

ESP-UNESP-INSTIT.DE BIOCIENCIAS-C.RIO CLARO

## Estudo Técnico Preliminar 7/2026

### 1. Informações Básicas

Número do processo: IB/CRC

### 2. Descrição da necessidade

#### GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

O Restaurante Universitário da UNESP campus de Rio Claro atualmente atende 350 pessoas diariamente tanto do Instituto de Biociências - IB quanto do Instituto de Geociências e Ciências Exatas - IGCE e tem por objetivo o preparo e o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade e baixo custo, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, consequentemente, seu melhor desempenho acadêmico

Os gêneros alimentícios são de suma importância para o funcionamento do restaurante do IB de Rio Claro devido à sua utilização na execução dos cardápios. Estes itens garantem o desenvolvimento das atividades operacionais da cadeia de produção das refeições ofertadas aos comensais por ser a única forma de ofertar uma alimentação balanceada e de baixo custo, já que não há outros restaurantes dentro do campus. Sem o fornecimento dos gêneros não há como dar continuidade às atividades desse setor.

Diante disso, pretende-se com esse instrumento, realizar a aquisição de gêneros alimentícios para suprir a demanda de produção de refeições do Restaurante Universitário da UNESP - campus Rio Claro, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas nesse Estudo Técnico Preliminar - ETP.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO	MARCIA MARIA DE ANDRADE

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O prazo de entrega dos bens é de no máximo 10 (Dez) dias corridos, contados do recebimento da solicitação feita por nota de empenho ou, em remessas parceladas de acordo com as demandas da administração e sempre acompanhada no ato da entrega pela nutricionista ou por servidor da seção capacitado.

O prazo de validade dos produtos será de no mínimo dois terços do prazo de validade indicado pelo fabricante.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, Almoxarifado do Campus e setor requisitante, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta fornecimento dos bens.

As entregas dos alimentos devem ser feitas de Segunda à Sexta (dias úteis), no horário de 07h às 10h.

Mercadorias entregues em feriados, locais ou nacionais, e finais de semana não serão recebidas.

Os alimentos devem ser transportados em carro limpo e adequado para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriado pelo nutricionista responsável pela elaboração do cardápio ou alguém designado por este.

Os alimentos que precisam de temperatura controlada para sua conservação, como carnes, leites e derivados, devem ser transportados obedecendo a esse critério. A temperatura destes será verificada no ato do recebimento e caso haja alguma discrepância com o recomendado a mercadoria será devolvida.

Os produtos serão conferidos quanto a: Quantidade pedida indicada na ordem de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue; Especificação dos alimentos, descrita no edital do pregão; qualidade e condições da embalagem; Data de validade; Temperatura, para alimentos que necessitam de temperatura controlada para a conservação do mesmo.

Qualidade do produto in natura:

Definição de Qualidade: Consideram-se alimentos de primeira qualidade aqueles que estejam dentro de suas embalagens originais, estando estas limpas, sem possuir cheiro ou cores diferentes daqueles específicos aos alimentos, sem rasgos ou amassamento. As embalagens devem conter data de validade, registro em órgão competente (de acordo com cada produto), além de possuir as características especificadas na descrição dos alimentos licitados:

Com relação às carnes, estas devem ser transportadas sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante. Devem apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas. Devem estar ausentes de gorduras, nervos, aparas, peles e ossos, de acordo com a especificação da licitação. Devem apresentar odor característico e devem estar em suas embalagens originais.

Com relação aos demais produtos, devem vir em suas embalagens originais, estando estas íntegras, sem sinais de amassamento, de rasgos, de trincas ou de qualquer sujidade.

As empresas deverão entregar os gêneros alimentícios em transportes, conforme exigências abaixo (RDC nº 216 da ANVISA (09/2004):

I - Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado;

1. - Para transporte de carnes não defumadas (bovina, de peixe, suína, de frango), de frios e manteiga, o carro deve ser fechado isotérmico e refrigerado e os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;

III. - O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não pode estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes; material de limpeza e gêneros alimentícios;

IV. - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

## 5. Levantamento de Mercado

O IB de Rio Claro possui restaurante universitário próprio que atende a comunidade unespiana, desse modo, a solução escolhida para suprir a necessidades de oferta de alimentos deve considerar a estrutura existente e os padrões exigidos pela unidade e pelos demais órgãos fiscalizadores.

Os itens contemplados pela aquisição supracitada, em tela atendem essencialmente as necessidades, do RU do Instituto de Biociências - Campus Rio Claro, pois, além de suprir a necessidade de execução dos cardápios elaborados, proporcionam o bem-estar social, de modo a qualificar os ambientes para o pleno uso.

Foi realizado uma pesquisa de mercado para identificar os principais fornecedores de cada gênero alimentício, incluindo cooperativas locais, distribuidores regionais e grandes redes de abastecimento. Além disso, são encontradas várias licitações com o mesmo objeto, demonstrando a viabilidade da contratação em tela.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução a ser contratada consiste na aquisição de gêneros alimentícios, para atendimento às demandas usuais do Restaurante Universitário - RU do Instituto de Biociências - Campus Rio Claro, devendo atender as especificações constantes na descrição da tabela localizada no tópico 7 do presente ETP que trata da estimativa das quantidades a serem contratadas.

A entrega dos materiais deverá ocorrer no prazo de 10 dias corridos, contados da formalização da solicitação, mediante envio da Nota de Empenho, através de e-mail, em remessa única, no seguinte endereço: Avenida 24 A, no 1515, Bela Vista – CEP.: 13506-900, Rio Claro /SP, no horário das 07h00min às 10h00min.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada de alimentos a serem adquiridos no período de 12 meses foi calculada com base no cardápio proposto, número de comensais, valor per capita (quantidade de alimento a ser consumido por pessoa), peso líquido (efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo), fator de cocção (fator que prevê as perdas ou ganhos inevitáveis ocorridas durante a etapa de cocção) e, por fim, o peso bruto (peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação).

Para o planejamento da nova contratação, a fim de minimizar erros e falhas, também é analisado sempre o consumo médio dos gêneros no período de 11 meses e feita as alterações cabíveis.

Após determinação do peso bruto, foi realizado o cálculo de utilização dos alimentos por mês, acrescido 10% como margem de segurança e por fim multiplicado por 12 meses, finalizado com a quantidade final para o pedido de compras. Foi considerado também o número de alunos que fazem refeições no R.U da UNESP - campus Rio Claro de segunda a sexta-feira (dias úteis).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	Macarrão Teor De Umidade: Massa Pré-Cozida Base Da Massa: De Farinha De Trigo Ingredientes Adicionais: Com Batata Tipo: Fresca Apresentação: Nhoque	459008	KG	150
2	Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Margarina Subtipo: Cremosa Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura Sabor: Sem Sal	616858	EMB 500g	50
3	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Abacaxi Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	279608	GL 5L	60
4	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Laranja Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	279605	GL 5L	60
5	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Maracujá Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	252285	GL 5L	60
6	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Tangerina	296178	GL 5L	60

	Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado			
7	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Goiaba Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	252016	GL 5L	50
8	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Uva Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	279607	GL 5L	60
9	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Acerola Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	279610	GL 5L	30
10	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Limão Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	279606	GL 5L	40
11	Massa Alimentícia Tipo: Para Lasanha Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada Apresentação: Fresca/Resfriada Formato: Rolo	465350	KG	150
12	Condimento Tipo: Alho Apresentação: Pasta	463861	KG	15
13	Amido Base: De Milho	459077	EMB 500G	14
14	Chá Alimentação Tipo: Camomila Apresentação: Saquinho Com 1 Grama	353665	CX 15 UNID	100
15	Condimento Tipo: Urucum Apresentação: Pó	463937	EMB 500G	15
16	Farinha De Milho Grão: Amarelo Tipo: Biju Apresentação: Torrada Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	459015	EMB 500G	80
17	Farinha De Rosca Base: De Pão Torrado Apresentação: Granulos Finos/Médios	459152	EMB 500G	150
18	Farinha De Trigo Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	460263	KG	100
19	Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença De Glúten: Contém Glúten	460501	KG	10

20	Sal Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%	291893	KG	320
21	Farinha Quibe Composição: Grãos De Trigo Seleccionados E Moídos Tipo: Crú	326330	EMB 500G	160
22	Açúcar Tipo: Cristal Coloração: Branca	603269	EMB 5 KG	36
23	Sal Tipo: Grosso Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 MG/G Acidez: 7,0 PH	454018	KG	18
24	Fermento Tipo: Químico Apresentação: Pó	459586	EMB 250G	14
25	Farinha De Milho Grão: Amarelo Tipo: Fubá Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	459013	EMB 500G	50
26	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Abacaxi Origem: Animal	462705	KG	6
27	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Cereja Origem: Animal	462708	KG	6
28	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Limão Origem: Animal	462713	KG	6
29	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Morango Origem: Animal	462717	KG	6
30	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Sem Sabor Origem: Animal	462721	PCT 12G	50
31	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Uva Origem: Animal	462727	KG	6
32	Molho De Mesa Tipo: Maionese Composição: Tradicional Apresentação: Creme	459658	EMB 3KG	12
33	Massa De Tomate Tipo: Molho Pronto Composição: Tradicional	459672	KG	176

	Apresentação: Líquido			
34	Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado Composição: Tradicional Apresentação: Creme	459670	KG	230
35	Molho Pimenta Composição: Água/Pimenta Vermelha Moída /Vinagre De Álcool/Sal Aplicação: Alimentos	233565	FRASCO 1L	170
36	Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca Base Da Massa: De Farinha de trigo, sem ovos Apresentação: Parafuso	458974	EMB 500G	300
37	Molho De Mesa Tipo: Mostarda Composição: Tradicional Apresentação: Creme	459667	EMB 3.2KG	10
38	Farinha De Mandioca Grupo: Seca Subgrupo: Amarela Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez	458921	1KG	290
39	Chá Alimentação Tipo: Chá Mate Uso: Alimentício Sabor: Natural	236613	CX 250G	4
40	Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro Espécie Vegetal: Soja Tipo Qualidade: Tipo 1	463692	EMB 900ML	780
41	Molho De Mesa Tipo: Catchup Composição: Tradicional Apresentação: Creme	459663	EMB 1L	94
42	Canjica Grupo: Especial, Nº 3 Subgrupo: Despeliculada Classe: Branca Qualidade: Tipo 1 Característica Adicional: Não Transgênico	463690	EMB 500G	35
43	Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo Fino Qualidade: Tipo 1	458904	EMB 5KG	1200
44	Farofa Pronta Tipo: Tradicional Sabor: Natural Prazo Validade: Mínimo de 4 Meses Quantidade Calorias: 210 KCAL/G Características Adicionais: Com Farinha De Madioca Temperada	244498	PCT 500G	420
45	Condimento Tipo: Canela Apresentação: Pó	463872	EMB 25G	24
	Condimento			

46	Tipo: Canela Apresentação: Casca	463873	EMB 25G	24
47	Chá Alimentação Tipo: Erva Doce Uso: Alimentício	245189	CAIXA 15 UN	60
48	Tempero Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário	626129	EMB 1KG	1
49	Condimento Tipo: Cravo Da Índia Apresentação: Flor	463892	EMB 50G	24
50	Condimento Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado	463916	EMB 250G	4
51	Condimento Tipo: Páprica Apresentação: Pó	463917	EMB 500G	6
52	Condimento Tipo: Pimenta Do Reino Apresentação: Pó	463919	KG	3
53	Condimento Tipo: Salsa Apresentação: Desidratado	463931	PACOTE 500G	6
54	Vinagre Matéria-Prima: Fermentado Acético De Álcool E Vinho Tinto Tipo: Agrin Aspecto Físico: Líquido	269223	FR 750ml	334
55	Azeite de oliva extra virgem espécie vegetal: de oliva Ingredientes adicionais: extra virgem, teor da acidez: menor que 0.8%	463698	EMB 500ml	200
56	Molho De Mesa Tipo: Inglês Composição: Tradicional Apresentação: Líquido	459655	EMB 1 L	14
57	Molho De Mesa Tipo: Shoyu Composição: Tradicional Apresentação: Líquido	459653	EMB 1 L	29
58	Condimento Tipo: Manjerição Apresentação: Desidratado	463908	KG	5
59	Suco Apresentação: Xarope Sabor: Groselha Tipo: Artificial Características Adicionais: Aroma Artificial	261503	EMB 1L	18
60	Côco Ralado Ingredientes: Côco Apresentação: Triturado Características Adicionais: Sem Açúcar	421669	PCT 1KG	5
61	Chocolate Tipo: Preto Apresentação: Granulado Sabor: Tradicional	471259	PCT 1KG	6

62	Doce Confeitado Tipo: Maria Mole Ingredientes: Gelatina, Açúcar E Água Características Adicionais: Recoberto Com Coco Ralado	474417	KG	30
63	Pó Pudim Sabor: Côco Prazo Validade Mínimo: 06 Meses Característica Adicional: Com Leite	462743	EMB 1KG	10
64	Doce Não Confeitado Tipo: Massa Sabor: Banana apresentação: embalado individualmente	462666	EMB 1KG	30
65	Doce Confeitado Tipo: Goiabada Ingredientes: Goiaba Madura, Açúcar, Água Características Adicionais: Embalados Individualmente	487591	EMB 1KG	45
66	Doce Não Confeitado Tipo: Massa Sabor: Paçoca Forma Apresentação: Tablete, embalado individualmente	465663	EMB 1KG	64
67	Doce Não Confeitado Tipo: Massa Sabor: Pé De Moleque Forma Apresentação: Tablete, embalados individualmente	462652	EMB 1KG	40
68	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Pêssego Origem: Animal	462719	PCT 1KG	12
69	Doce Leite Tipo: Tradicional Características Adicionais: Embalados Individualmente	462597	EMB 1KG	30
70	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Framboesa Origem: Animal	462710	PCT 1kg	8
71	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Maracujá Origem: Animal	462715	PCT 1kg	8
72	Pó Pudim Sabor: Caramelo Característica Adicional: Com Leite	462737	PCT 1kg	10
73	Amido Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Sagu Artificial Aspecto Físico: Tipo 1	459084	EMB 500G	50
74	Bolo Alimentício Sabor: Chocolate Peso: 40 G Prazo Validade: Mínimo 6 Meses	266199	UN	800
	Bolo Alimentício Sabor: Variado			



75	Tipo: Sem Recheio Peso: 40 G Prazo Validade: Mínimo 6 Meses	445194	UN	800
76	Bolo Alimentício Sabor: Baunilha Peso: 40 G Prazo Validade: Mínimo 6 Meses	266200	UN	400
77	Bolo Alimentício Sabor: Morango Peso: 40 G Prazo Validade: Mínimo 6 Meses	266198	UN	400
78	Doce Não Confeitado Tipo: Cremoso Sabor: Abóbora Forma Apresentação: Coração	474396	EMB 1kg	30
79	Doce Confeitado Tipo: Suspiro Características Adicionais: Quadrado	474412	EMB 1kg	24
80	Açúcar Tipo: Refinado Coloração: Branca Prazo Validade Mínimo: 24 Meses	463998	CAIXA COM 400 UNID	4
81	Adoçante Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo Validade: 1 ANO Tipo: Dietético Características Adicionais: Bico Dosador	407523	FR 100ml	48
82	Molho De Mesa Tipo: Salada Composição: Com Sabor Apresentação: Líquido	467430	CAIXA COM 200 UNID	450
83	Ovo Processado Origem: Galinha Apresentação: Desidratado Tipo: Inteiro Processamento: Pasteurizado	446627	KG	90
84	Chocolate Tipo: Preto Apresentação: Pó Sabor: Tradicional Característica Adicional: 50 % Cacau	463547	CX 1KG	30
85	Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro Espécie Vegetal: Soja Tipo Qualidade: Tipo 1	463692	GALÃO 18L	28
86	Suco Apresentação: Líquido Sabor: Cajú Tipo: Natural Características Adicionais: Concentrado	252018	GL 5L	60
87	Legume Em Conserva Tipo: Azeitona Verde Tamanho: Grande Apresentação: Sem Caroço	459639	KG	30
	Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura			

88	Processamento: Uht Tratamento: Homogeneizado	446533	CAIXA 200 GR	200
89	Leguminosa Variedade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1	464553	KG	2400
90	Leguminosa Variedade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1	464552	KG	120
91	Leguminosa Variedade: Feijão Branco Tipo: Tipo 1	464559	KG	30
92	Leguminosa Variedade: Grão De Bico	464569	KG	20
93	Leguminosa Variedade: Lentilha Verde	464574	PCT 500g	20
94	Leguminosa Variedade: Feijão Azuki Tipo: Tipo 1	464555	KG	30
95	Leguminosa Variedade: Ervilha Seca	464570	KG	20
96	Legume Em Conserva Tipo: Palmito Apresentação: Inteiro	460486	EMB 500g	45
97	Leite Em Pó Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo	446019	KG	120
98	Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	462824	LATA 1,7 KG	35
99	Legume Em Conserva Tipo: Seleta	462825	LATA 1,7 KG	32
100	Legume Processado Tipo: Batata Preparo: Cozido Apresentação: Pó Adicional: Purê	473285	KG	80
101	Batata Processada Espécie: Inglesa Tipo Formato: Palha Tipo: Frita Apresentação: Pronto Para Consumo	463707	KG	130
102	Fruta Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca Adicional: Preta	464883	KG	16
103	Leite Côco Tipo: Integral Prazo Validade Mínimo: 12 Meses	464011	GRF 500 ML	35
104	Leite Soja Aspecto Físico: Pó	296946	KG	10
105	Leite Condensado Tipo: Integral Ingrediente Básico: Leite In Natura	464014	CX 395 GR	52
106	Legume Em Conserva Tipo: Cogumelo Esterilizado Apresentação: Fatiada	462826	KG	26

107	Legume Em Conserva Tipo: Ervilha	462823	LATA 1,7 KG	48
108	Proteína Texturizada Soja Composição Básica: Proteína De Soja 50% E Carboidrato 30% Apresentação: Flocos Aspecto Físico: Desidratada Sabor: Carne Bovina	383472	KG	70
109	Açúcar 1 kg Tipo: Refinado Corolação: Branca Prazo Validade Mínimo: 24 Meses	463998	1 KG	20
110	<p>Café</p> <p>Café torrado e moído, tipo único, constituído predominantemente por grãos da espécie arábica, com torra média, não sendo admitida torra excessivamente escura que comprometa o padrão sensorial da bebida.</p> <p>Qualidade: O produto deverá possuir Certificado de Pureza e Qualidade da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), na categoria SUPERIOR ou acima; ou apresentará laudo de análise sensorial emitido por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios da Saúde, comprovando que o café fornecido tem o nível mínimo de qualidade correspondente a 6,5 (seis e meio) pontos da Qualidade Global da escala de 0 a 10.</p> <p>Embalagem: o café deverá ser fornecido em embalagens de 500 g, a vácuo, tipo tijolinho, de material que preserve as características do produto (aroma, sabor e frescor), devidamente lacradas, contendo identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência*: Café Especial Melitta 500g, Santa Clara Premium 500g, 3 Corações Premium Estrada Real 500g e Café Aviação Superior 500 g ou equivalente ou de qualidade superior.</p>	606523	PCT 500G	190

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor total estimado da contratação é de R\$ 266.037,62 (duzentos e sessenta e seis mil e trinta e sete reais e sessenta e dois centavos), conforme pesquisa de preços realizada por meio da aba "pesquisa de preços" disponível no [compras.gov.br](http://compras.gov.br) e sítios especializados.

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

Não há necessidade do parcelamento da solução.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que, para o preparo dos alimentos, é necessário dispor de equipamentos de preparo e de armazenagem e utensílios adequados, e que os existentes não suprem as nossas atuais necessidades, far-se-á necessário adquiri-los.

No entanto, não existem contratações ou processos correlatos ou interdependentes com este certame atualmente nesta Unidade Gestora.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026.

I) ID PCA no PNCP: **48031918000124-0-000010/2026**;

V) Identificador da Futura Contratação: **102322-74/2026**.

## 12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com esta contratação garantir a alimentação de boa qualidade para a comunidade universitária da UNESP - Campus Rio Claro, proporcionando, assim, suporte para os alunos dos cursos oferecidos na instituição. Tal iniciativa contribui para o rendimento cognitivo dos mesmos durante o processo de aprendizagem e evita a evasão escolar, sendo parte da política de permanência estudantil.

## 13. Providências a serem Adotadas

Como trata-se de uma aquisição recorrente, o campus conta com uma nutricionista capacitada para fiscalizar a entrega dos itens quanto às condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Geração de resíduos alimentares e embalagens que serão descartadas. Para mitigação do risco, é indicado a separação de resíduos secos e úmidos para que não ocorra a contaminação. O descarte de óleos e gorduras deverá ser realizado por empresa especializada nesse tipo de coleta.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

## 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](#).

**MARCIA MARIA DE ANDRADE**

Assistente administrativo



*Assinou eletronicamente em 13/03/2026 às 10:38:01.*

**CLAUDIA PRISCILA FARIA**

Supervisora da seção técnica de nutrição



*Assinou eletronicamente em 13/03/2026 às 10:38:26.*