

ESP-UNESP-FAC CIENCIAS AGR E VETER.-C.JABOTIC

Estudo Técnico Preliminar 21/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 1319/2026

2. Descrição da necessidade

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem como propósito assegurar a viabilidade técnica da contratação para o fornecimento de *coffee break*, pelo período de 12 (doze) meses, para o Campus de Jaboticabal da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da UNESP.

2.2. A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilização de alimentação e bebidas aos participantes de eventos, reuniões, cursos, palestras, seminários, treinamentos, congressos, atividades acadêmicas, administrativas e demais ações institucionais promovidas ou apoiadas pela FCAV.

2.3. A realização dessas atividades ocorre ao longo do exercício, envolvendo servidores técnico-administrativos, docentes, discentes, pesquisadores, colaboradores, autoridades, convidados e demais participantes, sendo necessária, em determinadas ocasiões, a oferta de *coffee break* como forma de proporcionar condições adequadas de recepção, permanência e participação nas atividades programadas.

2.4. A necessidade caracteriza-se pela demanda variável e não contínua, uma vez que a quantidade de participantes, a frequência, a duração e a natureza dos eventos podem variar ao longo do período de vigência da contratação. Dessa forma, mostra-se adequada a utilização do Sistema de Registro de Preços, possibilitando que os serviços sejam solicitados conforme a efetiva necessidade da Administração.

2.5. A contratação deverá possibilitar o atendimento das demandas de *coffee break* de maneira planejada, padronizada e adequada às diferentes atividades institucionais, observando-se os quantitativos estimados, as condições de fornecimento e os requisitos de qualidade e segurança dos alimentos estabelecidos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Vice-Diretoria	Carolina Fernandes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

3.1. O serviço será contratado por meio de kits individuais, sendo cada kit destinado ao atendimento de 01 (uma) pessoa, observada a composição, os quantitativos, as gramaturas e as opções de alimentos estabelecidas.

3.2. A composição básica de cada kit deverá contemplar:

- 1 unidade de pão de queijo, 25g a 30g, de fabricação própria, com queijo parmesão ou tipo mineiro;
- 1 pedaço de bolo com ou sem cobertura, 40g a 50g, nos sabores: fubá, laranja, iogurte, maracujá, limão, chocolate; fubá com goiabada; cenoura com chocolate e toalha felpuda (coco);
- 1 unidade de salgado frito, 25g a 30g, nos seguintes tipos: coxinha, quibe, enroladinho de presunto e muçarela, bolinha de queijo, bolinha de carne e cigarrete;
- 1 unidade de salgado assado, 25g a 30g, nos seguintes tipos: bauru presunto e muçarela, bauru frango, bauru calabresa, doguinho (salsicha), esfirra de carne, esfirra de frango, mini pizza de frios e mini pizza de calabresa;

- 1 unidade de salgado vegetariano, 25g a 30g, nos seguintes tipos: bauru brócolis e requeijão, bauru ricota, esfirra aberta de ricota com escarola, risoles milho com requeijão;
- 1 unidade de salgado especial, 25g a 30g, nos seguintes tipos: croissant presunto e muçarela, croissant frango, empada frango ou palmito e bauru de alho poró com cream cheese;
- 1 unidade de fruta, podendo ser banana ou maçã.

3.3. Além da composição do kit individual, deverão ser fornecidas bebidas nas seguintes especificações:

- Suco de laranja, 100% integral, pasteurizado, refrigerado;
- Água mineral em garrafa de 500ml.

3.4. Para os itens que admitirem variedade de sabores ou tipos, deverão ser observadas as opções previstas, de modo a garantir diversidade na composição dos *coffee breaks* e o atendimento a diferentes preferências alimentares.

3.5. A fruta deverá ser fornecida em unidade individual, em tamanho apropriado, podendo ser banana ou maçã, conforme solicitação da contratante, devendo apresentar-se íntegra, fresca, higienizada e em condições adequadas para consumo.

3.6. A Contratada deverá fornecer, por sua conta, todos os materiais, utensílios e insumos necessários à adequada execução do serviço, incluindo, conforme aplicável, toalhas, jaras, potes, bandejas, suqueiras, misturadores plásticos, toalhas de papel, materiais descartáveis e demais materiais necessários.

3.7. Todos os alimentos deverão ser fornecidos prontos para consumo imediato, observando-se as condições de higiene, conservação, armazenamento, manipulação, transporte e apresentação previstas na legislação sanitária vigente e nas normas aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

3.8. Os alimentos “in natura” deverão apresentar-se íntegros, frescos e em condições adequadas de consumo. Os demais produtos deverão estar dentro do prazo de validade e apresentar características compatíveis com os padrões de qualidade estabelecidos para cada alimento.

3.9. Os alimentos deverão ser transportados e mantidos em condições adequadas de temperatura, de modo a preservar sua qualidade e segurança. Como referência, os alimentos refrigerados deverão ser mantidos abaixo de 10 °C e os alimentos quentes acima de 60 °C, sem prejuízo do atendimento aos parâmetros eventualmente estabelecidos pela legislação sanitária aplicável.

3.10. O transporte deverá ser realizado em recipientes ou caixas resistentes, higienizadas e adequadas ao transporte e manuseio de alimentos, especialmente caixas térmicas quando necessárias, de modo a preservar a integridade, as características e a temperatura adequada dos produtos até sua entrega.

3.11. Os alimentos e demais produtos fornecidos estarão sujeitos à conferência pela contratante no momento do recebimento, especialmente quanto à quantidade, peso, integridade, apresentação, temperatura, validade e demais requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.

3.12. Os itens fornecidos poderão ser submetidos, quando necessário e mediante critérios definidos pela contratante, a procedimentos de verificação da qualidade, incluindo análise microbiológica, físico-química ou outro procedimento tecnicamente aplicável ao alimento, observadas as disposições legais pertinentes.

3.13. Os produtos que apresentarem desconformidade em relação às especificações estabelecidas, estiverem impróprios para consumo, apresentarem alterações em suas características, estiverem em desacordo com os padrões de qualidade ou não atenderem às condições estabelecidas deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a contratante.

3.14. Todos os serviços e fornecimentos deverão atingir a finalidade a que se destinam, sendo executados com qualidade, segurança, higiene, eficiência e observância das condições estabelecidas pela Contratante.

3.15. A Contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às solicitações da Contratante nos prazos, locais e condições definidos em cada pedido, considerando a possibilidade de atendimento simultâneo ou de diferentes eventos ao longo da vigência da contratação.

3.16. A execução do objeto deverá observar integralmente a legislação sanitária e demais normas aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, incluindo as regulamentações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes.

3.17. A contratada será responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, bem como pelo cumprimento das condições sanitárias, de higiene e de conservação necessárias desde a preparação até a efetiva entrega à contratante.

3.18. As solicitações de *coffee break* serão realizadas pela Contratante com antecedência mínima de 03 (três) dias, ou 72 (setenta e duas) horas, em relação ao horário previsto para o início do evento, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e aceitas pela Administração.

3.19. A Contratada deverá realizar a entrega e a montagem do *coffee break* com antecedência suficiente para que o serviço esteja integralmente disponível até 02 (duas) horas antes do horário previsto para o início do evento, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Contratante em razão das características específicas da atividade.

3.20. A Contratada será integralmente responsável pelo transporte dos alimentos e bebidas até o local indicado pela Contratante, devendo utilizar meios e condições adequados à natureza dos produtos, inclusive sistemas de conservação de temperatura para alimentos que necessitem de manutenção sob refrigeração ou aquecimento.

3.21. A Contratada deverá possuir e manter vigente a documentação sanitária exigível para o estabelecimento responsável pela produção, manipulação, preparação ou fornecimento dos alimentos, incluindo a respectiva licença ou alvará sanitário, quando exigível pela legislação aplicável, independentemente da localização do estabelecimento.

3.22. A comprovação da regularidade sanitária do estabelecimento responsável pela produção dos alimentos poderá ser exigida na forma e no momento definidos no instrumento convocatório e seus anexos, observada a legislação aplicável e os princípios da isonomia, razoabilidade e competitividade.

3.23. A Administração poderá, quando tecnicamente necessário e mediante justificativa, realizar diligência ou vistoria nas instalações do estabelecimento responsável pela produção dos alimentos, especialmente para verificar as condições de higiene, armazenamento, manipulação, preparação, acondicionamento e conservação dos produtos. A diligência ou vistoria, quando prevista, terá caráter de verificação das condições de execução e não constituirá requisito de habilitação prévia aplicável indistintamente a todos os licitantes.

3.24. A Contratada deverá demonstrar capacidade técnica compatível com as características e o porte do objeto contratado, mediante apresentação dos documentos de qualificação técnica previstos no instrumento convocatório.

3.25. A execução do objeto deverá ser realizada diretamente pela Contratada, ficando vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto.

5. Levantamento de Mercado

4.1. Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de alimentação e bebidas destinadas aos eventos e atividades institucionais da FCAV.

4.2. Considerando as características do objeto, foram avaliadas, em linhas gerais, as seguintes alternativas:

- a) execução direta pela Administração, mediante aquisição individualizada dos alimentos, bebidas, materiais e demais insumos necessários, com utilização de servidores e estrutura própria para preparação, transporte, montagem e disponibilização do *coffee break*;;
- b) contratação de empresa especializada para fornecimento de *coffee break*, com disponibilização dos alimentos, bebidas, materiais, utensílios, transporte e demais recursos necessários à execução do serviço;
- c) contratação de serviços distintos para fornecimento dos alimentos, bebidas e materiais de apoio, mediante múltiplas contratações de fornecedores;

4.3. A execução direta pela Administração demandaria a existência de estrutura adequada para aquisição, armazenamento, preparação, manipulação, conservação, transporte e disponibilização dos alimentos, além de pessoal capacitado para a realização dessas atividades e para o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis. Tal alternativa também transferiria à Administração a responsabilidade operacional por etapas que não constituem sua atividade finalística, além de dificultar o atendimento de demandas variáveis de diferentes eventos.

4.4. A realização de múltiplas contratações para aquisição separada de alimentos, bebidas, materiais e serviços de apoio poderia aumentar a complexidade da gestão, exigindo maior esforço administrativo para planejamento, contratação, fiscalização, recebimento e responsabilização dos diferentes fornecedores, além de aumentar os riscos de incompatibilidade entre os diversos componentes necessários à realização do *coffee break*.

4.5. A contratação de empresa especializada para fornecimento integral do *coffee break* permite concentrar em um único fornecedor a responsabilidade pela preparação, acondicionamento, conservação, transporte, entrega, montagem e disponibilização dos alimentos e bebidas, bem como pelo fornecimento dos materiais e utensílios necessários à execução do serviço.

4.6. A solução de contratação de empresa especializada permite que a Administração solicite os serviços de acordo com a efetiva realização dos eventos e com a quantidade de participantes, evitando a aquisição antecipada de alimentos e materiais em quantidades superiores às necessidades efetivas e reduzindo o risco de desperdício e perdas de produtos perecíveis.

4.7. Quanto à forma de contratação, considerando que a demanda apresenta caráter variável, com eventos de diferentes naturezas, periodicidades, locais e quantitativos de participantes, mostra-se adequada a utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os fornecimentos sejam solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, durante o período de vigência da ata.

4.8. O levantamento realizado indica que existem empresas especializadas no mercado capazes de fornecer os produtos e serviços pretendidos, incluindo alimentos preparados, bebidas, materiais de apoio, transporte e montagem, não se identificando, em princípio, necessidade de desenvolvimento de solução específica ou de contratação de tecnologia ou equipamento exclusivo para atendimento do objeto.

4.9. Diante das alternativas analisadas, entende-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de *coffee break*, sob demanda e mediante Sistema de Registro de Preços, apresenta-se como solução compatível com a natureza da necessidade identificada, por possibilitar maior flexibilidade de atendimento, transferência da responsabilidade operacional pela execução do serviço à Contratada, padronização dos fornecimentos e melhor adequação dos quantitativos às demandas efetivamente apresentadas pela Administração.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação, mediante Sistema de Registro de Preços, de empresa especializada para fornecimento de *coffee break* sob demanda, incluindo alimentos, bebidas, materiais, utensílios, transporte, entrega e montagem, de acordo com as necessidades dos eventos e atividades institucionais da FCAV/UNESP.

6.2. O fornecimento será realizado mediante solicitação da Contratante, em kits individuais, observadas as especificações, quantidades, condições de qualidade, conservação, segurança alimentar, prazos de entrega e demais requisitos estabelecidos.

6.3. Dessa maneira, entende-se que a alternativa mais apropriada consiste na formalização de uma ata de registro de preços, conforme dispõe o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, que prevê essa modalidade como instrumento adequado para contratações cujas quantidades ou frequência não possam ser previamente definidas com precisão. Tal escolha justifica-se diante da imprevisibilidade da demanda e das limitações operacionais da unidade.

6.4. Considerando que os serviços a serem contratados são de natureza comum, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para a estimativa dos quantitativos a serem registrados, foi considerado, como referência, o consumo previsto na contratação anterior para objeto de natureza semelhante, na qual foram registrados 10.000 (dez mil) kits de *coffee break*, 3.000 (dois mil) litros de suco de laranja e 2.000 (duas mil) garrafas de água mineral.

7.2. Considerando a natureza variável da demanda, decorrente da quantidade e da periodicidade dos eventos realizados pela unidade, os quantitativos da contratação anterior serão utilizados como parâmetro para o planejamento da nova contratação, sem prejuízo de eventual adequação decorrente da expectativa de demanda para o período de 12 (doze) meses.

7.3. Assim, inicialmente, estima-se para o período de vigência da Ata de Registro de Preços o seguinte quantitativo:

Item	Especificação	Unidade Medida	Qtd.	Vlr Unit	Vlr Total
1	Kit Coffee Break, <u>Composição:</u> • 1 (uma) unidade - Pão de queijo 25g a 30g • 1 (uma) unidade - Salgado frito 25g a 30g • 1 (uma) unidade - Salgado assado 25g a 30g • 1 (uma) unidade - Salgado vegetariano 25g a 30g • 1 (uma) unidade - Salgado especial 25g a 30g • 1 (uma) unidade - Pedaco de bolo 40g a 50g • 1 (uma) unidade - Fruta	Unidade	10.000	16,30	163.000,00
2	Suco de Laranja Integral 100%, pasteurizado, refrigerado, sem adição de açúcar, conservantes ou corantes, com registro no MAPA e validade mínima de 15 dias.	Litro	3.000	17,50	52.500,00
3	Água Mineral Natural, sem gás, envasada, de fonte outorgada pela ANM, límpida, incolor e inodora. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada. Validade de no mínimo 2/3 do prazo total.	Garrafa c/ 500ml	2.000	2,18	4.360,00

7.4. Os quantitativos estimados constituem previsão de demanda e não representam obrigação da Administração de contratar integralmente as quantidades registradas, sendo os fornecimentos realizados de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente verificada durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

7.5. A estimativa poderá ser ajustada, caso sejam identificados dados de consumo, programação de eventos ou outros elementos objetivos que indiquem alteração relevante da demanda em relação à contratação anterior, de modo a buscar maior aderência entre os quantitativos registrados e a necessidade efetiva da Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 219.860,00

7.1. Para fins de estimativa do valor da contratação, foi realizada pesquisa de preços mediante obtenção de orçamento junto a empresa do ramo e consulta a contratações similares realizadas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de até 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços.

7.2. A pesquisa considerou preços de objetos de natureza compatível com a presente contratação, buscando-se obter parâmetros que reflitam os valores praticados no mercado para o fornecimento de *coffee break*, suco de laranja natural e água mineral.

7.3. Para composição do valor estimado da contratação, foram considerados os preços obtidos nas fontes consultadas, observadas as características, condições de fornecimento e quantitativos previstos neste Estudo Técnico Preliminar.

7.4. Os valores considerados deverão contemplar todos os custos necessários à execução integral do objeto, incluindo fornecimento dos alimentos e bebidas, materiais e utensílios, preparação, acondicionamento, transporte, entrega, montagem, mão de obra, tributos, encargos e demais despesas direta ou indiretamente relacionadas à prestação do serviço.

7.5. O valor estimado da contratação é de R\$ 219.860,00 (duzentos e dezenove mil, oitocentos e sessenta reais)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

8.1. A contratação será realizada em grupo único, composto por 03 (três) itens: kit individual de *coffee break*, suco de laranja natural e água mineral.

8.2. Embora os itens possuam características e unidades de fornecimento distintas, sua contratação conjunta justifica-se pela necessidade de assegurar a execução integrada do serviço de *coffee break*, uma vez que os três componentes serão destinados ao atendimento de um mesmo evento e deverão ser disponibilizados de forma coordenada, no mesmo local e horário.

8.3. A contratação dos itens de forma conjunta permite à Administração concentrar em um único fornecedor a responsabilidade pelo fornecimento e pela logística dos componentes do *coffee break*, facilitando o planejamento, o recebimento, a fiscalização e o controle da execução contratual.

8.4. A adjudicação em grupo único também reduz o risco de incompatibilidade entre os fornecimentos, especialmente quanto aos horários de entrega, montagem, acondicionamento e conservação dos alimentos e bebidas, contribuindo para que todos os componentes estejam disponíveis de maneira simultânea para o atendimento dos participantes dos eventos.

8.5. Considerando que a solução possui execução integrada e que os itens são complementares entre si, o agrupamento mostra-se tecnicamente adequado, não se identificando prejuízo à competitividade, desde que sejam preservadas condições de participação que permitam o acesso de fornecedores aptos a executar integralmente o objeto.

8.6. Dessa forma, o agrupamento dos três itens em um único grupo mostra-se adequado às características do objeto e à necessidade da Administração, proporcionando maior eficiência na gestão e fiscalização da contratação e assegurando a entrega conjunta dos componentes necessários à realização do serviço de *coffee break*.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

0.1. Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, o serviço será contratado de forma independente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. 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, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000049/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 30/06/2025;
- III) Id do item no PCA: 102319-141/2026;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

9.1. A contratação tem como objetivo assegurar o atendimento adequado e eficiente das demandas de *coffee break* necessárias à realização de eventos e atividades acadêmicas, administrativas e institucionais da FCAV/UNESP.

9.2. Busca-se garantir o fornecimento de alimentos e bebidas com qualidade, higiene, segurança alimentar e condições adequadas de conservação, transporte e apresentação.

9.3. A contratação sob demanda permitirá maior flexibilidade no atendimento das necessidades da Administração, evitando aquisições antecipadas e reduzindo riscos de desperdício de alimentos e recursos públicos.

9.4. A utilização do Sistema de Registro de Preços proporcionará maior eficiência no planejamento e na gestão das demandas, permitindo a realização dos fornecimentos conforme a efetiva necessidade da Administração durante o período de vigência da Ata.

9.5. A contratação de empresa especializada e a concentração dos itens em grupo único contribuirão para simplificar a gestão, o recebimento e a fiscalização dos fornecimentos, assegurando a disponibilização integrada dos alimentos e bebidas necessários aos eventos.

9.6. Espera-se, ainda, garantir maior previsibilidade, padronização e qualidade na prestação do serviço, contribuindo para a adequada realização das atividades institucionais e para a utilização eficiente dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Previamente à contratação, a Administração deverá definir os responsáveis pela solicitação, acompanhamento, recebimento e fiscalização dos fornecimentos.

13.2. Deverá ser estabelecido fluxo para solicitação dos *coffee breaks*, com as informações necessárias à execução, especialmente data, horário, local e quantidade de participantes, observada a antecedência mínima prevista.

13.3. Durante a execução, os responsáveis deverão verificar a conformidade dos fornecimentos quanto às quantidades, especificações, qualidade, condições de conservação, temperatura, higiene, entrega e montagem, registrando eventuais ocorrências e adotando as providências cabíveis.

13.4. Não se identifica, previamente, a necessidade de capacitação específica dos servidores para a execução do objeto, sendo suficientes as orientações internas aos responsáveis pelo recebimento e fiscalização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos de alimentos, embalagens e materiais descartáveis utilizados no fornecimento dos *coffee breaks*.

14.2. Como medidas de minimização, deverão ser observadas práticas de redução do desperdício de alimentos, utilização racional de embalagens e correta destinação dos resíduos, conforme a legislação aplicável e as orientações da Administração.

14.3. Sempre que tecnicamente viável, deverão ser priorizados materiais e embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, sem prejuízo das condições de higiene e segurança alimentar exigidas para o objeto.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a necessidade de atender às demandas dos eventos institucionais realizados ao longo do período de 12 meses, se justifica esta contratação por Sistema de Registro de Preços.

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](#).

SHEILA GARBIN WINCKLER

Equipe de Apoio



Assinou eletronicamente em 02/10/2026 às 16:17:44.

CAROLINA FERNANDES

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 02/10/2026 às 16:17:54.