

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP COPESA 003/2026

1. Descrição da necessidade

Anualmente a Universidade de Taubaté realiza os processos seletivos de graduação, medicina e residência médica, buscando matricular os candidatos interessados em ingressar nos cursos disponibilizados pela Universidade.

A equipe responsável pela realização dos processos seletivos é formada por servidores que operacionalizam e acompanham todo o processo, visto a impossibilidade de se ausentar dos locais de prova, e, para garantir que o processo ocorra de forma adequada e sem prejuízos, verifica-se a necessidade de oferecer alimentação aos servidores.

Nota-se a importância da disponibilização do objeto pretendido nesse estudo, pois a sua falta compromete as atividades desenvolvidas para a efetiva realização dos processos seletivos, conforme previsão:

Avaliação Medicina – 13/5, 1/6, 27/7, 24/8, 2/9 e 26/10.

Vestibular Inverno 2026-2 – 14/6/2026

Vestibular Verão 2027-1 – 29/11/2026

Residência Médica 2027 – 25/10/2026

2. Alinhamento com o planejamento

A aquisição dos materiais descritos no presente estudo foi devidamente prevista e aprovada no PAC 2026, e consta no PCA – Plano de Contratação Anual.

3. Requisitos da aquisição

3.1 Especificação técnica

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.
1	KIT LANCHE CONTENDO: UM PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE (TAMANHO 25 CM E PESO DE 150 GRAMAS) COM 80 GRAMAS DE PEITO DE PERU, 40 GRAMAS DE QUEIJO PRATO, REQUEIJÃO, ALFACE E TOMATE (EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO PP PANIFICAÇÃO 18X45 E ACONDICIONADOS EM CAIXAS TÉRMICAS OU	KIT	520



	REFRIGERADAS, DENTRO DO PADRÃO DE HIGIENE E NORMAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS); UM REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML E UM BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, COM RECHEIO E COM PESO MÍNIMO DE 19 GRAMAS.		
--	--	--	--

3.2 Todos os gêneros alimentícios e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo dos lanches deverão ser de excelente qualidade, estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, com indicação do prazo de validade, atendendo às normas da Vigilância Sanitária para embalagens, transporte, acondicionamento e exposição para consumo.

3.3 O detentor do melhor valor deverá apresentar o Alvará de Funcionamento e a Licença Sanitária do local de preparo das refeições.

3.4 No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às instruções, normas e demais legislações sanitárias, bem como orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

3.5 A Contratada deverá fornecer o kit lanche, contemplando todos os insumos e as atividades envolvidas do preparo a disponibilização, assegurando adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais;

3.6 O objeto classifica-se como bem comum, possuindo padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado;

3.7 O objeto pretendido não possui natureza continuada.

O detalhamento técnico do objeto para o atendimento da necessidade e as demais especificações complementares, como a necessidade ou não de comprovação de capacidade técnica, normas técnicas a serem seguidas, treinamento, suporte técnico, constarão no Termo de Referência.

4. Estimativas das quantidades a serem adquiridas

As quantidades foram calculadas com base no consumo histórico, conforme quadro abaixo.

Consumo	2024	2025	Estimado 2026
Item 1	330	330	520

Os dados são baseados em Processos Seletivos anteriores do curso de Medicina e Demais Cursos e da Residência Médica. Para os próximos processos seletivos, temos a expectativa de aumento no número de inscritos, bem como no número de servidores que estarão atuando no desenvolvimento das atividades para a sua realização, além da aplicação das provas avaliativas para o curso de Medicina.

5. Levantamento das soluções existentes no mercado

Conforme levantamento realizado pela COPESA, com o intuito de encontrar a melhor solução atender à necessidade apresentada no item 01, foram consultadas empresas do ramo de alimentação, para verificar os itens disponíveis no mercado.

Optou-se pelo kit apresentado no item 3, em razão de que a Universidade já adota esse formato há alguns anos, e tem atendido satisfatoriamente as necessidades de alimentação da equipe.

Para o fornecimento do kit há grande disponibilidade de empresas do ramo no mercado, por ser um objeto comum, possuindo padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

Para a disponibilização do objeto, os mesmos devem ser adquiridos por meio de processo de compras, conforme legislação vigente, cuja modalidade será definida pelo Serviço de Licitações e Compras.

Considerando o exposto, a alternativa adequada para o atendimento da necessidade apresentada é a aquisição dos kits lanches conforme especificação apresentada no item 3 e 4, em virtude de que estas atendem aos requisitos necessários para o desenvolvimento das atividades para a realização dos processos seletivos.



6. Estimativa do valor da contratação

	Quant.	Empresa A	Empresa B	Empresa C	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
		Jaqueira Padaria e Confeitaria Ltda CNPJ: 49.890.607/0 001-83	Donabella Casa de Delícias - Mrbaker Confeitaria e Panificação Ltda CNPJ: 14.654.977/0001-37	CC. Rezende Padaria e Confeitaria Ltda CNPJ: 38.278.709/00 01-26		
Item 1	520	R\$ 12.402,00	R\$ 12.937,60	R\$ 16.120,00	R\$ 26,57	R\$ 13.819,86
TOTAL						R\$ 13.819,86

O valor estimado da aquisição é de **R\$ 13.819,86** (Nove mil novecentos e noventa e três mil e setenta centavos).

A estimativa atualizada constará em anexo, após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Para atendimento da demanda, deve ser adquirido o item conforme especificações técnicas e demais requisitos indicados no item 3 e 4 deste ETP;

7.2 O prazo e local de entrega dos Kits lanches será realizada de forma **FRACIONADA**, dispostos no item 4 do Termo de Referência.

7.3. O recebimento e a fiscalização do objeto deste Estudo estão dispostos no 6 do Termo de Referência.

7.4. Sobre os valores pactuados, cobrança e pagamento do objeto deste Estudo estão dispostos no item 7 do Termo de Referência.



7.5. As obrigações e sanções aplicáveis a aquisição/contratação do objeto deste Estudo estão dispostos no item 8 e 13 do Termo de Referência.

8. Parcelamento

Os critérios para a escolha do parcelamento ou não estão previstos no artigo 40 da Lei 14.133/2021 em seus §§ 2o. e 3o. Para o objeto desta aquisição será realizada por **ITEM**, visando ampliar a competitividade e melhor aproveitamento das opções disponíveis no mercado.

9. Resultados pretendidos

A presente contratação almeja promover a alimentação adequada para satisfação da equipe de professores e servidores que estarão desenvolvendo as atividades durante o processo seletivo, bem como a entrega dos itens no tempo necessário para alimentação da equipe.

10. Providências prévias a serem adotadas pela Administração

Não se aplica adoção de providências prévias a aquisição do item em questão.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se verifica aquisições correlatas ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais

Para mitigar os impactos, os resíduos sólidos gerados serão descartados por meio de coleta seletiva.

13. Responsável pela elaboração:

Servidor: Rayanne Oliveira Campos

Cargo: Secretário III

Telefone: (12) 3625-4110

E-mail: copesa@unitau.br

14. Aval do responsável pelo Departamento/Setor:

“Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade orçamentária: **Reitoria para avaliação e parecer.**”



Profa Dra. Maria Fátima de Melo Toledo
Presidente da Comissão Permanente de Seleção Acadêmica – COPESA



15. Posicionamento conclusivo dos setores responsáveis pelo Planejamento da Instituição, sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

Aplicação dos processos seletivos presenciais para ingresso de novos alunos na UNITAU.

“O presente estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item 5 se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

Diante do exposto, **DECLARO QUE:**

É VIÁVEL a presente aquisição.

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029 e com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2026.”

NARA LUCIA PERONDI
FORTES:39413632049

Assinado de forma digital por
NARA LUCIA PERONDI
FORTES:39413632049
Dados: 2026.04.02 15:50:22 -03'00'

Profa. Dra. Nara Lucia Perondi Fortes

Reitora da Universidade de Taubaté



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP NAE 0009/2026

1. Descrição da necessidade

Atualmente a Universidade de Taubaté possui aproximadamente 600 eventos voltados as mais diversas áreas do conhecimento. Esses eventos são ações da Pró-reitoria de Extensão que visa, por meio da atividade dos projetos nos locais e de capacitações, a formação de alunos para o mercado de trabalho.

O público-alvo dos projetos é a o atendimento à população, composta por crianças, jovens e adultos que desejam participar das atividades pedagógicas.

Esse estudo objetiva a busca de solução para a necessidade de fornecimento de alimentação para os servidores, professores e alunos voluntários que atuam na equipe de montagem, desmontagem, atendimento e orientações nos estandes.

Para tal verifica-se a necessidade desse atendimento devido ao período de permanência das equipes apoiando a realização deste evento fundamental para a Universidade.

2. Alinhamento com o planejamento

A aquisição dos materiais descritos no presente estudo foi devidamente prevista e aprovada no PAC 2026, e consta no PCA – Plano de Contratação Anual.

3. Requisitos da aquisição

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.
1	KIT LANCHE CONTENDO: UM PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE TAMANHO 25CM E PESO 150 GRAMAS, COM 80 GRAMAS DE PEITO DE PERU, 40 GRAMAS DE QUEIJO PRATO, REQUEIJÃO, ALFACE E TOMATE (EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO PP PANIFICAÇÃO 18X45 E ACONDICIONADOS EM CAIXAS TÉRMICAS OU REFRIGERADAS, DENTRO DO PADRÃO DE HIGIENE E NORMAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS) UM	KIT	500



REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML E UM BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, COM RECHEIO E COM PESO MÍNIMO DE 19 GRAMAS.		
--	--	--

O detalhamento técnico do objeto para o atendimento da necessidade e as demais especificações complementares, como a necessidade ou não de comprovação de capacidade técnica, normas técnicas a serem seguidas, treinamento, suporte técnico, constarão no Termo de Referência.

4. Estimativas das quantidades a serem adquiridas

As quantidades foram calculadas com base no consumo histórico, conforme quadro abaixo.

Consumo	2024	2025	Estimado 2026
Item 1	200	-	500

Esta aquisição será realizada pela segunda vez para atendimento das demandas, sendo assim, foram considerados os eventos previstos neste exercício para o Projeto Unitau na sua vida, que terão participação de servidores atuando em sua realização, bem como a estimativa do número de 20 ações a serem desenvolvidas.

5. Levantamento das soluções existentes no mercado

Conforme levantamento realizado, com o intuito de encontrar a melhor solução para atender à necessidade apresentada, foram verificados os **produtos** disponíveis no mercado, sendo avaliados os materiais disponíveis no mercado de diversos fabricantes e demais parâmetros relevantes.

Assim, foram definidas as especificações dos **itens** com base nos requisitos essenciais e suficientes para o atendimento das demandas nos eventos da Universidade, sendo afastados os requisitos que direcionam para marca/modelo ou que possam restringir a competição.

Considerando o exposto, a alternativa adequada para o atendimento da necessidade apresentada é aquisição dos materiais que conforme especificação apresentada no item 3 e 4, em virtude de que estas atendem aos requisitos necessários para o desenvolvimento dos eventos promovidos pela Unitau.



6. Estimativa do valor da contratação

	Quant.	Empresa A ALAN COSTA ME – CNPJ: 30.591.286/0001- 98	Empresa B Santa Ana Panificação LTDA – CNPJ: 574.626.85/0001- 05	Empresa C DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA – CNPJ: 18.469.456/0001- 60	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
Item 1	500	R\$ 24.950,00	R\$ 15.000,00	R\$ 9.900,00	R\$ 33,24	R\$ 16.620,00
TOTAL						R\$ 16.620,00

O valor estimado da **aquisição** é de R\$ 16.620,00 (dezesesseis mil seiscentos e vinte reais).

A estimativa atualizada constará em anexo, após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. Descrição da solução como um todo

Para atendimento da demanda, deve ser adquirido o item conforme especificações técnicas e demais requisitos indicados no item 3 e 4 deste ETP;

A entrega dos kits lanches deverá ocorrer de forma fracionada, sendo solicitada pelo setor a quantidade e combinado o local a ser entregue com no mínimo 7 (sete) dias úteis de antecedência:

Na entrega dos kits lanches, os funcionários da Contratada deverão estar identificados para acesso às dependências da Unitau.

Os kits lanches devem ser entregues com lanche e bombom acondicionados em embalagem separada do refrigerante em lata; a baguete embalada individualmente em saco plástico PP panificação 18X45 e acondicionadas em quantidades adequadas, em caixas térmicas ou refrigeradas, dentro do padrão de higiene, conforme determinações da vigilância Sanitária, visando manter a integridade dos produtos;



Todos os produtos deverão ter data de fabricação/confeção e data de validade;
A empresa deverá realizar o armazenamento e veículo adequados para o transporte dos kits lanche.

O Setor requisitante deverá conferir e aceitar o objeto descrito na data e local do evento, a fim de que, após a devida conferência e validação do responsável do setor requisitante, seja realizado o aceite dos produtos;

Caso algum produto seja rejeitado, o resultado da avaliação será comunicado à CONTRATADA, onde serão registrados os defeitos encontrados.

Os itens entregues em desacordo com as especificações solicitadas, deverão ser substituídos imediatamente, após comunicação da Contratante, sem prejuízo da aplicação de sanções;

A contratada deverá garantir a execução completa do objeto, considerando todos os insumos, mesmo os não descritos neste estudo, bem como todos os equipamentos, veículos e mão de obra necessários para seu fornecimento;

A Contratada deverá se responsabilizar por quaisquer danos causados a Unitau e a terceiros, decorrentes de imperícia, imprudência e negligência no fornecimento do objeto.

A entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo servidor abaixo indicado, e a conferência da nota fiscal será realizada pelo Serviço de Materiais - Almoxarifado Central, telefone 12-3625-4139, almoxarifado@unitau.br, sob a responsabilidade da servidora Juliana Fagundes, Diretora administrativa, em conjunto com o Setor Requisitante.

Responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto:

Responsável: Alessandra Borges Serra

Cargo: Coodernadora do Núcleo de Apoio a Eventos

Setor: Núcleo de Apoio a Eventos

Endereço: Rua Barão da Pedra Negra, 559, Centro – Taubaté/SP (Solar da Viscondessa)

Telefone: (12) 3625-4130

Email: nae@unitau.br

O Pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do ateste definitivo da nota fiscal pelo responsável.



A contratada deverá encaminhar previamente à elaboração da nota fiscal, a planilha de medição referente às entregas realizadas no período, para aprovação e validação do Setor requisitante.

A contratada deverá encaminhar a nota fiscal, ao final de cada evento, para o e-mail: nae@unitau.br.

A contratada deverá agendar horário junto ao NAE, por meio do e-mail nae@unitau.br ou telefone (12) 3625.4130, com a servidora Alessandra Borges Serra, para retirada dos recipientes utilizados para acondicionar os alimentos, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do término de cada processo. Após esse prazo a UNITAU não se responsabiliza pela guarda e manutenção dos mesmos. A retirada será realizada no seguinte endereço: Rua Barão da Pedra Negra, 559, Centro – Taubaté/SP (Solar da Viscondessa)

O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;

Não é admitida a subcontratação o objeto;

O valor pactuado poderá ser reajustado mediante aplicação do índice IPCA/IBGE, após 12 (doze) meses, contados a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado, com fundamento no Art. 25, § 7º, e Art. 92, V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. Parcelamento

Os critérios para a escolha do parcelamento ou não estão previstos no artigo 40 da Lei 14.133/2021 em seus §§ 2o. e 3o. Para o objeto desta aquisição:

A aquisição será realizada por **ITEM**, visando ampliar a competitividade e melhor aproveitamento das opções disponíveis no mercado.

9. Resultados pretendidos

A presente contratação almeja promover a alimentação adequada para satisfação da equipe de professores, servidores e alunos voluntários que estarão desenvolvendo as atividades durante a feira, bem como a entrega dos itens no tempo necessário para alimentação da equipe.

10. Providências prévias a serem adotadas pela Administração

Não se aplica a adoção de providências prévias à aquisição para os itens em questão.



11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se verifica aquisições correlatas ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais

O objeto poderá gerar resíduos sólidos com impactos ambientais em seu descarte, contudo trata-se de um item durável, o que reduz a necessidade de sua substituição.

Para mitigar os impactos a Unitau manterá o objeto até o fim de sua vida útil, para sustentabilidade ambiental e com o descarte apropriado quando o mesmo não apresentar mais condições de uso.

13. Responsável pela elaboração:

Servidor: Carlos Eduardo Rodrigues do Nascimento

Cargo: Secretário II

Telefone: 12 3625-4130

E-mail: nae@unitau.br

14. Aval do responsável pelo Departamento/Setor:

Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade orçamentária: Pró-reitoria de Extensão para **avaliação e parecer.**

Carlos Eduardo Rodrigues do Nascimento

Secretário II



15. Posicionamento conclusivo dos setores responsáveis pelo Planejamento da Instituição, sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

O presente estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item 5 se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

Diante do exposto, **DECLARO QUE:**

É VIÁVEL a presente contratação/aquisição

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029 e com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2026.

LETICIA MARIA
PINTO DA
COSTA:08639054
800

Assinado de forma digital
por LETICIA MARIA PINTO
DA COSTA:08639054800
Dados: 2026.04.16
10:49:57 -03'00'

Profa. Dra. Letícia Maria Pinto da Costa
Pró-reitora de Extensão



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP PRPPG Nº 0006/2026

20
UNITAU

1. Descrição da necessidade.

Contratação de empresa para o fornecimento de Kits Lanche para o Congresso Internacional de Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento da Unitau e ENIC kids, teen e baby, o CICTED 2026, que ocorre nos dias 21 a 23/10/2026, das 8h às 12h e das 14h às 22h.

Esse evento visa promover e estimular toda a comunidade acadêmica a realizar atividades científicas por meio de diferentes formas de divulgação, como comunicações orais e sessões de painéis para divulgar e incentivar o desenvolvimento de projetos de pesquisa, ensino e extensão e contribuir para despertar jovens talentos para atuar em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O Kit Lanche é fornecido para os servidores e professores que atuam na equipe de montagem, desmontagem, atendimento e orientações durante o evento. O kit se faz necessário pelo longo período de permanência das equipes apoiando um evento fundamental para a Universidade.

2. Alinhamento com o planejamento

A aquisição de Kits lanches descritos no presente estudo foi devidamente prevista e aprovada no PAC 2026, para inclusão no PCA – Plano de Contratação Anual.

3. Requisitos da aquisição.

3.1 Especificações técnicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE
1	KIT LANCHE CONTENDO: UM PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE TAMANHO 25CM E PESO 150GRAMAS, COM 80 GRAMAS DE PEITO DE PERU, 40GRAMAS DE QUEIJO PRATO, REQUEIJÃO, ALFACE E TOMATE (EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO PP PANIFICAÇÃO 18X45 E ACONDICIONADOS EM CAIXAS TÉRMICAS OU REFRIGERADAS, DENTRO DO PADRÃO DE HIGIENE E NORMAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS) UM REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML E UM BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, COM RECHEIO E COM PESO MÍNIMO DE 19 GRAMAS.	360	KIT

O detalhamento técnico do objeto para o atendimento da necessidade e as demais especificações complementares, como a necessidade ou não de comprovação de capacidade técnica, normas técnicas a serem seguidas, treinamento, suporte técnico, constarão no Termo de Referência.

4. Estimativa das quantidades a serem adquiridas

As quantidades foram calculadas com base no consumo histórico, conforme quadro abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	CONSUMO 2024	CONSUMO 2025	ESTIMATIVO 2026
1	KIT LANCHE CONTENDO: UM PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE TAMANHO 25CM E PESO 150GRAMAS, COM 80 GRAMAS DE PEITO DE PERU, 40GRAMAS DE QUEIJO PRATO, REQUEIJÃO, ALFACE E TOMATE (EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO PP PANIFICAÇÃO 18X45 E ACONDICIONADOS EM CAIXAS TÉRMICAS OU REFRIGERADAS, DENTRO DO PADRÃO DE HIGIENE E NORMAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS) UM REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML E UM BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, COM RECHEIO E COM PESO MÍNIMO DE 19 GRAMAS.	KIT	360	360	360

5. Levantamento das soluções existentes no mercado

Foi verificada a opção de oferecer combos em embalagens separadas. O sanduíche e a bebida podem ser servidos em pacotes individuais (embalagens

biodegradáveis, por exemplo), e os bombons podem ser em saquinhos separados . Porém esse processo poderia encarecer e despende de mais pessoas para fazer a distribuição.

Outra alternativa ao Kit Lanche para servir 360 pessoas com um sanduíche, refrigerante e bombom poderia ser a montagem de uma estação de lanches ou a oferta de pratos individuais, mas como não disponibilizamos de cozinha nem local adequado dentro de normas específicas de higiene para manusear com segurança a montagem dos lanches, essa opção também se mostrar ineficaz.

Para a contratação dos serviços há grande disponibilidade de prestadores no mercado, por ser um serviço comum, possuindo padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

6. Estimativa do valor da aquisição.

	Qua nt.	Empresa A FARIAS MAX COMERCIAL LTDA. CNPJ:53.845.728/0001-80	Empresa B Santo Pani Padaria Confeitaria Pindamonhangaba LTDA – CNPJ: 57.502.267/0001-02	Preço médio Total
Item 1	360	R\$ 10.040,40	R\$ 11.340,00	R\$ 10.690,20

O valor estimado da aquisição é de R\$ 12.499,20 (doze mil quatrocentos e noventa e nove reais e vinte centavos).

A estimativa atualizada constará em anexo, após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.”

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Para atendimento da demanda, deve ser adquirido o item conforme especificações técnicas e demais requisitos indicados no item 3 e 4 deste ETP;

A entrega dos kits lanches deverá ocorrer de forma fracionada, sendo solicitada pelo setor a quantidade e combinado o local a ser entregue com no mínimo 7 (sete) dias úteis de antecedência:

As entregas deverão ser efetuadas conforme cronograma abaixo:

A entrega dos lanches deverá ocorrer nos seguintes prazos:

Data: 21 a 23 de outubro /2026,

Horário de entrega: às 9h e às 17h – 60 kits em cada período.

Descrição	21/10 (quarta-feira)	22/10 (quinta-feira)	23/10 (sexta-feira)	21/10 (quarta-feira)	22/10 (quinta-feira)	23/10 (sexta-feira)	Quantidade total
Kit Lanche (quantidade)	60	60	60	60	60	60	360
Horário de entrega	09h	9h	9h	17h	17h	17h	-

Na entrega dos kits lanches, os funcionários da Contratada deverão estar identificados para acesso às dependências da Unitau.

Os kits lanches devem ser entregues com lanche e bombom acondicionados em embalagem separada do refrigerante em lata; a baguete embalada individualmente em saco plástico PP panificação 18X45 e acondicionadas em quantidades adequadas, em caixas térmicas ou refrigeradas, dentro do padrão de higiene, conforme determinações da vigilância Sanitária, visando manter a integridade dos produtos;

Todos os produtos deverão ter data de fabricação/confecção e data de validade;

A empresa deverá realizar o armazenamento e veículo adequados para o transporte dos kits lanche,

O Setor requisitante deverá conferir e aceitar o objeto descrito na data e local do evento, a fim de que, após a devida conferência e validação do responsável do setor requisitante, seja realizado o aceite dos produtos;

Caso algum produto seja rejeitado, o resultado da avaliação será comunicado à CONTRATADA, onde serão registrados os defeitos encontrados.

Os itens entregues em desacordo com as especificações solicitadas, deverão ser substituídos imediatamente, após comunicação da Contratante, sem prejuízo da aplicação de sanções;

A contratada deverá garantir a execução completa do objeto, considerando todos os insumos, mesmo os não descritos neste estudo, bem como todos os equipamentos, veículos e mão de obra necessários para seu fornecimento;

A Contratada deverá se responsabilizar por quaisquer danos causados a Unitau e a terceiros, decorrentes de imperícia, imprudência e negligência no fornecimento do objeto.

A entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo servidor abaixo indicado, e a conferência da nota fiscal será realizada pelo Serviço de Materiais - Almoxarifado Central, telefone 12-3625-4139, almoxarifado@unitau.br, sob a responsabilidade da servidora Juliana Fagundes, Diretora administrativa, em conjunto com o Setor Requisitante.

Responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto:

Responsável: Lilian Benitz Pronin de Faria

Cargo: Auxiliar Administrativo

Setor: Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Telefone: (12) 3625-4218

Email: lilian.bpfaria@unitau.br

O Pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do ateste definitivo da nota fiscal pelo responsável.

A contratada deverá encaminhar previamente à elaboração da nota fiscal, a planilha de medição referente às entregas realizadas no período, para aprovação e validação do Setor requisitante.

A contratada deverá encaminhar a nota fiscal, ao final de cada evento, para o e-mail: lilian.bpfaria@unitau.br

A contratada deverá agendar horário junto a PRPPG por meio do e-mail ou telefone (12) 3625.4218, com a servidora Lilian Benitz Pronin de Faria, para retirada dos recipientes utilizados para acondicionar os alimentos, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do término de cada processo. Após esse prazo a UNITAU não se responsabiliza pela guarda e manutenção dos mesmos. A retirada será realizada no seguinte endereço: Rua Expedicionário Ernesto Pereira, Portão 3, Centro – Taubaté - SP,

O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;

Não é admitida a subcontratação o objeto;

O valor pactuado poderá ser reajustado mediante aplicação do índice IPCA/IBGE, após 12 (doze) meses, contados a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado, com fundamento no Art. 25, § 7º, e Art. 92, V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. Parcelamento


Os critérios para a escolha do parcelamento ou não estão previstos no artigo 40 da Lei 14.133/2021 em seus §§ 2o. e 3o. Para o objeto desta aquisição:

A aquisição será realizada por **ITEM**, visando ampliar a competitividade e melhor aproveitamento das opções disponíveis no mercado.

9. Resultados pretendidos

A presente contratação almeja promover a alimentação adequada para satisfação da equipe de professores, servidores e alunos voluntários que estarão desenvolvendo as atividades durante a feira, bem como a entrega dos itens no tempo necessário para alimentação da equipe.

23





10. Providências prévias a serem adotadas pela Administração

O detentor da melhor proposta deverá apresentar o Alvará de Funcionamento e a Licença Sanitária do local de preparo das refeições

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

São contratações correlatas, a prestação de serviços de segurança, decoração e ambientação, material gráfico, locação de ambulância, serviços de fornecimento de equipamentos e montagem de estrutura e plataforma de operacionalização do evento.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais

O objeto poderá gerar resíduos sólidos com impactos ambientais em seu descarte, contudo trata-se de um item durável, o que reduz a necessidade de sua substituição.

Para mitigar os impactos a Unitau manterá o objeto até o fim de sua vida útil, para sustentabilidade ambiental e com o descarte apropriado quando o mesmo não apresentar mais condições de uso.

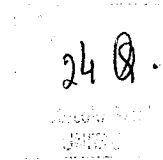
13. Responsável pela elaboração

Servidor: Lillian Benitz Pronin de Faria

Cargo: Auxiliar Administrativo

Telefone: 3625-4218

e-mail: lilian.bpfaria@unitau.br



14. Aval do responsável pelo Departamento/Setor:

Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade Orçamentária pertinente para avaliação e parecer.

Nylson Gerhske da Camara Leal

Secretário III - Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação



15. Posicionamento conclusivo dos setores responsáveis pelo Planejamento da Instituição, sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029, quais sejam:

Incentivar e realizar pesquisas que contribuam com a produção de novos conhecimentos nas áreas das Ciências Humanas, Exatas e Biociências e aplicar tecnologias para melhoria das condições de vida da região e do país.

E, com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2025:

Programa: 0114 - Desenvolvimento e Difusão do Conhecimento científico

Atividade: 4016 – Pesquisas científica e tecnológica

Metas: Aumento da participação de alunos de pós-graduação em atividades e eventos acadêmicos e de atuação profissional;

Estímulo à participação de discentes e docentes em encontros científicos da Unitau e de outras instituições.

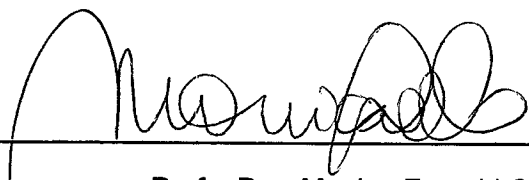
O presente estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item 5 se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

Diante do exposto, **DECLARO QUE:**

É VIÁVEL a presente aquisição

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029 e com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2026.”

Taubaté, 19/03/2026



Prof. Dra. Monica Franchi Carniello
Pró-reitora de Pesquisa e pós-graduação

Licitações e Compras
Recebemos em: 10/04/26
às 15:00
Abilio Leite Lourenço



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP MKT 018/2026

1. Descrição da necessidade

Anualmente a Universidade de Taubaté realiza a Feira de Profissões, o principal evento de divulgação dos cursos e captação de novos alunos, buscando o fortalecimento da relação entre a Universidade e seu público-alvo.

A Feira de Profissões é uma ação da Comissão Especial de Marketing que visa, por meio da exposição dos cursos e de atividades pedagógicas, a captação de novos alunos para o Processo Seletivo Verão/2027. O público-alvo do evento é composto por alunos e concluintes do Ensino Médio de escolas das regiões Metropolitana do Vale do Paraíba, litoral Norte Paulista e Sul dos estados do Rio de Janeiro e de Minas Gerais.

A equipe responsável pela realização do evento é formada por servidores, professores e alunos voluntários, e durante o período de permanência no evento, atua na montagem, desmontagem, atendimento e orientações nos estandes, fazendo-se necessário o fornecimento de alimentação a equipe, para garantir que este evento fundamental para a Universidade ocorra sem prejuízos.

Esse estudo objetiva a busca da melhor solução para o atendimento dessa demanda.

2. Alinhamento com o planejamento

A contratação dos serviços descritos no presente estudo foi devidamente prevista e aprovada no PAC 2026, e consta no PCA – Plano de Contratação Anual.

3. Requisitos da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.
1	KIT LANCHE CONTENDO: UM PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE TAMANHO 25CM E PESO	KIT	1230

	150GRAMAS, COM 80 GRAMAS DE PEITO DE PERU, 40GRAMAS DE QUEIJO PRATO, REQUEIJÃO, ALFACE E TOMATE (EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO PP PANIFICAÇÃO 18X45 E ACONDICIONADOS EM CAIXAS TÉRMICAS OU REFRIGERADAS, DENTRO DO PADRÃO DE HIGIENE E NORMAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS) UM REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML E UM BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, COM RECHEIO E COM PESO MÍNIMO DE 19 GRAMAS.		
--	---	--	--

O detalhamento técnico do objeto para o atendimento da necessidade e as demais especificações complementares, como a necessidade ou não de comprovação de capacidade técnica, normas técnicas a serem seguidas, treinamento, suporte técnico, constarão no Termo de Referência.

4. Estimativas das quantidades a serem adquiridas

As quantidades foram calculadas com base no consumo histórico, conforme quadro abaixo.

Consumo	2023	2024	2025	Estimado 2026
Item 1	759	1.230	1.230	1.230

5. Levantamento das soluções existentes no mercado

Conforme levantamento realizado, com o intuito de encontrar a melhor solução para atender à necessidade apresentada, foram verificados os **serviços** disponíveis no mercado, sendo avaliado(a)s os valores praticados, boas



condições do veículo, segurança dos passageiros, qualificação da equipe e demais parâmetros relevantes.

Assim, foram definidas as especificações dos **serviços** com base nos requisitos essenciais e suficientes para atender as necessidades, sendo afastados os requisitos que direcionam para marca/modelo ou que possam restringir a competição.

26

6. Estimativa do valor da contratação

	Quant.	Empresa A (Jaqueira Padaria e Confeitaria 49.890.607/0001- 83)	Empresa B (C C Rezende 38.278.709/0 001/26)	Empresa C (Padaria do Jarbas Ltda – ME 32.297.279/0001- 03)	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
Item 1	01	R\$ 23,85	R\$ 31,90	R\$ 20,50	R\$ 25,41	
TOTAL						R\$ 33.275,60

O valor estimado da **contratação** é de R\$ 33.763,50 (Trinta e três mil, setecentos e sessenta e três reais e cinquenta centavos).

A estimativa atualizada constará em anexo, após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Para atendimento da demanda, deve ser adquirido o item conforme especificações técnicas e demais requisitos indicados no item 3 e 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

7.2 O prazo e local de entrega do objeto deste Estudo estão dispostos no item 4 do Termo de Referência.

7.3. O recebimento e a fiscalização do objeto deste Estudo estão dispostos no item 6 do Termo de Referência.

7.4. Sobre os valores pactuados, cobrança e pagamento do objeto deste Estudo estão dispostos no item 7 do Termo de Referência.

7.5. As obrigações e sanções aplicáveis a aquisição/contratação do objeto deste Estudo estão dispostos no item 8 e 13 do Termo de Referência.

8. Parcelamento

Os critérios para a escolha do parcelamento ou não estão previstos no artigo 40 da Lei 14.133/2021 em seus §§ 2o. e 3o. Para o objeto desta contratação:

A contratação será realizada por **ITEM**, visando ampliar a competitividade e melhor aproveitamento das opções disponíveis no mercado.

9. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos envolvem a viabilização da alimentação adequada para satisfação da equipe de professores, servidores e alunos voluntários que estarão desenvolvendo as atividades durante a feira, bem como a entrega dos itens no tempo necessário para alimentação da equipe.

10. Providências prévias a serem adotadas pela Administração

Não se aplica a adoção de providências prévias à contratação para o item em questão.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se verifica contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais

A Contratada deverá se responsabilizar e tomar as medidas cabíveis quanto a possíveis impactos ambientais em decorrência da execução das atividades para fornecimento do objeto pretendido.



As embalagens dos materiais recebidos pela Universidade, poderão gerar impactos ambientais.

Para mitigar os impactos, os resíduos sólidos serão descartados por meio de coleta seletiva.

13. Responsável pela elaboração:

Servidor: Juliana Menezes Lourenço de Sousa

Cargo: Auxiliar Administrativo

Telefone: (12) 3625-4162

E-mail: mkt@unitau.br

14. Aval do responsável pelo Departamento/Setor:

Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade orçamentária: 12.122.0104.4003 04 para **avaliação e parecer.**

Luiz Guilherme de Brito Arduino

Presidente da Comissão Especial de Marketing



15. Posicionamento conclusivo dos setores responsáveis pelo Planejamento da Instituição, sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

O presente estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item 5 se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

Diante do exposto, **DECLARO QUE:**

É VIÁVEL a presente contratação.

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029 e com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2026.

Profa. Dra Nara Lúcia Perondi Fortes
Reitora

ETP DIRRH Nº 002/2026

28

1. Descrição da necessidade

A aquisição dos itens alimentares para atender aos programas a serem realizados pela Diretoria de Recursos Humanos, como palestras, treinamentos, reuniões e encontros, é fundamental para garantir o conforto e bem-estar dos participantes durante os encontros. É importante frisar que esses momentos proporcionam um ambiente mais colaborativo e acolhedor, estimulando a interação entre os participantes. Além disso, o fornecimento de lanches adequados reflete o compromisso da Universidade em oferecer condições estruturais apropriadas para a realização dos eventos.

2. Alinhamento com o planejamento

A aquisição dos itens alimentares a serem oferecidos nas reuniões, treinamentos e palestras e demais eventos a serem oferecidos pela Diretoria de Recursos Humanos estão devidamente alinhados aos objetivos estratégicos da Universidade de Taubaté, previstos no Planejamento Anual de Compras (PAC) para o exercício de 2026.

3. Levantamento de mercado e análise das alternativas

Para atender à necessidade de aquisição dos itens alimentares, foi realizado um levantamento de mercado para analisar as alternativas disponíveis. O objetivo foi buscar a opção mais vantajosa em termos de custo-benefício, qualidade dos produtos e adequação às necessidades.

Aquisição direta dos itens alimentares: a compra dos produtos é realizada diretamente de fornecedores especializados, como padarias, confeitarias e distribuidores de bebidas. A vantagem é o maior controle sobre a qualidade e variedade dos produtos e a possibilidade de negociação de preços.

4. Definição do objeto

Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	CAROLINAS RECHEADAS DE LIMÃO, -PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 20 G, MÁXIMO 25 G.	720	PÇ - PEÇA
2	CAROLINAS RECHEADAS DE CHOCOLATE, -PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 20 G, MÁXIMO 25 G.	720	PÇ - PEÇA

3	SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: CARNE. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ESFIHA.	240	PÇ - PEÇA
4	SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: FRANGO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ESFIHA.	240	PÇ - PEÇA
5	SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: PRESUNTO E QUEIJO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: PIZZA ENROLADA.	240	PÇ - PEÇA
6	SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: BRÓCOLIS E RICOTA. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ENROLADO.	195	PÇ - PEÇA
7	SALGADINHO FRITO-RECHEIO: QUEIJO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: BOLINHA.	210	PÇ - PEÇA
8	SALGADINHO FRITO-RECHEIO: FRANGO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: COXINHA.	240	PÇ - PEÇA
9	PÃO DE QUEIJO-PESO DE CADA UNIDADE: MÍNIMO 25 G, MÁXIMO 30 G.	16	KG - QUILOGRAMA
10	BOLO DE LARANJA-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	24	PÇ - PEÇA
11	BOLO DE CHOCOLATE-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	24	PÇ - PEÇA
12	BOLO DE FUBÁ-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	20	PÇ - PEÇA

5. Estimativa do valor da aquisição

O valor estimado da aquisição é de **R\$ 7.530,00 (sete mil e quinhentos e trinta reais)**.

Empresa 1: Padaria 5 Esquinas

CNPJ: 05.730.644.0001/59

Empresa 1	Quant.	Preço (kg/unid.)	Custo Total (R\$)
CAROLINAS RECHEADAS DE LIMÃO,-PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 20 G, MÁXIMO 25 G.	720	R\$ 55,00	R\$ 440,00



CAROLINAS RECHEADAS DE CHOCOLATE, - PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 20 G, MÁXIMO 25 G.	720	R\$ 55,00	R\$ 660,00
SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: CARNE. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ESFIHA.	240	R\$ 55,00	R\$ 440,00
SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: FRANGO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ESFIHA.	240	R\$ 55,00	R\$ 440,00
SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: PRESUNTO E QUEIJO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: PIZZA ENROLADA.	240	R\$ 55,00	R\$ 440,00
SALGADINHO ASSADO-RECHEIO: BRÓCOLIS E RICOTA. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: ENROLADO.	195	R\$ 55,00	R\$ 357,50
SALGADINHO FRITO-RECHEIO: QUEIJO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: BOLINHA.	210	R\$ 55,00	R\$ 385,00
SALGADINHO FRITO-RECHEIO: FRANGO. PESO DE CADA UNIDADE MINIMO 25 G, MÁXIMO 30 G. ESPÉCIE: COXINHA.	240	R\$ 55,00	R\$ 440,00
PÃO DE QUEIJO-PESO DE CADA UNIDADE: MÍNIMO 25 G, MÁXIMO 30 G.	16	R\$ 60,00	R\$ 960,00
BOLO DE LARANJA-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	24	R\$ 40,00	R\$ 960,00
BOLO DE CHOCOLATE-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	24	R\$ 40,00	R\$ 960,00
BOLO DE FUBÁ-EMBALADO COM PAPEL FILME, DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. PESO: MÍNIMO DE 650 G, MÁXIMO 700 G.	20	R\$ 40,00	R\$ 800,00

6. Parcelamento

A aquisição será realizada por LOTE, visando economia e eficiência logística dos produtos.

A entrega do material deverá ocorrer de forma FRACIONADA, visto que os eventos ocorrem em datas distintas.

7. Resultados pretendidos

O resultado pretendido é disponibilizar alimentação aos participantes dos programas a serem realizados pela Diretoria de Recursos Humanos.

8. Providências prévias a serem adotadas pela Administração

Não se aplica.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se aplica.

10. Descrição de possíveis impactos ambientais

Diante da situação que alguns itens alimentares serão armazenados em embalagens descartáveis, durante o evento serão descartados em conformidade com a legislação ambiental, garantindo assim sua destinação final.

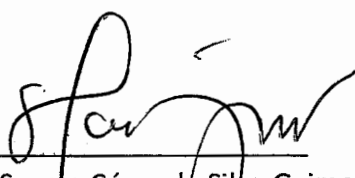
11. Responsável pela elaboração:

Servidor: Milaine Ribeiro Rocha Cunha
Cargo: Auxiliar Administrativo
Telefone: (12) 3625 4222
E-mail: rh@unitau.br

12. Aval do responsável pelo Departamento/Setor:

Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade Orçamentária pertinente para avaliação e parecer.



Cláudia Soares César da Silva Guimarães
Diretora de Recursos Humanos

13. Posicionamento conclusivo

O presente estudo técnico preliminar evidencia que a aquisição da solução descrita no item 3 “*Levantamento de mercado e análise das alternativas*” se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

A aquisição pretendida está alinhada com os objetivos dispostos no Plano Plurianual 2026-2029, quais sejam:

Desenvolvimento dos recursos humanos

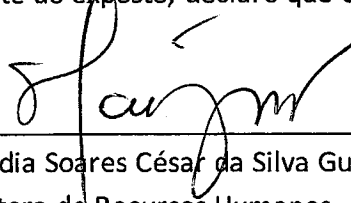
Da mesma forma, com as metas estabelecidas na Lei Orçamentária Anual do exercício de 2026:

Programa: 0104 – Suporte Administrativo

Atividade: 4003: suporte Administrativo

Metas: Desenvolvimento dos recursos humanos da Universidade, com oferta de treinamento, qualificação e aperfeiçoamento ao pessoal técnico-administrativo, conforme área de atuação, promovendo maior eficiência e produtividade nos serviços prestados, com vistas à reestruturação decorrente da reforma administrativa a ser implantada

Diante do exposto, declaro que **é viável** a presente aquisição.



Cláudia Soares César da Silva Guimarães
Diretora de Recursos Humanos