

UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA.MARIA/RS

Estudo Técnico Preliminar 383/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A presente aquisição de produtos alimentícios visa atender, principalmente, a demanda dos projetos de ensino: nº 056530 - TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS, coordenado pelo Professor Pablo Teixeira da Silva; nº 056534 - TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS, coordenado pela Professora Andreia Cirolini; nº 060761 - LABORATÓRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO EM APICULTURA E MELIPONICULTORA, coordenado pelo Professor Rafael Sanches Venturini; nº 062514 - LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO, FRUTAS E HORTALIÇAS, coordenado pela Professora Magda Aita Monego; dos projetos de extensão: nº 056744 - DIA DE CAMPO COMO FERRAMENTA DE DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS PARA PRODUTORES RURAIS DA REGIÃO DE ABRANGÊNCIA DO COLÉGIO POLITÉCNICO, coordenado pelo Professor Ivan Carlos Maldaner; e nº 057138 - AÇÕES DE CAPACITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS E SEUS IMPACTOS SOCIAIS, coordenado pela Professora Magda Aita Monego; e dos projetos de pesquisa: nº 062779 - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM FERMENTO NATURAL, coordenado pela Professora Magda Aita Monego; nº 064816 - SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR: PRÁTICAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, coordenado pela Professora Andreia Cirolini; e nº 064835 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS, coordenado pela Professora Magda Aita Monego; para a realização das atividades no ano de 2026.

O Projeto nº 056530 apresenta como objetivo principal: “O projeto destina-se propiciar aos estudantes aulas práticas na área de tecnologia de carnes, para que possam aplicar os conhecimentos teóricos, vivenciar na prática a rotina e as dificuldades encontradas, formar suas conclusões a respeito da atividade e, a partir disto, construir um conhecimento sobre como estas podem ser constantemente melhoradas.”

Já o Projeto nº 056534 destaca como objetivo geral: “Propiciar aos estudantes aulas práticas na área de tecnologia de leite, para que possam aplicar os conhecimentos teóricos, vivenciar na prática a rotina e as dificuldades encontradas, formar suas conclusões a respeito da atividade e, a partir disto, construir um conhecimento sobre como estas podem ser constantemente melhoradas.”

Na sequência, o Projeto nº 056744 tem como objetivo geral: “Promover a difusão de conhecimento técnico e tecnologias compatíveis ao sistema de produção dos produtores rurais na região de abrangência do Colégio Politécnico da UFSM.”

Por sua vez, o Projeto nº 057138 apresenta como finalidade principal a realização de ações voltadas à capacitação e qualificação profissional para o processamento de alimentos, visando promover inclusão social, geração de renda, segurança alimentar, empreendedorismo e desenvolvimento sustentável por meio da oferta de oficinas e atividades práticas para a comunidade.

Além disso, o Projeto nº 060761 estabelece como objetivo geral: “Formar profissionais capazes de compreender as bases técnico-científicas, sociais, econômicas e ambientais ligadas à apicultura e meliponicultura.”

Da mesma forma, o Projeto nº 062514 possui como objetivo principal: “Viabilizar atividades de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação no Laboratório de Panificação Frutas e Hortaliças, do Colégio Politécnico da UFSM.”

Em continuidade, o Projeto nº 062779 apresenta como objetivo: “Desenvolver produtos de panificação com fermento natural.”

Já o Projeto nº 064816 tem como foco principal propor alternativas que favoreçam o aproveitamento integral dos alimentos, de modo a reduzir o desperdício e incentivar uma cultura alimentar mais saudável e sustentável.

Por fim, o Projeto nº 064835 estabelece como objetivo: “Pesquisar e desenvolver derivados de frutas e hortaliças, utilizando matérias-primas provenientes de laboratórios parceiros e do mercado local, por meio da investigação de técnicas de processamento e da definição de concentrações adequadas de matérias-primas e insumos, visando inovação, sustentabilidade e agregação de valor.”

As demandas apresentadas nos projetos foram submetidas no Edital Conjunto de Circulação Interna 2025/2026 e, posteriormente analisadas e aprovadas pelas comissões de Ensino, de Pesquisa e de Extensão do Colégio Politécnico da UFSM.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Projeto de ensino nº 056530 - TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	Professor Pablo Teixeira da Silva; (SIAPE 1639964)
Projeto de ensino nº 056534 - TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	Professora Andreia Cirolini (SIAPE 2943840)
Projeto de ensino nº 060761 - LABORATÓRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO EM APICULTURA E MELIPONICULTORA	Professor Rafael Sanches Venturini (SIAPE 1249708)
Projeto de ensino nº 062514 - LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO, FRUTAS E HORTALIÇAS	Professora Magda Aita Monego (SIAPE 1734956)
Projeto de Extensão nº 056744 - DIA DE CAMPO COMO FERRAMENTA DE DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS PARA PRODUTORES RURAIS DA REGIÃO DE ABRANGÊNCIA DO COLÉGIO POLITÉCNICO	Professor Ivan Carlos Maldaner (SIAPE 1871988)
Projeto de Extensão nº 057138 - AÇÕES DE CAPACITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS E SEUS IMPACTOS SOCIAIS	Professora Magda Aita Monego (SIAPE 1734956)
Projeto de pesquisa nº 062779 - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM FERMENTO NATURAL	Professora Magda Aita Monego (SIAPE 1734956)
Projeto de pesquisa nº 064816 - SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR: PRÁTICAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS	Professora Andreia Cirolini (SIAPE 2943840)
Projeto de pesquisa nº 064835 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Professora Magda Aita Monego (SIAPE 1734956)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

São condições essenciais para a presente contratação:

1. O julgamento das propostas das empresas deverá ser pelo menor preço unitário com objetivo de ampliar a competitividade entre os licitantes e buscar propostas mais vantajosas para o setor.

São condições de fornecimento/entrega dos materiais da presente contratação:

Para os itens **10, 19, 20, 47, 48, 57, 60, 61, 64, 73, 74, 77, 86 – 89, 101 – 104** (produtos de origem animal) dessa solicitação, é necessária a apresentação dos seguintes documentos:

- Declaração de que a entrega será realizada por transportadora adequada ao tipo de produto e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da primeira entrega do produto.

1 - PARA FABRICANTES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

A) Apresentar documento Comprobatório de Registro ou de Relacionamento do

Fabricante, conforme a seguir:

- Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA ou;

- Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

PARA DEMAIS FORNECEDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

A) Caso armazenem, distribuam ou comercializem o objeto cotado, apresentar além dos documentos previstos no subitem 1:

- Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974.

5. Levantamento de Mercado

Para o levantamento de mercado foram realizadas consultas junto a empresas do ramo e em sites, além de análise de compras similares no Sistema Banco de Preços, que busca licitações do Portal de Compras Governamentais e contratações similares de outros entes públicos.

6. Descrição da solução como um todo

A solução como um todo compreende a aquisição e entrega dos materiais solicitados, nas instalações do Colégio Politécnico da UFSM, bem como sua utilização nas aulas práticas e demais atividades realizadas nos projetos já mencionados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem contratadas foram estimadas com base nos quantitativos solicitados pelos professores responsáveis por cada um dos projetos já mencionados. Destaca-se que os quantitativos foram analisados e aprovados pela Comissão de Ensino, de Pesquisa e de Extensão do Colégio Politécnico da UFSM.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 26.097,92

A pesquisa de preços foi realizada de acordo com o que preconiza a Instrução Normativa n.º 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Desta forma, foi realizada pesquisa no Sistema Banco de Preços (que busca licitações do Portal de Compras Governamentais e contratações similares de outros entes públicos), considerando o período de 180 dias a 1 ano, dependendo do item. Para os itens que não eram localizados ao menos três processos nos últimos 180 dias, o período de pesquisa era estendido para 1 ano. Cabe destacar que, em todos os relatórios do sistema Banco de Preços consta a informação sobre o período de pesquisa de cada item. A pesquisa junto a fornecedores do ramo e em sites, que são outros parâmetros da IN nº 65/21, foi realizada pelos professores responsáveis pelos projetos. Já as pesquisas no Sistema Banco de Preços foram realizadas em sua totalidade por mim, servidora Géssica Weber Casado (SIAPE 3426074). Ressalta-se que para 2 itens (6 e 31) não foi identificado nenhum processo no banco de Preços, no último ano e, mesmo com a diversidade de fontes consultadas, para esses itens obteve-se apenas duas cotações. Mesmo não possuindo as três cotações, conforme recomenda a IN, os itens foram mantidos na solicitação, devido a relevância para as atividades realizadas pelos projetos.

Para determinação do preço estimado também foram considerados como parâmetro os preços homologados nos últimos pregões. O critério de determinação do preço estimado dos itens está detalhado e justificado na planilha comparativa de preços, visto que foi feita uma análise criteriosa para cada item solicitado. Cabe destacar que buscou-se priorizar os preços oriundos da pesquisa realizada no sistema Banco de Preços, conforme orientação da IN, ou a mediana entre as demais pesquisas realizadas.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação será por Registro de Preço e a aquisição será realizada conforme a demanda dos projetos e à disponibilidade orçamentária. Destaca-se que, conforme consta na descrição da necessidade, itens que haviam sido solicitados em outros projetos, foram agrupados, sendo adicionadas as quantidades solicitadas em cada um dos projetos, as quais também estão detalhadas na planilha comparativa de preços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há nesta contratação nenhuma relação correlata com demais contratações do Colégio Politécnico da UFSM.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao PDI UFSM 2016-2026, nos objetivos do Desafio 02: Educação Inovadora e Transformadora com excelência acadêmica, do Desafio 04: Inovação, Geração de Conhecimento e Transferência de Tecnologia, bem como do Desafio 06: Desenvolvimento Local, Regional e Nacional. A contratação também está prevista no PAC da UFSM – 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com o presente processo, adquirir itens de qualidade a um preço justo, com o intuito de auxiliar no processo de formação dos estudantes da instituição através das aulas práticas e demais atividades previstas nos projetos de ensino contemplados nas aquisições.

O Projeto nº 056530 apresenta como resultado esperado: *“Ao final das atividades propostas neste projeto, espera-se que os estudantes tenham desenvolvido suas habilidades e conhecimentos na área de tecnologia de carnes e estejam aptos a enfrentar o mercado de trabalho.”*

Já o Projeto nº 056534 destaca como resultado esperado: *“Ao final das atividades propostas neste projeto, espera-se que os estudantes tenham desenvolvido suas habilidades e conhecimentos na área de tecnologia de leite e estejam aptos a enfrentar o mercado de trabalho.”*

Na sequência, o Projeto nº 056744 apresenta como resultados esperados: *“Divulgar as novas tecnologias utilizadas na agricultura para os produtores rurais para que cada um possa dentro de sua realidade melhorar a atividade agropecuária em sua propriedade; Divulgar e inserir o Colégio Politécnico e, principalmente, nossos alunos na comunidade para o desenvolvimento regional; Proporcionar o contato de nossos alunos com empresas agropecuárias e produtores rurais.”*

Por sua vez, o Projeto nº 057138 apresenta como resultados esperados a promoção de *“capacitação e qualificação profissional”, “empoderamento e autoestima”, “fortalecimento da coesão comunitária”, “segurança alimentar” e “estímulo ao empreendedorismo social”, por meio da oferta de oficinas voltadas ao processamento de alimentos e geração de renda.*

Além disso, o Projeto nº 060761 estabelece como resultados esperados: *“Com o auxílio das aulas práticas e o manejo com as diferentes espécies de abelhas, será possível o discente observar o comportamento de cada espécie a campo. Com isso, permitindo que eles estejam com o conhecimento adequado para a sua atuação profissional futura. Criar ou adequar tecnologias novas para manejo na criação de abelhas. Melhorias no desempenho acadêmico, em disciplinas correlatas, através da vivência dos alunos durante as atividades práticas no campo. Promover o Colégio Politécnico, bem como o Departamento de Zootecnia, ambos da UFSM, como agentes comunitários, prestando serviços de ensino, pesquisa e extensão a comunidade.”*

Da mesma forma, o Projeto nº 062514 apresenta como resultados esperados: *“Realização das aulas práticas das disciplinas com conteúdos no escopo de análise e processamento de matérias-primas de origem vegetal. Otimizar o desempenho acadêmico em disciplinas correlatas. Contribuir para a formação e qualificação de pessoas para atuar no processamento de alimentos.”*

Em continuidade, o Projeto nº 062779 destaca como resultados esperados: *“Desenvolvimento de Fermentos Naturais. Criação de Produtos Inovadores. Produção de material didático. Capacitação e Disseminação de Conhecimento. Impacto na Saúde Pública e Sustentabilidade.”*

Já o Projeto nº 064816 apresenta como resultado esperado: *“a proposição de alternativas voltadas ao aproveitamento integral dos alimentos, contribuindo para a redução do desperdício, ampliação da oferta alimentar, diminuição de impactos ambientais e incentivo a práticas alimentares mais sustentáveis e seguras.”*

Por fim, o Projeto nº 064835 estabelece como resultados esperados: *“Desenvolvimento de uma linha diversificada de derivados de frutas e hortaliças. - Valorização da produção dos laboratórios parceiros e aproveitamento de matérias-primas locais. - Redução de perdas pós-colheita e incentivo à sustentabilidade. - Fortalecimento da integração entre ensino, pesquisa e extensão. - Estímulo à criação de novos produtos com potencial de inserção no mercado regional. - Valorização de Espécies Nativas - Material Didático e Capacitação - Formação prática dos alunos em inovação tecnológica e processamento de alimentos. - Publicações científicas, relatórios técnicos e apresentações em eventos.”*

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica para esta contratação. Os projetos já possuem estrutura adequada para guarda e uso dos materiais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os Projetos nº 057138, 062779, 064835 e 062514 destacam como impactos ambientais positivos: *“-Redução do desperdício de alimentos: incentivo ao aproveitamento integral de alimentos, evitando a geração excessiva de resíduos orgânicos. - Desenvolvimento de produtos sustentáveis: criação de alimentos à base de plantas e uso de farinhas alternativas, alinhando-se às metas de sustentabilidade (ODS).”* Além disso, apresenta como impactos ambientais indesejáveis: *“- Geração de resíduos sólidos: inevitável em atividades de processamento (embalagens, restos orgânicos não aproveitados,*

plásticos descartáveis). - Consumo de energia e água: uso de equipamentos de panificação e processamento pode gerar impacto ambiental se não houver gestão eficiente.”

Por fim, os projetos nº 056530, 056534, 056744, 060761 e 064816 relataram que não apresentam impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante disso, é viável a presente contratação uma vez que a mesma é de extrema importância para o andamento das atividades desenvolvidas através dos projetos já mencionados.

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](#).

Despacho: ETP elaborado com base nas informações disponibilizadas nos projetos mencionados.

GESSICA WEBER CASADO

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 19/05/2026 às 16:09:56.