

Documento de Formalização da Demanda 169/2025

Número do Documento de Formalização da Demanda: 169/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante

VALENÇA

Descrição sucinta do objeto

Gêneros alimentícios, materiais descartáveis e utensílios de copa e cozinha para os cursos Técnico Integrado em Alimentos e Engenharia de Alimentos do campus Valença

Justificativa da prioridade

Os gêneros alimentícios bem como os descartáveis são essenciais para a realização das aulas práticas, bem como de projetos de pesquisa e extensão relacionados aos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos

Data da
conclusão da
contratação

30/11/2026 00:
00

UASG Editado por

153010 RITA DE CASSIA
NICOLAU DA
SILVA LUZIA

2. Justificativa de Necessidade

Os laboratórios ligados aos cursos de graduação em Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio do campus Valença do CEFET/RJ demandam diversos materiais tendo em vista o desenvolvimento das atividades de ensino, bem como projetos de pesquisa e de extensão. Entre os materiais de suma importância para a realização dessas atividades estão os gêneros alimentícios e materiais descartáveis. No âmbito do campus Valença, a utilização dos gêneros alimentícios é feita exclusivamente em aulas práticas, em disciplinas de tecnologia e processamento e de análises de alimentos em laboratórios, as quais demandam matérias-primas vegetais e animais e diversos outros ingredientes para sua realização, assim como algumas atividades de projetos de pesquisa e extensão dos cursos supracitados. Diferentemente de diversos outros cursos técnicos e de graduações, a área de alimentos necessita de aulas práticas em plantas processadoras e em laboratórios, para que os alunos vivenciem o dia a dia na indústria de alimentos, atuando na recepção e processamento das matérias-primas e produtos, nas análises, conservação, armazenagem e distribuição dos alimentos, sendo de extrema importância para a formação dos estudantes. Além do ensino, atividades de extensão são desenvolvidas no decorrer do ano e apresentadas na semana de extensão, evento caracterizado pela exposição dos projetos para comunidade acadêmica e aberto ao público. Por fim, atividades de pesquisa também envolvem em sua maioria processamento de produtos alimentícios, ratificando a necessidade desses materiais.

Com relação à demanda de materiais descartáveis e utensílios de copa e cozinha, a mesma visa atender necessidades de ressuprimento, melhoria nas condições, modernização desses laboratórios e constante desenvolvimento das atividades de pesquisa e de aulas laboratoriais práticas, ligados ao curso Técnico Integrado em Alimentos, e também ao curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, bem como atender as necessidades do campus em realização de diversos eventos.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	Ovos E Laticínios	Queijo		1,00	478,00	478,00
2	Frutas, verduras e legumes	Verdura in natura*		1,00	60,00	60,00
3	Produtos De Panificação E Cereais	Preparado Panificação		1,00	20,00	20,00
4	Ovos E Laticínios	Ovo		1,00	30,00	30,00
5	Produtos De Panificação E Cereais	Farinha De Milho		1,00	15,00	15,00
6	Produtos De Panificação E Cereais	Fermento		1,00	31,00	31,00
7	Condimentos E Produtos Correlatos	Massa De Tomate		1,00	32,00	32,00
8	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS	FARINHA DE TRIGO		1,00	250,00	250,00
9	Produtos De Panificação E Cereais	Aveia Beneficiada		1,00	17,00	17,00
10	Açúcar, Confeitos, Castanhas, Nozes E Similares	Doce Não Confeitado		1,00	25,00	25,00
11	Café, chá e chocolate	Chocolate		1,00	124,00	124,00
12	Óleos e gorduras comestíveis	Óleo vegetal comestível		1,00	68,00	68,00
13	Óleos E Gorduras Comestíveis	Azeite		1,00	870,00	870,00
14	Óleos e gorduras comestíveis	Gordura vegetal		1,00	123,00	123,00
15	Frutas, Verduras E Legumes	Legume In Natura		1,00	550,00	550,00
16	Frutas, Verduras E Legumes	Verdura In Natura		1,00	145,00	145,00
17	Condimentos E Produtos Correlatos	Condimento		1,00	30,00	30,00
18	Açúcar, Confeitos, Castanhas, Nozes E Similares	Açúcar		1,00	1.900,00	1.900,00
19	Frutas, verduras e legumes	Fruta		1,00	4.700,00	4.700,00

20	Frutas, Verduras E Legumes	Legume Processado	1,00 80,00	80,00
21	Carnes, Aves E Peixes	Frios	1,00 60,00	60,00
22	Bebidas alcoólicas	Vinho	1,00 42,00	42,00
23	Açúcar, Confeitos, Castanhas, Nozes E Similares	Côco Ralado	1,00 62,00	62,00
24	Condimentos e produtos correlatos	Sal	1,00 18,00	18,00
25	Condimentos e produtos correlatos	Vinagre	1,00 102,00	102,00
26	Ovos E Laticínios	Leite Em Pó	1,00 89,00	89,00
27	Produtos de panificação e cereais	Biscoito	1,00 117,00	117,00
28	Bebidas não alcoólicas	Suco	1,00 175,00	175,00
29	Carnes, aves e peixes	Embutido	1,00 48,00	48,00
30	Cutelaria e talheres	Colher descartável	1,00 31,00	31,00
31	LOUÇA E ARTIGOS DE MESA	COPO DESCARTÁVEL	1,00 437,60	437,60
32	LOUÇA E ARTIGOS DE MESA	COPO DESCARTÁVEL	1,00 474,80	474,80
33	Vassouras, escovas, rodos, esponjas e esfregões	Esponja limpeza	1,00 540,00	540,00
34	Artigos para fumantes	Fósforo	1,00 450,00	450,00
35	ARTIGOS DE PAPEL PARA HIGIENE	GUARDANAPO DE PAPEL	1,00 83,00	83,00
36	CUTELARIA E TALHERES	TALHER DESCARTÁVEL	1,00 68,30	68,30
37	LOUÇA E ARTIGOS DE MESA	PRATO	1,00 350,00	350,00
38	SACOS E BOLSAS	SACO	1,00 1.200,00	1.200,00
39	VASSOURAS, ESCOVAS, RODOS, ESPONJAS E ESFREGÕES	PANO LIMPEZA	1,00 600,00	600,00
40	Materiais A Granel Para Acondicionamento E Embalagem	Papel Alumínio	1,00 1.254,40	1.254,40
41	Papéis e papelões	Papel manteiga	1,00 30,00	30,00
42	Vestuário Para Fins Especiais	Touca	1,00 524,65	524,65
43	Caixas, Caixotes E Engradados	Embalagem Isopor	1,00 182,50	182,50
44	Louça E Artigos De Mesa	Pote Alimentos	1,00 450,00	450,00
45	Equipamentos e aparelhos de cozinha	Liquidificador industrial	1,00 1.110,00	1.110,00
46	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	BALDE	1,00 1.000,00	1.000,00
47	Jogos, conjuntos e equipamentos para preparar e servir alimentos	Bandeja	1,00 270,75	270,75
48	Ferramentas manuais sem corte, não acionadas por força motriz	Espátula	1,00 64,50	64,50
49	Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	Cortador	1,00 658,50	658,50
50	Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	Caldeirão	1,00 133,95	133,95
51	Louça e artigos de mesa	Pote alimentos	1,00 516,00	516,00
52	Produtos químicos	Essência aromática	1,00 15,00	15,00
53	Produtos de panificação e cereais	Amido	1,00 25,00	25,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. 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](#).

LEANDRO FAGUNDES MANCANO

Técnico em Alimentos e Laticínios do campus Valença

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

MEC-CEFET-CENT.FED.ED.TEC.CELSO S.FONSECA/RJ

Documento de Formalização da Demanda 7/2026

Número do Documento de Formalização da Demanda: 7/2026

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
VALENÇA	30/06/2026 00:00	153010	RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

Descrição sucinta do objeto

Gêneros alimentícios para os cursos Técnico Integrado em Alimentos e Engenharia de Alimentos do campus Valença

Justificativa da prioridade

Os gêneros alimentícios são essenciais para a realização das aulas práticas, bem como de projetos de pesquisa e extensão relacionados aos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos

2. Justificativa de Necessidade

Os laboratórios ligados aos cursos de graduação em Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio do campus Valença do CEFET/RJ demandam diversos materiais tendo em vista o desenvolvimento das atividades de ensino, bem como projetos de pesquisa e de extensão. Entre os materiais de suma importância para a realização dessas atividades estão os gêneros alimentícios e materiais descartáveis. No âmbito do campus Valença, a utilização dos gêneros alimentícios é feita exclusivamente em aulas práticas, em disciplinas de tecnologia e processamento e de análises de alimentos em laboratórios, as quais demandam matérias-primas vegetais e animais e diversos outros ingredientes para sua realização, assim como algumas atividades de projetos de pesquisa e extensão dos cursos supracitados. Diferentemente de diversos outros cursos técnicos e de graduações, a área de alimentos necessita de aulas práticas em plantas processadoras e em laboratórios, para que os alunos vivenciem o dia a dia na indústria de alimentos, atuando na recepção e processamento das matérias-primas e produtos, nas análises, conservação, armazenagem e distribuição dos alimentos, sendo de extrema importância para a formação dos estudantes. Além do ensino, atividades de extensão são desenvolvidas no decorrer do ano e apresentadas na semana de extensão, evento caracterizado pela exposição dos projetos para comunidade acadêmica e aberto ao público. Por fim, atividades de pesquisa também envolvem em sua maioria processamento de produtos alimentícios, ratificando a necessidade desses materiais.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	Produtos químicos	Cloreto de cálcio		1,00	21,41	21,41
2	Ovos e laticínios	Coalho		1,00	18,20	18,20
3	Café, chá e chocolate	Malte		1,00	540,00	540,00
4	Frutas, verduras e legumes	Polpa de fruta		1,00	325,00	325,00
5	Condimentos e produtos correlatos	Extrato de levedura		1,00	1.831,00	1.831,00
6	Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	Goma arábica		1,00	230,00	230,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. 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](#).

LEANDRO FAGUNDES MANCANO
TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.