada a contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços de cozinheira, aquisição de alimentos por meio de pregão eletrônico e realizando o preparo e gestão do fornecimento das refeições.
3. Adicionalmente ao preparo de refeições, pretende-se realizar o preparo de lanches, de forma a contemplar os discentes da educação básica em sua totalidade, ou seja, além dos lanches que serão ofertados aos discentes dos cursos integrados e Proeja, os discentes dos cursos técnicos concomitante/ subsequente passarão a receber um lanche no período noturno, de segunda a sexta- feira, no intervalo de aula.
4. Para avaliação da aplicabilidade da solução no Campus Presidente Epitácio, preliminarmente temos o cargo de nutricionista ocupado, o que contribui para a boa execução da solução, pois esta, sendo responsável técnica pela unidade de alimentação e nutrição (UAN), elabora o cardápio e realiza a gestão diária do serviço de alimentação fornecida aos discentes.
5. Quanto a fornecedores de alimentos, devido ao tempo de autogestão, pôde-se constatar a existência de fornecedor suficiente no município, e vários fornecedores externos, inclusive de outros estados.
6. Há empresas de prestação de serviços para fornecimento de mão-de-obra encontradas no estado, e atualmente o campus possui contrato de mão de obra o que dispensa maiores pesquisas e levantamentos para contribui com esta afirmação. Entretanto há de se destacar a necessidade de contratação de um padeiro, para fabricação dos lanches.
7. Feita as devidas pesquisas, buscou-se informações de viabilidade financeira para aquisição, em que foi elaborado o cardápio que será servido aos discentes o e os alimentos necessários para seu atendimento, a aquisição de equipamentos e utensílios necessários para funcionamento da cozinha será realizada em estudo técnico posterior a este, pois há necessidade de novas aquisições de equipamentos e utensílios específicos para o preparo de panificação, e os custos de mão-de-obra na contratação de padeiro e auxiliar já estão previstos no PCA (plano de contratações anual).
8. Assim, temos pela experiência até o momento, que a continuação do sistema de autogestão se demonstra vantajosa, podendo ser ampliado para a fabricação própria de produtos de panificação para lanches, para atendimento da educação básica.
9. Conforme já identificado neste ETP, as aquisições demandam entregas em frequências semanais, quinzenais, mensais e trimestrais em razão das necessidades de estocagem e validade dos produtos.
10. No mesmo sentido, em virtude do disposto no item anterior, as entregas serão realizadas de forma parcelada, visto haver uma estimativa total dos quantitativos que serão produzidos e uma fração mínima por entrega.
11. Por fim, a contratação possui uma quantidade total prevista para aquisição e a definição de uma quantidade mínima para aquisição em cada entrega. Veja que a quantidade de produtos a ser adquirida obedecerá a necessidade de reposição dos estoques e a quantidade de refeições que serão consumidas.
12. Convém esclarecer que em determinadas situações, o fato da administração não ter a obrigatoriedade da aquisição dos quantitativos registrados acaba acarretando em insegurança do licitante em apresentar propostas com preços mais vantajosos.
13. Contudo, na aquisição pretendida, sem que se realize a aquisição o IFSP - Campus Presidente Epitácio não poderá oferecer a alimentação aos seus alunos, restando apenas que possivelmente não se realize a aquisição dos quantitativos totais.
14. No mesmo sentido, o licitante terá disposto no TR a quantidade mínima de cada produto que será adquirida em cada aquisição, o que traz parâmetros para definição de seus custos de entrega.

6. Descrição da solução como um todo

1. A solução para o fornecimento de alimentação é a continuação do sistema de autogestão da UAN, que possui os seguintes processos de contratação relacionados e dependentes entre si:
 1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de cozinheiras, que atualmente possui contrato vigente. Adicionalmente a prestação de serviço das cozinheira, já existentes, haverá a necessidade de contratação de um padeiro.
 2. Aquisição de alimentos para o preparo dos lanches por meio de pregão eletrônico;
 3. Aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. Conforme a necessidade de preparar e servir aproximadamente 600 lanches diários, há a necessidade de aquisição dos produtos descritos na tabela abaixo.

Item	Ingrediente	Descrição Sumária	Descrição completa	Quantidade por mês	Und. Medida	Semestre
		Achocolatado em pó, produto alimentício obtido da mistura de cacau em pó, açúcar e demais	Achocolatado em pó, produto alimentício obtido da mistura de cacau em pó, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Aparência: pó fino, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou corpos estranhos. Cor: marrom			

1	Achocolatado	Ingredientes permitidos pela legislação vigente. Aparência: pó fino, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou corpos estranhos. Cor: marrom característica. Odor e sabor: próprios de achocolatado em pó, sem odores ou sabores estranhos. Umidade máxima: 4%. Teor mínimo de cacau em pó: 10% (ou conforme legislação vigente). Solubilidade: deve dissolver-se completamente em leite frio ou quente, sem formação de sedimentos excessivos. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	característica. Odor e sabor: próprios de achocolatado em pó, sem odores ou sabores estranhos. Umidade máxima: 4%. Teor mínimo de cacau em pó: 10% (ou conforme legislação vigente). Solubilidade: deve dissolver-se completamente em leite frio ou quente, sem formação de sedimentos excessivos. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. O produto deverá atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Achocolatado em Pó. Embalagem embalagem primária: sachê ou pacote laminado, hermeticamente fechado, resistente à umidade e ao transporte. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de preparo e conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.	4	pct 1 kg	24
2	Açúcar cristal	Açúcar Cristal; Produto alimentício obtido da cana-de-açúcar, em forma de cristais brancos e brilhantes. Aparência: cristais uniformes, secos, soltos, livres de grumos, sujidades, corpos estranhos ou qualquer sinal de fermentação. Cor: branca característica, límpida e brilhante. Odor e sabor: próprios de açúcar cristal, sem odores ou sabores estranhos. Atender integralmente às normas da ANVISA, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Açúcar (Portaria nº 75/1992 e atualizações) e demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	Açúcar Cristal; Produto alimentício obtido da cana-de-açúcar, em forma de cristais brancos e brilhantes. Aparência: cristais uniformes, secos, soltos, livres de grumos, sujidades, corpos estranhos ou qualquer sinal de fermentação. Cor: branca característica, límpida e brilhante. Odor e sabor: próprios de açúcar cristal, sem odores ou sabores estranhos. Atender integralmente às normas da ANVISA, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Açúcar (Portaria nº 75/1992 e atualizações) e demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno transparente ou laminado, hermeticamente fechado, resistente à umidade e ao transporte. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; informações de conservação. Peso líquido da unidade: 5 kg .	13	pct 5 kg	78
3	Açúcar refinado	Açúcar Refinado; Produto alimentício obtido da cana-de-açúcar, submetido a processo de refino, apresentando-se em cristais finos e brancos. Aparência: pó cristalino fino, uniforme, seco, solto, isento de grumos, sujidades ou corpos estranhos. Cor: branca característica, límpida e brilhante. Odor e sabor: próprios de açúcar refinado, sem odores ou sabores estranhos. Atender integralmente às normas da ANVISA, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Açúcar (Portaria nº 75/1992 e atualizações) e demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	Açúcar Refinado; Produto alimentício obtido da cana-de-açúcar, submetido a processo de refino, apresentando-se em cristais finos e brancos. Aparência: pó cristalino fino, uniforme, seco, solto, isento de grumos, sujidades ou corpos estranhos. Cor: branca característica, límpida e brilhante. Odor e sabor: próprios de açúcar refinado, sem odores ou sabores estranhos. Atender integralmente às normas da ANVISA, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Açúcar (Portaria nº 75/1992 e atualizações) e demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno transparente ou laminado, hermeticamente fechado, resistente à umidade e ao transporte. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; informações de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.	8	pct 1 kg	48
4	Amido de milho	Amido de Milho; Produto alimentício obtido a partir da moagem úmida do grão de milho, apresentado sob a forma de pó fino e branco. Aparência: pó homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: branca característica. Odor e sabor: próprios de amido de milho, sem odores ou sabores estranhos.	Amido de Milho; Produto alimentício obtido a partir da moagem úmida do grão de milho, apresentado sob a forma de pó fino e branco. Aparência: pó homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: branca característica. Odor e sabor: próprios de amido de milho, sem odores ou sabores estranhos. Produto isento de glúten. Deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Amido de Milho, bem como demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem	72	Pct 1 kg	432

		<p>Produto isento de glúten. Deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Amido de Milho, bem como demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>primária: saco ou pacote de polietileno laminado, hermeticamente fechado, resistente à umidade e ao transporte. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; informações de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.</p>			
5	Essência de Baunilha, 960 ml	<p>Essência de Baunilha; Produto alimentício destinado a conferir aroma e sabor característicos de baunilha a preparações culinárias. Aparência: líquido homogêneo, límpido, sem partículas em suspensão, turvação, sedimentos ou corpos estranhos. Cor: âmbar a marrom clara (conforme padrão do fabricante). Odor e sabor: próprios da baunilha, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar completamente em líquidos. Produto deve estar de acordo com as normas da ANVISA e com a legislação vigente para aromatizantes alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Essência de Baunilha; Produto alimentício destinado a conferir aroma e sabor característicos de baunilha a preparações culinárias. Aparência: líquido homogêneo, límpido, sem partículas em suspensão, turvação, sedimentos ou corpos estranhos. Cor: âmbar a marrom clara (conforme padrão do fabricante). Odor e sabor: próprios da baunilha, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar completamente em líquidos. Produto deve estar de acordo com as normas da ANVISA e com a legislação vigente para aromatizantes alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: frasco plástico ou de vidro, hermeticamente fechado, resistente, atóxico, seguro para uso alimentício. Tampa com sistema de vedação que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; volume líquido; informações nutricionais (quando aplicável); data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação e uso. Volume líquido da unidade: 960 ml.</p>	1	fr	6
6	Essência de laranja, 960 ml	<p>Essência de Laranja; Produto alimentício destinado a conferir aroma e sabor característicos de laranja a preparações culinárias. Aparência: líquido homogêneo, límpido, sem partículas em suspensão, turvação, sedimentos ou corpos estranhos. Cor: amarelo a âmbar claro (conforme padrão do fabricante). Odor e sabor: próprios da laranja, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar completamente em líquidos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para aromatizantes alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Essência de Laranja; Produto alimentício destinado a conferir aroma e sabor característicos de laranja a preparações culinárias. Aparência: líquido homogêneo, límpido, sem partículas em suspensão, turvação, sedimentos ou corpos estranhos. Cor: amarelo a âmbar claro (conforme padrão do fabricante). Odor e sabor: próprios da laranja, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar completamente em líquidos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para aromatizantes alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: frasco plástico ou de vidro, hermeticamente fechado, resistente, atóxico e seguro para uso alimentício. Tampa com sistema de vedação que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; volume líquido; informações nutricionais (quando aplicável); data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação e uso. Volume líquido da unidade: 960 ml.</p>	1	fr	6
7	Farinha de trigo	<p>Farinha de Trigo Tipo 1; Produto alimentício obtido da moagem do trigo, próprio para consumo humano. Aparência: pó fino, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: branca a levemente creme, característica. Odor e sabor: próprios da farinha de trigo, sem odores ou sabores estranhos. Umidade máxima: 15%. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo</p>	<p>Farinha de Trigo Tipo 1; Produto alimentício obtido da moagem do trigo, próprio para consumo humano. Aparência: pó fino, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: branca a levemente creme, característica. Odor e sabor: próprios da farinha de trigo, sem odores ou sabores estranhos. Umidade máxima: 15%. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo (Portaria nº 354/1996 do MAPA e atualizações), bem como às legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de papel kraft ou polietileno laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à</p>	8	pct 25 kg	48

		(Portaria nº 354/1996 do MAPA e atualizações), bem como às legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; informações de conservação. Peso líquido da unidade: 25 kg.			
8	Farinha de trigo integral	Farinha de Trigo Integral; Produto alimentício obtido da moagem integral do grão de trigo, contendo todas as suas partes (endosperma, gérmen e farelo), próprio para consumo humano. Aparência: pó fino ou levemente granuloso, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: marrom-claro a bege, característica do produto integral. Odor e sabor: próprios de farinha de trigo integral, sem odores ou sabores estranhos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo (Portaria nº 354/1996 do MAPA e atualizações), bem como demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	Farinha de Trigo Integral; Produto alimentício obtido da moagem integral do grão de trigo, contendo todas as suas partes (endosperma, gérmen e farelo), próprio para consumo humano. Aparência: pó fino ou levemente granuloso, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, corpos estranhos ou umidade excessiva. Cor: marrom-claro a bege, característica do produto integral. Odor e sabor: próprios de farinha de trigo integral, sem odores ou sabores estranhos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo (Portaria nº 354/1996 do MAPA e atualizações), bem como demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de papel kraft ou polietileno laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; informações de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.	50	pct 1 kg	300
9	Fermento Biológico Fresco	Fermento Biológico Fresco; Produto alimentício composto por leveduras vivas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), destinado à fermentação de massas alimentícias. Aparência: massa compacta, úmida, homogênea, isenta de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: bege clara, característica do produto fresco. Odor e sabor: característicos do fermento biológico, sem odores ou sabores estranhos. Teor de leveduras vivas: mínimo 10 ¹ UFC/g (ou conforme legislação vigente). Produto deve ser livre de microrganismos patogênicos, atendendo integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para fermentos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento e Transporte: conservar em refrigeração (0°C a 10°C), protegido da luz solar e umidade excessiva.	Fermento Biológico Fresco; Produto alimentício composto por leveduras vivas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), destinado à fermentação de massas alimentícias. Aparência: massa compacta, úmida, homogênea, isenta de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: bege clara, característica do produto fresco. Odor e sabor: característicos do fermento biológico, sem odores ou sabores estranhos. Teor de leveduras vivas: mínimo 10 ¹ UFC/g (ou conforme legislação vigente). Produto deve ser livre de microrganismos patogênicos, atendendo integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para fermentos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento e Transporte: conservar em refrigeração (0°C a 10°C), protegido da luz solar e umidade excessiva. Embalagem primária: bloco envolto em papel manteiga ou plástico próprio para alimentos, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação e uso. Peso líquido da unidade: 500 g.	11	pct 500g	66
		Fermento Biológico Seco Instantâneo; Produto alimentício composto por leveduras vivas secas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), destinado à fermentação de massas alimentícias. Aparência: grânulos finos ou miúdos, homogêneos, secos, livres de aglomerados, impurezas, sujidades ou corpos estranhos. Cor: bege clara a marrom	Fermento Biológico Seco Instantâneo; Produto alimentício composto por leveduras vivas secas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), destinado à fermentação de massas alimentícias. Aparência: grânulos finos ou miúdos, homogêneos, secos, livres de aglomerados, impurezas, sujidades ou corpos estranhos. Cor: bege clara a marrom clara, característica do produto. Odor e sabor: característicos do fermento biológico, sem odores ou sabores estranhos. Teor de leveduras vivas: mínimo 10 ¹ UFC/g (ou conforme legislação vigente). Produto deve ser isento de			

10	Fermento Biológico Seco	<p>clara, característica do produto. Odor e sabor: característicos do fermento biológico, sem odores ou sabores estranhos. Teor de leveduras vivas: mínimo 10¹ UFC/g (ou conforme legislação vigente). Produto deve ser isento de microrganismos patogênicos, atendendo integralmente às normas da ANVISA e às legislações vigentes para fermentos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>microrganismos patogênicos, atendendo integralmente às normas da ANVISA e às legislações vigentes para fermentos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local seco, fresco e protegido da luz solar. Embalagem primária: sachê ou pote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente à umidade e ao transporte. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação e uso. Peso líquido da unidade: 500 g.</p>	11	pct 500g	66
11	Fermento químico	<p>Fermento Químico em Pó; Produto alimentício destinado a promover o crescimento e aeração de massas alimentícias por meio de reação química durante o cozimento. Aparência: pó fino, homogêneo, seco, livre de grumos, sujidades, aglomerados ou corpos estranhos. Cor: branca ou levemente amarelada, característica do produto. Odor e sabor: próprios do fermento químico, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar facilmente em líquidos ou massas. Composição: geralmente à base de bicarbonato de sódio, fosfatos ou pirofosfatos de cálcio e amido alimentar como antiaglomerante, conforme legislação vigente. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para fermentos químicos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Fermento Químico em Pó; Produto alimentício destinado a promover o crescimento e aeração de massas alimentícias por meio de reação química durante o cozimento. Aparência: pó fino, homogêneo, seco, livre de grumos, sujidades, aglomerados ou corpos estranhos. Cor: branca ou levemente amarelada, característica do produto. Odor e sabor: próprios do fermento químico, sem odores ou sabores estranhos. Solubilidade: deve se dispersar facilmente em líquidos ou massas. Composição: geralmente à base de bicarbonato de sódio, fosfatos ou pirofosfatos de cálcio e amido alimentar como antiaglomerante, conforme legislação vigente. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para fermentos químicos alimentícios. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local seco, fresco, protegido da umidade e da luz solar. Embalagem primária: sachê, pote ou pacote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação e uso. Peso líquido da unidade: 1 kg.</p>	6	Pct 1 kg	36
12	Fubá	<p>Fubá; Produto alimentício obtido da moagem do milho, adequado para a preparação de bolos, broas e outras receitas culinárias. SEM GLÚTEN. Aparência: pó fino ou levemente granuloso, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: amarela característica do milho. Odor e sabor: próprios do milho, característicos do fubá, sem odores ou sabores estranhos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados do milho. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Fubá; Produto alimentício obtido da moagem do milho, adequado para a preparação de bolos, broas e outras receitas culinárias. SEM GLÚTEN. Aparência: pó fino ou levemente granuloso, homogêneo, seco, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: amarela característica do milho. Odor e sabor: próprios do milho, característicos do fubá, sem odores ou sabores estranhos. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados do milho. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.</p>	16	Pct 1 kg	96
		<p>Leite em Pó Integral (Não Instantâneo); Produto alimentício obtido por desidratação do leite integral pasteurizado, apresentando-se em pó seco, homogêneo e próprio para consumo humano. Aparência: pó fino, uniforme, solto, sem grumos, sujidades,</p>	<p>Leite em Pó Integral (Não Instantâneo); Produto alimentício obtido por desidratação do leite integral pasteurizado, apresentando-se em pó seco, homogêneo e próprio para consumo humano. Aparência: pó fino, uniforme, solto, sem grumos, sujidades, aglomerados ou corpos estranhos. Cor: branca a levemente creme, característica do leite integral. Odor e sabor: próprios de leite integral, sem odores ou sabores estranhos.</p>			

13	Leite	<p>aglomerados ou corpos estranhos. Cor: branca a levemente creme, característica do leite integral. Odor e sabor: próprios de leite integral, sem odores ou sabores estranhos. Matéria gorda mínima: 25% (ou conforme legislação vigente). Proteína mínima: 25% (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para leite em pó integral, exceto processo de instantaneização. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Matéria gorda mínima: 25% (ou conforme legislação vigente). Proteína mínima: 25% (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para leite em pó integral, exceto processo de instantaneização. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local seco, fresco, protegido da luz solar e da umidade. Embalagem primária: saco ou lata de papel laminado ou alumínio, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.</p>	6	Pct 1 kg	36
14	Margarina	<p>Margarina; Produto alimentício à base de óleos vegetais, destinado à utilização em preparo de alimentos, panificação, confeitaria e culinária em geral. Aparência: pasta homogênea, consistente, sem separação de fases, sujidades ou corpos estranhos. Cor: amarela característica, uniforme. Odor e sabor: próprios da margarina, suaves, sem odores ou sabores estranhos. Teor de gordura mínima: 80%. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos de margarinas e gorduras vegetais. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Margarina; Produto alimentício à base de óleos vegetais, destinado à utilização em preparo de alimentos, panificação, confeitaria e culinária em geral. Aparência: pasta homogênea, consistente, sem separação de fases, sujidades ou corpos estranhos. Cor: amarela característica, uniforme. Odor e sabor: próprios da margarina, suaves, sem odores ou sabores estranhos. Teor de gordura mínima: 80%. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos de margarinas e gorduras vegetais. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local fresco, seco, protegido da luz solar e da contaminação. Embalagem primária: tabletes, blocos ou pote de plástico ou alumínio, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 14 kg.</p>	2	pote 14 kg	12
15	Mussarela	<p>Queijo tipo Mussarela; Produto alimentício à base de leite de vaca, pasteurizado, coagulado, prensado e maturado, próprio para consumo humano. Aparência: bloco, peça ou pedaço, sem presença de mofo, sujidades ou corpos estranhos. Cor: branca a levemente amarelada, uniforme. Odor e sabor: característicos de mussarela, sem odores ou sabores estranhos. Gordura mínima: 45% sobre o total de matéria seca. Proteína mínima: 22% sobre o total de matéria seca. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para queijos frescos e mussarela. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.</p>	<p>Queijo tipo Mussarela; Produto alimentício à base de leite de vaca, pasteurizado, coagulado, prensado e maturado, próprio para consumo humano. Aparência: bloco, peça ou pedaço, sem presença de mofo, sujidades ou corpos estranhos. Cor: branca a levemente amarelada, uniforme. Odor e sabor: característicos de mussarela, sem odores ou sabores estranhos. Gordura mínima: 45% sobre o total de matéria seca. Proteína mínima: 22% sobre o total de matéria seca. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para queijos frescos e mussarela. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento e Transporte: conservar refrigerado entre 0°C e 10°C, protegido da contaminação e da luz direta. Embalagem primária: pacote ou bandeja plástica, hermeticamente fechado, adequado ao transporte e à conservação do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes; peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 4 kg.</p>	11	pç 4 kg	66
		<p>Óleo de Soja Refinado; Produto alimentício obtido a partir da extração e refino do óleo de soja, próprio para consumo humano e uso culinário em geral. Aparência: líquido límpido, homogêneo, sem sedimentos, turvação, partículas ou corpos estranhos. Cor: amarelo claro a dourado, uniforme. Odor e</p>	<p>Óleo de Soja Refinado; Produto alimentício obtido a partir da extração e refino do óleo de soja, próprio para consumo humano e uso culinário em geral. Aparência: líquido límpido, homogêneo, sem sedimentos, turvação, partículas ou corpos estranhos. Cor: amarelo claro a dourado, uniforme. Odor e sabor: característicos de óleo de soja refinado, sem odores ou sabores estranhos. Acidez livre máxima: 0,3% (ou conforme legislação vigente). Peróxidos máximos: 10 meq O/kg (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às</p>			

16	óleo vegetal	sabor: característicos de óleo de soja refinado, sem odores ou sabores estranhos. Acidez livre máxima: 0,3% (ou conforme legislação vigente). Peróxidos máximos: 10 meq O/kg (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para óleos vegetais comestíveis. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	normas da ANVISA e à legislação vigente para óleos vegetais comestíveis. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local fresco, seco, protegido da luz solar e da contaminação. Embalagem primária: garrafa plástica, hermeticamente fechada, resistente ao transporte e segura para uso alimentar. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); volume líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Volume líquido da unidade: 900 ml.	100	fr 900 ml	600
17	Ovo de galinha	Ovo de Galinha; Produto alimentício de origem animal, inteiro, fresco, classificado conforme normas da ABNT e IN nº 56/2003 (e outras legislações como Portaria MAPA/SDA nº 1.179/2024 e Instrução Normativa nº 56/2007). Aparência: casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sujidades ou manchas excessivas. Cor da casca: conforme a espécie da ave (branca ou marrom), uniforme. Odor e sabor: característicos de ovo fresco, sem odores ou sabores estranhos. Frescor: ovos provenientes de galinhas mantidas em condições higiênicas e alimentadas de forma adequada, com armazenamento em refrigeração. Categoria: extra, grande ou média, conforme classificação oficial. Peso mínimo: conforme legislação vigente (ex.: extra ≥ 60 g, grande ≥ 55 g, média ≥ 50 g).	Ovo de Galinha; Produto alimentício de origem animal, inteiro, fresco, classificado conforme normas da ABNT e IN nº 56/2003 (e outras legislações como Portaria MAPA/SDA nº 1.179/2024 e Instrução Normativa nº 56/2007). Aparência: casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sujidades ou manchas excessivas. Cor da casca: conforme a espécie da ave (branca ou marrom), uniforme. Odor e sabor: característicos de ovo fresco, sem odores ou sabores estranhos. Frescor: ovos provenientes de galinhas mantidas em condições higiênicas e alimentadas de forma adequada, com armazenamento em refrigeração. Categoria: extra, grande ou média, conforme classificação oficial. Peso mínimo: conforme legislação vigente (ex.: extra ≥ 60 g, grande ≥ 55 g, média ≥ 50 g). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, Ministério da Agricultura e demais legislações vigentes. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante/fornecedor. Armazenamento e Transporte: conservar refrigerado entre 0°C e 10°C, protegido de luz e contaminação. Embalagem primária: bandeja de papel, plástico ou material seguro para alimentos, com separação individual para cada ovo, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; categoria e peso unitário; data de fabricação/produção e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fornecedor; instruções de conservação. Quantidade por unidade da embalagem: 1 dúzia (12 ovos).	80	dz	480
18	Polvilho Azedo	Polvilho Azedo; Produto alimentício obtido a partir da fermentação e secagem do amido extraído da mandioca (macaxeira), próprio para preparo de pães de queijo, biscoitos, broas e outras receitas culinárias. Aparência: pó fino, branco, homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: característicos de polvilho azedo, com leve acidez própria do processo de fermentação, sem odores ou sabores estranhos. Acidez mínima: conforme legislação vigente (indicativa da fermentação natural). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados da mandioca. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	Polvilho Azedo; Produto alimentício obtido a partir da fermentação e secagem do amido extraído da mandioca (macaxeira), próprio para preparo de pães de queijo, biscoitos, broas e outras receitas culinárias. Aparência: pó fino, branco, homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: característicos de polvilho azedo, com leve acidez própria do processo de fermentação, sem odores ou sabores estranhos. Acidez mínima: conforme legislação vigente (indicativa da fermentação natural). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados da mandioca. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 5 kg.	22	pct 5kg	132
		Polvilho Doce; Produto alimentício obtido a partir do amido extraído da	Polvilho Doce; Produto alimentício obtido a partir do amido extraído da mandioca (macaxeira), próprio para preparo de pães			

19	Polvilho doce	mandioca (macaxeira), próprio para preparo de pães de queijo, biscoitos, broas e outras receitas culinárias. Aparência: pó fino, branco, homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: característicos de polvilho doce, sem odores ou sabores estranhos. Acidez: característica neutra, sem fermentação natural. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados da mandioca. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	de queijo, biscoitos, broas e outras receitas culinárias. Aparência: pó fino, branco, homogêneo, seco, solto, isento de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: característicos de polvilho doce, sem odores ou sabores estranhos. Acidez: característica neutra, sem fermentação natural. Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para produtos derivados da mandioca. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; informações nutricionais; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.	110	pct 1kg	660
20	Sal	Sal Refinado; Produto alimentício obtido a partir da extração de sal marinho ou sal-gema, submetido a processo de refino e purificação, próprio para consumo humano. Aparência: cristais finos, uniformes, secos, soltos, isentos de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: próprios de sal refinado, sem odores ou sabores estranhos. Teor mínimo de cloreto de sódio: 97% (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para sal refinado destinado ao consumo humano. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante.	Sal Refinado; Produto alimentício obtido a partir da extração de sal marinho ou sal-gema, submetido a processo de refino e purificação, próprio para consumo humano. Aparência: cristais finos, uniformes, secos, soltos, isentos de grumos, sujidades, impurezas ou corpos estranhos. Cor: branca característica do produto. Odor e sabor: próprios de sal refinado, sem odores ou sabores estranhos. Teor mínimo de cloreto de sódio: 97% (ou conforme legislação vigente). Produto deve atender integralmente às normas da ANVISA e à legislação vigente para sal refinado destinado ao consumo humano. Validade mínima na entrega: 70% do prazo de validade total do fabricante. Armazenamento: conservar em local seco, fresco e protegido da umidade e da contaminação. Embalagem primária: saco ou pacote de polietileno ou laminado, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e à umidade. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas à estocagem e transporte. A embalagem deverá conter, de forma legível: denominação do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); peso líquido; informações nutricionais (quando aplicável); data de fabricação e prazo de validade; número do lote; razão social e CNPJ do fabricante; instruções de conservação. Peso líquido da unidade: 1 kg.	11	pct 1 kg	66

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 68.351,10

- Considerando a lista de produtos definidas no item 7 deste ETP, o valor máximo estimado para aquisição de cada item foi definido conforme pesquisa de mercado realizada no comercio local, conforme segue:

ITEM	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO PRODUTO/SERVIÇO	QTDE.	UNID.		
				UNITARIO	TOTAL
1	Achocolatado, pó	24	pct 1 kg	R\$ 16,24	R\$ 389,76
2	Açúcar cristal	78	pct 5 kg	R\$ 16,06	R\$ 1.252,68
4	Açúcar refinado	48	pct 1 kg	R\$ 4,18	R\$ 200,64
5	Amido de milho	432	Pct 1 kg	R\$ 12,62	R\$ 5.451,84
6	Essência de Baunilha, 960 ml	6	fr	R\$ 21,64	R\$ 129,84
7	Essência de Laranja, 960 ml	6	fr	R\$ 36,30	R\$ 217,80
8	Farinha de trigo Especial para Panificação	48	pct 25 kg	R\$ 85,88	R\$ 4.122,24

9	Farinha de trigo integral	300	pct 1 kg	R\$ 6,42	R\$ 1.927,00
10	Fermento Biológico Fresco	66	pct 500g	R\$ 7,80	R\$ 514,80
11	Fermento Biológico Seco	66	pct 500g	R\$ 18,25	R\$ 1.204,72
12	Fermento químico	36	Pct 1 kg	R\$ 33,02	R\$ 1.188,84
13	Fubá	96	Pct 1 kg	R\$ 7,11	R\$ 682,56
14	Leite em pó	36	Pct 1 kg	R\$ 45,28	R\$ 1.630,20
15	Margarina	12	pote 14 kg	R\$ 167,62	R\$ 2.011,44
16	Mussarela	66	pç 4 kg	R\$ 162,19	R\$ 10.704,76
17	óleo vegetal	600	fr 900 ml	R\$ 8,11	R\$ 4.864,00
18	Ovo de galinha	480	dz	R\$ 8,07	R\$ 3.872,00
19	Polvilho Azedo	132	pct 5kg	R\$ 146,78	R\$ 19.374,52
20	Polvilho doce	660	pct 1kg	R\$ 12,78	R\$ 8.432,60
21	Sal	66	pct 1 kg	R\$ 2,71	R\$ 178,86
					R\$ 68.351,10

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

- 1. Aquisição será realizada por item, não se identificando itens que se possam serem fornecidos em grupos ou situação que possa haver perda na economia de escala ou questão técnica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Para uso dos alimentos é necessário a contratação dos serviços de padeiro, para que os lanches sejam preparados e servidos para os discentes da educação básica. Além da aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista no planejamento estratégico do IFSP e faz parte do PGC 2025 conforme Número do Documento de Formalização da Demanda: 154/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- 1. São resultados a serem alcançados com a aquisição dos gêneros alimentícios:
 - 1. Eficácia: a aquisição de tais produtos visa apoiar e possibilitar o cumprimento das competências educacionais do IFSP frente à comunidade institucional e à sociedade, garantindo aporte calórico e nutricional necessário, aos alunos de todos os cursos da educação básica;
 - 2. Eficiência: a referida aquisição propiciará fornecimento contínuo e pontual dos produtos necessários para o preparo de lanches, garantindo aos discentes oferta de valor energético total adequado para cada faixa etária/ modalidade de curso (integral ou parcial);
 - 3. Ampliar a oferta de lanches aos discentes dos cursos técnicos concomitante subsequente, que atualmente não recebem nenhuma alimentação escolar e propiciar alimentação nutritiva com um custo menor (se comparado ao produto adquirido já preparado) para a administração;
 - 4. Garantir a execução do fornecimento de lanches a todos os discentes da educação básica, ou seja, técnicos integrados ao ensino médio, técnicos concomitante/ subsequente e Proeja.

13. Providências a serem Adotadas

- 1. Realização de Pregão eletrônico, e consequente aquisição dos alimentos descritos no item 7 deste estudo.

2. Fazer novo contrato com empresa terceirizada que forneça a mão de obra das cozinheiras e incluir nesse novo contrato, mão de obra de um padeiro.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os objetos previstos nesta contratação não acarretam em impactos ambientais, no entanto, faz-se necessária que a empresa contratada atenda no que couber, os critérios de sustentabilidade previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01 DE 19 DE JANEIRO DE 2010.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que a pretendida aquisição ocorre semestralmente de forma exitosa, com itens para o preparo de refeições, e esta aquisição seguirá os mesmos moldes, mas agora com itens para o preparo de lanches. Considerando também os argumentos já trazidos neste ETP, a Equipe de Planejamento, através de seus integrantes, declara, baseada neste estudo técnico, a viabilidade da contratação da solução indicada neste documento.

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](#).

Despacho: Nutricionista

ANDRESA JULIANA DE SOUSA CARVALHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/01/2026 às 12:46:51.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Layout Cozinha.pdf (128.91 KB)
- Anexo II - Receitas.xlsx - Agosto de 2025.pdf (77.79 KB)
- Anexo III - Padaria LISTA DE INGREDIENTES janeiro de 2026.xlsx - Google Planilhas.pdf (83.77 KB)
- Anexo IV - Padaria MAPA COMPARATIVO janeiro de 2026.xlsx - Google Planilhas.pdf (124.06 KB)

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Andresa Carvalho
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Andresa Juliana de Sousa Carvalho, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 27/01/2026 12:49:23.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/01/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2318310
Código de Autenticação: 12ba4c7e7b

