

Tendo como base o disposto no artigo 18 - § 1º - o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

A contratação para o fornecimento de arroz tipo 1 e arroz integral destina-se a garantir o abastecimento regular do Restaurante Central da Divisão de Alimentação, assegurando a continuidade da produção e do fornecimento de refeições aos usuários.

Os produtos são componentes essenciais das preparações oferecidas diariamente pelo Restaurante Central, sendo necessária a disponibilidade contínua de ambas as variedades para atender à demanda e às diferentes opções de alimentação disponibilizadas aos usuários.

Considerando o elevado consumo e a necessidade de adequada gestão dos estoques, o fornecimento deverá ocorrer por meio de entregas semanais, conforme programação da Administração, de modo a assegurar o abastecimento contínuo, evitar desabastecimentos e, simultaneamente, reduzir a necessidade de manutenção de grandes volumes armazenados.

A contratação visa, portanto, garantir a regularidade do serviço de alimentação, a qualidade e a segurança dos produtos fornecidos e o adequado planejamento dos estoques, atendendo ao interesse público e à continuidade das atividades do Restaurante Central.

II - Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, em todas as suas dimensões, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

A contratação deverá observar requisitos suficientes para assegurar a qualidade, a segurança e a regularidade do fornecimento de arroz polido tipo 1 e arroz integral tipo 1, destinados ao atendimento do Restaurante Central da Divisão de Alimentação.

Os produtos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

Arroz polido tipo 1: fornecido em embalagens de 5 kg, íntegras, devidamente identificadas e em condições adequadas de conservação;

Arroz integral tipo 1: fornecido em embalagens de 1 kg, íntegras, devidamente identificadas e em condições adequadas de conservação;

apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data de cada entrega;

estar isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos, pragas e sinais de infestação, apresentando condições adequadas de higiene, conservação, embalagem e armazenamento;

atender às especificações de qualidade e aos requisitos sanitários e regulamentares aplicáveis aos gêneros alimentícios;

as entregas deverão ser realizadas semanalmente, conforme programação e necessidade da Administração;

cada entrega deverá ser efetuada em até 8 (oito) dias corridos após a solicitação da Administração;

o local de entrega será a Seção Técnica de Distribuição de Gêneros e Materiais, situada na Praça do Relógio Solar, Travessa 8, nº 300, Butantã, São Paulo/SP, CEP 05508-115;

caso seja constatado qualquer problema relacionado à qualidade, integridade, condições higiênico-sanitárias ou conformidade do produto, este deverá ser substituído integralmente, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação da ocorrência.

Marcas de referência e avaliação das amostras

Poderão ser consideradas como marcas de referência, exclusivamente para fins de estabelecimento de padrão de qualidade, as marcas: Camil, Tio João, Prato Fino, Urbano e Carunchão. A indicação dessas marcas possui caráter meramente referencial, não sendo restritiva à participação de outras marcas que atendam integralmente às especificações estabelecidas.

As empresas que apresentarem marca diversa das referências indicadas deverão apresentar amostra do produto para avaliação técnica pela equipe responsável do Restaurante Central.

As amostras serão avaliadas considerando, entre outros aspectos:

qualidade geral do produto;

tempo de cocção;

tamanho, uniformidade e aspecto dos grãos;
rendimento após o cozimento;
presença de sujidades, matérias estranhas, insetos ou pragas;
odor, textura e características após o cozimento;
demais características necessárias à verificação da adequação do produto às necessidades operacionais e ao padrão de qualidade estabelecido pelo Restaurante Central.

A não apresentação da amostra, quando exigida, implicará a desclassificação da proposta, assim como a reprovação da amostra que não atender às especificações técnicas e aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração.

Como critérios de sustentabilidade, deverão ser observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis à produção, acondicionamento, transporte e fornecimento de gêneros alimentícios, priorizando-se, quando tecnicamente viável, embalagens que reduzam a geração de resíduos e possibilitem sua adequada destinação.

Os requisitos estabelecidos têm por finalidade garantir o fornecimento de produtos seguros, adequados e de qualidade, assegurando a continuidade do abastecimento do Restaurante Central, a adequada gestão dos estoques e a redução de perdas e desperdícios.

III - Levantamento de mercado, consistente na análise das alternativas possíveis, e justificativas técnica e econômica da escolha da solução a contratar.

Foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de arroz polido tipo 1, em embalagens de 5 kg, e arroz integral, em embalagens de 1 kg, destinados ao atendimento do Restaurante Central.

Como alternativas, foram consideradas: (i) aquisição direta dos produtos no mercado, mediante procedimento de contratação de fornecedor especializado; (ii) aquisição por meio de distribuidores ou atacadistas de gêneros alimentícios; e (iii) aquisição em embalagens e apresentações distintas das necessárias à operação do Restaurante Central.

A análise demonstrou que a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, com entregas programadas semanalmente, mostra-se tecnicamente adequada às necessidades da Administração, por possibilitar o atendimento regular da demanda, a reposição dos estoques de forma planejada e a observância dos requisitos de qualidade, validade e condições higiênico-sanitárias estabelecidos.

A utilização das apresentações de 5 kg para o arroz polido tipo 1 e 1 kg para o arroz integral é compatível com a rotina operacional do Restaurante Central, facilitando o armazenamento, o controle de estoque e o planejamento do consumo. A exigência de entrega conforme solicitação da Administração também reduz a necessidade de manutenção de grandes volumes armazenados e contribui para minimizar perdas e desperdícios.

Dessa forma, considerando a disponibilidade de fornecedores no mercado, a natureza comum dos produtos e a necessidade de fornecimento contínuo, conclui-se que a aquisição dos produtos diretamente de fornecedor especializado, mediante contratação regular e com entregas semanais programadas, constitui solução adequada para o atendimento da necessidade identificada.

IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução consiste na aquisição de arroz polido tipo 1, em embalagens de 5 kg, e arroz integral, em embalagens de 1 kg, para atendimento contínuo da demanda do Restaurante Central da Divisão de Alimentação.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante entregas semanais, conforme as necessidades e solicitações da Administração, observando o prazo de até 8 (oito) dias corridos para cada entrega.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações de qualidade, validade mínima, condições de higiene, conservação, embalagem e segurança alimentar estabelecidas, devendo ser entregues no endereço da Seção Técnica de Distribuição de Gêneros e Materiais.

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica. Eventuais produtos que apresentem desconformidade, deterioração, infestação, embalagem danificada ou qualquer outro problema de qualidade deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação.

A solução permitirá assegurar o abastecimento regular do Restaurante Central, a adequada gestão dos estoques e a continuidade do fornecimento de refeições aos usuários.

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

A estimativa das quantidades foi estabelecida considerando o consumo histórico e a demanda prevista do Restaurante Central da Divisão de Alimentação, bem como a necessidade de assegurar o abastecimento contínuo durante o período de vigência da contratação.

Estima-se a necessidade de contratação dos seguintes quantitativos:

- 1 Arroz polido tipo 1 Embalagem de 5 kg 90.000 kg
- 2 Arroz integral tipo 1 Embalagem de 1 kg 11.000 kg

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante entregas semanais, conforme programação e necessidade da Administração, permitindo o adequado controle dos estoques, a reposição regular dos produtos e a redução de riscos de desabastecimento e desperdício.

Os quantitativos poderão ser solicitados de acordo com o consumo efetivo do Restaurante Central, respeitados os limites contratados.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado e na análise de preços praticados em contratos anteriores da Administração, considerando as especificações, apresentações, condições de fornecimento e quantitativos previstos para a presente contratação.

Foram considerados os preços unitários referenciais obtidos para o arroz polido tipo 1, em embalagem de 5 kg, e para o arroz integral tipo 1, em embalagem de 1 kg, buscando-se estabelecer valores compatíveis com os preços atualmente praticados no mercado e com o histórico de contratações da Administração.

- 1 Arroz polido tipo 1 Embalagem de 5 kg- R\$ 22,00
- 2 Arroz integral tipo 1 Embalagem de 1 kg- R\$ 15,00

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A solução deverá ser parcelada em dois itens, correspondentes ao arroz polido tipo 1 e ao arroz integral tipo 1, considerando que se tratam de produtos distintos, com apresentações, características e demandas de consumo diferentes.

O parcelamento por item amplia a possibilidade de participação de fornecedores, favorece a competitividade e permite à Administração obter condições mais adequadas de fornecimento, sem comprometer a padronização, a qualidade ou a continuidade do abastecimento.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada ao longo da vigência contratual, mediante entregas semanais, conforme a necessidade do Restaurante Central. Essa sistemática permite melhor gestão dos estoques, reduz a necessidade de armazenamento de grandes volumes e minimiza riscos de perdas, deterioração e desabastecimento.

Dessa forma, o parcelamento mostra-se tecnicamente viável e economicamente adequado, atendendo às necessidades operacionais do Restaurante Central e aos princípios de eficiência e economicidade na utilização dos recursos públicos.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes.

Não se aplica. A presente contratação possui objeto autônomo e independente, não havendo necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para sua execução.

IX - Demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração, observadas as disposições do artigo 16 do Decreto nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Administração, encontrando-se alinhada ao planejamento institucional e às necessidades de funcionamento do Restaurante Central.

A contratação está inserida no planejamento de aquisições de gêneros alimentícios, visando assegurar o abastecimento regular de arroz polido tipo 1 e arroz integral tipo 1, necessários à continuidade da produção e

do fornecimento de refeições aos usuários.

Dessa forma, a contratação encontra-se compatível com o planejamento da Administração e contribui para a continuidade e regularidade dos serviços prestados pelo Restaurante Central.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

A contratação tem como objetivo garantir o abastecimento regular e contínuo de arroz polido tipo 1 e arroz integral tipo 1 para o Restaurante Central, assegurando a continuidade da produção e do fornecimento de refeições aos usuários.

Em termos de economicidade, o fornecimento parcelado, com entregas semanais, permitirá melhor planejamento das aquisições e dos estoques, evitando a formação de estoques excessivos, perdas de produtos e utilização desnecessária de recursos financeiros.

Quanto ao aproveitamento dos recursos materiais, a programação das entregas possibilitará a manutenção de níveis adequados de estoque, racionalizando o espaço disponível para armazenamento e reduzindo riscos de deterioração ou vencimento dos produtos.

Em relação aos recursos humanos, a regularidade do fornecimento permitirá melhor planejamento das atividades de recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos gêneros, contribuindo para maior eficiência das equipes envolvidas.

Dessa forma, pretende-se assegurar a continuidade do serviço de alimentação, a adequada aplicação dos recursos públicos, a redução de desperdícios e a eficiência na gestão dos estoques, garantindo o atendimento da demanda do Restaurante Central.

XI - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Não se aplica. Não serão necessárias providências ou adaptações específicas por parte da Administração previamente à celebração do contrato, uma vez que a estrutura existente é adequada para o recebimento, conferência, armazenamento e utilização dos produtos.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

Os possíveis impactos ambientais estão relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens e ao transporte dos produtos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizadas, quando aplicável, embalagens recicláveis, com adequada segregação e destinação dos resíduos, além de entregas programadas para reduzir perdas e desperdícios.

XIII - Manifestação conclusiva sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Conclui-se que a contratação de arroz polido tipo 1 e arroz integral tipo 1 é Viável e necessária para atender à demanda do Restaurante Central, garantindo o abastecimento regular, a continuidade do fornecimento de refeições e a adequada gestão dos estoques.

A solução proposta, com fornecimento parcelado e entregas semanais, mostra-se compatível com as necessidades operacionais da Administração, contribuindo para a eficiência, economicidade e continuidade do serviço de alimentação.



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código V7RU-NJRT-YEXK-X43F no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/V7RU-NJRT-YEXK-X43F>

Mirian Cristina Vieira de Paula

Nº USP: 2420739

Data: 25/09/2026 12:15