

ESP-UNESP-FACUL.CIEN.HUMANAS E SOCIAIS-FRANCA

Estudo Técnico Preliminar 21/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 598/2026-CF

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Proteína Animal, Frios, Massas, Legumes Congelados

O presente estudo técnico preliminar foi realizado tendo em vista a necessidade de aquisição de carnes, frios e congelados para uso no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca - FCHS UNESP.

O Restaurante Universitário tem por objetivo o preparo e fornecimento de refeições subsidiadas, nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, proporcionando segurança alimentar à Comunidade Acadêmica.

O Restaurante Universitário desempenha um papel crucial ao fornecer acesso a uma alimentação de qualidade, atendendo a uma necessidade humana fundamental. Além disso, contribui significativamente para a manutenção da saúde, promovendo bem-estar, melhorando o desempenho acadêmico e reduzindo a evasão escolar. Dessa forma, o restaurante propicia condições favoráveis para discentes de Permanência Estudantil e demais membros da Comunidade Acadêmica da FCHS.

As carnes são fundamentais na dieta humana e devem integrar o cardápio cotidiano. Tanto as carnes vermelhas quanto as brancas possuem excelente valor nutricional, fornecendo todos os aminoácidos essenciais ao corpo humano. Além disso, são ricas em minerais como ferro, zinco, potássio, cobre e fósforo e contêm boas doses de vitamina B12 (exclusiva dos alimentos de origem animal) e das vitaminas do complexo B (B3, B5 e B6).

A aquisição de carnes, frios e derivados visa suprir a demanda por alimentos necessários para a produção de refeições e atendimento à Comunidade Acadêmica, sendo de suma importância para o funcionamento do Restaurante Universitário. Esses itens garantem uma composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições oferecidas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Nutrição	Gilvan Mendes de Souza - Supervisor Técnico de Seção

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**1. ENTREGA**

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 em seus anexos, acompanhada da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou de 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 apresentar qualidade apropriada ao tipo de material, embalados na embalagem original do fabricante, garantindo a proteção e a integridade dos produtos.
- Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias a partir da data de notificação, os produtos entregues que se apresentarem impróprios para consumo ou em desacordo com o Edital.
- Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969) e legislação sanitária correlata.

IMPORTANTE: Os produtos entregues no momento da contratação devem corresponder às especificações apresentadas na proposta, tanto em suas características quanto em seu padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades cabíveis.

O fornecimento das carnes e frios será realizado de forma parcelada, conforme as solicitações da contratante. Cada entrega deverá ser realizada no prazo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da respectiva solicitação de fornecimento, emitida com base na Nota de Empenho.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca, situado na Avenida Eufrásia Monteiro Petrágia, 900, na cidade de Franca-SP, CEP: 14.409-160.

As entregas de carnes ocorrerão até duas vezes por semana, às terças-feiras e quintas-feiras, das 08h às 10h30 e das 14h às 16h, mediante cronograma de pedidos.

Os demais itens poderão ser entregues de segunda a sexta-feira das 08h às 10h30 e das 14h às 16h, mediante cronograma de pedidos.

No momento do recebimento dos bens será analisada a adequabilidade às normas de higiene e segurança de alimentos, 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;
- Rotulagem, na qual devem 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);
- Temperaturas, as quais devem estar adequadas à segurança microbiológica do alimento, conforme CVS 5/2013.
- 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;
- Alvará do veículo de transporte, bem como sua adequada condição de higiene e conservação, devendo ser de uso exclusivo para transporte de alimentos e, portanto, livre de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade descrita. Os veículos de transporte deverão dispor de compartimentos de carga fechados com temperatura controlada, evidenciada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura.

1.1 Critérios de temperatura

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fins de recebimento:

- I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;
- II – Carnes resfriadas: máximo 7°C
- III – Alimentos Industrializados refrigerados: 4°C a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante;

As temperaturas devem estar adequadas a cada tipo de produto e serão registradas no ato do recebimento.

1.2 Ordem de recebimento

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento se dará:

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

1.3 Controle

Poderá ser realizado controle microbiológico e físico-químico dos produtos recebidos, quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Poderá ser realizada avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e validação do fornecimento;

Poderá ser realizada avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia), conforme critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 12806 – 02/93) dos produtos fornecidos, como subsídio para qualificação e validação do fornecimento;

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.

2. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber:

Preferencialmente, fornecer os produtos acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, para garantir a máxima proteção e higiene durante o transporte e o armazenamento.

Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Sempre que forem aplicáveis, serão exigidos dos produtos a serem fornecidos: selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF:

- a) Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- b) Registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; e
- c) Selo do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO.

Além disso, deverão ser observadas os regulamentos emitidos pelos Órgãos Competentes:

- a) ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

- a.1) RDC nº 40, de 2001 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados;
- a.2) RDC nº 274, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo;
- a.3) RDC 270 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.

- b) MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

- b.1) Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

5. Levantamento de Mercado

A partir dos resultados da pesquisa de mercado e considerando a natureza do objeto, conclui-se que os itens possuem alta oferta no mercado regional, com ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais relacionados, uma vez que suas aquisições são frequentes em órgãos públicos e, por serem itens de uso comum e de natureza simples, não se vislumbram inovações mercadológicas capazes de substituí-los ou alternativas aplicáveis.

A aquisição dos gêneros alimentícios por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) é considerada economicamente e logisticamente mais vantajosa para a Administração, visto que proporciona celeridade nas contratações futuras, redução no número de procedimentos licitatórios e aumento na eficiência administrativa.

Tendo em vista que a Faculdade de Ciências Humanas e Sociais dispõe de equipe especializada, equipamentos e instalações completas para a produção de refeições, as outras alternativas de terceirização ou aquisição de refeições prontas não são viáveis.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição ocorrerá por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços 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, sendo uma maneira mais eficiente e vantajosa, por se tratar de itens comuns, com entrega parcelada e tendo em vista a impossibilidade de definir previamente a demanda exata dos gêneros alimentícios para atendimento do Restaurante Universitário.

A aquisição se dará por meio da emissão de nota de empenho, na totalidade dos quantitativos mensais. No entanto, os produtos, por serem perecíveis, deverão ser entregues semanalmente, conforme cronograma do Supervisor Técnico de Seção, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição, considerando o cardápio da semana.

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 alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário, de forma parcelada, conforme as solicitações da contratante. Cada entrega deverá ser realizada no prazo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da respectiva solicitação de fornecimento, emitida com base na Nota de Empenho, no turno da manhã (08h às 10h30) e turno da tarde (14h às 16h), conforme a demanda.

Os gêneros alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, seguindo as especificações do Termo de Referência.

A pontualidade na entrega das mercadorias para o Restaurante Universitário 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 nota fiscal contendo os produtos entregues, bem como o peso/quantitativo de cada produto - conforme unidade de recebimento, devendo uma via ser entregue ao servidor designado para recebimento do produto no Restaurante Universitário

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas para o período: 600 almoços e 600 jantares no Restaurante Universitário.

A quantidade solicitada visa atender ao período de fevereiro a dezembro, correspondendo ao atendimento do calendário letivo de 2026 e 2027. Também foi considerada a média de consumo e aquisição nos anos anteriores.

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.

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	QUANT.
1	Bacon (toucinho defumado- barriga); Manta, Resfriado. Especificação técnica: Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumada; sem costela; sem pele; fatiado no sentido da peça; acondicionado em bandeja de isopor e saco transparente; atóxico; selado à vácuo; com validade mínima de 2 meses da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 21/00, IN 22/05, Decreto 12.486/78; RDC 12/01, e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447666	Quilograma	1.200
2	Batata processada, em corte palito. Especificação técnica: Batata palito pré-frita, congelada, obtida a partir de batatas selecionadas, descascadas, cortadas em formato palito, pré-fritas em óleo vegetal e supercongeladas, apresentando cortes uniformes, textura firme, coloração amarelo-dourada característica, isenta de manchas escuras, queimaduras de gelo, ranço ou sabores/odores estranhos. O produto deverá ser transportado e conservado em temperatura -18°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; Embalagem Primária saco plástico, atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 12 meses na data da entrega.	464587	Quilograma	1.800

3	Brócolis processado, ramoso, picado, higienizado e congelado. Especificação técnica: Brócolis processados; ramoso; picado, higienizado, congelado; transportado e conservado a uma temperatura de -18°C; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico; embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos; com validade mínima de 12 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 administrativos determinados pela ANVISA.	611969	Quilograma	200
4	Carne bovina semi processada, coxão duro, cortada em cubos ou moída, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Duro; em cubos de 3x3x3cm ou moída; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447438	Quilograma	3.000
5	Carne bovina semi processada, coxão mole sem a capa, cortada em tiras de 5cmx8mmx10mm para estrogonofe, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Mole; em tiras de 5cmx8mmx10mm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447434	Quilograma	4.000
6	Carne suína semi processada, pernil em cubos, resfriada. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Pernil; em cubos de 4x4x4cm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; selada à vácuo com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447527	Quilograma	1.800
7	Couve-flor processada, branca, em flores, congelada. Especificação técnica: 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 primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico; com validade mínima de 12 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 administrativos determinados pela ANVISA	611979	Quilograma	200
	Ervilha verde processada, crua, em grãos, higienizada e congelada.			

8	Especificação técnica: Ervilha verde processada; crua, em grãos, higienizada e congelada; transportada e conservada em temperatura de -18°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 12 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 administrativos determinados pela ANVISA.	464617	Quilograma	800
9	Frango semi processado; coxa e sobrecoxa; congelado. Observação: Deverão ser entregues as coxas desmembradas das sobrecoxas. desmembramento por meio mecânico (serra fita) do produto congelado. acondicionamento em embalagens separadas. Especificação técnica: Frango semi processado; coxa e sobrecoxa; congelado; pesando entre 350 a 400 gramas por unidade; com peles aderidas correspondentes somente ao corte da carne; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; devidamente seladas, isentas de fechos ou qualquer material estranho; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3, Decreto 12486/78 e Portaria 210/98; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447635	Quilograma	5.000
10	Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; tipo sassami; congelado. Especificação técnica: Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; tipo Sassami; congelado; transportado e conservado em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; hermeticamente fechada; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, IN 32/10, Decreto 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447618	Quilograma	3.000
11	Hambúrguer; de carne bovina; pesando 90 g por unidade; congelado. Especificação técnica: Hambúrguer; de carne bovina; temperado; pesando aproximadamente, 90g por unidade; congelado; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro; acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97; Instrução Normativa 20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	447747	Quilograma	1.000
12	Linguiça de carne suína; própria para assar; congelada, industrializada. Especificação técnica: Linguiça de carne suína; própria para assar; em gomos de aproximadamente 100g cada; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	480368	Quilograma	2.000
	Linguiça defumada; tipo calabresa; resfriada. Especificação técnica: Linguiça defumada; Tipo Calabresa; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, mecanicamente separada, condimentos e			

13	outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447702	Quilograma	800
14	Linguiça defumada; tipo paio; resfriada. Especificação técnica: Linguiça defumada; tipo paio; resfriada; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carnes suína e bovina (máximo de 20%), condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	449182	Quilograma	800
15	Massa Alimentícia Fresca, Capeletti de Frango. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Capeletti; Massa Fresca Recheada de Frango; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Frango, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 20 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, 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;	459005	Quilograma	100
16	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli de Carne. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada de Carne; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Carne Bovina, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante, Realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, 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;	459006	Quilograma	100
17	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli Sabor 4 queijos Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada Sabor 4 queijos; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Ricota, Farinha de rosca, Proteína de Soja; Requeijão, Ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, 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;	459006	Quilograma	100
18	Massa para lasanha, fresca, embalagem de 5 kg. Especificação técnica: Massa alimentícia; formato lasanha; massa fresca; apresentada em retângulos de 45x25cm; transportada e conservada a temperatura entre 1 e 10°C; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, água, sal, ovo e conservante; embalagem primária plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 20 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, 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 administrativos determinados pela ANVISA.	465350	Quilograma	1.500

19	Nhoque de batata, fresco. Especificação técnica: Massa alimentícia; formato nhoque; massa fresca; transportada e conservada a temperatura entre 1 e 10°C; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, batata, óleo vegetal, sal, conservador; e outros ingredientes permitidos; embalagem primária plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 20 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, 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 administrativos determinados pela ANVISA.	459008	Quilograma	300
20	Queijo tipo muçarela, em peças de 3,5 a 4 kg. Especificação técnica: Queijo tipo mussarela de primeira qualidade, adequada ao fatiamento, massa semi-dura/filada, cor branco-creme homogênea, cheiro próprio e sabor suave, levemente salgado; elaborado a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, fermento láctico e sal, sem adição de amido ou gorduras vegetais. Apresentação em peças de 3,5 a 4 kg, transportadas e conservadas em temperatura não superior a 8°C; embaladas em plástico inviolável, seladas a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 364/97(MAPA), 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 administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA.	446633	Quilograma	2.000
21	Seleta de legumes, em cubos, higienizada e congelada. Especificação técnica: Seleta de legumes; congelada, higienizada e cortada em cubos de aproximadamente 10x10x10mm; composta de batata, cenoura, ervilha, milho; transportada e conservada em temperatura de -18°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado; com validade mínima de 12 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 administrativos determinados pela ANVISA.	462825	Quilograma	200
22	Cocada branca em barra 35 g. Especificação técnica: Cocada em tabletes de 35 g, elaborada exclusivamente com leite integral, açúcar, coco, glicose, regulador de acidez bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio, em embalagem individual rotulada, contendo identificação, procedência, registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	474393	Tablete 35g	10.000
23	Bananinha cristalizada em barra 30g. Especificação técnica: Doce de banana em pedaço (bananada) em tabletes de 30 g, envolvido em açúcar cristal, elaborado exclusivamente com polpa de banana madura e açúcar, sem conservantes, acidulantes ou quaisquer outros aditivos, em embalagem individual rotulada, contendo identificação, lista de ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária caixa de papelão com 120 tabletes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	462665	Tablete 30g	10.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.085.005,00

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO N° 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1° do artigo 23 da Lei federal n° 14.133, de 1° 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\$ 1.085.005,00 (um milhão oitenta e cinco mil e cinco reais), obtido por meio de pesquisa através da ferramenta de Pesquisa de Preços do sistema de Compras Governamentais, disponível no endereço eletrônico [https://www.gov.br /compras/pt-br](https://www.gov.br/compras/pt-br), onde foi considerada a mediana de preços em contratações similares realizadas pela Administração Pública no último ano, e considerando os preços de mercado, obtidos através de pesquisa direta.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando o objeto da aquisição, a contratação será realizada na forma de itens, tendo em vista ser técnica e economicamente viável.

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 2026, nos termos do Decreto estadual n° 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000018/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 25/06/2025;

III) Classe/Grupo: 8905 - CARNE AVES E PEIXES;

IV) Identificador da Futura Contratação: 102316-7/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades do Restaurante Universitário, fornecendo alimentação adequada à Comunidade Universitária, 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. Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprimorar a aprendizagem e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis entre a comunidade acadêmica.

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 ao longo do período de funcionamento do Restaurante Universitário.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de tomar providências para adequações, uma vez que a Faculdade de Ciências Humanas e Sociais já dispõe de um local apropriado e conta com servidores capacitados para receber os produtos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, o registro de contratações anteriores e considerando que a aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e congelados) tem por finalidade suprir e atender ao preparo e fornecimento de refeições subsidiadas e nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, para proporcionar segurança alimentar à Comunidade Acadêmica, fazendo parte também da proposta de Permanência estudantil, considera-se viável a realização da presente contratação.

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](#).

GILVAN MENDES DE SOUZA

Supervisor Técnico de Seção



Assinou eletronicamente em 24/08/2026 às 11:56:04.