

Estudo Técnico Preliminar 322/2025

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Aquisição de itens de gênero alimentício para formação de kits lanche.

A aquisição dos lanches é necessária e indispensável para a realização do Festival Paralímpico Loterias Caixa, juntamente com o Centro de Referência Paralímpico Brasileiro, que é realizado 2 vezes por ano na UFSM. O festival de 2025 acontecerá nos meses de junho e setembro. Durante as práticas das atividades, que são realizadas durante o turno da manhã são ofertados lanches às crianças. Esses lanches tem como objetivo proporcionar energia e nutrientes para garantir o potencial de desenvolvimento na prática da atividade. Manter uma alimentação adequada ainda aumenta a disposição e o bem-estar, que é uma motivação para o prática do exercício físico. Desta forma justifica-se a necessidade da compra de alimentos para estes eventos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Educação Física e Desportos	Gitane Fuke
Centro de Educação Física e Desportos	Luciana Palma
Centro de Educação Física e Desportos	Rodrigo Gonçalves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que a contratação se dê de maneira satisfatória é indispensável que os produtos a serem adquiridos sejam de boa qualidade, seguindo rigorosamente a descrição informada, pois serão consumidos durante o evento.

- Suco de fruta, pronto para consumo, acondicionado em embalagem tipo caixinha com 200 ml. Produto deve ser composto por suco integral ou néctar de fruta, podendo ser de diversos sabores (ex: uva, laranja, maçã, entre outros), isento de corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser individual, com canudo acoplado, lacrada e resistente ao transporte e armazenamento. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

-Bebida láctea achocolatada, pronta para consumo, acondicionada em embalagem tipo caixinha com 200 ml. Produto deve conter leite e cacau em sua composição, podendo ser UHT ou esterilizado, com teor de açúcar adequado para consumo infantil e adulto. A embalagem deve ser individual, com canudo acoplado, lacrada e resistente ao transporte e armazenamento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

-Bolinho pronto para consumo, com peso entre 40 g e 50 g, embalado individualmente em material resistente, lacrado, apropriado para transporte e armazenamento. Produto do tipo bolo industrializado, podendo ser de diversos sabores (ex: chocolate, baunilha, laranja, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros), com ou sem recheio. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

-Biscoito salgado do tipo água e sal, crocante, pronto para consumo, acondicionado em embalagem com 144 g, contendo 6 pacotes individuais de 24 g cada. Produto deve ser isento de gorduras trans, corantes e conservantes artificiais. As embalagens devem estar lacradas, ser resistentes e apropriadas para transporte e armazenamento. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

-Cookie doce de chocolate pronto para consumo, com embalagem contendo no mínimo 60 g, sendo que cada cookie deve vir embalado individualmente, lacrado e resistente. O pacote total pode conter várias unidades de cookies, com cada unidade

embalada de forma independente para garantir a preservação do sabor e frescor. O produto deve conter chocolate ou gotas de chocolate em sua composição, podendo apresentar textura macia ou crocante. Isento de gordura trans. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

-Barra de cereal pronta para consumo, com peso entre 20 g e 30 g, acondicionada em embalagem individual, lacrada e resistente. Produto deve conter cereais integrais (como aveia, arroz, milho, etc.) podendo conter frutas secas, castanhas, mel ou cobertura de iogurte/chocolate, desde que informados na rotulagem. Isento de gordura trans. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.

Todos os produtos devem ser entregues devidamente embalados, garantindo a integridade das mercadorias durante o transporte, e chegando em perfeitas condições, sem qualquer dano ou avaria.

5. Levantamento de Mercado

Para a realização da pesquisa dos preços dos produtos solicitados foram utilizados orçamentos de lojas/mercados renomados da cidade. Todos os levantamentos de preço contém marcas, pois as lojas consultadas só realizam orçamentos indicando as marcas que serão compradas. Assim aceita-se produtos de qualidade igual ou superior.

6. Descrição da solução como um todo

Disponibilização de lanches durante O Festival Paralímpico, juntamente com o Centro de Referência Paralímpico Brasileiro, realiza 2 vezes por ano na UFSM o festival, nos meses de junho e setembro de 2025. Durante as práticas das atividades, que são realizadas durante o turno da manhã são ofertados lanches às crianças. Esses lanches tem como objetivo proporcionar energia e nutrientes para proporcionar o bom desenvolvimento na prática da atividade, manter uma alimentação adequada ainda aumenta a disposição e o bem-estar, que é uma motivação para a prática da atividade. Desta forma justifica-se a necessidade da compra de alimentos para estes eventos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a definição dos quantitativos dos lanches foi utilizado o levantamento de demandas existentes para suprimento das necessidades relativos às atividades e participantes do evento. Também considerou-se os dois festivais de 2025 e os dois de 2026.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 13.239,00

A estimativa do valor da contratação foi obtida pela soma das medianas do valor dos orçamentos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A aquisição se dará conforme a demanda e a disponibilidade orçamentária

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas na UFSM.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de lanches para os participantes do Festival Paralímpico é uma ação essencial para garantir o acolhimento, o conforto e o bem-estar dos envolvidos no evento, em especial crianças, jovens com deficiência, público-alvo desta iniciativa. O fornecimento de alimentação adequada durante a realização das atividades contribui diretamente para a permanência e participação plena dos atletas e acompanhantes, promovendo a inclusão de forma efetiva.

Esta ação está alinhada aos objetivos estratégicos e desafios institucionais previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), por meio do incentivo à participação de pessoas com deficiência em eventos esportivos e educacionais, promovendo a acessibilidade e o respeito à diversidade humana, ao promover a extensão universitária como meio de transformação social, valorizando práticas que aproximam a UFSM da comunidade externa e ao reconhecer a importância do esporte e da alimentação adequada como fatores de saúde, bem-estar e desenvolvimento humano integral.

Portanto, a oferta de lanches durante o Festival Paralímpico não apenas atende a uma necessidade logística do evento, mas também representa o compromisso institucional da UFSM com a promoção da cidadania, da equidade e da inclusão social, em consonância com sua missão pública e com as diretrizes do PDI vigente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição desses itens é fundamental para a formação de kits de lanche que serão distribuídos durante o Festival Paralímpico, proporcionando uma alimentação prática, saborosa e nutritiva para as crianças participantes. Os sucos, bolinhos, biscoitos, barras de cereal, cookies e achocolatados selecionados são ideais para atender às necessidades de energia e hidratação durante o evento, ao mesmo tempo que garantem a praticidade de consumo, com embalagens individuais e fáceis de transportar. Além disso, esses produtos contribuem para o bem-estar das crianças, oferecendo opções que combinam sabor e qualidade, respeitando as exigências de segurança alimentar. A distribuição desses kits é uma forma de garantir que os pequenos atletas e participantes se sintam amparados e cuidados, promovendo a inclusão e o apoio necessário para o seu desempenho no evento.

13. Providências a serem Adotadas

É indispensável que o transporte e acondicionamento dos alimentos seja feito de forma apropriada a fim de evitar que se estraguem. Os alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras de estantes, em locais adequados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

De acordo com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da UFSM, algumas considerações sobre os possíveis impactos ambientais da contratação desses produtos para a formação dos kits de lanche podem ser analisadas, principalmente em relação à embalagem, transporte e consumo de recursos naturais.

1. Impacto das embalagens:

A utilização de embalagens individuais para cada produto pode gerar um volume significativo de resíduos. Caso as embalagens não sejam recicláveis ou reutilizáveis, isso pode contribuir para o aumento do lixo, impactando negativamente o meio ambiente. O Plano Diretor de Logística Sustentável enfatiza a importância da escolha de produtos com embalagens sustentáveis, como as compostáveis ou recicláveis, para minimizar a geração de resíduos sólidos. A contratação desses itens deve considerar a adoção de práticas de redução, reutilização e reciclagem desses materiais.

2. Impacto no transporte e logística:

O transporte desses produtos, caso realizado de forma ineficiente, pode resultar em um aumento nas emissões de gases de efeito estufa (GEE), especialmente se os fornecedores não adotarem práticas logísticas sustentáveis, como o uso de veículos com baixa emissão de poluentes ou rotas otimizadas. O PDLS da UFSM recomenda a escolha de fornecedores que priorizem a eficiência logística, reduzindo a pegada de carbono no processo de entrega e favorecendo o uso de meios de transporte sustentáveis, como veículos elétricos ou híbridos.

3. Consumo de recursos naturais:

A produção e embalagem de alimentos, como sucos, bolinhos e biscoitos, exigem recursos naturais, como água, energia e matérias-primas agrícolas. A contratação de fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis e que sejam transparentes quanto ao impacto ambiental de seus processos produtivos contribui para reduzir o consumo excessivo desses recursos. O PDLS recomenda que as contratações priorizem fornecedores que adote práticas ambientais responsáveis e que busquem certificações ambientais (como ISO 14001).

4. Promoção da economia circular:

A contratação desses produtos também pode estimular a economia circular se forem escolhidos fornecedores que se comprometam a reduzir o desperdício, como o uso de ingredientes provenientes de fontes sustentáveis, a produção com mínima geração de resíduos e a possibilidade de reutilização das embalagens.

Em resumo, a contratação desses itens pode gerar impactos ambientais, mas com a escolha de fornecedores que adotem práticas sustentáveis e a conscientização sobre a gestão de resíduos e logística, é possível minimizar esses impactos e contribuir para a implementação dos objetivos do Plano Diretor de Logística Sustentável da UFSM. A inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação é essencial para garantir que o evento seja realizado de forma responsável e ambientalmente consciente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Havendo orçamento disponível esta equipe declara viável a aquisição dos alimentos solicitados.

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](#).

GITANE FUKÉ

Docente

LUCIANA ERINA PALMA VIANA

docente

RODRIGO DA COSTA GONCALVES

TAE