

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE PB

Estudo Técnico Preliminar 57/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23096.045836/2026-64

2. Descrição da necessidade

A presente solicitação refere-se à aquisição de **gêneros alimentícios (secos, carnes e frios) para a Unidade Acadêmica de Educação Básica/Colégio de Aplicação (UAEB/Cap)**, com o objetivo de atender responsavelmente crianças de dois anos a cinco anos e onze meses de forma a permitir o desenvolvimento das aprendizagens, considerando os aspectos físico, motor, cognitivo, social e emocional, além de fomentar a exploração, as descobertas e a experimentação. Atualmente, o Colégio conta com 104 crianças matriculadas, distribuídas em seis turmas nos turnos da manhã e da tarde.

Para tanto, é preciso garantir o direito à alimentação escolar, uma vez que é essencial para o desenvolvimento integral da criança, possibilitando energia, concentração, segurança alimentar e nutricional, e melhoria do desempenho escolar. É preciso, portanto, manter o fornecimento diário de refeições, contemplando o cardápio do colégio os gêneros secos, carnes e frios e hortifrutigranjeiro. Além disso, como instituído pelo PNAE, os cardápios devem procurar respeitar as necessidades nutricionais e a cultura alimentar da localidade.

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios e muitos deles serem produzidos por agricultores familiares e suas organizações, este estudo irá subsidiar as contratações que serão feitas através de Dispensa Eletrônica, conforme prevê a legislação vigente.

No âmbito nacional, a assistência estudantil instituída pelo Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está regulamentada pela lei 11947/2009 e a resolução CD/FNDE nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Por fim, este processo deve respeitar os decretos e portarias que tratam de licitações, expressas na legislação sobre contratações públicas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Unidade Acadêmica de Educação Básica/Colégio Aplicação (UAEB/Cap) /Centro de Humanidades	Simone Patrícia da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade condizentes com a legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Critérios de acessibilidade não se aplicam.

Os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e sanitizados, condição esta indispensável para recebimento dos produtos.

Os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados e entregues em carros refrigerados e/ou isotérmicos, segundo as instruções do fabricante, não devendo apresentar qualquer sinal de descongelamento, sendo preservadas no ato da entrega todas as especificações próprias do alimento descritas.

Para empresas fabricantes de produtos de origem animal será necessário:

- Alvará Sanitária (ou Licença Sanitária) expedido pelo órgão competente (Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal), nos termos das Leis Federais nº 1.283/50 e nº 6.360/76, Decreto Federal nº 8.077/13 e Portaria Federal nº 2.814/98;
- Título de Registro no órgão de inspeção sanitária competente, constando a comprovação de registro no SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou em estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.

Todos os produtos entregues deverão ser novos e estar dentro do prazo de validade, respeitando o prazo mínimo especificado na descrição do item.

Já os critérios de sustentabilidade devem ser considerados e os produtos fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível.

O endereço de entrega deve ser na Unidade Acadêmica de Educação Básica/Colégio Aplicação (UAEB/CAP) /Centro de Humanidades – Universidade Federal de Campina Grande – Rua Aprígio Veloso – 882 – Bairro Universitário – CEP 58.429-900 – Campina Grande /PB. Responsável Simone Patrícia da Silva.

O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação pelo requisitante, em remessa parcelada semanalmente.

5. Levantamento de Mercado

Este item tem por objetivo avaliar as soluções disponíveis no mercado e selecionar aquela que melhor atenda aos requisitos definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

Nesse contexto, a Equipe de Planejamento da Contratação analisou as alternativas existentes e optou pela solução mais vantajosa sob o aspecto econômico e operacional, qual seja, a realização de Dispensa Eletrônica, modalidade amplamente adotada pelos órgãos da Administração Pública.

Após a realização da Dispensa Eletrônica, os itens que não receberem propostas válidas serão adquiridos por meio da alternativa mais econômica e viável dentre as modalidades de contratação previstas na legislação, de modo a assegurar o atendimento integral da demanda apresentada.

Para o levantamento de mercado e a justificativa da escolha da solução a ser contratada, analisou-se o histórico de contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal, com o objetivo de identificar metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades do Campus. Nesse contexto, conferiu-se preferência à análise de pregões promovidos por outros campi da própria UFCG.

Os valores de referência foram levantados em conformidade com o disposto na Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021, especialmente quanto ao previsto nos incisos I e III do art. 5º. A pesquisa de preços foi realizada por meio do Painel de Preços do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, bem como em sítios eletrônicos especializados.

6. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada, segura e viável para a aquisição de gêneros alimentícios consiste na realização de Dispensa Eletrônica, regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, tendo em vista que os bens a serem adquiridos são considerados comuns, ou seja, possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme dispõe o art. 6º, inciso XIII, da referida lei. Ademais, não se mostra necessária a exigência de garantia contratual, considerando tratar-se de bens de pronta entrega.

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para atender às necessidades do Campus, com o objetivo de assegurar alimentação adequada e balanceada, contribuindo para a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica na creche. O critério de julgamento adotado será o de menor preço, em observância ao princípio da economicidade.

Para o fornecimento dos itens, os fornecedores deverão assegurar condições adequadas de atendimento, com disponibilidade dos produtos e entrega eficiente, em conformidade com as exigências estabelecidas.

Diante do exposto, verificam-se presentes os elementos necessários à definição da solução a ser implementada, consistente na aquisição de gêneros alimentícios. Assim, com base no levantamento de mercado realizado, conclui-se que a solução escolhida é a que melhor atende aos requisitos definidos, promovendo a competitividade e observando os princípios da economicidade, eficiência, eficácia, padronização e as práticas usuais de mercado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Código CATmat	Quantidade	Unidade	DESCRIÇÃO	Preço Unitário	Preço Referencial
1	459672	221	Und	EXTRATO DE TOMATE simples, de primeira qualidade, embalagem com 300G, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 4,90	R\$ 1.082,90
2	463971	270	Und	CUSCUZ FLOCÃO DE MILHO, de primeira qualidade, isento de fungos, mofo e sujidades. Acondicionado em saco plástico de 500g, com marca registrada, com validade mínima de 08 meses a partir da data de fornecimento, com informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote e data de validade.	R\$ 2,25	R\$ 607,50
3	459085	140	Und	GOMA PARA TAPIOCA, cor branca, de primeira qualidade, isenta de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem plástica íntegra e inviolada de 500g, com rótulo contendo marca registrada, indicação de peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, em estrita	R\$ 7,91	R\$ 1.107,40

				conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil.		
4	463937	180	Und	CONDIMENTO preparado em pó, tipo COLORAU, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de 100 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	R\$ 2,88	R\$ 518,40
5	463857	10	Und	CONDIMENTO preparado em pó, tipo AÇAFRÃO, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de 100 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	R\$ 6,23	R\$ 62,30
6	446019	290	Und	LEITE EM PÓ, tipo integral, fabricado a partir da matéria prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animal e vegetal. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem de 200 gramas, contendo especificação do produto, marca registrada, data de fabricação, data de validade mínima de 08 meses a partir da data de fornecimento, número do lote e peso líquido	R\$ 12,10	R\$ 3.509,00
7	463692	20	Und	ÓLEO DE SOJA, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	R\$ 10,99	R\$ 219,80
8	463691	20	Und	OLEO GIRRASOL, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto	R\$ 16,58	R\$ 331,60
9	448997	108	Und	ATUM EM CONSERVA, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto, COM 170g.	R\$ 10,11	R\$ 1.091,88
10	340581	24	Und	VINAGRE DE FRUTA, 750ml com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 7,94	R\$ 190,56

11	463699	120	Und	MARGARINA VEGETAL, com sal, contendo 60% de lipídeos, acondicionada em embalagem plástica de 500 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto	R\$ 9,67	R\$ 1.160,40
12	462824	80	Und	MILHO VERDE EM CONSERVA, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 5,99	R\$ 479,20
13	462122	20	Und	MILHO PARA PIPOCA, embalagem de 500 ou 400 g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto	R\$ 6,87	R\$ 137,40
14	460385	1.900	Und	PÃO, tipo SEDA, ingredientes farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina e água potável; apresentando peso de 100 gramas	R\$ 1,04	R\$ 1.976,00
15	461092	10	Kg	SAL, Refinado, iodado, com anti-umectante, de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, com validade mínima de 12 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificação do produto.	R\$ 3,49	R\$ 34,90
16	460532	60	Pacote	TORRADINHA, CORTES TAMANHO PEQUENO, embalagem de 500g ou 400g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 10,58	R\$ 634,80
17	460501	20	Und	AVEIA INTEGRAL FLOCOS FINOS, embalagem de 500g ou 400g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 13,13	R\$ 262,60
18	464016	54	Und	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL, de consistência cremosa e textura homogênea. Ingredientes básicos: leite integral e açúcar. Acondicionado em lata íntegra e inviolada, com rótulo contendo marca registrada, indicação de peso líquido de 395g, lote, data de fabricação e prazo de validade, em estrita conformidade com as determinações da ANVISA e do Ministério da Agricultura. O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil. Exige-se registro no órgão de	R\$ 10,02	R\$ 541,08

				inspeção sanitária competente, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.		
19	459077	20	Und	AMIDO DE MILHO, embalagem de 200g, com validade mínima de 6 meses a partir da data de fornecimento, com marca registrada, rotulagem, data de fabricação, número do lote, data de validade e especificações do produto.	R\$ 7,66	R\$ 153,20
20	451065	225	Kg	Carne BOVINA in natura, tipo COXÃO MOLE, apresentação congelada, e acondicionadas em embalagens plásticas, atóxicas. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas de fabricação com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no Ministério da Agricultura, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.	R\$ 45,63	R\$ 10.266,75
21	447582	245	Kg	Carne de FRANGO, tipo FILÉ DE PEITO DE FRANGO, características adicionais congelado de 1ª qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas de fabricação, atóxica, com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no Ministério da Agricultura, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.. Deve seguir as recomendações da ANVISA	R\$ 21,66	R\$ 5.306,70
22	447072	80	Kg	QUEIJO, tipo COALHO, de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas de fabricação, atóxica, com selo de identificação das mesmas e de inspeção do órgão competente, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no Ministério da Agricultura, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.. Deve seguir as recomendações da ANVISA	R\$ 45,83	R\$ 3.666,40
				IOGURTE, sabor MORANGO, tipo		

23	446704	576	Litros	polpa de frutas. O produto deve apresentar cheiro e sabor próprios, sendo isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica íntegra e inviolada de 1 litro, com conservação e transporte adequados sob refrigeração (0 a 10°C). O rótulo deve conter as especificações do produto, marca registrada, indicação de conteúdo líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em estrita conformidade com as normas da ANVISA. O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil. Exige-se registro no órgão de inspeção sanitária competente, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.	R\$ 10,95	R\$ 6.307,20
24	405351	140	Und	REQUEIJÃO CREMOSO INTEGRAL. Acondicionado em pote plástico de 200g, em embalagem íntegra e inviolada, com rótulo contendo marca registrada, indicação de peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, em estrita conformidade com as determinações da ANVISA. O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil. Exige-se registro no órgão de inspeção sanitária competente, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.	R\$ 8,58	R\$ 1.201,20
25	405351	40	Und	REQUEIJÃO CREMOSO INTEGRAL, ZERO LACTOSE. Acondicionado em pote plástico de 200g, em embalagem íntegra e inviolada, com rótulo contendo marca registrada, indicação de peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e a informação clara de "zero lactose" ou "isento de lactose", em estrita conformidade com as determinações da ANVISA. O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil. Exige-se registro no órgão de inspeção sanitária competente, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.	R\$ 10,74	R\$ 429,60
26	446393	20	Und	MANTEIGA, com sal, de primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica íntegra e inviolada de 500g, com rótulo contendo marca registrada, indicação de peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, em estrita conformidade com as determinações da ANVISA. O produto, no momento da entrega, deverá apresentar prazo de	R\$ 28,46	R\$ 569,20

				validade remanescente de, no mínimo, 75% do seu tempo total de vida útil. Exige-se registro no órgão de inspeção sanitária competente, sendo aceitos os selos SIF (Federal), SIE (Estadual), SIM (Municipal) ou estabelecimento reconhecido pelo SISBI-POA.		
TOTAL						R\$ 41.847,97

8. Estimativa do Valor da Contratação

Na análise técnico-crítica dos preços coletados, foram utilizadas a variância e o desvio padrão como medidas estatísticas, por refletirem o grau de dispersão entre os valores pesquisados. Valores elevados dessas medidas indicam maior afastamento em relação à média, caracterizando uma distribuição mais dispersa. Por outro lado, valores reduzidos sinalizam maior concentração dos dados em torno da média.

Para a definição do preço de referência, adotou-se como critério o coeficiente de variação. Quando esse indicador se apresentou igual ou inferior a 25%, evidenciando baixa dispersão dos dados, utilizou-se a média como parâmetro. Nos casos em que o coeficiente de variação foi superior a 25%, indicando maior heterogeneidade dos preços, adotou-se a mediana como medida mais representativa.

As cotações encontram-se devidamente anexadas ao processo. O valor estimado para a aquisição dos itens, calculado com base nos preços obtidos, totaliza **R\$ 41.847,97 (Quarenta e um mil, oitocentos e quarenta e sete reais e noventa e sete centavos)**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, nos termos da Lei nº 14.133/2021, as obras, serviços e compras devem ser parcelados em tantas parcelas quantas se mostrarem técnica e economicamente viáveis, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem prejuízo da economia de escala.

A partir da pesquisa de preços realizada, verificou-se a existência de diversos fornecedores aptos a atender à demanda objeto da presente contratação, o que reforça a viabilidade do parcelamento.

Assim, a Administração deve observar o parcelamento do objeto como regra, conforme previsto na legislação, desde que essa divisão seja técnica e economicamente viável e não implique perda de economia de escala, em consonância com o entendimento consolidado pelo Tribunal de Contas da União (Súmula nº 247).

Nesse contexto, admite-se a divisão da contratação em itens ou em lotes (grupos de itens), desde que tal medida favoreça a competitividade, observados os quantitativos mínimos, prazos e condições de entrega.

Ressalte-se que tal divisão não compromete o princípio da economicidade, uma vez que a Administração promoveu a adequada racionalização da demanda, com base em dados reais de consumo, o que contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas.

Considerando que a divisibilidade do objeto não acarreta prejuízo ao conjunto da solução e visando ampliar a participação de licitantes, opta-se pela realização do certame com julgamento por itens.

Ademais, diante das características do mercado fornecedor, verificou-se que os produtos a serem adquiridos são independentes entre si, o que reforça a adequação do parcelamento adotado.

Dessa forma, conclui-se que a contratação, nos moldes propostos, mostra-se técnica e economicamente viável, sem perda de economia de escala, além de propiciar maior competitividade e melhor aproveitamento do mercado pela Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Certifico que a presente contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e ao Plano de Logística Sustentável (PLS) 2025–2030 da UFCG, especialmente ao Eixo 1 – Ensino, Objetivo 4 – Melhoria da qualidade da educação básica, refletindo-se no fornecimento de lanches aos alunos matriculados na UAEB/CAP/CH.

12. Normativos referente a aquisição

- Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021, que institui o Programa Alimenta Brasil;
- Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021, que regulamenta o Programa Alimenta Brasil;
- Resolução GGALIMENTA nº 3, de 14 de junho de 2022, que dispõe sobre a execução da modalidade “Compra Institucional”, no âmbito do Programa Alimenta Brasil;
- Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações públicas e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública (CISAP);
- Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental nas contratações públicas;
- Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, que trata do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às microempresas e empresas de pequeno porte;
- Instrução Normativa nº 2, de 29 de março de 2018, que dispõe sobre a compra institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares;
- Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, que trata do atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ademais, os itens a serem adquiridos deverão atender rigorosamente às normas técnicas e regulamentações aplicáveis. As normas da ABNT serão adotadas como referência principal para o fornecimento dos materiais. Na ausência ou omissão destas, deverão ser observadas normas e regulamentos de entidades internacionais reconhecidas, bem como as recomendações dos fabricantes.

Em especial, deverão ser observadas, no que couber:

- a) as recomendações dos fabricantes quanto ao uso, transporte e armazenamento dos produtos;
- b) as especificações técnicas e rotinas constantes neste documento;
- c) as normas técnicas vigentes da ABNT e do INMETRO;
- d) normas internacionais consagradas, na ausência de normas nacionais;
- e) as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- f) a legislação aplicável a alimentos expedida pelo Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

13. Resultados Pretendidos

A finalidade da Administração é prevenir contratações inadequadas, isto é, aquelas que se tornem inviáveis durante a execução ou que não assegurem a utilização eficiente dos recursos públicos. Para tanto, busca-se a realização de procedimento licitatório adequado, capaz de mitigar riscos de conflitos, impugnações e atrasos.

Em observância aos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o devido planejamento da contratação, com base em estudos técnicos e pesquisas de mercado, visando à obtenção de propostas efetivamente vantajosas e à melhor aplicação dos recursos disponíveis.

Os resultados esperados com a aquisição dos materiais consistem, principalmente, no atendimento das necessidades da UAEB/CAP/CH, garantindo a adequada alimentação dos alunos, especialmente no contexto de retorno às atividades presenciais, sendo tais insumos essenciais ao pleno funcionamento da instituição.

No planejamento da contratação, foram considerados aspectos como a escolha da solução mais vantajosa, eficiente e sustentável, o critério de seleção da proposta, a definição das quantidades necessárias, bem como as peculiaridades e a relevância do objeto para a instituição e seus usuários.

Dessa forma, a realização da contratação pelo CH/UFCG, por meio de dispensa eletrônica, contribui para a promoção da economicidade, ao possibilitar a obtenção dos melhores preços praticados no mercado para o objeto em questão.

14. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas no aspecto físico da instituição. Nenhuma alteração deverá ser feita para que a solução seja implementada.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Considerando que o preparo e a distribuição de alimentos na UAEB/CAP/CH geram resíduos alimentares, destaca-se que, quando não manejados adequadamente, esses resíduos podem representar riscos de contaminação ambiental e sanitária.

Nesse contexto, pode ocorrer a proliferação de micro-organismos, como bactérias, bem como a atração de vetores e pragas. Assim, com o objetivo de minimizar os impactos decorrentes da presente contratação, é imprescindível a adoção de boas práticas de segregação, armazenamento e destinação final dos resíduos gerados.

Os locais destinados ao armazenamento de resíduos devem dispor de recipientes adequados, de fácil higienização e transporte, em quantidade e capacidade compatíveis com a demanda, devidamente identificados e em bom estado de conservação.

Recomenda-se, ainda, a substituição periódica dos resíduos acondicionados em sacos plásticos, a utilização de lixeiras laváveis, com tampa e acionamento por pedal nas áreas de manipulação e consumo, bem como a separação do lixo orgânico dos demais resíduos. Os recipientes devem ser higienizados diariamente com o uso de detergente e desinfetante, mediante a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), como luvas.

A UAEB/CAP/CH deverá assegurar o descarte adequado de todos os materiais utilizados, adotando práticas seguras de manejo de resíduos, além de promover a capacitação dos servidores envolvidos e exigir o cumprimento das normas de segurança pertinentes.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos na descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

1. **Para produtos de origem animal**, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo.)
2. O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento e durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.”
3. **Para bebidas**, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988)
4. O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.
5. **Para produtos minimamente processados de origem vegetal** como fruta ou hortaliça, ou combinação destas que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA).
6. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.
7. **Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha.**
8. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA (com redação alterada pela RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018, da ANVISA). Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.”

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

17. 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](#).

JOSE CLIZENILDO BORGES DA SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 20/07/2026 às 15:40:18.