

INST.FED.DE SP/CAMPUS PRESIDENTE EPITÁCIO

Estudo Técnico Preliminar 7/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23440.000896.2026-

2. Descrição da necessidade

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

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria Sociopedagógica	Kátia Leticia Bevilaqua Olivete
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 240 refeições.
3. Atualmente o quantitativo de discentes matriculados na modalidade de ensino Integrado, totalizam 307 pessoas, conforme pesquisa realizada via SUAP para subsidiar planejamento de alimentação escolar, realizada em 20/05/2026. Com expectativa de aumento de uma turma de 40 discentes, para o primeiro semestre de 2027. Esses serão ingressantes no curso técnico integrado em edificações.
4. Porém considere-se para o cálculo de refeições diárias, público frequente de aproximadamente 80% dos discentes matriculados nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, com base na demanda de anos anteriores.
5. Ainda com relação a quantidade estimada de refeições diárias, ressalta-se que estas destinam-se a suprir 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.
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 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% do VET) 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 20% 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 estudantis e ingresso de bolsistas. Ocasões em que também há necessidade da oferta de refeição.
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 alimentos, 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 cozinha, aquisição de alimentos por meio de pregão eletrônico e realizando o preparo e gestão do fornecimento das refeições.
3. 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.
4. Quanto a fornecedores de alimentos, para o início da autogestão, foi realizada pesquisa a partir de empresas que já realizam o fornecimento de alimentação para a Prefeitura Municipal e demais empresas de maior porte que disponibilizam alimentação pronta aos seus colaboradores, ocasião em que foi constatado a existência de fornecedores suficientes no município.
5. Há de se ressaltar que não houve óbice em conseguir fornecedor, para todos os alimentos licitados nos pregões anteriores, o que reforça a probabilidade de êxito na aquisição pretendida.
6. Por fim, empresas de prestação de serviços para fornecimento de mão-de-obra são encontradas em demazia no estado, o que dispensa maiores pesquisas e levantamentos para corroborarem com esta afirmação.
7. Importante considerar a experiência empírica do campus Presidente Epitácio, que teve contratação de mão de obra terceirizada bem sucedida para execução dos trabalhos de cozinha, que são fundamentais dentro do sistema de autogestão. Complementar a isso, ressalta-se que este contrato está vigente até fevereiro de 2027, quando poderá passar por aditamento.
8. Feita as devidas pesquisas, buscou-se informações de viabilidade financeira para aquisição, em que foi elaborado o cardápio que será servido aos discentes e os alimentos necessários para seu atendimento, a aquisição de equipamentos e utensílios necessários para funcionamento da cozinha já fora realizada outrora, ou seja, não há necessidade de novas aquisições de equipamentos no momento, e os custos de mão-de-obra na contratação de cozinheiras já estão previstos no PCA (plano de contratações anual).
9. Assim, temos pela experiência até o momento que a continuação do sistema de autogestão se demonstra vantajosa.
10. Atualmente não há vínculo da cantina terceirizada, com a produção de refeição na autogestão da cozinha.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Contudo, na aquisição pretendida, sem que se realize a aquisição o IFSP - Câmpus Presidente Epitácio não poderá oferecer a alimentação aos seus alunos, restando apenas que possivelmente não se realize a aquisição dos quantitativos totais.
16. 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.
 2. Aquisição de alimentos para o preparo das refeições por meio de pregão eletrônico;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. Conforme a necessidade de preparar e servir aproximadamente 240 refeições diárias, há a necessidade de aquisição dos produtos descritos na tabela abaixo.

#	Item	Descrição	Fração por Entrega	Und.	Qtd.
1	Açafrão	Cúrcuma (Açafrão da Terra), Puro, Sem glúten, embalagem c/ 1 kg, 1ª qualidade. Livre de contaminantes e sujidades. Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Entrega trimestral.	3	kg	3
2	Acelga	Acelga, in natura, fresca, 1ª qualidade, folhas bem desenvolvidas e livre de defeitos como partes escurecidas ou podridão. Entrega semanal.	10	kg	90
3	Alecrim	Erva natural desidratada, 100% de folhas puras (Rosmarinus officinalis.). Livre raízes, sujidades e/ ou contaminação. Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Entrega trimestral.	3	kg	3

4	Alface	Alface, in natura, fresco, 1ª qualidade, folhas firmes e bem desenvolvidas e livre de raízes, partes escurecidas ou podridão. Os maços devem conter minimamente 250 gramas. Entrega semanal.	40	mç	960
5	Alho Descascado	Alho, minimamente processado, descascado, 1ª qualidade. Livre de brotos, mofos, amassados, podridão, doença ou praga. Bulbilhos firmes, bem desenvolvidos e inteiros. Atender à Portaria MAPA nº 242/1992. Entrega semanal.	4	kg	92
6	Amido de Milho	Amido de milho puro, sem glúten, sem corante e sem aditivos. Coloração branca, alta solubilidade em água e sabor tradicional. O produto deve apresenta-se seco, sem sujidades e embalagem íntegra. Entrega Mensal.	2	kg	12
7	Arroz tipo 1	Arroz branco, classe longo fino, tipo 1, pct de 5kg, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Contendo minimamente na porção de 50g (39 g de carboidrato e 3,3 g de proteína). Entrega quinzenal.	40	pcte 5kg	173
8	Arroz Integral Tipo 1	Arroz integral tipo 1, classe longo fino, subgrupo integral, pct de 1kg, fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Contendo minimamente na porção de 50 g (38 g de carboidrato e 3,8 g de proteínas). Entrega quinzenal.	50	kg	288
9	Arroz Parboilizado	Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1, pct de 5kg, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Contendo minimamente na porção de 50g (39 g de carboidrato e 3,5 g de proteína). Entrega quinzenal.	60	pct 5kg	375
10	Azeite de Oliva	Azeite de oliva, extra virgem, puro, frasco de 500 ml, acidez máxima 0,8%. Entrega mensal.	4	fr	24
11	Banana Nanica	Banana Nanica, in natura, com maturação mais amarelo do que verde, em buquê ou penca, categoria 1 de qualidade, sem defeitos graves. Isenta de amassado, dano por sol, dano mecânico superficial ou profundo, passada, maturação precoce e traça. Entrega semanal.	25	kg	240
12	Batata Doce	Batata doce rosada, lavada, livre de defeitos como broca e podridão, 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	25	kg	300
13	Batata Inglesa	Batata inglesa, lavada, livre de defeitos como broca e podridão, 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	65	kg	750
14	Batata Palha Tradicional	Batata palha tradicional, já frita e embalada em embalagem plástica, contendo 1 kg. Entrega mensal.	18	kg	96
15	Beterraba	Beterraba in natura, somente o bulbo, fresca, 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	12	kg	144
16	Abóbora cabotian	Abóbora cabotian, lavada, livre de defeitos como podridão, 1ª qualidade. Entrega quinzenal	25	kg	300
17	Carne Bovina, Acém, Cubos	Carne bovina, acém, cortada em cubos (para panela), em pacotes com peso de no máximo 2 Kg cada, congelada (a -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor) ou refrigerada (a de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)) de frigorífico com inspeção do SIF,SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização), data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	50	kg	180
18	Carne Bovina, Acém, Moído	Carne bovina, acém moído, em pacotes com peso máximo de 2 Kg cada, congelada (a -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor) ou refrigerada (a de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)) de frigorífico com inspeção do SIF,SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização), data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	60	kg	360
19	Carne Bovina, Coxão Duro fatias bife , congelado	Carne bovina, coxão duro, em fatias finas para bife, limpa, livre de nervuras e aparas, em pacotes com peso máximo de 2 Kg cada, congelada (a -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor) ou refrigerada (a de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)) de frigorífico com inspeção do SIF, SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização), data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	90	kg	540
20	Carne Suína, Pernil	Carne suína, pernil traseiro sem osso, em pacotes com peso máximo de 2 Kg cada, congelada (a -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor) ou refrigerada (a de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)) de frigorífico com inspeção do SIF, SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização), data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	40	kg	180
21	Cebola	Cebola de cabeça (Bulbo Allium cepa L.) tamanho médio, livre de defeitos como talo grosso, brotado, podridão, mancha negra, mofado e dano mecânico. 1ª qualidade. Atender à Portaria MAPA nº 529/1995. Entrega semanal.	3	kg	240
22	Cebolinha de folha	Erva in natura, de folhas frescas, pontiagudas, cilíndricas e ocas. Coloração verde escuro, sem floração, sementes nem raiz. Folhas bem desenvolvidas, sem manchas, pulgões nem sinais de deterioração. Os maços devem conter minimamente 200 gramas. Entrega semanal.	25	mç	132
23	Cenoura	Cenoura alaranjada, in natura, fresca, sem lesões na casca, de 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	20	kg	180
24	Colorífico	Colorífico (colorau), Puro, Sem glúten, embalagem c/ 1 kg, 1ª qualidade. Livre de contaminantes e sujidades. Entrega trimestral.	3	kg	6
25	Couve	Couve, in natura, fresco, 1ª qualidade, folhas firmes e bem desenvolvidas e livre de defeitos como partes escurecidas ou podridão. Os maços devem conter minimamente 350 gramas. Entrega semanal.	10	mç	200
26	Extrato de tomate	Extrato de Tomate, concentrado, auto rendimento, s/conservante, em embalagem contendo minimamente 1 kg. Entrega mensal.	30	kg	156
27	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, classe grossa, tipo 1, pacote de 1kg. Sem glúten. Entrega mensal.	48	kg	240

	grossa				
28	Farinha de trigo	Farinha de trigo, grupo seca, , tipo 1, pacote de 1kg. . Entrega mensal.	1	kg	6
29	Feijão carioca	Feijão cariquinho, tipo 1, grupo (feijão comum), classe cores, pct de 1kg, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega quinzenal.	40	kg	468
30	Feijão preto	Feijão preto, tipo 1, pct de 1kg, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega quinzenal.	18	kg	180
31	Frango, filé congelado	Peito de frango sem osso e sem pele, (filé de frango) congelado (a -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor) ou refrigerada (a de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)) de frigorífico c/registro no SIF, SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização), data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega quinzenal	55	kg	600
32	frango, sobre coxa sem osso	Sobrecoxa de frango desossada, congelada, em pacotes com peso máximo de 2 Kg cada, de frigorífico c /registro no SIF, SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização) data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega quinzenal	45	kg	480
33	Fubá de milho	Fubá de milho, pacote de 1kg, 1ª qualidade. Sem glúten. Livre de contaminação e sujidades. Entrega mensal.	6	kg	36
34	gengibre	Gengibre fresco in natura, de primeira qualidade, firme, limpo, sem lesões, sem brotos, sem mofo, com características sensoriais preservadas. Entrega quinzenal.	0,500	kg	3
35	Laranja Pera	Laranja pera in natura, tamanho médio, fruto bem desenvolvido, coloração alaranjada, casca fina, brilhante e sem lesões. Entrega semanal.	25	kg	600
36	Leite UHT	Leite UHT integral, embalado em caixa tipo longa vida, contendo no mínimo 3% de gordura, produto esterilizado, homogêneo, de boa qualidade, próprio para consumo humano, conforme legislação sanitária vigente. Entrega Mensal.	25	kg	144
37	Lemon Pepper	Mistura de especiarias composta por pimenta, limão desidratado e condimentos selecionados, de granulometria uniforme, aroma cítrico característico e sabor levemente picante. Sem grânulos ou sujidades. Entrega Trimestral.	1	kg	2
38	Limão Taiti	Fruto in natura, de formato arredondado, coloração verde e casca fina e com brilho. Não deve conter lesões na casca, talos, folhas, amassados e/ou podridão. A fruta deve estar bem desenvolvida, com aspecto firme e saudável. Entrega semanal.	5	kg	132
39	Maçã gala	Maçã gala in natura, tamanho médio, fruto bem desenvolvido, coloração avermelhada, sem lesões na casca. Entrega semanal.	25	kg	600
40	Macarrão Espaguete	Macarrão espaguete, massa seca de trigo com ovos ou Sêmola, embalagem de 1 Kg. Entrega mensal.	40	kg	220
41	Mandioca	Mandioca, lavada, descascada, embalada em saco plástico transparente próprio para alimento, livre de defeitos como broca e podridão, 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	15	kg	180
42	Manga Adem	Manga in natura, coloração interna amarela/laranja, sabor adocicado, fruto bem desenvolvido, 1ª qualidade. Entrega Quinzenal	20	kg	180
43	Manjerição desidratado	Erva natural desidratada, 100% de folhas puras (Ocimum basilicum.). Livre de raízes, sujidades e/ ou contaminação. Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Entrega trimestral.	2	kg	3
44	Manteiga	Manteiga, tipo extra, composição com sal. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e fermento lácteo, embalado em potes de 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou do Ministério da Saúde. Entrega mensal.	6	und.	40
45	Melancia	Melancia in natura, coloração interna vermelha, sabor adocicado, fruto bem desenvolvido, 1ª qualidade. Entrega semanal.	25	kg	600
46	Milho em conserva	Milho em conserva com grãos selecionados, inteiros e macios, de coloração amarelo dourado em conserva, em lata ou sachê sem estufamento; sem ferrugem, vazamentos ou amassados profundos; conservado em salmoura (água + sal). Validade adequada. Entrega quinzenal.	20	kg	240
47	Óleo de Soja	Óleo vegetal comestível, tipo puro, espécie vegetal soja, qualidade tipo 1. Embalagem com 900 ml. Data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	15	frs	93
48	Orégano Desidratado	Erva natural desidratada, 100% de folhas puras (Origanum vulgare L.). Livre raízes, sujidades e/ ou contaminação. Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Entrega trimestral.	2	kg	4,5
49	Ovo de Galinha	Ovo de galinha, branco, grande, fresco, sem defeitos como rachaduras na casca ou podridão. Entrega quinzenal. De granja com inspeção do SIF, SISP ou SIM, (a depender do âmbito da comercialização). A câmara de ar interna, deve ser pequena. Entrega semanal.	20	dz	120
50	Páprica Defumada	Páprica defumada de coloração vermelho intenso, cor viva e uniforme; aroma defumado evidente; textura fina e seca; ausência de umidade e grumos. Entrega trimestral.	2	kg	3
		Peixe, tipo filé de Merluza, drenado e Congelado: Filé com o peso entre 100g e 120g. Apresentar perda máxima de peso no degelo de 6 % do peso líquido informado na embalagem. Embalado em plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. Deverá ter a			

51	Peixe, filé de merluza congelado	coloração e odor característicos, livre de manchas, textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele. Produto em conformidade com a Legislação Sanitária Vigente, em especial as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOAnº 304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa nº105 de 19/05/99. A rotulagem: deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05; com identificação e contato do Fornecedor, nome do produto, peso, prazo de Validade, informações nutricionais e selo de Inspeção Sanitária. Deverá apresentar no mínimo 80% da validade no ato da entrega. O transporte deverá ser em veículo apropriado mantendo as características próprias do alimento congelado. Entrega mensal.	30	kg	150
52	Peixe, tipo filé de tilápia rosa	Peixe, tipo filé de Tilápia Rosa, drenado e Congelado: Filé com o peso entre 100g e 120g. Apresentar perda máxima de peso no degelo de 6 % do peso líquido informado na embalagem. Embalado em plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento. Deverá ter a coloração e odor característicos, livre de manchas, textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele. Produto em conformidade com a Legislação Sanitária Vigente, em especial as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa nº105 de 19/05/99. A rotulagem: deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05; com identificação e contato do Fornecedor, nome do produto, peso, prazo de Validade, informações nutricionais e selo de Inspeção Sanitária. Deverá apresentar no mínimo 80% da validade no ato da entrega. O transporte deverá ser em veículo apropriado mantendo as características próprias do alimento congelado. Entrega mensal.	50	kg	300
53	Pêra	Pêra in natura, nacional, tamanho médio, fruto bem desenvolvido, coloração verde claro, sem lesões na casca. Entrega semanal.	25	kg	600
54	Pepino	Pepino verde, in natura, fresco, bem desenvolvido, livre de defeitos como partes moles e podridão, de 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	5	kg	48
55	Pimentão Verde	Pimentão verde, in natura, fresco, bem desenvolvido, livre de defeitos como partes moles e podridão, de 1ª qualidade. Entrega quinzenal.	2	kg	12
56	Ponkan	Tangerina Ponkan in natura, tamanho médio, fruto bem desenvolvido, cor laranja, brilhante, casca solta e sem lesões. Entrega semanal.	25	kg	600
57	Queijo tipo parmesão ralado	Queijo tipo parmesão, desidratado, a base de leite de vaca, ralado grosso, coloração amarelada, livre de contaminação. Sem necessidade de conservação refrigerada. Com certificação de qualidade. Entrega mensal.	5	kg	15
58	Repolho Verde	Repolho verde especial, in natura, fresco, 1ª qualidade, folhas bem desenvolvidas e livre de defeitos como partes escurecidas ou podridão. Entrega semanal.	8	kg	144
59	Sal	Sal refinado e iodado, pct de 1kg, 1ª qualidade, entrega mensal, data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. Entrega mensal.	12	kg	66
60	Salsinha (Salsa)	Erva in natura, de folhas frescas, bem desenvolvidas, sem manchas, pulgões nem sinais de deterioração. Coloração verde escuro, sem floração, sementes nem raiz. Os maços devem conter minimamente 200 gramas. Entrega semanal.	22	mç	132
61	Tomate	Tomate in natura, fresco, 1ª qualidade, sem lesões na casca, em baixo estágio de maturação. Entrega semanal.	10	kg	264
62	Tomilho desidratado	Erva natural desidratada, 100% de folhas puras (Thymus vulgaris)). Livre raízes, sujidades e/ ou contaminação. Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Entrega trimestral.	1	kg	2
63	Trigo para quibe	Grão integral do Trigo, minimamente processado, pré-cozido, seco e moído, próprio para o preparo de quibe. Pacote de 500g, Coloração, textura e odor característicos do produto. Livre de sujidades e contaminantes. Entrega mensal.	40	pct	240
64	vagem	Vagem, in natura, fresco, 1ª qualidade, Cor verde viva e uniforme, textura firme. Casca lisa, sem manchas escuras. Entrega semanal.	10	kg	60
65	Vinagre Branco	Vinagre branco, fr de 750 ml,1ª qualidade. No ato da entrega a validade apresentada deve ser minimamente 80% da validade indicada pelo fabricante. Entrega mensal. Entrega mensal.	15	fr	95

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 190.991,92

- 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:

I T E M	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO PRODUTO/SERVIÇO	QTDE.	UNID.	PREÇO MÉDIO (R\$)	
				UNITARIO	TOTAL

1	Açafrão	3	kg	R\$ 26,11	R\$ 78,33
2	Acelga	90	mç	R\$ 8,29	R\$ 746,10
3	Alecrim	3	kg	R\$ 27,10	R\$ 81,30
4	Alface	960	mç	R\$ 6,44	R\$ 6.185,60
5	Alho Descascado	92	kg	R\$ 22,93	R\$ 2.109,56
6	Amido de Milho	12	kg	R\$ 10,32	R\$ 123,84
7	Arroz tipo 1	35	pcte 5kg	R\$ 25,19	R\$ 4.357,29
8	Arroz Integral Tipo 1	288	kg	R\$ 5,86	R\$ 1.686,72
9	Arroz Parboilizado	75	pcte 5kg	R\$ 21,79	R\$ 8.171,25
10	Azeite de Oliva	24	fr	R\$ 37,21	R\$ 892,96
11	Banana Nanica	240	kg	R\$ 6,12	R\$ 1.468,80
12	Batata Doce	300	kg	R\$ 4,78	R\$ 1.434,00
13	Batata Inglesa	750	kg	R\$ 10,55	R\$ 7.910,00
14	Batata Palha Tradicional	96	kg	R\$30,78	R\$ 2.954,88
15	Beterraba	144	kg	R\$ 5,43	R\$ 781,44
16	Abóbora cabotian	300	kg	R\$ 4,81	R\$ 1.443,00
17	Carne Bovina, Acém, Cubos	180	kg	R\$ 38,28	R\$ 6.889,80
18	Carne Bovina, Acém, Moído	360	kg	R\$ 38,28	R\$ 13.779,60
19	Carne Bovina, Coxão Duro fatias bife, congelado	540	kg	R\$ 48,26	R\$ 26.060,40
20	Carne Suína, Pernil	180	kg	R\$ 18,62	R\$ 3.351,00
21	Cebola	240	kg	R\$ 7,38	R\$ 1.771,20
22	Cebolinha de folha	132	mç	R\$ 4,15	R\$ 548,24
23	Cenoura	180	kg	R\$ 7,95	R\$ 1.430,40
24	Colorífico	6	kg	R\$ 17,05	R\$ 102,28
25	Couve	200	mç	R\$ 6,64	R\$ 1.328,67
26	Extrato de tomate	156	kg	R\$ 10,78	R\$ 1.681,68
27	Farinha de mandioca grossa	240	kg	R\$ 9,92	R\$ 2.380,00
28	Farinha de trigo	6	kg	R\$ 5,21	R\$ 31,26
29	Feijão carioca	468	kg	R\$ 8,96	R\$ 4.191,72
30	Feijão preto	180	kg	R\$ 7,19	R\$ 1.293,60
31	Frango, filé congelado	600	kg	R\$ 20,07	R\$ 12.040,00
32	Frango, sobre coxa sem osso	480	kg	R\$ 21,19	R\$ 10.171,20
33	Fubá de milho	36	kg	R\$ 3,41	R\$ 245,52
34	Gengibre	3	kg	R\$ 16,18	R\$ 48,55
35	Laranja Pera	600	kg	R\$ 3,81	R\$ 2.284,00
36	Leite UHT	144	litro	R\$ 5,19	R\$ 746,88
37	Lemon Pepper	2	kg	R\$ 24,06	R\$ 48,11
38	Limão Taiti	132	kg	R\$ 3,58	R\$ 472,56
39	Maçã gala	600	kg	R\$ 8,47	R\$ 5.084,00
40	Macarrão Espaguete	220	pte 400g	R\$ 3,56	R\$ 782,47
41	Mandioca	180	kg	R\$ 7,66	R\$ 1.378,20
42	Manga Adem	180	kg	R\$ 8,24	R\$ 1.483,80
43	Manjerição desidratado	3	kg	R\$ 13,14	R\$ 39,43
44	Manteiga	40	kg	R\$ 35,16	R\$ 1.406,27
45	Melancia	600	kg	R\$ 4,31	R\$ 2.584,00
46	Milho em conserva	240	kg	R\$ 4,56	R\$ 1.093,60
47	Óleo de Soja	93	fr	R\$ 7,42	R\$ 690,37
48	Orégano Desidratado	4,5	kg	R\$ 10,59	R\$ 47,64
49	Ovo de Galinha	120	dz	R\$ 20,63	R\$ 2.475,20
50	Páprica Defumada	3	kg	R\$ 5,48	R\$ 16,44
51	Peixe, filé de merluza congelado	150	kg	R\$ 31,41	R\$ 9.424,00
52	Peixe, tipo filé de tilápia rosa	300	kg	R\$ 48,10	R\$ 14.430,00
53	Pêra	600	kg	R\$ 13,65	R\$ 8.192,00
54	Pepino	48	kg	R\$ 6,78	R\$ 325,44
55	Pimentão Verde	12	kg	R\$ 9,15	R\$ 109,76
56	Ponkan	600	kg	R\$ 3,42	R\$ 2.054,00

57	Queijo tipo parmesão ralado	15	kg	R\$ 6,91	R\$ 103,65
58	Repolho Verde	144	kg	R\$ 6,28	R\$ 903,84
59	Sal	66	kg	R\$ 2,51	R\$ 165,66
60	Salsinha (Salsa)	132	mç	R\$ 6,88	R\$ 907,72
61	Tomate	264	kg	R\$ 11,71	R\$ 3.092,32
62	Tomilho desidratado	2	kg	R\$ 4,33	R\$ 8,65
63	Trigo para quibe	120	kg	R\$ 9,04	R\$ 1.084,80
64	vagem	60	kg	R\$ 22,75	R\$ 1.364,80
65	Vinagre Branco	95	fr	R\$ 4,44	R\$ 422,12
				R\$ 945,63	R\$ 190.991,92

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

1. Aquisição será realizada por item, não se identificando itens que se possam ser 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 que tenhamos os serviços de cozinha, para que as refeições sejam preparadas e servidas para os alunos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista no planejamento estratégico do IFSP e faz parte do PGC 2026 conforme o DFD 158584-101/2025.

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 dos cursos integrados ao ensino médio;
 2. Eficiência: a referida aquisição propiciará fornecimento contínuo e pontual dos produtos necessários para o preparo das refeições, garantindo aos discentes oferta de 70% do valor energético total para a faixa etária;
 3. Melhorar a qualidade da refeição fornecida e propiciar alimentação nutritiva com um baixo custo para a administração;
 4. Garantir a execução do fornecimento das refeições aos alunos da educação básica, que permanecem na unidade escolar em período integral.

13. Providências a serem Adotadas

1. Realização de Pregão eletrônico, e consequente aquisição dos alimentos descritos no item 7 deste estudo.
2. Manter o contrato vigente com a empresa terceirizada que fornece a mão de obra das cozinheiras.

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 anualmente com êxito, bem como 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](#).

FELIPE JULIANO GOMES SILVA DOMINGUES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 13:51:34.

KATIA LETICIA BEVILAQUA OLIVETE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 11:14:56.

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 - Cardapio atualizado.pdf (18.23 KB)
- Anexo II - Alimentos.pdf (250.24 KB)
- Anexo III - mapa comparativo.pdf (122.53 KB)

Documento Digitalizado Restrito

ETP

Assunto: ETP
Assinado por: Katia Olivete
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Restrito
Hipótese Legal: Informação Pessoal - dados pessoais e dados pessoais sensíveis (Art. 31 da Lei nº 12.527/2011)
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- **Katia Letícia Bevilaqua Olivete, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 03/06/2026 07:39:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 03/06/2026. 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: 2453780
Código de Autenticação: ff66f277fc

