

FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI

Estudo Técnico Preliminar 96/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23122.029305/2025-89

2. Descrição da necessidade

Este Estudo Técnico Preliminar destina-se a contratação de empresa especializada para prestar serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Restaurante Universitário do *campus* Dom Bosco (CDB) da Universidade Federal de São João del-Rei, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada em quantidade e qualidade.

O objeto tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias, compreendendo almoço e jantar de segunda a sexta-feira e o fornecimento de almoço aos sábados, para discentes da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão, servidores efetivos, funcionários terceirizados e visitantes, cuja previsão está disposta na Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024 que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

As refeições deverão ser balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, considerando os preceitos da nutrição e conforme a legislação sanitária vigente e as exigências contratuais. A produção e distribuição serão concretizadas nas dependências do Restaurante da Cedente, do Campus Dom Bosco da UFSJ.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Toda pessoa tem direito humano a um padrão de vida que lhe assegure saúde e bem estar. Esse direito começa com o dever do Estado e a responsabilidade da sociedade de assegurar a todos, indistintamente, condições para produzir ou ter acesso a uma alimentação nutritiva e saudável.

O direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente é chamado Segurança Alimentar e Nutricional. Ela deve ser baseada em práticas alimentares promotoras de saúde que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

De acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006:

Art. 4º A Segurança Alimentar e Nutricional abrange:

- I. a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;
- II. a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
- III. a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;

- IV. a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
- V. a produção de conhecimento e o acesso à informação; e
- VI. a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.

A fim de garantir a responsabilidade social inerente à Universidade, o Restaurante Universitário promove o desenvolvimento sustentável, incentivando a agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda. Além de fortalecer circuitos locais e regionais, valorizando a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos.

Com vistas ao desenvolvimento do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis investe em ações que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal.

Portanto, pretende-se contratar uma empresa prestadora de serviços capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário da UFSJ no campus Dom Bosco. O restaurante universitário em funcionamento contribui para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, além da redução da evasão e favorecimento da formação do ensino superior, atendendo o que preconiza a legislação vigente, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil e as exigências sanitárias.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAE)	Fábio Bruno da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Visando atender a demanda, é necessária a contratação, por meio de licitação, de empresa prestadora de serviços capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário da UFSJ no *campus* Dom Bosco.

A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76, Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98 e também:

1. Comprovação de Registro ou Inscrição da empresa junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - CRN) da unidade federativa e comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da proposta.
2. Comprovação de que possui, no quadro de pessoal ou contrato autônomo de prestação de serviço, responsável nutricionista, de acordo com a Resolução CFN nº 600/2018. Se este não for de Minas Gerais, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-MG no ato da contratação.
3. Comprovação de aptidão e capacidade técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação, por meio da apresentação de atestado(s), em fotocópias autenticadas, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo:
 - a. Prazo contratual: data de início e término;

- b. Local da prestação dos serviços;
- c. Natureza da prestação dos serviços;
- d. Quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;
- e. Caracterização do bom desempenho da cessionária;
- f. Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo signatário.
- g. O atestado de capacitação técnica deverá seguir as orientações contidas no artigo 67 da Lei 14.133/2021.

O serviço de fornecimento de refeições no restaurante universitário possui natureza contínua, conforme estabelecido na Portaria Normativa nº 113, de 19 de agosto de 2025 da UFSJ. Trata-se de um serviço essencial ao funcionamento da instituição, garantindo a regularidade do atendimento aos discentes, servidores e demais usuários.

A contratação terá inicialmente a duração de 12 meses, podendo ou não ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo decenal, na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2022, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

O valor da refeição será reajustado em caso de renovação contratual, ao término de cada período de 12 meses. Para o reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) que é o índice oficial do Governo Federal apurado pelo IBGE ou outro índice substitutivo do governo.

O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transações contratuais.

Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

O contrato decorrente da licitação terá garantia nos termos dos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo a contratada optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da contratação. A garantia de execução terá validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual.

Considerando as recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, a empresa contratada deverá observar as seguintes práticas: descarte sustentável do óleo, descarte adequado de resíduos orgânicos e redução da produção de resíduos, assim como a compra de produtos provenientes da agricultura familiar.

5. Levantamento de Mercado

As soluções de mercado disponíveis e que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas considerando os parâmetros I e II do artigo 5º da IN nº de 65 de 2021 e suas alterações. Para atendimento da demanda pelo fornecimento de refeições no *campus* Dom Bosco, tendo em vista a qualidade, a quantidade, a restrição de recursos humanos, a contratação de empresa terceirizada especializada no ramo alimentício se mostra como opção que melhor atende a necessidade exposta.

Como exemplo dessa prática de contratação foi elaborada uma planilha contendo contratações similares de órgãos ligados à educação superior.

Em anexo a esse estudo preliminar e a esse processo se encontra uma planilha de custos e mapa de pesquisa de preços de acordo com o recomendado em: "https://www.ufsj.edu.br/dimap/setor_de_compras_e_licitacoes.php"

Média dos orçamentos de licitações para Restaurantes Universitários Painel de Preços

--	--	--

ÓRGÃO	DATA DA CONTRATAÇÃO	VALOR DA REFEIÇÃO
FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DA GRANDE DOURADOS	21/02/2025	R\$ 16,99
FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL	04/06/2025	R\$ 13,11
FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI	22/05/2025	R\$ 12,5
MÉDIA		R\$14,20

Fonte: <https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>, acessado em 07/08/2024 às 14H11MIN

6. Descrição da solução como um todo

As soluções de mercado disponíveis e que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas considerando os parâmetros I e II do artigo 5º da IN nº 65 de 05 de agosto de 2021 e suas alterações. Para atendimento da demanda pelo fornecimento de refeições no *campus* Dom Bosco, tendo em vista a qualidade, a quantidade, a restrição de recursos humanos, a contratação de empresa terceirizada especializada no ramo alimentício se mostra como opção que melhor atende a necessidade exposta, não sendo necessária audiência pública para tal contratação.

Entende-se como solução o conjunto de todos os elementos (bens, serviços, mão de obra, insumos e outros) necessários para, de forma integrada, produzir os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

Ressalta-se que não foram identificados requisitos que restrinjam a competitividade de mercado. Com isso, a solução a ser contratada resume-se ao objeto que tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias, compreendendo almoço e jantar de segunda a sexta-feira e o fornecimento de almoço aos sábados. O aluno poderá comprar quentinhas/marmitas pelo mesmo preço que o da refeição consumida no Restaurante, respeitando o quantitativo de duas refeições diárias de segunda a sexta-feira e o e uma aos sábados. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Segue abaixo o padrão das refeições para o almoço e jantar: Prato proteico: 3 (três) opções, sendo:

- I. Preparação de carne: carne bovina, suína, de aves e peixes.
- II. Preparação vegetariana/ vegana: ingredientes variados e que sejam fontes de proteína e ferro.
- III. Ovo: deve ser oferecido como opção às preparações de carne e vegetariana.

Guarnição: 01 (um) tipo, sendo:

- IV. Vegetais refogados, cozidos, guisados ou sauté; Tubérculos: batata, mandioca, inhame, batata baroa, batata doce – em formas variadas, como purês, sauté, ensopado, assados, etc. Evitar as

formas fritas; Massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas; Farofas; Tortas; Polentas.

- v. Caso a guarnição contenha em seu preparo algum ingrediente de origem animal, deve ser oferecida uma outra opção sem esse ingrediente a fim de contemplar os usuários vegetarianos.

Acompanhamentos: 03 (três) tipos:

- vi. Arroz polido, arroz integral e feijão.
vii. Os acompanhamentos podem ter preparo simples ou elaborado.
viii. Para o fornecimento do feijão, deve-se considerar os tipos: carioca, vermelho e preto; sendo que sua incidência deve ser intercalada durante a semana, a fim de aproveitar as propriedades nutricionais específicas de cada um.

Saladas: 02 (dois) tipos:

- ix. Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, espinafre, brócolis, etc.
x. Legumes crus: cenoura, nabo, beterraba, rabanete, etc.
xi. Legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura, quiabo, couve-flor, jiló, etc. Leguminosas: lentilha, grão-de-bico, ervilha, feijão fradinho, feijão branco, etc. Miscelâneas: queijo, salgados, tortas, frios, frutas.
xii. Para a composição do cardápio, uma das opções de salada deve ser folhosa e a outra variável.

Sobremesa:

- xiii. Fruta e doce.

Bebidas:

- xiv. 01 Copo (300 mL) de suco natural de frutas da época (fruta + água) ou em polpa de fruta natural sem conservador químico e aditivos e sem açúcares e adoçantes.
xv. Pelo menos 50% (cinquenta por cento) da preparação total deve estar sem adição de açúcar.
xvi. Água
xvii. Café sem adoçar.

A composição das refeições foi definida considerando os preceitos da nutrição adequada e da garantia da qualidade alimentar aos discentes da UFSJ.

A execução desse cardápio deve seguir a legislação sanitária vigente.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como método para estimar as quantidades tomou-se como base a média do quantitativo do quarto termo aditivo ao contrato anteriormente vigente. O quarto termo aditivo ao contrato 18/2022 previa um quantitativo de 270.396 refeições anuais, o que representaria um total de 22.533 refeições mensais. Durante os anos de 2023 e 2024 a média de refeições anuais do Restaurante Universitário esteve próximo de 200.000. Com a promulgação da Lei 14.914/24 que Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), em seu artigo 11º ela deixa claro que o Programa Alimentação Saudável na Educação Superior deve contemplar não só estudantes de graduação presencial, mas também estudantes da pós-graduação, atendimento este vinculado a disponibilização de recursos orçamentários conforme estabelecido no Art. 1º § 2º, item I. Portanto, além da necessidade de já se prever os estudantes de graduação ingressantes, também é necessário que no quantitativo da nova contratação já esteja previsto estudantes das pós-graduações da UFSJ.

Considerando os discentes de graduação ingressantes, o novo público contemplado por meio da referida lei e que o futuro contrato pode ser renovado por até 10 anos, o quantitativo de 270.396 refeições anuais e de 22.533 mensais torna-se adequado. Abaixo segue o valor aproximado da contratação. A justificativa do valor

médio por refeição e valor da contratação podem ser encontrados nos itens 5 e 8 deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO POR REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO
1	Refeição	Unidade	270.396	R\$14,20	R\$3.839.623,20

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.839.623,20

Para o cálculo da estimativa do valor do contrato foram seguidas as orientações contidas nos itens I e II do artigo 5 da IN 65/2021.

Foram consultadas e analisadas as contratações semelhantes no portal Painel de Preços do governo federal nos últimos doze meses e as seguintes seguiram como referência para essa contratação:

A Universidade Federal da Grande Dourados contratou em 21/02/2025 através de processo licitatório 90002 /2025, empresa para oferecer 181.258 refeições em seu restaurante universitário a um valor unitário de R\$ 16,99.

A Universidade Federal de Mato Grosso do Sul contratou em 04/06/2025 através de processo licitatório 90014 /2025, empresa para oferecer 174.142 refeições em seu restaurante universitário a um valor unitário de R\$13,11.

A Universidade Federal de São João del-Rei contratou em 22/05/2025 através de processo licitatório 90015 /2025, empresa para oferecer 231.360 refeições em seu restaurante universitário a um valor unitário de R\$12,50.

Essas três contratações apresentam a média de R\$14,20, conforme planilha abaixo:

ORGÃO LICITANTE	OBJETO DA COMPRA	FORNECEDOR	CNPJ	DATA DO RESULTADO	VALOR UNITÁRIO DO ITEM
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS	Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de empresa especializada na produção e distribuição de refeições (almoço e jantar) nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas a toda a comunidade acadêmica e	TERRACO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA	15839921000 110	21/02/2025	R\$ 16,99

	visitantes da Universidade Federal da Grande Dourados.				
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL	Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, incluindo os gêneros alimentícios e a administração das instalações, para atender à comunidade universitária e visitantes nos Campis da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.	MICHELE PATRICIA FAZZINI PARASTCHUK	08345192000 180	04/06/2025	R\$13,11
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI	Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Restaurante Universitário do campus Tancredo Neves (CTAN) da UFSJ.	MR COMERCIO E SERVICO LTDA	17031812000 105	22/05/2025	R\$12,50
MÉDIA					R\$14,20

Após apurada a média, é possível prever o valor da contratação para o Restaurante Universitário do Campus CDB, conforme demonstra o quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO POR REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

1	Refeição	Unidade	270.396	R\$14,20	R\$ 3.839.623,20
---	----------	---------	---------	----------	------------------

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não cabe o parcelamento da solução para o objeto previsto, tendo em vista que para o fornecimento das refeições no restaurante já estão inclusos os recursos humanos, materiais necessários e todos os demais itens para a prestação dos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a presente aquisição/contratação não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 21186804000105-0-000001/2025
- II. Data de publicação no PNCP: 21/08/2024
- III. Id do item no PCA: 95
- IV. Classe/Grupo: 632
- V. Identificador da Futura Contratação: 154069-75/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se que sejam supridas satisfatoriamente o fornecimento de duas refeições diárias, almoço e jantar (segunda a sexta-feira), e almoço aos sábados, nas dependências do restaurante universitário do *Campus* Dom Bosco da Universidade Federal de São João Del Rei.

Objetiva-se, ainda:

- promover o auxílio ao discente de graduação e pós graduação presencial através do subsídio de alimentação a fim de favorecer a permanência do mesmo na cidade de São João del-Rei e concluir o curso;
- obter um serviço de qualidade e eficiente;
- prescindir a Administração Pública da execução de atividades não finalísticas, tornando-a mais ágil para desempenhar suas funções administrativas e de planejamento, favorecendo o aproveitamento de seus recursos humanos; e
- obter melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

13. Providências a serem Adotadas

A produção das refeições será concretizada nas dependências do restaurante da contratante. As instalações englobam o espaço físico adequado e suficiente para o perfeito funcionamento do restaurante, sendo que para uso desse espaço a futura contratada também deverá pagar um “aluguel” mensal para a UFSJ, assim como deverá arcar com despesas de água, luz, internet, telefone e gás correspondente ao seu consumo mensal e se responsabilizar por equipar e mobiliar com o que se fizer necessário para a correta execução contratual.

No que se refere ao aluguel, o valor é definido de acordo com o previsto na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2018 publicada pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão /Secretaria do Patrimônio da União. De acordo com seu artigo segundo: “ A avaliação de bens, no âmbito da União, será realizada por servidor habilitado com registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU.”. Assim como o valor da refeição, o valor do aluguel será reajustado a cada período de 12 meses. Para os reajustes anuais dos valores de aluguel será utilizado como base o Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M (FGV) e, na falta deste, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

De acordo com o Laudo de Avaliação de Imóveis para locação emitido na data de 28/08/2025 pelo Engenheiro Civil da UFSJ Sérgio Luiz Fernandes Meloni o valor para locação ficou definido em R\$ 1.428,42. (o laudo foi inserido ao processo).

A empresa contratada ficará responsável pela manutenção da estrutura ao longo da execução contratual, e, ao fim do contrato, pela devolução em condições semelhantes a de recebimento. Ela também será responsável por equipar e mobiliar o restaurante de forma a atender todas as exigências contratuais e garantir a qualidade da prestação dos serviços, não cabendo à UFSJ o fornecimento de equipamentos, utensílios e móveis, salvo os que porventura forem de interesse da administração, e estes estarão descritos no Termo de Contratação.

Cabe à Pró-reitoria de Assuntos Estudantis a conferência e descrição em planilha dos materiais e equipamentos que serão disponibilizados para a empresa.

O acesso dos discentes ao RU se dará por uso de catraca eletrônica, já instalada nas dependências. O sistema é auditável e será composto por leitor de código de barras, um software apropriado para o funcionamento do leitor, além dos equipamentos de informática necessários. O sistema auditável será gerenciado pela UFSJ com auxílio de empresa terceirizada contratada para esse fim. Cabe à contratada o manuseio do sistema a fim de que os usuários tenham acesso ao restaurante e os créditos nas carteiras estudantis será feito pelos usuários diretamente com a empresa. O sistema auditável fará a leitura das carteiras estudantis de forma que o número de matrícula do discente de graduação presencial será identificado através de um banco de dados gerenciado pela UFSJ.

Ao término do contrato e nos casos de rescisão contratual por qualquer das partes, a empresa ficará obrigada a ressarcir todos os discentes que possuam créditos remanescentes em suas carteiras estudantis.

No decorrer do contrato, a UFSJ poderá substituir o sistema mencionado, neste caso as medições utilizadas para compor a nota fiscal será definida pela contratante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil e as exigências sanitárias. O atendimento a essas normas já reduz, por si só, os impactos ambientais.

Como se enquadra como unidade de alimentação e nutrição, no restaurante universitário deve-se evitar o desperdício de alimentos, sendo necessário controlar, comparar e avaliar os procedimentos e o desempenho das atividades executadas, através de medidas preventivas.

Campanhas para os usuários e funcionários com a sensibilização em relação aos desperdícios de alimentos são estratégias para minimizar os desperdícios de alimentos tanto na fase de preparo quanto no consumo.

Considerando, ainda, as recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, a empresa contratada deverá observar a seguinte prática: descarte sustentável do óleo e compra da agricultura familiar.

O descarte dos resíduos também deve ocorrer de forma adequada a fim de minimizar os impactos ambientais, separando os resíduos recicláveis dos orgânicos, sendo que esse último pode ser doado pela empresa prestadora de serviços para preparo de adubo ou ração animal.. Os resíduos orgânicos deverão ser armazenados de forma que não favoreçam o risco de contaminação e tampouco de atração de pragas e vetores, cabendo à prestadora de serviços garantir o adequado armazenamento.

A empresa vencedora do certame deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, assim como para garantir as boas práticas de produção e manipulação de alimentos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação se justifica pois foram cumpridos todos os requisitos presentes no ETP.

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](#).

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

WANESSA SOARES FOFANO CAPOBIANGO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/09/2025 às 16:32:29.

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

VERA LUCIA DE OLIVEIRA MENEGHINI

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

MARCIA ROSANA DE RESENDE

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

FABIO BRUNO DA SILVA

Responsável pela contratação direta

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

CAMILA NEGREIROS GOBIRA

Responsável pela contratação direta

Despacho: De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

BRUNO CARVALHO GONZAGA

Responsável pela contratação direta



Emitido em 16/09/2025

ESTUDO TÉCNICO Nº 288/2025 - COPLAC (10.16)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/09/2025 13:12)

BRUNO CARVALHO GONZAGA

COORDENADOR
SAMOR (16.00.01.01)
Matrícula: ###674#6

(Assinado digitalmente em 22/09/2025 06:55)

CAMILA NEGREIROS GOBIRA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO
SAMOR (16.00.01.01)
Matrícula: ###969#5

(Assinado digitalmente em 16/09/2025 18:44)

FABIO BRUNO DA SILVA

PRO-REITOR(A)
PROAE (16.00)
Matrícula: ###502#3

(Assinado digitalmente em 16/09/2025 16:48)

MARCIA ROSANA DE RESENDE

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
DPLAG (18.00.01)
Matrícula: ###47#8

(Assinado digitalmente em 16/09/2025 16:56)

VERA LUCIA DE OLIVEIRA MENECHINI

ADMINISTRADOR
SECOC (15.11)
Matrícula: ###471#5

(Assinado digitalmente em 16/09/2025 16:37)

WANESSA SOARES FOFANO CAPOBIANGO

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
CACSL (15.00.06)
Matrícula: ###408#0

Visualize o documento original em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **288**, ano: **2025**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO**, data de emissão: **16/09/2025** e o código de verificação: **36df8ced78**