

# Estudo Técnico Preliminar 32/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: \_\_\_\_2025\_\_FCT

## 2. Descrição da necessidade

A rede SANS possui uma política de segurança alimentar que visa, sobretudo, contribuir para a redução das desigualdades sociais, promovendo condições básicas de alimentação, segurança alimentar e proteção à saúde dos alunos.

Na FCT Unesp, muito alunos se encontram em situação de vulnerabilidade social, o que os leva a uma situação de insegurança alimentar, prejudicando seu aprendizado e até mesmo a permanência na universidade.

É imperativo que a UNESP busque uma solução para auxiliar tais alunos, para o alcance de uma necessidade básica, através da alimentação saudável, contribuindo para o seu desenvolvimento e bem estar, propiciando condições de permanência, êxito no âmbito acadêmico.

É necessário encontrar uma solução que propiciará uma alimentação nutricionalmente balanceada, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável, com valor nutricional adequado.

Desta maneira, espera-se o alcance de uma necessidade básica, através da alimentação saudável, favorecendo a saúde e bem estar, propiciando a permanência, e o sucesso no ambiente acadêmico.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante         | Responsável                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO | Daniele Orlandelli - Nutricionista e Supervisora da Seção Técnica de Nutrição |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A modalidade de Licitação, em específico, Pregão Eletrônico processada por, intermédio de sistema de negociação que ocorre inteiramente pela internet e seu objetivo principal é promover a competitividade e a transparência nas compras públicas.

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- A presente contratação deve observar o estabelecido na Lei no 14.133/2021 e suas alterações, que institui as normas para licitações e contratos da Administração Pública;
- Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969).

## 5. Levantamento de Mercado

Sanar o problema da insegurança alimentar dos alunos, seria possível através das seguintes soluções:

1 – pagar refeições em restaurantes parceiros

2 – comprar cestas básicas e distribuí-las

3 – oferta de refeições no RU

O pagamento de refeições em restaurante parceiros foi cotado em outras situações e mostrou-se muito oneroso aos cofres públicos.

A compra e distribuição de cestas básicas está sendo realizada paralelamente, mas ainda não resolve o problema como um todo.

A oferta de refeições no RU continua sendo a melhor alternativa para fornecer uma alimentação balanceada e adequada do posto de vista higiênico sanitária.

Para o funcionamento é necessário aquisição de alimentos para a produção de refeições e para aquisição dos mesmos haveria duas possibilidades: licitação para aquisição em uma única parcela, ou constituição de sistema de registro de preços para recebermos mensalmente.

Nesse caso, a melhor solução encontrada é constituição de sistema de registro de preços, para melhor aproveitamento dos gêneros, e para evitar gastos com estoques e armazenamento, uma vez que a FCT não possui espaço físico para armazenamento em grande quantidade.

A análise comparativa de soluções de mercado visou elencar as alternativas de atendimento à demanda considerando, além do aspecto econômico, os aspectos quantitativos em termos e benefícios para o alcance de objetivos da contratação.

Observa-se que há uma perspectiva de ampla concorrência, uma vez que verifica-se a existência, no mercado da região de Presidente Prudente, de diversos fornecedores do ramo, que tendem a ser potencialmente interessados na licitação e que podem atender as demandas da instituição de forma plena, com competitividade, favorecendo a aquisição dos produtos pretendidos.

Dessa forma, considera-se que a aquisição dos materiais no mercado especializado e com o melhor preço forma uma condição realmente favorável e vantajosa.

Conclui-se, por tais razões, que esta aquisição se confirma como a mais eficiente até o momento, uma vez que a universidade possui equipe especializada, equipamentos e instalações para produção e distribuição das refeições.

## 6. Descrição da solução como um todo

A aquisição de legumes congelados se dará por meio de processo de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preço e o critério de julgamento da proposta será o de menor preço por item.

Essa é a solução que melhor atende aos interesses da Administração, por se tratarem de itens comuns, e tendo em vista a impossibilidade de definir previamente a demanda exata dos gênero alimentícios para atendimento do Restaurante e da Creche.

A aquisição se dará por meio de contrato, na totalidade do quantitativo mensal, no entanto, os produtos, por serem perecíveis deverão ser entregues semanalmente, conforme cronograma da nutricionista, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais incluem despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Os bens deverão ser entregues no RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E CENTRO DE CONVIVÊNCIA INFANTIL DA FCT UNESP Faculdade de Ciências e Tecnologia - UNESP Campus Presidente Prudente, situada na Rua Roberto Simonsen, 305, Centro Educacional, Presidente Prudente/SP; em datas definidas e de acordo com agendamento prévio e com a demanda, no turno da manhã 7:30h às 10h30.

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

\* Todos os produtos solicitados deverão ser de primeira qualidade.

\* Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário;

\* No momento da entrega, os produtos devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material, com embalagem original do fabricante, desde que proteja a integridade do produto

\* Substituir no prazo máximo de até 5 (cinco) dias a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo;

\* Registro na ANVISA (Decreto-Lei no 986/1969);

#### IMPORTANTE:

No momento do recebimento dos bens será analisada a adequabilidade às normas de higiene e segurança alimentar, considerando os seguintes aspectos:

- data de fabricação e validade de cada produto;
- condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
- condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;
- rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); e
- temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento; e
- alvará do veículo de transporte.

#### CRITÉRIOS DE TEMPERATURA

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento: I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

#### ORDEM DE RECEBIMENTO

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, preferir a seguinte ordem de recebimento:

- 1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;
- 2º) alimentos perecíveis congelados;
- 3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e 4º) alimentos não-perecíveis.

#### CONTROLE

Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Sempre que possível, é importante proceder a uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores;

Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 12806 – 02/93).

A Contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e locais constantes no Estudo Técnico Preliminar, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade; e deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Estudo, o objeto com avarias ou defeitos;

A pontualidade na entrega das mercadorias para o campus está vinculada ao cumprimento do planejamento do cardápio.

A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de recibo de entrega contendo os produtos entregues, bem como o peso/quantitativo de cada item - conforme unidade de recebimento - e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado para recebimento do produto na Faculdade de Ciências e Tecnologia, campus Presidente Prudente - SP.

É importante ressaltar que tal solução foi delineada a partir do princípio de que o campus possui em seu quadro pessoal, profissionais especializados, formando assim a condição adequada para alcance dos objetivos traçados.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas em período letivo normal: 500 almoços no Restaurante e 4 refeições/dia/aluno na Creche.

A quantidade solicitada visa atender cerca de 200 dias letivos, correspondendo ao atendimento do calendário letivo de 2025.

Também foi considerada a média de consumo e aquisição nos anos anteriores.

Os cardápios executados são planejados por nutricionista, embasados em alimentos in natura e/ou minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar regional.

Além disso, pautam-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

Também é importante frisar que, através da compra por Ata de Registro de Preços, não necessariamente todas as quantidades estimadas em ata serão de fato consumidas.

Ela funciona de forma que tenhamos os itens disponíveis para compra de acordo com as necessidades da Administração.

Dessa maneira, é possível atender à eventuais demandas extras que venham a surgir.

Alguns itens previstos no processo atual de gêneros alimentícios não foram consumidos ainda, portanto, foram estabelecidas quantidades mínimas de segurança para cada item.

Os valores mínimos existem para dar segurança alimentar no caso de elaboração de cardápios que possam requerer os itens descritos e também como alternativas para substituição de um mesmo grupo de alimentos em função da variação de preços de mercado, bem como a redução ou aumento de oferta de determinados itens em detrimento de outros em decorrência de safras.

Ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços os cardápios podem ser alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens.

De acordo com as informações acima, foi feita uma estimativa para o novo processo de licitação, conforme quadro das quantidades a serem contratadas abaixo:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|------------------|----------------|---------------|
| 1    | BATATA RÚSTICA Processada; Higienizada e Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura -18°C; Isenta de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; | 464587 | kg                | 800              | R\$ 19,71      | R\$ 15.768,00 |
|      | BRÓCOLIS, Processado; Ramoso; em Floretes,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |                   |                  |                |               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |    |      |           |               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|------|-----------|---------------|
| 2 | Higienizado, Congelado; Transportado e Conservado a Uma Temperatura de -18°C; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Filme Plástico Hermeticamente Fechado e Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa Plástica Apropriada para Alimentos; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 218/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados pela Anvisa.                                  | 611969 | kg | 1500 | R\$ 13,99 | R\$ 20.985,00 |
| 3 | COUVE MANTEIGA, higienizada,, Congelado; Transportado e Conservado a Uma Temperatura de -18°C; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Filme Plástico Hermeticamente Fechado e Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa Plástica Apropriada para Alimentos; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 218/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados pela Anvisa.                 | 612213 | kg | 800  | R\$ 21,22 | R\$ 16.976,00 |
| 4 | COUVE-FLOR Processada; Branca; Em Floretes, Higienizada, Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura de -18°C; Isenta de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Filme Plástico Hermeticamente Fechado e Atoxico; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 218/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa                                                      | 611979 | kg | 1500 | R\$ 14,75 | R\$ 22.125,00 |
| 5 | ERVILHA FRESCA, em grãos, Processada; Crua, Em Graos, Higienizada e Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura -18°C; Isenta de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.                          | 464617 | kg | 300  | R\$ 17,80 | R\$ 5.340,00  |
| 6 | ESPINAFRE, selecionado, higienizado, fatiado, Congelado; Transportado e Conservado a Uma Temperatura de -18°C; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Filme Plástico Hermeticamente Fechado e Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa Plástica Apropriada para Alimentos; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 218/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados pela Anvisa. | 612213 | kg | 400  | R\$ 18,10 | R\$ 7.240,00  |
|   | MILHO VERDE FRESCO, Processado; Cru, Em Graos,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |      |           |               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |    |      |           |                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|------|-----------|----------------|
| 7 | Higienizado, Congelado; Transportado e Conservado a Temperatura de -18°C; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Filme Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.                                                                                                   | 464617 | kg | 600  | R\$ 22,10 | R\$ 13.260,00  |
| 8 | SALADA VERÃO, processada, congelada, transportada e conservado a temperatura de -18°C, composto por brócolis, couve flor e cenoura em rodela e vagem em cubo, selecionados, Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Filme Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. | 612223 | kg | 1000 | R\$ 17,70 | R\$ 17.700,00  |
| 9 | VAGEM tipo Macarrão, em pedaço de aproximadamente 06 cm, selecionada, higienizada e congelada, Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Filme Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.                                                                              | 611975 | kg | 600  | R\$ 17,22 | R\$ 10.332,00  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |    |      |           | R\$ 129.726,00 |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 129.726,00

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO Nº 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1º do artigo 23 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento administrativo de definição do valor estimado para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública direta e autárquica.

O preço estimado da contratação é de R\$129.726,00 (cento e vinte e nove mil e setecentos e vinte e seis reais) obtido por meio de pesquisa de preço direta com fornecedores e pesquisa em sítios eletrônicos especializados, onde foi considerada a média de preços encontradas, conforme inciso III e IV do Artigo 3º do Decreto acima citado.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme inciso V, letra "b", do art. 40 da Lei no 14.133/2021, o planejamento de compras deverá observar o parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Para a presente aquisição, as entregas serão parceladas, para melhor aproveitamento dos gêneros, e para evitar gastos com estoques e armazenamento.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a presente demanda.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades dos alunos, fornecendo artifícios para promover alimentação adequada aos estudantes, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, a fim de minimizar a reprovação e evasão, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo.

Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Pretende-se que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto em relação aos custos quanto em relação aos aspectos técnicos e de eficiência durante todo o processo.

O SRP evita o desperdício de gêneros alimentícios, uma vez que os produtos são fornecidos à medida que são solicitados, bem como implica em menos gastos para manter estoques, gerando uma melhor utilização dos recursos públicos.

Objetiva-se que esse seja um mecanismo ágil e seguro para a realização de futuras aquisições de forma parcelada

## 13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidade de tomada de providência para adequações, visto que a Faculdade de Ciências e Tecnologia possui local adequado e servidores capacitados para recebimento e distribuição dos produtos.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação. Ressalta-se que será incentivado o descarte seletivo e destinação ambiental adequada dos resíduos gerados com a aquisição e consumo das cestas básicas (embalagem e restos de alimentos)

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com o presente ETP declara-se viável.

## 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](#).

**DANIELE ORLANDELLI**

Nutricionista/Supervisora da Seção Técnica de Nutrição



*Assinou eletronicamente em 23/04/2025 às 12:23:03.*