

INST. FED. DE SÃO PAULO/CAMPUS MATÃO

Estudo Técnico Preliminar 7/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23434.000068.2026-31

2. Descrição da necessidade

A aquisição de alimentos para as aulas práticas dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos é fundamental para garantir uma formação sólida, aplicada e alinhada às exigências do mercado profissional e científico, uma vez que tais aulas são obrigatórias para o cumprimento do Plano Pedagógico do Curso e do Currículo de Referência. As atividades práticas possibilitam que os estudantes vivenciem, de forma concreta, os conteúdos teóricos relacionados à composição, ao processamento, à conservação, ao controle de qualidade e à segurança dos alimentos, desenvolvendo habilidades técnicas indispensáveis para a atuação profissional. Ademais, o uso de matérias-primas reais permite a simulação de processos industriais, a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, bem como a aplicação das normas sanitárias e das boas práticas de fabricação. Assim, a compra de alimentos configura-se não apenas como um insumo de consumo, mas como um recurso pedagógico essencial para a efetiva implementação do currículo, a consolidação do aprendizado e a formação de profissionais qualificados para atender às demandas do setor alimentício.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação do Curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio	Vivian de Oliveira Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição detalhada dos itens a serem contratados encontra-se apresentada no **Apêndice I** deste Estudo Técnico Preliminar, no qual estão especificadas as respectivas características, quantitativos e demais informações pertinentes.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com fundamento no Relatório de Pesquisa de Preços extraído do sistema Compras.gov, complementado por consultas a publicações em mídia especializada, bem como a sítios eletrônicos especializados e de amplo domínio, visando assegurar a adequada aferição dos valores praticados no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição contínua e planejada de gêneros alimentícios destinados à realização de aulas práticas das disciplinas da área de alimentos. Tais insumos configuram-se como matéria-prima essencial e indispensável ao desenvolvimento das atividades pedagógicas, especialmente aquelas que demandam manipulação, preparo, análise e transformação de alimentos em ambiente laboratorial. A ausência desses insumos inviabiliza a execução das aulas práticas, comprometendo o processo de ensino-aprendizagem, o alcance dos objetivos pedagógicos e a adequada formação técnica dos discentes. Além disso, a solução abrange o fornecimento de alimentos diversos, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e cronograma acadêmico, de modo a assegurar regularidade, qualidade, segurança sanitária e adequação às práticas previstas nos planos de ensino. A contratação deverá observar critérios de qualidade, validade, acondicionamento e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas encontra-se apresentada no **Apêndice I** deste Estudo Técnico Preliminar, no qual estão especificadas as respectivas características, quantitativos e demais informações pertinentes.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.723,39

O valor total estimado da contratação é R\$ 11.723,39 (Onze mil e setecentos e vinte e três reais e trinta e nove centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme disposto na alínea b, inciso V do Art. 40 e § 1º do Art. 47 da Lei nº 14.133 de 2021, os objetos desta contratação deverão ser parcelados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação foi aprovada no Plano de contratações anual de 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Para a instituição de ensino, a realização das aulas práticas com a aquisição adequada de alimentos é estratégica, pois assegura a qualidade do processo formativo, o cumprimento das diretrizes legais e pedagógicas e a credibilidade dos cursos ofertados. Ao investir em insumos para atividades práticas, a instituição fortalece a integração entre ensino, pesquisa e extensão, promove a aprendizagem significativa e reduz a evasão ao oferecer uma formação alinhada às expectativas acadêmicas e do setor produtivo. Além disso, a manutenção de práticas laboratoriais regulares contribui para a avaliação institucional positiva, para o reconhecimento dos cursos por órgãos reguladores e para a consolidação da imagem da instituição como referência na formação técnica e superior em Alimentos, comprometida com a excelência acadêmica e a formação de profissionais competentes e éticos.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A compra de alimentos e a realização de aulas práticas nos cursos de Alimentos geram impactos ambientais, principalmente, relacionados à geração de resíduos sólidos e orgânicos e ao uso de água e energia. Durante as aulas, podem ser gerados resíduos alimentares, embalagens plásticas, papel, vidro e efluentes contendo matéria orgânica ou reagentes utilizados em análises, o que, se não for adequadamente gerenciado, pode contribuir para a poluição do solo e da água. Esses impactos podem ser mitigados pela adoção de práticas sustentáveis por parte da instituição, a escolha de produtos com menor volume de embalagens ou embalagens recicláveis. A escola também pode implantar a segregação correta dos resíduos, com encaminhamento para reciclagem e compostagem dos resíduos orgânicos. Adicionalmente, o uso racional de água e energia, a reutilização de materiais sempre que possível e a inserção da educação ambiental nas próprias aulas práticas contribuem para reduzir os impactos ambientais e, simultaneamente, formar profissionais conscientes e comprometidos com a sustentabilidade no setor de alimentos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O Estudo atende todas as exigências necessárias para a viabilidade da aquisição com o intuito de contribuir de forma positiva para o processo de ensino-aprendizagem no 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](#).

VIVIAN DE OLIVEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação