

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

Estudo Técnico Preliminar 37/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23305.002811.2026-63

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios e utensílios de baixo custo para o Campus São Miguel Paulista do IFSP.

Considerando o cenário de fornecimento de lanches e sua necessária preparação, é necessária a aquisição produtos e utensílios para utilização no campus no ano de 2026, conforme listado abaixo:

- Cacau em Pó 50% (200 pacotes de 500g).
- Chá Mate (10 pacotes de 500 g) e Cidreira (20 pacotes de 500g).
- Leite em Pó Integral (150 Kg),
- Biscoito Tipo Barrinha / Roladinho Embalagem de 25g - Sabores: Goiaba (2.000 unidades) e Chocolate (3.000 unidades).
- Suco Concentrado (32 unidades, bombona de 5L) - 8 garrafas por sabor (Caju, Laranja, Maracujá e Tangerina).
- Óleo de Soja (20 unidades - garrafa de 900mL).
- Caneca Escolar Personalizada - 400mL - Livre de BPA - Cor: Turquesa (1000 unidades).
- Estrado Tipo Palete Modular - Cor: Branco (120 unidades).
- Caixa Plástica Vazada - Cor: Branca - Tipo Hortifruti (10 unidades).
- Suporte Coador de Café - Tipo Mancebo (4 unidades).
- Coador de Café com Cabo - Material: Flanela (10 unidades).
- Peneira Cônica - Tipo Chinois - nº20 (20 cm de diâmetro) (2 unidades).
- Saco de Papel Kraft Branco (10,0 kg - 50.000 unidades).
- Pano Tipo Perfex - 4 rolos (rolo de 300m / 600 panos).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Licitações e Contratos	Michel Pereira Campos Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A pretendida contratação visa prover o Campus São Miguel com alimentos necessários para a manutenção da alimentação fornecida aos alunos da educação básica (Cursos Técnicos Integrados vinculados ao Ensino Médio), conforme as seguintes previsões legais:

Lei nº 9.394/1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação escolar nacional - "Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de: (...) VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde".

Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro na Escola aos alunos da educação básica entre outras providências - "Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar é direito dos alunos da educação básica e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei".

Apesar desta contratação não ser realizada com verba disponibilizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), todo o alimento oferecido no ambiente escolar é entendido como alimentação escolar, e, portanto, está amparado pelas legislações que o regem, dentre elas a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

São objetivos da contratação:

Abastecer a Administração de materiais comuns (alimentos) que serão distribuídos aos discentes visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar, além de atender as legislações vigentes.

O campus dispõe de uma cozinha com equipamentos de cozinha industrial para armazenagem e entrega de alimentos, bem como dispõe de serviços de copeiragem de forma a possibilitar um completo atendimento aos discentes no tocante as refeições como o café da manhã e da tarde para os discentes que frequentam o campus nos turnos matutino e vespertino. Entretanto, é necessário reequipar a cozinha com utensílios, já que com o passar do tempo, há degradação. Também, consideramos que novos utensílios que podem contribuir para eficiência na execução de tarefas relacionadas à alimentação escolar.

O objeto da aquisição não tem itens similares disponíveis para contratação nas atas de SRP vigentes no IFSP.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi realizada para todos os itens considerando sempre o tipo de embalagem e a unidade de medida que melhor atende o Campus São Miguel, visando sempre minimizar desperdícios e trabalhos desnecessários por parte dos colaboradores.

A pesquisa de preços foi realizada atendendo o parâmetro previsto no inciso II com contratações feitas pela Administração Pública através da utilização do Sistema de Pesquisa de Preços no site compras.gov.br e inciso III com dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, art. 5º, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de agosto de 2021, com preços homogêneos e média simples para obtenção do valor estimado constante no mapa comparativo conforme determina o art. 6º, da IN/SGD nº 65/2021.

Em se tratando de aquisição, levantamos ainda, a possibilidade de aquisição na forma de Registro de Preços no âmbito do IFSP, porém, a Instituição não tem ata SRP vigente que contemple os itens objeto deste Estudo Técnico Preliminar, e, pesquisando atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos para adesão que mantinham similaridade com o objeto dessa aquisição, estas não satisfizeram as necessidades do campus por conta dos preços mais altos, ou pelo fato de a vigência de algumas atas estarem expirando, ou por conta do quantitativo ofertado ser insuficiente.

Sendo assim, entendemos que a melhor decisão será a realização do pregão eletrônico para alcançarmos o fim pretendido que é a contratação de empresa para fornecimento dos alimentos.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo visa atender a necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes conforme legislações vigentes, bem como, a de utensílios utilizados pelo serviço de alimentação (cozinha) do Campus São Miguel Paulista.

Neste sentido, o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar deverá ser atendido criteriosamente quando do seu recebimento e aceitação pelo servidor designado pela fiscalização do contrato no que diz respeito aos alimentos (embalagem, data de validade, tipo, aspecto físico, marca - quando for o caso - e utensílios junto à Contratada, bem com aos prazos para recebimento do material de forma que o cronograma para atendimento aos alunos não reste prejudicado.

Sendo assim, o prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do envio da nota de empenho, no seguinte endereço: Rua Tenente Miguel Délia, 105, CEP: 08021-090, Vila Rosária, São Paulo/SP.

A entrega dos gêneros alimentícios e dos utensílios deverá ser realizada, em horário comercial, na totalidade das quantidades indicadas no Termo de Referência, não sendo possível a realização da entrega dos alimentos aos sábados, domingos e feriados. Quaisquer dúvidas sobre a entrega poderão ser sanadas através dos seguintes contatos: cap.smp@ifsp.edu.br com cópia para daa.smp@ifsp.edu.br.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Os materiais terão a garantia que for estipulada pelo fabricante, contra quaisquer espécies de defeitos, contados a partir da data da efetiva entrega, devendo a contratada, após a comunicação do contratante, providenciar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, as devidas correções.

O prazo de validade no ato da entrega deverá ter no mínimo 80% da validade descrita pelo fabricante.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. No ato da entrega devem ser conferidas as condições elencadas no artigo 25 da portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde, para recebimento de alimentos industrializados ou prontos para consumo:

“Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o

preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio”.

O Transporte dos produtos devem respeitar a regulamentação sanitária conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplica-se aos estabelecimentos processadores /industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados. Nesse sentido o transporte deve ser feito considerando:

- O produto transportado deve estar na temperatura especificada no rótulo, quando o caso;
- Veículo deve estar limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- O transporte deve manter a integridade do produto;
- Veículo não pode transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- Deve haver a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, quando o caso.
- Não serão aceitos os produtos alimentícios transportados via empresas transportadoras, quando estas transportarem produtos distintos a alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades estão expostas neste documento, no Termo de Referência e Mapa Comparativo, uma vez que pretende-se realizar o pregão eletrônico.

Na tabela abaixo, informamos que o Campus São Miguel não tem o quantitativo solicitado no presente processo e o mesmo foi levantado pelo setor requisitante. Para a presente a contratação estamos nos baseando no número total de alunos para o ano de 2026 que é de 374 estudantes dos Cursos Técnicos Integrados (Informática para Internet; Produção de Áudio e Vídeo; Design Gráfico), vinculados ao Ensino Médio:

	ITEM	DESCRIÇÃO SUMÁRIA	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
L O T E 1	1	Cacau em Pó - 50%. Pacote de 500 gramas.	463532	Pacote	200
	2	Chá Mate. Pacote de 500 gramas.	236613	Pacote	10
	3	Chá de Erva Cidreira. Pacote de 500 gramas.	242772	Pacote	20
	4	Leite em pó - Integral	446019	Quilograma	150
	5	Biscoito Tipo Roladinho - Sabor Chocolate. Embalagem de 25 gramas.	460234	Unidade	3000
	6	Biscoito Tipo Roladinho - Sabor Goiaba. Embalagem de 25 gramas.	389178	Unidade	2000
	7	Suco Concentrado - 5 litros. Sabor: Caju	486402	Unidade	8
	8	Suco Concentrado - 5 litros. Sabor: Laranja	442811	Unidade	8
	9	Suco Concentrado - 5 litros. Sabor: Maracujá	464751	Unidade	8
	10	Suco Concentrado - 5 litros. Sabor: Tangerina	296178	Unidade	8
	11	Óleo de Soja - 900mL	463692	Unidade	20
L O T E	12	Caneca Escolar Personalizada - 400mL - Livre de BPA - Cor: Turquesa	278458	Unidade	1000
	13	Palet Modular de Plástico - Cor: Branco	268104	Unidade	120
	14	Caixa Plástica - Tipo Horti-fruti. Cor: Branca	348799	Unidade	10
	15	Suporte para coador de café - Tipo Mancebo	266593	Unidade	4

2	16	Coador de café - Material Flanela	244285	Unidade	10
	17	Peneira Cônica (Chinois)	283231	Unidade	2
	18	Saco de Papel Kraft - 13cm x 13cm. Cor: Branco	399446	Pacote	10
	19	Pano Tipo Perfex. 28cm x 50cm. Rolo de 300 metros / 600 panos.	259860	Rolo	5

No presente estudo, verificamos que determinadas marcas de produtos servem como boas referências, orientando-nos como parâmetro mínimo para a aquisição dos seguintes itens: Cacau em Pó 50%; Chá Mate; Leite em Pó; Roladinho; Óleo de Soja.

As marcas indicadas neste Estudo Técnico Preliminar não têm caráter restritivo ou direcionador, mas sim como referências de qualidade mínima exigida. A administração admitirá quaisquer marcas que comprovem atender ou superar os padrões técnicos, sensoriais e de desempenho das marcas mencionadas, mediante apresentação de laudos, fichas técnicas ou declaração do fabricante, conforme disposto no art. 40, § 5º, da Lei 14.133/2021.

1. Cacau em Pó 50% – qualidade igual ou superior à marca Mavalério

O cacau em pó a ser adquirido deve apresentar teor mínimo de 50% de sólidos totais de cacau, garantindo sabor, cor e desempenho adequados para preparações de bebidas, bolos, sobremesas e produtos de panificação. A marca Mavalério é reconhecida no mercado por sua padronização de qualidade, pureza e ausência de aditivos indesejados. Portanto, estabelece-se como referência mínima de qualidade, admitindo-se marcas equivalentes ou superiores que atendam aos mesmos parâmetros físico-químicos, sensoriais e de rotulagem.

2. Chá Mate – qualidade igual ou superior à marca Leão

O chá mate a ser fornecido deve possuir características organolépticas típicas da espécie *Ilex paraguariensis*, com sabor equilibrado, ausência de contaminantes e processo de torrefação adequado. A marca Leão é amplamente aceita no mercado institucional e apresenta padronização consistente de qualidade, sendo utilizada como parâmetro. Dessa forma, exige-se produto de qualidade igual ou superior, que mantenha as mesmas propriedades de sabor, aroma, cor da infusão e segurança alimentar.

3. Leite em Pó – qualidade igual ou superior às marcas Piracanjuba ou Italac

O leite em pó integral deve atender aos padrões da legislação vigente (Instrução Normativa n.º 76/2018 – MAPA), com solubilidade, pureza e composição nutricional adequadas. As marcas Piracanjuba e Italac são referências nacionais em qualidade e padronização industrial, garantindo uniformidade no preparo de bebidas, mingaus e preparações culinárias. A exigência de qualidade igual ou superior assegura que produtos ofertados mantenham os mesmos padrões de desempenho, segurança e aceitação sensorial.

4. Roladinho – qualidade igual ou superior às marcas Bauducco ou Piraquê

O produto “roladinho” (biscoito recheado, de formato cilíndrico) deve apresentar textura crocante, recheio cremoso e sabor característico, sem ranço ou umidade excessiva. As marcas Bauducco e Piraquê são amplamente aceitas no mercado consumidor e em ambientes institucionais, destacando-se pela consistência produtiva e conformidade com padrões de qualidade. Assim, adota-se essas marcas como referência mínima, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores que atendam aos mesmos critérios sensoriais e de composição.

5. Óleo de Soja – qualidade igual ou superior à marca Soya

O óleo de soja refinado deve atender ao disposto na Resolução RDC n.º 270/2005 (ANVISA) e demais normas técnicas, apresentando baixa acidez, ausência de matérias estranhas e estabilidade à fritura. A marca Soya é reconhecida nacionalmente por sua qualidade e pureza, sendo amplamente utilizada em cozinhas institucionais. A definição da qualidade igual ou superior à Soya garante a aquisição de produto com desempenho adequado para preparações quentes, conservação de alimentos e frituras.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 37.146,75

O custo estimado para a futura aquisição é de R\$ 37.146,75 (trinta e sete mil cento e quarenta e seis reais e setenta e cinco centavos), referente aos itens que constam no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus São Miguel Paulista não foram realizadas aquisições correlatas do objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Trata-se de uma aquisição essencial, visando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos do Campus São Miguel Paulista.

Conforme Plano de Desenvolvimento Institucional 2024-2029, aprovado pela Resolução Normativa IFSP nº 42/2024, DE 27 de agosto de 2024, a presente necessidade encontra guarida nas Diretrizes para Alimentação Escolar, páginas 126 a 134.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição permitirá que o campus atue em direção ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, beneficiando toda a comunidade acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

Não identificamos providências específicas para o presente certame senão as costumeiras já adotadas pela administração, a exemplo de atentar-se minuciosamente aos descritivos para identificação se os bens realmente atendem às suas necessidades, da disponibilização de espaço seguro para guarda dos alimentos até o recebimento definitivo pelo demandante, entre outros.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o Artigo 11, da Lei nº 14.133, de 20 e com o Artigo 5º da Instrução Normativa /MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente estudo demonstra a viabilidade da aquisição pelo campus.

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](#).

MICHEL PEREIRA CAMPOS SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/04/2026 às 15:03:32.

MARIA DAS DORES ALMEIDA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 28/04/2026 às 16:35:39.

EDSON SERAFIM DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 28/04/2026 às 16:33:27.

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 - MAPA_COMPARATIVO_ALIMENTOS_SECOS_UTENSÍLIOS.pdf (99.0 KB)
- Anexo II - Anexo_II_ETP_37_2026.pdf (77.45 KB)