

INST FED.DE SAO PAULO/CAMPUS CAMPOS DE JORDÃO

Estudo Técnico Preliminar 19/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23316.001232.2026-74

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão necessita adquirir materiais e utensílios destinados ao desenvolvimento das aulas práticas nos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem. Esses ambientes permitem aos estudantes aplicar os conhecimentos trabalhados em sala de aula e executar procedimentos relacionados às atividades profissionais dos respectivos cursos.

No laboratório de Gastronomia, a demanda compreende placas de corte, luvas de cozinha para proteção térmica, espátulas de manteiga, escumadeiras, tripé para suporte de coador e bule e conjuntos de tigelas. Esses utensílios serão utilizados nas atividades práticas de preparo, manipulação, organização e apresentação de alimentos, bem como no manuseio de recipientes aquecidos, conforme a finalidade de cada produto. Sua disponibilidade é necessária para que os estudantes possam executar as técnicas ensinadas com condições adequadas de organização, higiene e segurança.

Todos os itens destinados ao laboratório de Gastronomia correspondem a demandas que não foram atendidas em procedimentos anteriores, em razão do fracasso dos respectivos itens. Como a necessidade permanece, os materiais estão sendo novamente submetidos à contratação. Para o relançamento, foram revisadas algumas descrições e as cotações de preços, buscando adequar as condições da aquisição às necessidades de uso e às condições de fornecimento do mercado.

No laboratório de Hospedagem, estruturado em uma sala que reproduz um quarto de hotel, a demanda compreende materiais e utensílios de limpeza destinados às aulas práticas de organização, arrumação e higienização de uma unidade habitacional. Nesse ambiente, os estudantes exercitam procedimentos próprios dos serviços de hospedagem, relacionando os conhecimentos teóricos às tarefas que poderão desempenhar profissionalmente.

Os mops, cestos para transporte de materiais, rodos, baldes, borrifadores e escovas serão utilizados pelos estudantes nas aulas práticas de higienização e organização do laboratório de Hospedagem. Esses materiais permitem desenvolver o aprendizado sobre a seleção e o manuseio dos utensílios adequados às diferentes superfícies, a execução das técnicas de limpeza e a organização e o transporte dos recursos necessários às tarefas. Sua destinação está, portanto, diretamente vinculada às atividades didáticas realizadas no ambiente que simula um quarto de hotel.

Os materiais e utensílios de limpeza foram solicitados posteriormente ao processo anterior de aquisição dos demais utensílios para o laboratório de Hospedagem e passaram a integrar a presente demanda.

A contratação busca atender às necessidades que permanecem pendentes e às solicitações posteriormente incorporadas, disponibilizando os recursos necessários à realização das aulas práticas. A ausência ou insuficiência desses materiais pode limitar os exercícios propostos, exigir adaptações nas atividades e reduzir as oportunidades de participação dos estudantes.

Dessa forma, a aquisição contribui para a manutenção das condições de ensino, para o melhor aproveitamento dos ambientes laboratoriais e para a formação profissional dos estudantes, em consonância com a finalidade institucional de promover a educação profissional, científica e tecnológica.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.1. Requisitos gerais**

Os materiais deverão ser novos, sem uso, apresentar condições adequadas de conservação e atender às características funcionais, aos quantitativos e às especificações estabelecidos no Termo de Referência.

Os requisitos deverão considerar a finalidade de utilização de cada grupo de materiais:

a) **Utensílios de cozinha:** materiais e acabamentos adequados às atividades de preparo, manipulação e apresentação de alimentos, com resistência ao manuseio e à higienização e adequação ao contato com alimentos, quando aplicável;

b) **Luas de cozinha para proteção térmica:** características de proteção compatíveis com as temperaturas , observadas as exigências aplicáveis ao produto;

c) **Materiais e utensílios de limpeza:** resistência, funcionalidade e facilidade de manuseio compatíveis com as superfícies e os locais de utilização nas aulas práticas;

d) **Mops :** compatibilidade de dimensões e de encaixe, de modo a assegurar a utilização dos refis posteriormente.

As especificações deverão descrever as características necessárias ao atendimento da demanda de forma clara e suficiente, evitando exigências sem justificativa funcional que possam limitar a participação de fornecedores.

Os produtos deverão ser acondicionados de maneira a evitar danos durante o transporte e a entrega, sem excesso desnecessário de embalagens.

4.2. Requisitos de sustentabilidade

Os bens deverão observar os critérios e práticas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, em conformidade com a legislação vigente e com as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União.

Quando tecnicamente aplicável, os produtos deverão ser fornecidos com embalagens em quantidade e volume compatíveis com sua adequada proteção, preferencialmente constituídas por materiais recicláveis ou reciclados, de modo a reduzir a geração de resíduos. Deverão ser observados, ainda, os requisitos específicos de sustentabilidade aplicáveis a cada item, conforme previsto no Termo de Referência.

4.3. Garantia

Os bens deverão possuir, no mínimo, a garantia legal aplicável, contada a partir do recebimento definitivo, sem prejuízo de eventual garantia contratual de maior prazo prevista pelo fabricante.

Durante o período de garantia, quando aplicável, a contratada deverá providenciar, sem ônus para a Administração, o reparo ou a substituição dos bens que apresentarem defeitos de fabricação ou de funcionamento, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da necessidade identificada, foram avaliadas as alternativas disponíveis para aquisição de utensílios de cozinha e materiais e utensílios de limpeza destinados às atividades didáticas e práticas dos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem do IFSP – Campus Campos do Jordão, considerando as características dos bens, sua finalidade de utilização e a viabilidade técnica e econômica da solução.

Inicialmente, foi realizada consulta às Atas de Registro de Preços vigentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP, com a finalidade de verificar a existência de ata que possibilitasse o atendimento da demanda. Contudo, não foram identificadas Atas de Registro de Preços vigentes aptas a atender, de forma integral e adequada, às especificações técnicas e aos quantitativos necessários ao Campus Campos do Jordão.

Verificou-se, ainda, que os bens pretendidos possuem oferta regular no mercado e são comercializados por diversos fornecedores, não sendo identificadas soluções alternativas que apresentassem maior vantagem técnica ou econômica para atendimento da necessidade.

Diante desse cenário, a aquisição dos bens mediante procedimento próprio mostrou-se a alternativa mais adequada para atendimento da demanda institucional.

Considerando o valor total estimado da contratação, de R\$ 3.126,98, e seu enquadramento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, avaliou-se também a forma mais adequada para realização da aquisição.

Para fins de aferição do limite aplicável à dispensa de licitação em razão do valor, foram consideradas as despesas realizadas no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora com objetos de mesma natureza, inclusive aquelas decorrentes de contratações correlatas anteriormente realizadas. Registra-se que parte das necessidades contempladas no presente processo surgiu posteriormente a essas contratações, em decorrência de novas demandas apresentadas pelas áreas do Campus, sendo também incluídos itens anteriormente não adquiridos e cuja necessidade permanece.

Verificou-se, assim, que o valor da presente contratação, considerado em conjunto com as demais despesas realizadas no exercício financeiro com objetos de mesma natureza, permanece dentro do limite legal aplicável à dispensa de licitação em razão do valor, não se caracterizando fracionamento indevido da despesa.

Nesse contexto, optou-se pela contratação direta, mediante dispensa de licitação na forma eletrônica, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021.

A escolha mostra-se compatível com a natureza e o valor da contratação, permitindo a obtenção dos bens necessários com observância da competitividade, da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A opção também está alinhada à orientação da Secretaria de Gestão do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos, que recomenda, em observância aos princípios da eficiência, do planejamento e da busca pelo resultado mais vantajoso, a priorização da dispensa de licitação em sua forma eletrônica nas contratações compreendidas nos limites de valor, devendo ser justificada a opção pela realização de pregão eletrônico quando possível a utilização da dispensa.

Assim, considerando a disponibilidade dos bens no mercado, a inexistência de Ata de Registro de Preços apta ao atendimento da demanda, o valor estimado da contratação, a observância do limite aplicável às despesas com objetos de mesma natureza e a possibilidade de competição entre fornecedores por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, conclui-se que a dispensa eletrônica constitui a forma mais adequada e proporcional para a aquisição pretendida.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de utensílios de cozinha, artigos de cama e banho e materiais e utensílios de limpeza novos, de primeiro uso, destinados ao desenvolvimento das aulas práticas nos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão.

Para o laboratório de Gastronomia, a solução contempla placas de corte, luvas de cozinha para proteção térmica, espátulas de manteiga, escumadeiras, tripé para suporte de coador e bule e conjuntos de tigelas em aço inox. Esses materiais serão utilizados pelos estudantes nas diferentes etapas das práticas culinárias, proporcionando os recursos necessários ao preparo, à manipulação, à organização e à apresentação de alimentos.

As placas de corte serão empregadas no apoio ao corte e à manipulação de alimentos, enquanto as luvas térmicas serão utilizadas no manuseio de recipientes e utensílios aquecidos, observadas suas características de proteção. As espátulas e as escumadeiras auxiliarão nas atividades de preparo e serviço dos alimentos. O tripé permitirá apoiar o coador e o bule durante o preparo de bebidas, e os conjuntos de tigelas serão utilizados para organizar, misturar e acondicionar ingredientes durante as aulas práticas.

Para o laboratório de Hospedagem, estruturado como um quarto de hotel, a solução contempla mops de PVA, cestos para transporte de materiais de limpeza, rodo combinado para vidros, baldes, borrifadores e escovas limpa-guias. Esses utensílios serão empregados pelos estudantes nas aulas práticas de higienização e organização do laboratório de Hospedagem, permitindo exercitar procedimentos próprios das rotinas de limpeza de uma unidade habitacional.

Os mops serão utilizados nas práticas de limpeza de superfícies compatíveis com sua aplicação. Os cestos permitirão organizar e transportar os materiais utilizados nas tarefas, enquanto os baldes e os borrifadores auxiliarão no acondicionamento e na aplicação dos produtos empregados nas atividades. O rodo combinado será destinado à limpeza de vidros, e as escovas limpa-guias, à higienização de trilhos, frestas e outros locais de acesso restrito.

Os itens possuem funções distintas e podem ser fornecidos por empresas diferentes, desde que atendidas as especificações e as compatibilidades necessárias. Assim, a aquisição por item mostra-se adequada, pois permite a participação de fornecedores dos diferentes segmentos envolvidos e favorece a competitividade, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Sob o aspecto técnico, a solução compreende bens cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos por características objetivas, como material de fabricação, dimensões, capacidade, resistência e finalidade de uso. As especificações deverão considerar as necessidades das atividades práticas e as condições de fornecimento identificadas no levantamento de mercado e na pesquisa de preços.

Não haverá exigência de manutenção ou assistência técnica continuada, considerando a natureza dos materiais e sua forma de utilização. Deverão ser observadas as condições de garantia previstas no Termo de Referência e na legislação aplicável, sem prejuízo de eventual garantia adicional oferecida pelo fabricante. A contratada deverá providenciar, sem ônus para o IFSP, a substituição dos produtos que apresentarem defeitos ou não conformidades, nas condições e nos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

O fornecimento compreenderá o acondicionamento, o transporte e a entrega dos materiais nas dependências do Campus Campos do Jordão, situado na Rua Monsenhor José Vita, nº 280, Vila Abernécia, Campos do Jordão/SP, com todos os custos correspondentes incluídos nos preços contratados. A entrega deverá observar o prazo, as condições de recebimento e os demais requisitos definidos no Termo de Referência.

Dessa forma, a solução permitirá disponibilizar os materiais necessários às práticas de Gastronomia e Hospedagem, atender às demandas pendentes e às solicitações posteriormente incorporadas e proporcionar melhores condições para o aproveitamento dos laboratórios e para a formação profissional dos estudantes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos estimados foram informados pelas áreas demandantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, por meio de planilha encaminhada ao Diretor de Administração, contendo as descrições dos materiais e as respectivas quantidades solicitadas para utilização nas atividades didáticas e práticas dos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem.

A relação contempla utensílios de cozinha e toalhas de rosto não adquiridos em procedimentos anteriores, em razão do fracasso dos respectivos itens, além de materiais e utensílios de limpeza solicitados posteriormente para as aulas práticas do laboratório de Hospedagem. Inclui, ainda, capa de união para colchões de solteiro, destinada ao mesmo laboratório.

Os quantitativos estimados são os seguintes:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE	UNIDADE
1	631649	Kit com 6 Placas de corte de alimentos	2	Unidade
2	633293	Luva de cozinha para proteção térmica	3	Par
3	639266	Espátula de manteiga em aço inox	6	Unidade
4	302944	Escumadeira para fritura em aço inox	3	Unidade
5	441357	Tripé para suporte de coador e bule	1	Unidade
6	454226	Conjunto de tigelas em aço inox de tamanhos variados	4	Kit com 5 peças
7	602927	Mop — rodo PVA	3	Unidade
8	395136	Cesto para transporte de materiais de limpeza	2	Unidade
9	312908	Rodo combinado para vidros	1	Unidade
10	229972	Balde multiuso	3	Unidade
11	307885	Borrifador	6	Unidade
12	333756	Escova limpa-guias	2	Unidade

Os quantitativos previstos correspondem às demandas informadas pelas áreas responsáveis pelos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem, conforme planilha de solicitação encaminhada ao Diretor de Administração. Essa planilha constitui o documento de suporte para a relação de materiais e quantidades apresentada neste estudo, destinada ao atendimento das atividades didáticas e práticas dos respectivos laboratórios.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.126,98

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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-se os parâmetros de pesquisa admitidos pela regulamentação vigente.

Para os utensílios de cozinha e as toalhas de rosto anteriormente fracassados, foram revistas as cotações de preços para o relançamento, considerando as especificações adotadas na presente contratação.

Para obtenção dos preços estimados a metodologia será detalhada na Análise Crítica da Pesquisa de Preços e no mapa comparativo acostados aos autos.

Os preços de referência consideram as respectivas unidades de fornecimento.

Os valores estimados são os seguintes:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	631649	Placas de corte de alimentos	12	Unidade	R\$ 397,03	R\$ 794,06

2	633293	Luva de cozinha para proteção térmica	3	Par	R\$ 76,59	R\$ 229,77
3	639266	Espátula de manteiga em aço inox	6	Unidade	R\$ 8,04	R\$ 48,24
4	302944	Escumadeira para fritura em aço inox	3	Unidade	R\$ 39,09	R\$ 117,27
5	441357	Tripé para suporte de coador e bule	1	Unidade	R\$ 125,06	R\$ 125,06
6	454226	Conjunto de tigelas em aço inox de tamanhos variados	4	Kit com 5 peças	R\$ 152,12	R\$ 608,48
7	641123	Mop — rodo PVA	3	Unidade	R\$ 46,54	R\$ 139,62
8	395136	Cesto para transporte de materiais de limpeza	2	Unidade	R\$ 53,79	R\$ 107,58
9	312908	Rodo combinado para vidros	1	Unidade	R\$ 80,07	R\$ 80,07
10	229972	Balde multiuso	3	Unidade	R\$ 234,37	R\$ 703,11
11	307885	Borrifador	6	Unidade	R\$ 6,99	R\$ 41,94
12	333756	Escova limpa-guias	2	Unidade	R\$ 65,89	R\$ 131,78
TOTAL						R\$ 3.126,98

O valor total estimado da contratação corresponde à soma dos valores totais dos itens, conforme memória de cálculo constante do mapa comparativo de preços. Os documentos comprobatórios das pesquisas e a análise da metodologia adotada integram a instrução do processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, a contratação será parcelada por itens, tendo em vista que os bens possuem natureza divisível, especificações individualizadas e abrangem diferentes segmentos de fornecimento, como utensílios de cozinha, artigos de cama e banho e materiais e utensílios de limpeza.

O parcelamento é tecnicamente viável, pois os materiais não exigem fornecimento por uma mesma empresa. Embora alguns produtos sejam utilizados de forma complementar, como os mops e seus respectivos refis, a compatibilidade necessária será assegurada pelas especificações técnicas e pela verificação dos produtos ofertados, sem necessidade de aquisição em lote único.

Sob o aspecto econômico, a divisão por itens permite a comparação das propostas para cada produto e amplia a participação de fornecedores que comercializam apenas parte dos materiais pretendidos. Os quantitativos de cada item serão disputados integralmente, devendo os preços ofertados contemplar os custos de transporte e entrega no campus.

Dessa forma, o parcelamento por itens apresenta-se como a solução mais adequada para a presente contratação, por favorecer a competitividade, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, preservando as condições necessárias à utilização dos materiais nas aulas práticas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Contratações correlatas

Identificam-se como contratações correlatas os procedimentos anteriores de aquisição de materiais e utensílios para os laboratórios de Gastronomia e Hospedagem do IFSP – Campus Campos do Jordão, nos quais foram contemplados os utensílios de cozinha e as toalhas de rosto incluídos na presente contratação.

Os itens destinados ao laboratório de Gastronomia — placas de corte, luvas de cozinha para proteção térmica, espátulas de manteiga, escumadeiras, tripé para suporte de coador e bule e conjuntos de tigelas — não foram adquiridos em razão do fracasso dos respectivos itens. Considerando a permanência da necessidade, foram revisadas algumas descrições e as cotações de preços para seu relançamento.

Os materiais e utensílios de limpeza — mops, cestos, rodos, baldes, borrifadores e escovas — decorrem de solicitações apresentadas posteriormente ao processo anterior de aquisição dos demais utensílios para o laboratório de Hospedagem. Esses materiais complementam os recursos utilizados nas aulas práticas de organização e higienização da unidade habitacional simulada.

Contratações interdependentes

Com base na solução descrita, não se identifica necessidade de realização de outra contratação como condição para a utilização dos materiais pretendidos, que serão empregados nas atividades práticas dos laboratórios já existentes.

Há relação de complementaridade entre os mops e os respectivos refis, ambos contemplados neste processo. A compatibilidade entre esses produtos deverá ser assegurada pelas especificações técnicas, especialmente quanto às dimensões e ao sistema de encaixe, permitindo sua aquisição por itens distintos.

A capa de união para colchões de solteiro deverá ser compatível com os colchões destinados à sua utilização no laboratório de Hospedagem. Essa adequação deverá ser assegurada na definição das especificações, não implicando, por si só, necessidade de nova contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada aos objetivos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Campos do Jordão, contribuindo para a melhoria das condições de suporte às atividades acadêmicas e administrativas e para o adequado atendimento das necessidades institucionais.

A aquisição será custeada com recursos extraordinários provenientes de emenda parlamentar. Como a destinação desses recursos ao Campus não era conhecida no início do exercício, a demanda não integrou originalmente o Plano Anual de Contratações – PAC, diante da inexistência, naquele momento, de previsão orçamentária que possibilitasse sua realização.

Com a posterior disponibilização dos recursos e a identificação das demandas pelas áreas do Campus, inclusive de necessidades surgidas ao longo do exercício, tornou-se possível estruturar a presente contratação, que foi incluída no Plano Anual de Contratações do exercício correspondente.

Dessa forma, a contratação encontra-se atualmente contemplada no planejamento do Campus e compatibilizada com os recursos orçamentários provenientes da emenda parlamentar, destinando-se ao atendimento das necessidades acadêmicas e administrativas identificadas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proporcionará melhores condições para o desenvolvimento das aulas práticas nos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem do IFSP – Campus Campos do Jordão, com benefícios diretos à formação dos estudantes e ao trabalho dos docentes responsáveis pelas atividades.

No laboratório de Gastronomia, a aquisição dos utensílios permitirá a execução das atividades de preparo, manipulação, organização e apresentação de alimentos, favorecendo a aplicação dos conhecimentos teóricos e o desenvolvimento das habilidades profissionais. A disponibilização de materiais adequados também contribuirá para a organização das etapas de trabalho, a higiene na manipulação dos alimentos e a proteção durante o manuseio de recipientes aquecidos.

No laboratório de Hospedagem, os materiais e utensílios de limpeza permitirão aos estudantes exercitar técnicas de higienização de diferentes superfícies, organizar os recursos necessários às tarefas e utilizar os utensílios conforme sua finalidade. A aquisição contribuirá, assim, para o aprendizado das rotinas de conservação e organização de uma unidade habitacional.

O atendimento das demandas pendentes e das solicitações posteriormente incorporadas reduzirá a necessidade de adaptações nas aulas decorrentes da ausência dos materiais, favorecendo o planejamento e a execução das atividades pelos docentes e o aproveitamento dos espaços laboratoriais existentes.

Sob o aspecto econômico, a aquisição por item favorecerá a participação de fornecedores dos diferentes segmentos e a obtenção de propostas mais vantajosas. A definição de características compatíveis com o uso pretendido contribuirá para a aquisição de materiais com qualidade e durabilidade adequadas, reduzindo o risco de substituições prematuras e de desperdício de recursos.

As práticas de conservação dos materiais e de destinação adequada das embalagens também contribuirão para a redução da geração de resíduos.

Dessa forma, espera-se melhorar as condições de aprendizagem e ampliar o aproveitamento dos recursos materiais, financeiros e humanos disponíveis, proporcionando aos estudantes experiências práticas compatíveis com sua formação profissional.

13. Providências a serem Adotadas

Para a efetivação da contratação, deverão ser adotadas as providências administrativas usuais de instrução processual, incluindo a conclusão do Termo de Referência, a aprovação dos documentos de planejamento, a confirmação da disponibilidade orçamentária, a realização da dispensa eletrônica e a designação dos responsáveis pelo recebimento dos materiais, observadas as normas internas aplicáveis.

Não foram identificadas necessidades de adequação física, tecnológica ou estrutural prévia das dependências do Campus para o recebimento e a utilização dos materiais. Os itens serão destinados aos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem, já utilizados para as atividades didáticas e práticas, cabendo às áreas responsáveis organizar sua guarda e disponibilização para as aulas.

não se verifica necessidade de capacitação específica prévia dos servidores para a gestão ou fiscalização da contratação, considerando a natureza comum dos materiais e a baixa complexidade de seu fornecimento. A utilização e a conservação dos produtos deverão observar as orientações fornecidas pelo fabricante, quando aplicáveis, especialmente quanto à proteção térmica das luvas e aos procedimentos de higienização dos materiais.

A Administração deverá verificar, no recebimento, a conformidade dos produtos entregues com as especificações, os quantitativos e as demais condições previstas no Termo de Referência, contando com o apoio das áreas demandantes para a conferência das características técnicas e da compatibilidade dos materiais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos materiais poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de matérias-primas e de recursos naturais em sua fabricação, à utilização de embalagens, ao transporte e à geração de resíduos decorrentes do desgaste e do descarte dos produtos ao final de sua vida útil. Durante a utilização, também haverá consumo de água e de produtos de limpeza nos procedimentos de higienização dos utensílios e dos artigos de cama e banho.

Como medidas de prevenção e mitigação dos impactos ambientais, deverão ser observadas, quando aplicáveis, as seguintes práticas:

- definição de características de resistência e durabilidade compatíveis com a finalidade dos materiais, favorecendo sua conservação e reduzindo substituições prematuras;
- fornecimento dos produtos em embalagens com quantidade e volume suficientes para sua proteção durante o transporte, preferencialmente constituídas por materiais recicláveis ou reciclados, evitando excessos desnecessários;
- orientação às áreas usuárias quanto ao uso, à higienização, à secagem e ao armazenamento dos materiais, conforme as recomendações dos fabricantes, buscando prolongar sua vida útil;
- utilização racional de água e de produtos de limpeza durante as atividades práticas, observadas as condições necessárias à higiene e à segurança;
- substituição dos refis dos mops quando necessário, preservando as demais partes que permaneçam em condições adequadas de utilização;
- separação das embalagens e dos materiais descartados, com encaminhamento para reutilização ou reciclagem quando suas características e condições permitirem;
- destinação ambientalmente adequada dos materiais sem possibilidade de reaproveitamento, observados sua composição, os procedimentos institucionais e as regras aplicáveis.

As medidas adotadas deverão ser compatíveis com a natureza dos produtos e com sua finalidade didática, contribuindo para a redução de desperdícios e para o desenvolvimento de práticas de uso responsável dos recursos nos laboratórios de Gastronomia e Hospedagem.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável e razoável a contratação destinada à aquisição de utensílios de cozinha e materiais e utensílios de limpeza para os laboratórios de Gastronomia e Hospedagem do IFSP – Campus Campos do Jordão.

A solução mostra-se tecnicamente adequada às necessidades identificadas, por contemplar materiais destinados à execução das aulas práticas em ambientes já existentes, sem necessidade de adaptações estruturais ou de assistência técnica continuada. A aquisição permitirá atender às demandas que permaneceram pendentes após o fracasso de itens em procedimentos anteriores e às solicitações posteriormente incorporadas.

Sob o aspecto econômico, a pesquisa de preços fundamenta a estimativa da contratação, enquanto a seleção por item favorece a participação de fornecedores dos diferentes segmentos e a obtenção de propostas mais vantajosas. Foram também revistas algumas descrições e as cotações dos itens relançados, buscando aprimorar as condições do novo procedimento.

Os impactos ambientais identificados podem ser mitigados mediante as práticas de conservação, uso racional dos recursos e destinação adequada dos resíduos descritas neste estudo.

Dessa forma, considera-se a contratação adequada e proporcional à necessidade apresentada, contribuindo para o aproveitamento dos laboratórios, o desenvolvimento das atividades didáticas e a formação profissional dos estudantes, sendo favorável o posicionamento quanto ao prosseguimento do processo.

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](#).

RENATO AUGUSTO DE OLIVEIRA E SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 28/10/2026 às 16:48:57.

ALEXANDRE CARDOSO

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 28/10/2026 às 16:55:33.

SerproID

Serpro

Bruna de Castro Mendes

CPF: ***.405.028-**

28/10/2026

ICP

BRUNA DE CASTRO MENDES

Autoridade competente

