

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23122.044624/2025-14

## 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/Lanchonete do *campus* Sete Lagoas (CSL) 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. Para o jantar será fornecido marmita. Além do fornecimento de refeições, a empresa vencedora do certame deverá garantir o fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira, 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/Lanchonete da Cedente, do Campus Sete Lagoas 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/Lanchonete 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 à 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/Lanchonete da UFSJ no campus Sete Lagoas. O restaurante universitário/lanchonete 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**

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis ( PROAE).

### **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 e operacionalização de lanchonete, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário/Lanchonete da UFSJ no *campus* Sete Lagoas.

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 e lanches no restaurante universitário/lanchonete possui natureza contínua, conforme estabelecido na Portaria Normativa nº 119, de 01 de dezembro 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.

O objeto da futura licitação tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias, compreendendo almoço e jantar. Para o jantar será fornecido marmita, que será disponibilizada durante o horário de almoço àqueles que pretendam levá-la para consumir em outro local, já que o *campus* não possui cursos noturnos.

Além do fornecimento de refeições, a empresa a ser contratada deverá garantir o fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira e durante o horário de funcionamento do *campus*. Os lanches serão disponibilizados na lanchonete do campus, que é um espaço integrado ao Restaurante Universitário. Desta maneira, não é possível realizar contratações distintas para a execução do objeto.

Segue abaixo o padrão das refeições para o almoço e jantar:

Prato proteico: 3 (três) opções, sendo:

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

Guarnição: 01 (um) tipo, sendo:

- 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.
- 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:

- Arroz polido, arroz integral e feijão.
- Os acompanhamentos podem ter preparo simples ou elaborado.
- 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:

- Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, espinafre, brócolis, etc.
- Legumes crus: cenoura, nabo, beterraba, rabanete, etc.
- 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.
- Para a composição do cardápio, uma das opções de salada deve ser folhosa e a outra variável.

Sobremesa:

- Fruta e doce.

Bebidas:

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

Os lanches a serem fornecidos devem respeitar um padrão conforme a descrição abaixo:

QUITANDAS:

Pão de queijo tradicional;

Mini pão de queijo; **UASG 154069**

Bolos (cenoura, bolo de laranja, bolo de côco, bolo de milho e bolo de fubá);

Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio, pão integral, pão francês com manteiga e biscoito de queijo.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 04 itens dos

citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SALGADOS:

Tortinha de bacalhau com azeitona preta;

Tortinha de espinafre com ricota;

Tortinha de frango com palmito;

Tortinha de palmito com milho;

Esfiha de soja;

Esfiha carne bovina;

Esfiha frango;

Pastel assado de ricota com tomate e azeitona;

Pastel assado de ricota com peito de peru e palmito;

Empada de frango;

Enroladinho de presunto e mussarela;

Enroladinho de frango.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 05 itens dos  
citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SANDUÍCHES:

Sanduíche do tipo mixto quente, hambúrguer, x tudo, x-egg, x-bacon, dentre outros do  
mesmo tipo;

Sanduíche natural de queijo e salada;

Sanduíche natural de rúcula com tomate seco e ricota;

Sanduíche natural de chester;

Sanduíche natural de frango com creme.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos  
citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SOBREMESAS:

Saladas de frutas;

Gelatinas;

Iogurtes;

Mousse de maracujá.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

BEBIDAS:

Cappuccino;

Cappuccino com leite (opcional: leite condensado);

Expresso;

Expresso com leite (opcional: leite condensado);

Chás;

Chá gelado;

Água de coco;

Refrigerante lata;

Suco de lata;

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 04 itens dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SUCOS COM UMA FRUTA (Feitos no momento da venda):

Laranja;

Abacaxi(hortelã);

Acerola;

Morango;

Cajú;

Goiaba;

Mamão;

Manga;

Limão;

Maracujá;

Clorofila;

Melancia;

Melão;

Tamarindo;

Uva.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SUCO COM DUAS FRUTAS (Feitos no momento da venda):

Laranja com acerola;

Laranja com cenoura;

Laranja com pêssego;

Laranja com morango;

Pêssego com coco;

Açaí com laranja;

Açaí com maracujá;

Açaí com banana;

Açaí com morango;

Maçã com limão;

Abacaxi com morango e hortelã.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 01 item dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREMES (VITAMINAS) UMA FRUTA (Feitos no momento da venda):**UASG 154069**

Morango;

Cupuaçu;

Açaí;

Banana;

Mamão;

Maracujá;

Manga;

Coco.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREME (VITAMINA) COM DUAS FRUTAS (Feitos no momento da venda):

Pêssego com coco;

Abacaxi com coco;

Açaí com morango;

Frutas com banana;

Morango com banana.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 01 item dos citados

acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREME ESPECIAL (VITAMINA) (Feitos no momento da venda):

Banana, morango, maçã e aveia, com opções de porções para colocar nos sucos e cremes: granola, aveia, mel e castanha.

SORVETES E PICOLÉS:

Vendidos a granel ou em porções individualizadas embaladas previamente, não sendo permitido o comércio de sorvetes fabricado por meio de máquina expressa.

As instalações englobam o espaço físico adequado e suficiente para o perfeito funcionamento do restaurante/lanchonete, sendo que para uso desse espaço a futura contratada também deverá pagar um “aluguel” mensal para a UFSJ. Este terá um valor único, pois o fornecimento de lanches e de refeições serão realizados em um mesmo espaço.

O valor do aluguel será definido de acordo com o previsto na INSTRUÇÃO NORMATIVA SPU/MGI Nº 98, DE 6 DE MARÇO DE 2025 publicada pelo Ministério da Gestão e Inovação. De acordo com seu artigo segundo: “Art. 2º A avaliação de bens, no âmbito da União, será realizada por profissional ou servidor habilitado com registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA ou no 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 16/12/2025 pelo Engenheiro Civil da UFSJ Galdino Ananias de Sant'Anna o valor para locação ficou definido em R\$ 2.382,20. (o laudo consta no processo administrativo).

**Ressalta-se que o prédio onde funciona o restaurante/lanchonete irá passar por um processo de ampliação de sua área (Concorrência 90002/2025 UFSJ) e, tal fato, provocará adequação no valor do aluguel, considerando que a área do imóvel será aumentada. Os critérios para definição do novo valor do aluguel seguirão os mesmos padrões utilizados para o processo licitatório. O projeto arquitetônico da ampliação consta em anexo no processo administrativo.**

Além do pagamento do aluguel e das despesas mensais com o consumo de água, luz e gás, a empresa contratada será responsável por equipar e mobiliar o restaurante/lanchonete 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.

## **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* Sete Lagoas, 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 ao processo administrativo 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"](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
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL	04/06/2025	R\$ 13,11
FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI	22/05/2025	R\$ 12,50
MÉDIA		R\$14,20

Fonte: <https://paineldeprescos.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 e lanches no *campus* Sete Lagoas, 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. Para o jantar será fornecido marmita. Além do fornecimento de refeições, a empresa vencedora do certame deverá garantir o fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como método para estimar as quantidades tomou-se como base a média dos últimos 12 meses do contrato vigente (contrato 8/2022), obtendo-se um total de 56.615 refeições anuais, o que representaria um total de 4.717 refeições mensais. 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. Diante do exposto, entendemos que seria necessário o acréscimo de 20% no quantitativo, para ser possível o atendimento da nova demanda, caso exista disponibilidade orçamentária. Após aplicação do percentual de acréscimo chegou-se a um total de 67.938 refeições anuais a serem contratadas.

A seguir é apresentada tabela com o levantamento dos quantitativos bem como a proposta de acréscimo de 20%:

MESES	QUANTIDADE
NOV 24	5.322
DEZ 24	3.638
JAN 25	3.867
FEV 25	4.058
MAR 25	2.402
ABR 25	6.241
MAI 25	6.202
JUN 25	5.734
JUL 25	4.104
AGO 25	3.181
SET 25	6.266
OUT 25	5.600
TOTAL	56.615
ACRÉSCIMO 20%	11.323
TOTAL COM ACRÉSCIMO	67.938

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

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 Painei 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 visitantes da Universidade Federal da Grande Dourados.	TERRACO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA	15839921000110	21/02/2025	R\$ 16,99
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	MICHELE PATRICIA FAZZINI PARASTCHUK	08345192000180	04/06/2025	R\$13,11

	Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.				
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	17031812000105	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/Lanchonete do Campus CSL, conforme demonstra o quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO POR REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO
1	Refeição	Unidade	67.938	R\$14,20	R\$ 964.719,60

## 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/lanchonete 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 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: 21186804000105-0-000001/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2025
- III) Id do item no PCA: 137
- IV) Classe/Grupo: 632
- V) Identificador da Futura Contratação: 154069-104/2026

## **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 também lanches de segunda a sexta-feira nas dependências do restaurante universitário do *Campus* Sete Lagoas 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 Sete Lagoas 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**

Antes do início da prestação de serviços, cabe à Universidade disponibilizar pessoal para higienização de toda a estrutura e reparos necessários. Pois 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.

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/lanchonete 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**

## **16. Responsáveis**

17.

### ***Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis ( PROAE )***

*Fábio Bruno da Silva – Pró-Reitor*

### ***Divisão de Assistência de Ações Afirmativas ( DIAAF )***

*José Ricardo Braga – Diretor*

*Camila Negreiros Gobira - Nutricionista*

**São João del-Rei, 18 de dezembro de 2025**