

ESP-UNESP-FAC. DE CIENC. E TECNOL-C.PRES.PRUD

Estudo Técnico Preliminar 8/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: _____2026_____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, muitos 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, baseada em alimentos e /ou minimamente processados.

Dentre os exemplos de não perecíveis alimentos e/ou minimamente processados, predominantemente de origem vegetal, enquadram-se arroz, feijão, farinha de trigo, macarrão, dentre outros, segundo o Decreto nº 11.936, de 5 de março de 2024, que dispõe acerca da composição da cesta básica de alimentos dentro da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN e o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014.

Desta maneira, espera-se que as cestas básicas contribuam para 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).
- 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* Os produtos devem ter validade mínima de 4 meses a partir data da entrega.
- Substituir no prazo máximo de até 5 (cinco) dias a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo;

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 – aumentar a quantidade de refeições no RU
- 2 – pagar refeições em restaurantes parceiros
- 3 – comprar cestas básicas e distribuí-las

O aumento da quantidade de refeições ofertadas no RU depende da contratação de mais servidores, fato que não há previsão de ocorrer em curto prazo.

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 mostrou-se como opção mais viável nesse momento, e para aquisição das mesmas 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 de alimentos (dispostos em cesta básica), 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 recepção e distribuições de cestas básicas

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição de cestas básicas e gêneros não perecíveis 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 gêneros alimentícios para atendimento do Restaurante e da Creche.

A aquisição se dará por meio de contrato, na totalidade do quantitativo mensal, e os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma definido pela 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 **ÁREA CENTRAL – AO LADO DA CABINE DE INFORMAÇÕES** ou **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E CENTRO DE EDUCAÇÃO 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 contato para o agendamento poderá ser realizado através do telefone (18)3229-5332.

Os alimentos deverão ser de 1ª qualidade, seguindo as especificações do Termo de Referência.

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

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 – alvará do veículo de transporte.

CONTROLE

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.

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 de 2.500 cestas básicas e para os demais itens foi considerada a média de consumo e aquisição nos anos anteriores, para atendimento ao calendário letivo de 2026.

Os itens que compõem as cestas básicas foram levando-se em consideração que os alimentos serão e/ou não perecíveis minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar regional.

De acordo com as informações acima, foi realizada uma estimativa para o processo de pregão eletrônico. Segue abaixo a composição , com a especificação e quantidade dos alimentos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALIDADE	MARCAS	MÉDIA VALOR	TOTAL
1	CESTA BÁSICA (COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP)	458904	unidade	625	04 meses na data da entrega	conforme tabela de composição da cesta	R\$ 171,59	R\$ 107.243,75
2	CESTA BÁSICA	458904	unidade	1875	04 meses na data da entrega	conforme tabela de composição da cesta	R\$ 171,59	R\$ 321.731,25

3	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, grupo 1, feijão comum, premium, de primeira qualidade, grãos selecionados, novos, inteiros e sãos, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Padrão de qualidade: Anceli, Valle Branco, Da Hora, Camil, Urbano	464553	kg	6000	04 meses na data da entrega	Anceli, Valle Branco, Da Hora, Camil, Urbano	R\$ 8,19	R\$ 49.140,00
4	MAIONESE, emulsão cremosa, 100 % vegetal, adicionada de condimentos, sem corantes, com cheiro e sabor característicos, embaladas em doypack ou bisnaga contendo 1kg, devidamente lacrado Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Padrão de qualidade: Quero, Hellmans, Liza, Delícia, Arisco, D´ajuda	459658	caixa	150	04 meses na data da entrega	Hellmans, Cêpera, Vigor, D"ajuda, Quero.	R\$ 22,94	R\$ 3.441,00
							TOTAL	R\$ 481.556,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALIDADE	MARCAS
1	Açúcar Cristal, cristal superior,de primeira linha,peneirado,embalado em pacote de 2Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote 2kg	1	04 meses na data da entrega	Alto Alegre, Colombo, Caravelas, Santa Isabel, Guarani
2	Arroz, agulhinha, tipo 1, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, uniforme, não contém glúten, embalados em pacotes plásticos transparentes atóxicos, contendo 05 kg cada. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote 5kg	1	04 meses na data da entrega	Anceli, Biju, Solito, Camil,Dona Milu
3	Biscoito de maizena, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha e/ou farelo e/ou fibra de trigo integral, gordura ou óleo vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e demais substâncias alimentícias permitidas na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais. Embalagem de 350g a 400g.	pacote de 350g	1	04 meses na data da entrega	Triunfo, Marilan, Vitarella, Liane, Mabel
4	Café, tradicional, produto de 1º qualidade; não contém glúten; produto não deve conter fragmentos estranhos, material terroso; embalagem aluminizada, á vácuo, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução no 259 de 20/09/2002 do MS.	pacote 500g	1	04 meses na data da entrega	Macali, Melita, Caboclo, Cruzeiro do Sul, Prudente
5	Farinha de mandioca, apresentação torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade de no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento.	pacote 1kg	1	04 meses na data da entrega	Yoki, Deusa, Siamar, Kinino, Kodilar
	Farinha de trigo, especial em pó, tipo 1, branca, com adição de ácido				Venturelli,

COMPOSIÇÃO DE CADA CESTA BÁSICA	6	fólico, sem fermento, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacote com 1 Kg atóxico. A embalagem deve conter: data de validade com validade mínima de três meses a partir da entrega, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote de 1kg	1	04 meses na data da entrega	Dona Benta, Renata, Globo, Tia Ofélia
	7	Feijão carioca, tipo 1, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e são, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote 1kg	2	04 meses na data da entrega	Anceli, Valle Branco, Da Hora, Camil, Urbano
	8	Fubá, de milho, pré-cozido, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacote com 1kg atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição	pacote 1kg	1	04 meses na data da entrega	Zaeli, Yoki, Kinino, Siamar, Sinhá
	9	Leite em pó integral, instantâneo, pacote de 400g integral, mix de minerais ferro, zinco e vitaminas A, C e D e emulsificante lecitina de soja. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Embalagem contendo: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote 400g	1	04 meses na data da entrega	Itambé, Italac, Piracanjuba, Glória, Batavo
	10	Macarrão Espaguete, massa alimentícia com ovos, com sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira linha, número 8, tipo massa seca, sem danos físicos ou mecânicos, embalado em pacote plástico atóxico de 500g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote de 500g	2	04 meses na data da entrega	Basilar, Liane, Renata, Galo, Adria
	11	Molho de tomate, de primeira qualidade em sachê de 300g com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca e nome. Prazo de validade 12 meses.	sache de 300g	2	04 meses na data da entrega	Quero, Predileta, Salsaretti, Pomarola, Hemmer
	12	Oleo de soja, comestível, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, aparência transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte de soja ou outras substâncias tanto frio quanto aquecido, embalado em frascos com 900 mililitros, sem amassadura, ferrugem ou abaulamento. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	lata	2	04 meses na data da entrega	Soya, Liza, Coamo, Vitaliv, Saúde
	13	Sal, culinário, iodado, refinado, com granulação uniforme, cor branca, com cheiro inodoro e sabor salino, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, com mínimo de 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, embalado em pacote plástico contendo 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	pacote 1kg	1	04 meses na data da entrega	Marlin, Cisne, Lebre, Garça, Diana
	14	Sardinha, peixe em conserva, em óleo de 125g, em ingredientes: Peixe sardinha sem cabeça água de constituição, óleo de soja comestível, sal, realçador de sabor glutamato monossódico e acidulante ácido cítrico. Embalagem deve estar em bom estado, livre de qualquer alteração indicativa de má qualidade e fechada, com prazo de validade mínima de 01 ano.	lata	2	04 meses na data da entrega	Coqueiro, Gomesa da Costa, Pescador, Palmeira

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 481.556,00

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\$ 481.556,00 (quatrocentos e oitenta e um mil e quinhentos e cinquenta 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 incisos III e IV do Artigo 3° 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 2026, 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 esse 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 06/02/2026 às 11:59:55.