

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

Estudo Técnico Preliminar 203/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23316.000472.2026-51

2. Descrição da necessidade

A presente contratação decorre da necessidade de aquisição de utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha destinados ao Laboratório de Gastronomia, visando atender às necessidades das atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como possibilitar o desenvolvimento de práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas dos cursos ofertados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão.

Atualmente, o laboratório não dispõe de quantitativo suficiente e de todos os utensílios e equipamentos necessários à realização das atividades práticas previstas nos componentes curriculares dos cursos ofertados pela instituição. Tal situação limita a execução das práticas pedagógicas e laboratoriais, comprometendo o processo de ensino-aprendizagem, a qualidade das atividades acadêmicas e o adequado atendimento aos estudantes e docentes.

Os materiais objeto desta contratação serão utilizados nas atividades de preparo, manipulação, cocção, medição, processamento e serviço de alimentos, possibilitando a realização das aulas práticas em ambiente adequado, seguro e compatível com as boas práticas de manipulação de alimentos.

A contratação visa suprir essa necessidade institucional, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades práticas, laboratoriais e tecnológicas, contribuindo para a formação técnica e profissional dos estudantes, bem como para a execução de projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos pelo Campus.

Além disso, a disponibilização dos utensílios e equipamentos contribuirá para a padronização das atividades desenvolvidas no laboratório, para a melhoria da qualidade das práticas pedagógicas, para a segurança dos usuários e para a conservação dos materiais utilizados, garantindo maior eficiência na utilização da infraestrutura institucional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIRETORIA ADJUNTA DE ADMINISTRACAO - DAA - CJO	Alexandre Cardoso

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os bens objeto da contratação deverão ser novos, de primeiro uso, sem sinais de avarias, defeitos, reparos ou recondicionamento, atendendo integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

Os requisitos mínimos da contratação são os seguintes:

4.1. Requisitos gerais

- os bens deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas, quantidades e características estabelecidas no Termo de Referência;
- os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens adequadas, de forma a preservar sua integridade durante o transporte, armazenamento e manuseio;

- c) os bens deverão estar acompanhados dos respectivos manuais de operação, instruções de uso e demais documentos técnicos do fabricante, quando aplicável;
- d) quando aplicável, os equipamentos deverão possuir identificação do fabricante, modelo, número de série e demais informações necessárias à sua identificação e rastreabilidade;
- e) os bens deverão atender às normas técnicas, sanitárias, de qualidade, segurança e desempenho aplicáveis.

4.2. Utensílios e materiais permanentes de cozinha

Os utensílios e materiais permanentes deverão possuir características construtivas compatíveis com sua finalidade, assegurando resistência, durabilidade, qualidade de acabamento e adequação ao uso contínuo em atividades de ensino, pesquisa, extensão e práticas laboratoriais desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia.

Os materiais destinados ao preparo, manipulação, cocção e serviço de alimentos deverão ser produzidos com materiais apropriados para contato com alimentos, resistentes à corrosão, de fácil higienização e compatíveis com as boas práticas de manipulação de alimentos.

4.3. Equipamentos de cozinha

Os equipamentos deverão apresentar desempenho compatível com as atividades práticas desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia, observando as especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

Quando aplicável, deverão ser fornecidos com todos os acessórios indispensáveis ao seu pleno funcionamento, bem como acompanhados dos respectivos manuais de operação, instalação e manutenção.

4.4. Requisitos de sustentabilidade

Os bens deverão atender, quando aplicável, aos requisitos de sustentabilidade previstos no Termo de Referência, observando as normas ambientais, de segurança e de qualidade pertinentes, bem como a utilização de embalagens adequadas que reduzam os impactos ambientais sempre que tecnicamente possível.

4.5. Garantia

Os bens deverão possuir garantia mínima correspondente à garantia legal ou à garantia oferecida pelo fabricante, prevalecendo aquela de maior prazo, contada a partir do recebimento definitivo.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado, considerando as características da demanda, os objetivos institucionais e a viabilidade técnica e econômica das possíveis soluções.

Foi realizada consulta às Atas de Registro de Preços vigentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP, com o objetivo de verificar a existência de contratação vigente que possibilitasse o atendimento da demanda por meio de adesão ou utilização de ata já disponível.

Entretanto, não foram identificadas Atas de Registro de Preços vigentes contemplando os utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha necessários ao atendimento das atividades desenvolvidas pelo Laboratório de Gastronomia do Campus Campos do Jordão.

Diante desse cenário, verificou-se a necessidade de realização de contratação específica para aquisição dos bens pretendidos, uma vez que não há solução disponível no âmbito das atas vigentes capaz de atender adequadamente às necessidades do Campus Campos do Jordão.

Assim, conclui-se que a aquisição dos utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha por meio de procedimento próprio de contratação constitui a alternativa mais adequada para atendimento da demanda institucional, garantindo viabilidade técnica, disponibilidade permanente dos bens, atendimento às necessidades acadêmicas e observância aos princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha destinados ao Laboratório de Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, conforme especificações técnicas e quantitativos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e detalhados no Termo de Referência.

A contratação contempla utensílios para preparo, manipulação, cocção, medição e serviço de alimentos, bem como equipamentos de cozinha necessários ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas realizadas no Laboratório de Gastronomia.

A opção pela aquisição definitiva dos bens mostra-se tecnicamente adequada, considerando que os materiais possuem utilização contínua, longa vida útil e são indispensáveis à execução das atividades acadêmicas.

Os bens deverão ser fornecidos novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento e em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, acompanhados dos respectivos manuais de operação, instruções de uso e certificados de garantia, quando aplicável.

Quanto à manutenção e à assistência técnica, considerando a natureza do objeto, não se prevê a contratação de serviços continuados de manutenção. Eventuais necessidades de manutenção corretiva dos equipamentos durante o período de garantia deverão ser atendidas pelo fabricante ou pela rede de assistência técnica autorizada, sem ônus para a Administração, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência. Após o término da garantia, os bens poderão ser submetidos à manutenção por empresa especializada, caso necessário, mediante contratação específica.

A solução adotada contempla exclusivamente o fornecimento dos bens, incluindo todos os custos necessários à sua entrega, tais como transporte, embalagem, carga, descarga e demais despesas inerentes ao fornecimento, garantindo o adequado aparelhamento do Laboratório de Gastronomia e o atendimento às necessidades institucionais do Campus Campos do Jordão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos estimados foram definidos pelas áreas demandantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, considerando as necessidades das atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como a demanda por práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas previstas nos projetos pedagógicos dos cursos ofertados pela instituição.

Na definição das quantidades foram considerados, entre outros aspectos, o número de turmas atendidas, a capacidade do Laboratório de Gastronomia, a utilização simultânea dos utensílios e equipamentos durante as aulas práticas, a necessidade de equipar adequadamente as estações de trabalho, a substituição de materiais permanentes indisponíveis ou insuficientes e a disponibilização de bens em quantidade compatível com o adequado desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Os quantitativos estimados são os seguintes:

ITEM	CÓDIGO (CATMAT - CATSER)	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE	UNIDADE
1	631649	Placas de corte de alimentos	12	Unidade
2	357200	Faca de 8 polegadas em Aço Inox	4	Unidade
3	631610	Faca de legumes e frutas em Aço Inox	2	Unidade
4	376266	Tesoura de cozinha em Aço Inox	3	Unidade
5	633293	Luva de cozinha para proteção térmica	3	Par
6	240329	Faca de mesa em Aço Inox	4	Pacote 12 unidade
7	269036	Faca de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade
8	335114	Garfo de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade
9	633911	Colher de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade
10	454211	Espátula de silicone	6	Unidade
11	639266	Espátula de manteiga em Aço Inox	6	Unidade

12	302944	Escumadeira para fritura em Aço Inox	3	Unidade
13	248070	Pegador de alimentos em Aço Inox	12	Unidade
14	343650	Leiteira de alumínio	2	Unidade
15	283200	Caçarola de alumínio N° 22	2	Unidade
16	334668	Caçarola de alumínio N° 28	2	Unidade
17	471266	Caçarola de alumínio N° 34	2	Unidade
18	284805	Frigideira de alumínio	2	Unidade
19	407587	Bule com tampa de alumínio	2	Unidade
20	441357	Tripé suporte para apoiar o coador e o bule	1	Unidade
21	246107	Garrafa térmica de inox tipo botijão com torneira	2	Unidade
22	454226	Conjunto com 5 tigelas em aço inox de tamanhos variados	4	KIT
23	332680	Escorredor de macarrão de alumínio	2	Unidade
24	623403	Conjunto com 3 peneiras em aço inox	3	KIT
25	272867	Liquidificador industrial inox	1	Unidade
26	464896	Pegador de alimentos de inox e silicone	4	Unidade
27	248968	Forma de alumínio para bolo e pudim com furo central	5	Unidade
28	485588	Assadeira 60x40 plana lisa alumínio	5	Unidade
29	453684	Balança Digital Cozinha Alta Precisão	2	Unidade
30	459967	Conjunto com 5 assadeiras retangulares de alumínio	2	KIT

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.910,36

O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, utilizando parâmetros de pesquisa admitidos pela legislação vigente.

Para a formação do orçamento estimativo, foram considerados preços obtidos por meio de pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e demais fontes de consulta aplicáveis, observados critérios de compatibilidade das especificações, quantidades e condições de fornecimento.

Estimativa do valor da contratação:

ITEM	CÓDIGO (CATMAT - CATSER)	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1	631649	Placas de corte de alimentos	12	Unidade	R\$ 65,73	R\$ 788,80
2	357200	Faca de 8 polegadas em Aço Inox	4	Unidade	R\$ 32,55	R\$ 130,21
3	631610	Faca de legumes e frutas em Aço Inox	2	Unidade	R\$ 18,87	R\$ 37,74
4	376266	Tesoura de cozinha em Aço Inox	3	Unidade	R\$ 23,28	R\$ 69,85
5	633293	Luva de cozinha para proteção térmica	3	Par	R\$ 29,39	R\$ 88,16
6	240329	Faca de mesa em Aço Inox	4	Pacote 12 unidade	R\$ 37,06	R\$ 148,24
7	269036	Faca de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade	R\$ 2,87	R\$ 137,76
8	335114	Garfo de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade	R\$ 2,20	R\$ 105,76
9	633911	Colher de sobremesa em Aço Inox	48	Unidade	R\$ 1,69	R\$ 81,12
10	454211	Espátula de silicone	6	Unidade	R\$ 19,61	R\$ 117,68
11	639266	Espátula de manteiga em Aço Inox	6	Unidade	R\$ 6,59	R\$ 39,56
12	302944	Escumadeira para fritura em Aço Inox	3	Unidade	R\$ 25,18	R\$ 75,54
13	248070	Pegador de alimentos em Aço Inox	12	Unidade	R\$ 10,18	R\$ 122,16
14	343650	Leiteira de alumínio	2	Unidade	R\$ 54,27	R\$ 108,55
15	283200	Caçarola de alumínio N° 22	2	Unidade	R\$ 87,50	R\$ 175,00
16	334668	Caçarola de alumínio N° 28	2	Unidade	R\$ 109,73	R\$ 219,46
17	471266	Caçarola de alumínio N° 34	2	Unidade	R\$ 147,06	R\$ 294,12
18	284805	Frigideira de alumínio	2	Unidade	R\$ 78,47	R\$ 156,93
19	407587	Bule com tampa de alumínio	2	Unidade	R\$ 130,72	R\$ 261,43
20	441357	Tripé suporte para apoiar o coador e o bule	1	Unidade	R\$ 75,70	R\$ 75,70
21	246107	Garrafa térmica de inox tipo botijão com torneira	2	Unidade	R\$ 235,54	R\$ 471,08
22	454226	Conjunto com 5 tigelas em aço inox de tamanhos variados	4	KIT	R\$ 52,63	R\$ 210,51
23	332680	Escorredor de macarrão de alumínio	2	Unidade	R\$ 77,63	R\$ 155,26
24	623403	Conjunto com 3 peneiras em aço inox	3	KIT	R\$ 24,67	R\$ 74,00
25	272867	Liquidificador industrial inox	1	Unidade	R\$ 866,26	R\$ 866,26
26	464896	Pegador de alimentos de inox e silicone	4	Unidade	R\$ 17,02	R\$ 68,09
27	248968	Forma de alumínio para bolo e pudim com furo central	5	Unidade	R\$ 44,42	R\$ 222,12
28	485588	Assadeira 60x40 plana lisa alumínio	5	Unidade	R\$ 66,53	R\$ 332,67
29	453684	Balança Digital Cozinha Alta Precisão	2	Unidade	R\$ 30,98	R\$ 61,96
		Conjunto com 5 assadeiras retangulares de				

30	459967	alumínio	2	KIT	R\$ 107,32	R\$ 214,65
TOTAL						R\$ 5.910,36

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133, de 2021, a contratação será parcelada **por itens**, tendo em vista que os bens possuem natureza divisível, especificações individualizadas e são amplamente comercializados por diferentes fornecedores.

O parcelamento amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de licitantes, favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e observando os princípios da isonomia, da economicidade e da eficiência, sem comprometer a qualidade dos bens ou o atendimento da necessidade administrativa.

Além disso, os itens não apresentam interdependência técnica ou operacional que justifique sua aquisição em lote único, sendo possível o fornecimento individual de cada item sem prejuízo à execução do objeto.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento por itens representa a solução mais adequada para a presente contratação, por ampliar a competitividade, possibilitar maior participação de fornecedores e contribuir para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à implementação da solução proposta.

A aquisição dos utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha destinados ao Laboratório de Gastronomia é suficiente para atender à necessidade identificada, não dependendo da celebração de outras contratações para que os bens possam ser utilizados conforme sua finalidade.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação será custeada com recursos extraordinários oriundos de emenda parlamentar.

A contratação encontra-se alinhada aos objetivos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, contribuindo para o fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como para a estruturação do Laboratório de Gastronomia e para o desenvolvimento das práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas dos cursos ofertados pela instituição.

A demanda está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) do exercício correspondente, observando o planejamento administrativo e orçamentário do campus.

Dessa forma, verifica-se o alinhamento da contratação com o planejamento do órgão, em consonância com os objetivos institucionais.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a presente contratação, espera-se alcançar os seguintes benefícios:

- disponibilização de utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha em quantidade e qualidade adequadas para o desenvolvimento das atividades práticas previstas nos projetos pedagógicos dos cursos;
- melhoria das condições para realização das práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas, proporcionando maior segurança, eficiência e qualidade no processo de ensino-aprendizagem;
- fortalecimento das ações de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pela instituição, por meio da ampliação da capacidade de utilização do Laboratório de Gastronomia;
- adequação da infraestrutura laboratorial às necessidades acadêmicas, contribuindo para a formação técnica e profissional dos estudantes;
- ampliação da eficiência administrativa, mediante a disponibilização de materiais adequados ao desenvolvimento das atividades institucionais;
- observância dos princípios da economicidade, da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável, por meio da aquisição de bens duráveis, de qualidade e em conformidade com os requisitos de sustentabilidade estabelecidos para a contratação.

Dessa forma, a contratação contribuirá para a melhoria da infraestrutura acadêmica do Campus, assegurando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades práticas e para o alcance dos objetivos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências prévias específicas a serem adotadas pela Administração para a execução da presente contratação, além daquelas inerentes à instrução processual, à designação do fiscal do contrato e ao planejamento do recebimento dos bens.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá gerar impactos ambientais decorrentes da utilização de equipamentos elétricos, do consumo de utensílios em aço inox e alumínio e da geração de resíduos, especialmente embalagens necessários para o transporte seguro dos utensílios os quais deverão receber tratamento e destinação ambientalmente adequados, em conformidade com a legislação vigente.

Para minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação, deverão ser observadas as seguintes medidas:

- fornecimento de produtos novos, em conformidade com as normas técnicas e ambientais aplicáveis;
- fornecimento de equipamentos com **maior eficiência energética** (selo Procel/Inmetro, quando disponível);
- acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas, priorizando materiais recicláveis ou passíveis de reciclagem, sempre que possível;
- destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos gerados durante a utilização dos materiais, em conformidade com a legislação ambiental vigente e com o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), quando aplicável;
- destinação ambientalmente adequada dos equipamentos eletroeletrônicos ao final de sua vida útil, em observância à Política Nacional de Resíduos Sólidos e às normas aplicáveis.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação podem ser mitigados mediante a adoção das medidas de gerenciamento, armazenamento e destinação adequada dos resíduos, observada a legislação vigente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é **viável** sob os aspectos técnico, operacional e econômico, uma vez que a solução proposta atende à necessidade administrativa identificada e está alinhada aos objetivos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, contribuindo para o fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como para a estruturação do Laboratório de Gastronomia e para o desenvolvimento das práticas pedagógicas, laboratoriais e tecnológicas dos cursos ofertados pela instituição.

Foram analisados os aspectos relacionados à estimativa de custos, ao levantamento de mercado, ao parcelamento da solução, aos impactos ambientais e às providências necessárias à contratação, não sendo identificados impedimentos que inviabilizem a realização da contratação.

Dessa forma, a equipe de planejamento **declara viável** a contratação para Aquisição de utensílios, equipamentos e materiais permanentes de cozinha destinados ao Laboratório de Gastronomia, recomendando o prosseguimento do processo de contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis.

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](#).

JESSIELE BARBOSA COSTA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/07/2026 às 09:17:56.

MARCOS JOSE BRANDAO VITOR SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/07/2026 às 09:34:57.

BRUNA DE CASTRO MENDES

Autoridade competente