

## ESP-UNESP-FACUL.CIENCIAS LETRAS-C.ARARAQUARA

## Estudo Técnico Preliminar 6/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 157/2026 FCL/CAr

## 2. Descrição da necessidade

O objeto deste estudo técnico preliminar visa o fornecimento contínuo de itens de coffee break destinados ao atendimento de eventos institucionais, acadêmicos, científicos e administrativos promovidos pela Faculdade de Ciências e Letras do Câmpus de Araraquara da UNESP ao longo do exercício de 2026, tais como reuniões, defesas, bancas, cursos, seminários, workshops, recepções institucionais e atividades de extensão.

Os itens a serem registrados em ata compreendem alimentos e bebidas prontos para consumo, típicos de coffee break institucional, incluindo produtos de panificação, confeitaria, salgados assados, doces, bebidas quentes e frias, devendo apresentar padronização de tamanho, peso médio por unidade, qualidade sensorial, higiene, acondicionamento adequado e regularidade de fornecimento. A especificação detalhada de cada item na planilha tem por objetivo assegurar clareza na cotação, comparabilidade entre propostas, previsibilidade de consumo e correta execução contratual, evitando divergências quanto à forma de fornecimento, rendimento por quilograma ou unidade e padrão de apresentação.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza recorrente e variável da demanda, uma vez que a quantidade, a frequência e o tipo de evento não podem ser previamente definidos com exatidão, sendo necessária flexibilidade para solicitações sob demanda, sem a realização de múltiplos certames ao longo do exercício. Dessa forma, a contratação contribui para a eficiência administrativa, economicidade e adequada gestão dos recursos públicos, assegurando pronto atendimento às necessidades institucionais da Unidade.

Tabela 1 - Descrição da necessidade:

GRUPO ITEM ESPECIFICAÇÃO		CAT	MAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
<b>Minissalgado Assado</b> , para entrega parcelada ao longo do ano, pronto para consumo. Tipos e sabores:							
- Empada de frango;							
- Empada de palmito;							
- Esfirra de carne;							
1	- Trouxinha de frango;	270110		Unidade	20.000	R\$ 1,15	R\$ 23.000,00
- Trouxinha de ricota com cenoura;							
-Trouxinha de brócolis com muçarela							
- Enrolado de salsicha;							

- Enrolado de presunto e muçarela.

**Minissalgado Frito**, para entrega parcelada ao longo do ano, pronto para consumo. Tipos e sabores:

- Bolinha de queijo;

- Coxinha de frango;

- Quibe;

2	- Rissoles de carne;	610522	Unidade	15.000	R\$ 1,15	R\$ 17.250,00
	- Rissoles de catupiry;					
	- Rissoles de milho;					
	- Rissoles de presunto e queijo;					
	- Rissoles de ricota.					

**Minipão de Queijo**, para entrega parcelada ao longo do ano, pronto para consumo:

3	Tipo/sabor: tradicional, tamanho coquetel.	460497	Kg	350	R\$ 60,05	R\$ 21.017,50
---	--	--------	----	-----	-----------	---------------

Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de aproximadamente 25gramas ou 40 unidades por quilograma

**Bolo**, para entrega parcelada ao longo do ano, pronto para consumo, cortado em porções individuais:

4	(1KG = APROX. 30 UNIDADES INDIVIDUAIS).	605158	Kg	350	R\$ 45,23	R\$ 15.830,50
---	---	--------	----	-----	-----------	---------------

Tipo: Preferencialmente do tipo caseiro.

Sabores: Chocolate, laranja, cenoura, coco, fubá cremoso e milho.

**Mini Carolina**. Produto de confeitaria doce, do tipo carolina, recheada, fornecida em unidades individuais, pronto para consumo, com rendimento médio estimado de 35 unidades por quilograma, acabamento uniforme e adequada para consumo em eventos institucionais. Sabores: chocolate/ doce de leite/ limão/ maracujá.

5		623305	Unidade	7.000	R\$ 1,51	R\$ 10.570,00
---	--	--------	---------	-------	----------	---------------

6	<b>Minitorta doce recheada</b> , para entrega parcelada ao longo do ano, pronto para consumo. Sabores: morango/ maracujá/ creme/ limão/ chocolate.	337055	Unidade	1.500	R\$ 2,01	R\$ 3.015,00
---	--	--------	---------	-------	----------	--------------

**Minibomba recheada**, para entrega parcelada ao longo do ano.

Fornecida em unidades individuais, pronto para consumo, com rendimento médio estimado de 35 unidades por quilograma, acabamento uniforme e adequada para consumo em eventos institucionais. Sabores: chocolate/ creme/ doce de leite

7		268725	Unidade	1.500	R\$ 1,85	R\$ 2.775,00
---	--	--------	---------	-------	----------	--------------

**Baguete recheada**, com 01 metro de comprimento, pronto para consumo, para entrega parcelada ao longo do ano. Sabores: presunto e muçarela/ lombinho e queijo prato/ 2 queijos/ peito de peru e muçarela/ salame e queijo prato/ tomate seco com rúcula/ patê de frango. Obs.: todos os sabores devem ter acompanhamento de maionese, cenoura, alface e batata palha.

8		363096	Unidade	300	R\$ 85,00	R\$ 25,500
---	--	--------	---------	-----	-----------	------------

**Bebida gaseificada, sabor cola**, marca Coca-Cola (versão

9	<u>tradicional ou Zero</u> ), fornecida em embalagem individual ou coletiva conforme especificado, em temperatura adequada para consumo, própria para eventos institucionais.	217784	Garrafa (Pet) 2L	300	R\$ 12,00	R\$ 3.600,00
10	<b>Bebida gaseificada, sabor guaraná</b> , <u>marca Guaraná Antarctica</u> , fornecida em embalagem individual ou coletiva conforme especificado, em temperatura adequada para consumo.	217785	Garrafa (Pet) 2L	200	R\$ 11,20	R\$ 2.240,00
11	<b>Suco de frutas</b> pronto para consumo, marcas Life ou Del Valle, fornecido em embalagem individual ou coletiva, conforme especificado, adequado para coffee break institucional. Sabores: laranja/ abacaxi/ maracujá/ uva/ caju.	298881	Embalagem de 01 litro	1000	R\$ 8,50	R\$8.500,00
12	<b>Café</b> pronto para consumo, na garrafa térmica, para entrega parcelada ao longo do ano.	606523	Litro	200	R\$ 28,06	R\$ 5.612,00
13	<b>Copo plástico</b> descartável de 200 ml, em polipropileno, atóxico e biodegradável.	629998	pacote com 100 unidades	250	R\$ 5,00	R\$ 1.250,00
14	<b>Copo plástico</b> descartável de 50 ml, em polipropileno, atóxico e biodegradável.	612246	pacote com 100 unidades	250	R\$ 4,75	R\$ 1.187,50
15	<b>Guardanapo de papel</b> , folha simples, na cor branca, com medidas mínimas de 240mm de largura por 240mm de comprimento.	396052	pacote com 50 unidades	250	R\$ 3,95	R\$ 987,50
					<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 142.335,00</b>

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Materiais	Felipe Siqueira Guermendi

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá assegurar o fornecimento de itens de coffee break prontos para consumo, destinados a eventos institucionais da Faculdade de Ciências e Letras da UNESP – Câmpus de Araraquara, ao longo do exercício de 2026, conforme demanda. Os produtos deverão atender a padrões mínimos de qualidade, padronização, higiene, apresentação e regularidade de fornecimento, compatíveis com eventos acadêmicos, científicos e administrativos.

Os itens alimentícios deverão ser elaborados com ingredientes próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade, com características sensoriais adequadas (sabor, aroma, textura e aparência), e entregues em embalagens apropriadas, que preservem suas condições até o momento do consumo. O fornecimento deverá observar a padronização de tamanho e rendimento médio por unidade ou por quilograma, conforme descrito na planilha de itens, de modo a garantir previsibilidade de quantitativos e correta execução contratual.

A CONTRATADA deverá cumprir integralmente a legislação sanitária vigente, em especial a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis, sendo responsável pelas condições de higiene, manipulação, transporte e acondicionamento dos alimentos e bebidas. Quando aplicável, os produtos deverão ser entregues em temperatura adequada ao consumo, utilizando-se recipientes térmicos ou meios equivalentes.

Para determinados itens, poderão ser indicadas marcas de referência, devidamente justificadas no ETP, com a finalidade de estabelecer padrão mínimo de qualidade e aceitação, amplamente reconhecido no mercado, sem prejuízo da observância aos princípios da competitividade e do interesse público.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, conforme solicitações da Faculdade, respeitados os prazos, locais e quantidades indicados em cada pedido, nos termos da Ata de Registro de Preços. A CONTRATADA deverá manter capacidade operacional compatível com a natureza do objeto, garantindo atendimento regular, pontualidade nas entregas e uniformidade dos produtos fornecidos durante toda a vigência da ata.

#### 4.1. Especificação e justificativa das marcas indicadas.

Com vistas a assegurar padronização, qualidade, ampla aceitação pelos participantes dos eventos institucionais e redução do risco de rejeição dos produtos fornecidos, ficam estabelecidas as seguintes referências de marca para determinados itens, consideradas compatíveis com o interesse público e com as práticas usuais de mercado:

- a. **Refrigerante sabor cola:** O refrigerante sabor cola deverá ser da marca Coca-Cola, por se tratar de produto amplamente consolidado no mercado nacional, com elevado grau de aceitação entre diferentes perfis de público, padrão de qualidade reconhecido e estabilidade sensorial que assegura uniformidade no fornecimento ao longo de toda a vigência da Ata de Registro de Preços.
- b. **Refrigerante sabor guaraná:** O refrigerante sabor guaraná deverá ser da marca Guaraná Antarctica, tradicionalmente associada ao consumo institucional e a eventos de grande público, apresentando ampla aceitação, identidade cultural consolidada e padrão de qualidade estável, características que contribuem para a satisfação dos participantes dos eventos.
- c. **Suco de frutas:** Os sucos de frutas deverão ser das marcas Life ou Del Valle, ambas amplamente reconhecidas no mercado por oferecerem produtos com perfil sensorial equilibrado, variedade de sabores e aceitação comprovada, além de apresentarem regularidade no fornecimento e padrão de qualidade compatível com o consumo em eventos institucionais.

A indicação das marcas acima tem por finalidade estabelecer um padrão mínimo de qualidade e aceitação, não se destinando à restrição indevida da competitividade, mas sim à garantia de fornecimento de produtos compatíveis com o perfil dos eventos realizados pela Faculdade de Ciências e Letras do Campus de Araraquara da UNESP.

#### 4.2. Justificativa para Limitação de Distância do Fornecedor

Considerando que o objeto da presente contratação consiste no fornecimento de alimentos prontos para consumo, faz-se necessária a adoção de medidas que assegurem a qualidade, segurança sanitária e integridade dos alimentos desde o preparo até a entrega no local do evento.

Nesse sentido, estabelece-se que a empresa contratada deverá possuir **estrutura operacional capaz de atender ao local de entrega em um raio máximo de até 100 km**, contados a partir de sua base de produção, pelos seguintes fundamentos:

- a. Segurança alimentar e controle sanitário: os alimentos prontos para consumo são classificados como produtos altamente perecíveis, estando sujeitos a rápida deterioração quando expostos a períodos prolongados de transporte. O aumento do tempo entre o preparo e o consumo eleva o risco de contaminação microbiológica e compromete as condições higiênico-sanitárias exigidas para esse tipo de produto.
- b. Conformidade com as normas da Vigilância Sanitária (ANVISA): a exigência está em consonância com as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a qual estabelece que o transporte de alimentos preparados deve ocorrer de modo a: - manter condições adequadas de higiene; - preservar a temperatura apropriada dos alimentos e; - reduzir o tempo entre o preparo e o consumo, prevenindo riscos à saúde dos consumidores.
- c. Preservação da qualidade sensorial dos alimentos: percursos excessivamente longos podem comprometer as características organolépticas dos alimentos (sabor, aroma, textura e aparência), prejudicando a finalidade do serviço contratado e a experiência dos participantes do evento.
- d. Redução de riscos logísticos e operacionais: a limitação de distância contribui para minimizar riscos de atrasos, falhas no acondicionamento térmico, necessidade de reaquecimento prolongado ou substituições emergenciais, fatores que podem comprometer a execução contratual.

- e. Eficiência e interesse público: a medida visa assegurar a execução eficiente do contrato, evitando desperdícios, retrabalho e riscos à saúde pública, estando diretamente relacionada às condições de execução do objeto, nos termos dos arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021.

Ressalta-se que a presente exigência não se caracteriza como restrição de natureza geográfica ou de sede da empresa, mas sim como condição técnica e operacional indispensável à adequada execução do objeto, aplicável a qualquer licitante que comprove capacidade de atendimento dentro do limite estabelecido.

## **5. Levantamento de Mercado**

### Solução 1: Contratações pontuais por dispensa de licitação:

Consiste na realização de contratações pontuais e independentes, por meio de dispensas de licitação, para atendimento de cada evento ou conjunto de eventos, conforme a necessidade da Unidade. Essa solução demandaria a abertura recorrente de processos administrativos, realização de pesquisas de preços frequentes e formalização sucessiva de contratações ao longo do exercício, implicando elevado custo administrativo, maior tempo de tramitação e risco de descontinuidade no atendimento das demandas institucionais.

Embora juridicamente possível, essa alternativa mostra-se ineficiente do ponto de vista operacional, especialmente diante da natureza recorrente dos eventos, além de dificultar o planejamento orçamentário e a padronização dos itens fornecidos, podendo resultar em variação de qualidade, preços e condições de fornecimento ao longo do período.

### Solução 2: Sistema de Registro de Preços:

Consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços, por meio da elaboração de Ata de Registro de Preços para fornecimento de itens de coffee break, com vigência anual. Essa solução permite o atendimento contínuo e sob demanda das necessidades da Faculdade, sem a obrigatoriedade de contratação imediata de quantidades previamente definidas, garantindo flexibilidade, agilidade e previsibilidade administrativa.

O Sistema de Registro de Preços possibilita padronização dos itens, melhor controle de qualidade, maior competitividade na fase de seleção dos fornecedores e redução significativa do custo administrativo, ao concentrar em um único procedimento as contratações necessárias ao longo do exercício. Trata-se, portanto, da alternativa mais eficiente, econômica e alinhada ao interesse público, considerando a recorrência, a imprevisibilidade de quantitativos e a necessidade de pronta resposta às demandas institucionais.

## **6. Descrição da solução como um todo**

A solução proposta consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços para o fornecimento de itens de coffee break destinados aos eventos institucionais da Faculdade de Ciências e Letras do Campus de Araraquara da UNESP, ao longo do exercício de 2026. A Ata de Registro de Preços permitirá a contratação sob demanda, sem compromisso de aquisição mínima, atendendo às variações de quantidade, frequência e tipologia dos eventos realizados pela Unidade.

A solução abrange o fornecimento parcelado de alimentos e bebidas prontos para consumo, conforme especificações técnicas previamente definidas em planilha, assegurando padronização de qualidade, rendimento, apresentação e condições sanitárias, bem como previsibilidade para a execução contratual. As solicitações ocorrerão mediante pedidos formais da Administração, respeitados os prazos e condições estabelecidos na ata.

Com a centralização das contratações em um único procedimento, a solução proporciona maior eficiência administrativa, redução de custos operacionais, agilidade no atendimento das demandas e maior controle da execução, além de favorecer a competitividade entre fornecedores e a obtenção de preços mais vantajosos. Trata-se, portanto, de solução compatível

com a natureza recorrente do objeto e alinhada aos princípios da economicidade, planejamento, eficiência e interesse público.

Considerando os princípios da economicidade, da eficácia, da celeridade, bem como conforme disposto no art. 37, inciso XXI da Constituição Federal, verificou-se que a segunda solução atende aos critérios da contratação. Com o objetivo de possibilitar a realização dos diversos eventos e capacitações institucionais do órgão, de forma satisfatória, a solução justifica a formação de Registro de Preços, conforme já utilizado nas contratações anteriores de mesmo objeto. Conforme dispõe o Decreto 7.892, de 23/01/2013, Art. 3º: “O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses: I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; [...] IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração”.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

As quantidades estimadas dos itens a serem registrados em ata foram definidas com base em levantamento histórico de consumo, na frequência média de eventos institucionais realizados pela Faculdade de Ciências e Letr da UNESP, bem como na projeção de atividades acadêmicas, científicas, administrativas e de extensão previstas para o exercício de 2026. Considerou-se, ainda, a diversidade de formatos dos eventos, o número variável de participantes e a necessidade de atendimento simultâneo de diferentes demandas ao longo do período.

As estimativas constantes da planilha de itens têm caráter meramente referencial, sendo utilizadas exclusivamente para fins de planejamento do certame, definição do valor estimado da contratação e dimensionamento da Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação de consumo por parte da Administração. O fornecimento efetivo ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, conforme solicitações formais da Faculdade, podendo as quantidades contratadas ser inferiores ou superiores às estimadas, respeitados os limites legais e as condições estabelecidas na ata.

Dessa forma, a estimativa apresentada busca assegurar adequado planejamento, previsibilidade orçamentária e eficiência administrativa, sem comprometer a flexibilidade necessária ao atendimento das demandas institucionais, em consonância com a natureza do Sistema de Registro de Preços e com os princípios da economicidade e do interesse público.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 142.335,00

8.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 142.335,00 (cento e quarenta e dois mil trezentos e trinta e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

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

O fornecimento dos itens contratados deverá ser feito de modo parcelado, considerando as datas dos eventos que acontecerão ao longo do ano, de acordo com a demanda da Faculdade de Ciências e Letras do Campus de Araraquara da UNESP.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

## **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, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços proporcionará maior eficiência administrativa, ao concentrar em um único procedimento as aquisições necessárias para atendimento dos eventos institucionais da Faculdade ao longo do exercício de 2026, reduzindo a necessidade de múltiplos processos de contratação e otimizando o uso dos recursos humanos e materiais da Administração.

A solução permitirá agilidade no atendimento das demandas, com fornecimento sob demanda e sem a obrigatoriedade de aquisição de quantidades previamente definidas, garantindo flexibilidade para adequação ao porte e à natureza de cada evento. Além disso, a padronização das especificações dos itens assegura uniformidade de qualidade, previsibilidade de custos e maior controle da execução contratual.

Como resultado, espera-se a obtenção de melhor relação custo-benefício, maior competitividade entre os fornecedores, redução de riscos operacionais e elevação do padrão de atendimento aos participantes dos eventos acadêmicos, científicos e administrativos, em consonância com os princípios da economicidade, planejamento, eficiência e interesse público.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Durante o contrato, o contratante informará à contratada, com antecedência mínima de 2 (dois) dias, a demanda de acordo com o número de participantes, o local, horário e demais informações necessárias à perfeita prestação dos serviços.

Dentro de suas competências, a Faculdade de Ciências e Letras possui corpo técnico e estrutura adequada para levar a cabo todas as providências necessárias ao processo licitatório e à fiscalização do contrato.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

Tendo em vista que os alimentos serão entregues prontos para o consumo e o descarte adequado dos lixos após os eventos, a exemplo de copos descartáveis, guardanapos, não se vislumbra possível impacto ambiental na aquisição da demanda.

## **15. Declaração de Viabilidade**

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

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Tendo em vista as possíveis soluções a serem adotadas, considera-se esta contratação como a mais viável e adequada ao cenário atual.

## 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](#).

**FELIPE SIQUEIRA GUERMANDI**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 28/04/2026 às 16:34:24.*