MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL/SE

Estudo Técnico Preliminar 152/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23113.044513/2025-17

2. Descrição da necessidade

Dar continuidade à prestação de serviço de alimentação e nutrição (SAN) do Restaurante Universitário (RESUN) aos estudantes da Universidade Federal de Sergipe (UFS) do Campus de Lagarto, visando atender a demanda por alimentação institucional no âmbito do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), gerenciada pela CANUT/PROEST, considerando:

1. O RESUN Lagarto é um equipamento público de alimentação e nutrição, assim como espaço de convivência social dos estudantes, vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROEST) e regulamentado na Resolução nº 37 /2021/CONSU/UFS.

2. O público-alvo principal dos RESUN é constituído por estudantes de graduação. Porém, a Resolução nº 37/2021 /CONSU/UFS prevê atendimento aos servidores e funcionários a preço de custo.

3. O Contrato vigente para o RESUN Lagarto, Contrato n° 08/2023, do Pregão n° 88/2022, vence em 15/01/2027. A empresa atualmente vinculada tem apresentado falhas na prestação do serviço e respondeu a 1 (um) processo administrativo de apuração de responsabilidade (PAAR) com aplicação de sanção Multa grave. Atualmente, a empresa responde a novo PAAR em que se prevê aplicação de sanção Multa Grave e Impeditivo de Licitar com a Universidade Federal de Sergipe.

4. A qualidade do serviço prestado pela empresa atualmente contratada tem causado prejuízos diretos à comunidade acadêmica devido à ocorrência de diversas não-conformidades higiênico-sanitárias, operacionais e estruturais. Por estes motivos, torna-se impositiva a regularização do objeto contratado para o RESUN Lagarto.

5. O RESUN Lagarto é uma unidade administrativa dotada de cozinha satélite para produção de alimentos e distribuição de refeições, localizado no Campus Prof. Antônio Garcia Filho, Av. Governador Marcelo Déda, nº 13, Centro, Lagarto/SE.

6. Diante da organização administrativa, operacional e infraestrutural do RESUN, a terceirização do serviço de alimentação e nutrição do RESUN Lagarto será realizada com concessão onerosa do espaço público. **A empresa contratada deve equipar e produzir as refeições nas estruturas do RESUNLAG**, respeitando-se as exigências legais - administrativas e sanitárias, que serão melhores detalhadas no Termo de Referência.

Em suma, a Coordenação de Alimentação e Nutrição (CANUT/PROEST) solicita a realização de novo processo licitatório de terceirização dos serviços de alimentação e nutrição para garantir o fornecimento de refeições de forma segura e continuada aos estudantes da UFS em conformidade com a política de assistência estudantil da UFS.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Alimentação e Nutrição - CANUT	Raisa Soares Móes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços de alimentação e nutrição (SAN) serão prestados conforme os requisitos de contratação dispostos no Termo de Referência e conforme segue abaixo:

1. Qualificação técnica:

1.1. Certidão de Registro e Regularidade (CRR) da empresa de alimentação emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

1.2. Certidão de Regularidade da Unidade (CRU) emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

1.3. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região, a partir de 2025 e em vigência referente ao RESUN Lagarto. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

1.4. A Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR) contendo RT e quadro técnico emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

2. Licenças e alvarás exigidos:

2.1. Apresentar a Licença ou Alvará da Vigilância Sanitária do Estado de Sergipe ou Município para cada unidade de alimentação.

2.2. Alvará de funcionamento emitido pelo Corpo de Bombeiros.

3. Capacidade técnica-operacional

3.1. Apresentação de atestado de capacidade técnica de produção de grandes refeições (almoço) equivalente a 49% do quantitativo anual previsto nesta licitação (mínimo de 58.800 refeições).

3.2. O atestado deverá seguir obrigatoriamente o modelo contido no Termo de Referência.

4. Práticas de sustentabilidade

4.1. Utilização de copos retornáveis.

4.2. Destinação ambiental correta do óleo de fritura, via estabelecimento de parcerias com cooperativas de reciclagem, centros de pesquisa e/ou indústria.

4.3. Destinação dos resíduos orgânicos para criadores de animais, cooperativas de compostagem e/ou de produção de energia, entre outros.

4.4. Coleta seletiva dos resíduos.

5. Levantamento de Mercado

A terceirização dos serviços de alimentação e nutrição (SAN) dos Restaurantes Universitários é comum nas IFES. Na UFS, essa modalidade de prestação de serviço vem sendo praticada desde o ano de 2013, assim como ocorre em outras universidades da região Nordeste, tais como a UFBA, UFPE, UFPB, UNIVASF, UFC e UFMA.

As refeições objeto desta licitação se enquadram na modalidade de alimentação institucional com concessão onerosa do espaço público. Os SAN são regulados pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Conselho Federal de Nutricionistas. No Pregão Eletrônico nº 88/2022 - UFS, participaram doze (12) empresas de alimentação e nutrição, demonstrando que tem oferta de serviço especializado no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

Os Serviços de alimentação e Nutrição (SAN) da UFS apresentam características específicas por campus, que são localizados descentralizados pelo Estado de Sergipe. Essas características interferem diretamente na estruturação do serviço. Em relação ao **RESUN Lagarto,** o maior problema é a cozinha não ser estruturada para cocção dos alimentos.

Solução para o problema:

Propõe-se a **terceirização do serviço de alimentação e nutrição** para o RESUN Lagarto, com **concessão onerosa do espaço público**. A **produção de refeições será realizada na estrutura do RESUN Lagarto, devendo a empresa equipar a cozinha existente de modo a atender à demanda.**

Essa abordagem otimiza recursos, melhora a eficiência do serviço e atende às necessidades do campi, considerando as limitações geográficas e operacionais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos totais de refeições foram estimados considerando a disponibilidade diária de 600 refeições tipo almoço durante 200 dias letivos.

Estimativa do quantitativo de refeições a ser contratado

Serviço	Quantidade Diária	Quantidade Anual
Serviços de preparação e fornecimento de REFEIÇÕES PADRÃO E VEGETARIANA do RESUN Lagarto (**ALMOÇO**)	600	**120.000**

Relatório de quantitativos de refeições servidas nos anos de 2023 – 2025 no RESUN LAGARTO

RESUN LAGARTO	**REFEIÇÕES/ANO**		
ALMOÇO	2023	2024	2025
Dias de funcionamento (Almoço)	201	199	192
Média diária (Almoço)	518	463	467
TOTAL DE REFEIÇÕES/ANO	104.067	92.054	89.745

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 2.396.400,00

SERVIÇO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL	Preço Unitário (R$)	Estimativa de custo total da contratação
REFEIÇÕES PADRÃO E VEGETARIANA do **RESUN Lagarto** (**ALMOÇO)**	600	120.000	19,97	R$ 2.396.400,00

O valor anual total estimado para a contratação é de R$ 2.396.400,00 (dois milhões, trezentos e noventa e seis mil e quatrocentos reais) para atendimento do Restaurante Universitário do Campus de Lagarto/SE.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação do objeto será realizada por **item único (não parcelado)**, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa e a prestação do serviço com a qualidade e segurança indispensáveis ao atendimento do interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações interdependentes.

Nova licitação se faz necessária porque se planeja a rescisçao contratual com a atual prestadora de serviços, o que ocorrerá após a conclusão dos trâmites desta nova licitação. A rescisão é motivada pela **qualidade deficiente na prestação dos serviços contratados** durante a vigência do contrato, o que motivou a aplicação de diversas notificações e abertura de 2 (dois) processos de apuração de responsabilidade. Enquanto isso, será realizada a **renovação do contrato** por um prazo adicional, a fim de garantir a continuidade dos serviços até a efetivação da nova contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O fornecimentos de refeições pelos RESUN está previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional 2021-2025 (PDI) e no Plano Anual de Contratações (PAC 2026), conforme despacho da PROPLAN, processo 23113.044513/2025-17.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. **Oferecer uma alimentação de qualidade e com custo acessível à comunidade acadêmica**, garantindo que todos os estudantes, independentemente de sua situação econômica, possam se alimentar de forma saudável e nutritiva.
2. **Promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes**, assegurando que eles tenham acesso a refeições balanceadas que atendam às necessidades nutricionais e contribuam para o bem-estar físico e mental.

3. **Incentivar a aquisição de alimentos e insumos de agricultores familiares**, priorizando, sempre que possível, produtos provenientes de **Sergipe**, fomentando a economia local e a sustentabilidade.

4. **Ampliar as condições de permanência dos estudantes na UFS**, contribuindo para a **minimização das desigualdades sociais e regionais**, e criando um ambiente que favoreça a **conclusão bem-sucedida da educação superior**, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade.

13. Providências a serem Adotadas

Manutenção de Equipamentos:

Como a UFS não possui contratos especializados para a manutenção de **equipamentos de cozinha industrial** – que são de uso intensivo e demandam frequente manutenção – a responsabilidade pela manutenção desses equipamentos será transferida à empresa contratada. Ela ficará responsável pela **manutenção preventiva e corretiva** dos equipamentos da UFS que estão sob concessão onerosa. Caso necessário, a empresa contratada deverá **adquirir novos equipamentos** para a execução dos serviços e também assumir a responsabilidade pela manutenção desses novos equipamentos.

Para evitar duplicidade de ônus financeiro, os custos de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da UFS cedidos à empresa serão descontados dos valores da concessão, após **comprovação de pesquisa orçamentária** e **aprovação da fiscalização do contrato**. O detalhamento desses procedimentos será especificado no **Termo de Referência**. No caso dos equipamentos adquiridos pela contratada, ela assumirá integralmente os custos relacionados à manutenção.

Dada a demanda de **equipamentos, móveis e utensílios** necessários para a estruturação dos RESUNs, poderá ser necessário um planejamento de compra para a futura aquisição desses materiais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Apesar de já estarem sendo executadas ações voltadas para a mitigação dos impactos ambientais no âmbito da atual licitação, estão propostas as seguintes providências durante a execução do novo contrato, com o objetivo de garantir a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental:

1. **Consumo de energia elétrica**: A **implementação de energia fotovoltaica** continuará a ser uma prioridade, com o objetivo de reduzir a pegada de carbono e promover o uso de energia limpa.

2. **Produção de resíduos sólidos de origem alimentar**: desenvolvimento de **projeto de compostagem** para destinação adequada dos resíduos alimentares, contribuindo para a redução do desperdício e aproveitamento dos resíduos orgânicos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando as justificativas apresentadas e a necessidade institucional de um serviço continuado de alimentação, nova contratação se faz viável e essencial para garantir, com qualidade, o funcionamento de um dos maiores equipamentos de assistência estudantil da Universidade, além de contribuir com a permanência do estudante, reduzir as taxas de evasão e favorecer a formação do ensino superior.

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.

RAISA SOARES MOES

Membro da comissão de contratação