

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS/MEC/MG

Estudo Técnico Preliminar 26/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23090.005026/2026-25

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios II.

2.1. Considerando a finalidade da Diretoria de Alimentação (DALI), vinculada à Pró-Reitoria de Apoio à Permanência Estudantil (PRAPE), de realizar a gestão, controle, implementação, execução e acompanhamento da oferta de alimentação de qualidade servida pelo Restaurante Universitário (RU), garantindo refeições balanceadas que atendam às necessidades nutricionais básicas da comunidade universitária e visitantes, dentro dos padrões de segurança alimentar; e, tendo em vista a atribuição do Setor Técnico de Nutrição (STN/DALI), referente ao apoio ao planejamento e execução dessas ações, com foco na oferta de refeições econômicas e nutricionalmente adequadas, em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, faz-se imprescindível a disponibilização de recursos que viabilizem a consecução dos objetivos propostos.

2.2. Visando à consolidação da missão da Universidade Federal de Lavras - manter e promover a excelência no ensino, na pesquisa e na extensão, produzindo e disseminando o conhecimento científico e tecnológico de alta qualidade na sociedade, contribuindo para formação do ser humano e profissional criativo, competente, crítico reflexivo e comprometido com a ética para uma sociedade mais justa e democrática - faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Alimentação	Lucas Eustáquio Paschoal Mendes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para esta licitação, deverão ser observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1. Não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo de validade total, a contar da data de entrega;
- 4.1.2. Não será necessária a apresentação de amostra;
- 4.1.3. O prazo de entrega dos itens será de, no máximo, 7 (sete) dias corridos, contados da data da solicitação de fornecimento enviada pelo Restaurante Universitário;
- 4.1.4. Os produtos que se apresentarem fora da especificação solicitada e/ou com características organolépticas duvidosas ou, ainda, não apresentarem a qualidade esperada, serão devolvidos e a reposição deverá ser feita em até 48 (quarenta e oito) horas.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Após análise realizada com o intuito de elaborar o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios (II) para atender às necessidades da Universidade Federal de Lavras, esta Equipe de Planejamento da Contratação (EPC) chegou à conclusão de que os itens tratados neste ETP são aqueles que atendem à demanda da área requisitante e apresentam melhor custo-benefício para a Administração Pública.

5.2. Para a realização do levantamento de mercado foi utilizada a ferramenta “Pesquisa de Preços” disponível no Portal de Compras do Governo Federal (<https://pesqpreco.estaleiro.serpro.gov.br/pesquisa-precos-frontend/pesquisa>), em conformidade com o inciso I e § 1º do art. 5º - IN SEGES/ME nº 65 de 2021.

5.3. Ademais, a presente contratação visa adquirir materiais de consumo comuns e, dessa forma, considera-se que as pesquisas de preços efetuadas atendem às necessidades de levantamento de mercado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução como um todo consiste na aquisição de gêneros alimentícios (II), segundo especificações e quantidades estabelecidas no Anexo I - Análise dos Itens, por meio de Pregaão Eletrônico, via sistema de Registro de Preços (SRP).

6.2. Os bens/objetos desta contratação caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital e no Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado. Trata-se de gêneros alimentícios amplamente comercializados, com características técnicas padronizadas por normas sanitárias e de classificação oficiais, permitindo a comparação direta entre as propostas mediante o critério de menor preço, sem a necessidade de avaliação técnica complexa ou singularidade que justifique outra classificação.

6.3. A aquisição dos itens pretendidos é fundamental para a produção de refeições balanceadas, nutricionalmente variadas e em conformidade com os padrões de segurança alimentar, as quais são servidas diariamente aos usuários que frequentam o Restaurante Universitário.

6.4. Os referidos materiais são aqueles que trazem mais benefícios à Administração e à comunidade universitária.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A quantidade de cada item a ser adquirido para a Diretoria de Alimentação/PRAPE (área requisitante) foi calculada com base no consumo histórico e na previsão de utilização, a partir de relatórios obtidos dos sistemas de informação da UFLA e planilhas do Restaurante Universitário. A fim de corroborar o exposto, foi juntada a este ETP cópia do Relatório geral de consumo, pertinente ao período de 01/01/2025 a 31/12/2025 (ANEXO II).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.737.588,41

8.1. Informamos que as pesquisas de preços realizadas para a aquisição de gêneros alimentícios, atendem ao seguinte inciso do art. 5º da Instrução Normativa nº 65/2021, publicada em 7 de julho de 2021:

“I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Pannel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

8.2. Certificamos que foram priorizados na pesquisa de preços os sistemas oficiais do governo.

8.3. As metodologias utilizadas para a obtenção do preço de referência foram a média ou a mediana dos valores obtidos nas pesquisas de preços, observando-se o estabelecido no art. 6º da IN nº 65/2021. Justifica-se o uso da mediana nos casos em que há maior variação de preços.

8.4. A considerar que o preço de referência foi determinado utilizando-se exclusivamente o parâmetro do inciso I do art. 5º da IN nº 65/2021, certificamos que o preço estimado para cada item não é superior à mediana informada no sistema consultado, conforme determinado no § 6º do art. 6º da IN nº 65/2021.

8.5. Para refinamento dos resultados, foram utilizados critérios técnicos e objetivos, tais como a aplicação de filtros relativos ao período da pesquisa e à modalidade. O emprego desses recursos tem a finalidade de que as amostras obtidas reflitam mais fielmente o valor atual de mercado, pois, devido às circunstâncias do cenário econômico, há volatilidade de preços. Ainda, a aplicação dos filtros tem o intuito de alcançar um maior grau de similaridade entre o objeto da presente aquisição e os resultados retornados pelo sistema.

8.6. Houve, também, a desconsideração dos valores inexequíveis e excessivamente elevados, conforme preconiza a IN nº 65/2021, tendo em vista que valores estimados abaixo do preço de mercado podem desestimular a participação de fornecedores, afetando a competitividade e até mesmo a aquisição dos itens, enquanto preços muito elevados podem gerar orçamentos com valor expressivamente superiores aos preços referenciais de mercado, causando prejuízos à Administração e, por conseguinte, ao alcance do interesse público.

8.7. Os preços foram atualizados observando-se o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, por meio da ferramenta Calculadora do Cidadão, disponível em: <https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADAO/publico/exibirFormCorrecaoValores.do?method=exibirFormCorrecaoValores>, em conformidade ao estabelecido no inciso I do art. 5º da IN nº 65/2021.

8.8. Para atender aos incisos I e II do Art. 3º da IN n.º 65/2021, este ETP tem como anexos:

I. Planilha de Análise dos Itens;

II - Relatório Geral de Consumo (Ano 2025)

III - Pesquisa de Preços.

8.9. As justificativas e explicações detalhadas da composição de preço; da caracterização das fontes consultadas; da série de preços coletados; do método estatístico aplicado para a definição do valor estimado e da metodologia utilizada para obtenção do preço médio de referência do objeto pretendido foram pormenorizadas acima, neste tópico Estimativa do Valor da Contratação do Estudo Técnico Preliminar, construído para este objeto, conforme incisos I a VIII do art. 3º da IN nº 65/2021. Também foram feitas observações sobre a pesquisa na Nota Técnica do anexo III - Pesquisas de Preços.

8.10. Ainda, conforme o art. 3º, Inciso II da IN n.º 65/2021: “A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá, no mínimo:

II - identificação do(s) agente(s) responsável(is) pela pesquisa, ou se for o caso, da equipe de planejamento.

Declaramos, portanto, que o servidor responsável pelas pesquisas de preços do presente processo foi identificado na planilha do Anexo I - Análise dos Itens.

Por fim, informamos que o valor total estimado para a presente contratação é de R\$ 6.737.588,41 (seis milhões, setecentos e trinta e sete mil, quinhentos e oitenta e oito reais e quarenta e um centavos) como consta no Anexo I - Análise dos Itens.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A Administração optou pelo parcelamento da solução, de forma que a licitação será dividida em itens, de acordo com a planilha constante do Anexo I - Análise dos Itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A contratação realizada pela UFLA diretamente relacionada a esta demanda e que contempla os materiais requisitados encontra-se com a vigência expirando em 02/06/2026. Trata-se do Pregão Eletrônico Nº 90004/2025 (SRP) - Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios. Fica evidenciada, portanto, a necessidade de efetivação desta contratação, para que não haja prejuízo à produção de refeições no Restaurante Universitário.

10.2. Vale ressaltar que outros certames licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios realizados pela UFLA também estão correlacionados a este processo. Isso porque, embora sejam objetos de mesma natureza, não é possível reunir todos em um único processo, dado que a Administração definiu que o número de itens por processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico será de aproximadamente 50 (cinquenta) itens. Tal definição tem por propósito evitar processos com número de itens demasiadamente alto. Processos razoavelmente mais enxutos contribuem para:

10.2.1. melhor análise dos itens pelo pregoeiro;

10.2.2. aumentar a competitividade, tendo em vista que em pregões com um número grande de itens os licitantes têm dificuldades de ofertar lances em todos eles, o que pode ocasionar prejuízos para a Administração caso não haja disputa de lances entre os licitantes; e

10.2.3. celeridade na aquisição de itens prioritários.

10.3. Para esta aquisição não há contratações interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Os itens a serem adquiridos na presente contratação constam no Planejamento de Contratações Anual - PCA 2026 da UFLA, o qual pode ser identificado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) por meio da ID 22078679000174-0-000001/2026.

11.2. Esta demanda também está alinhada a um dos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2026- 2030), delineado no Mapa Estratégico, transcrito abaixo:

Dimensão: 2 - Processos Internos Grupo:2.3 - Permanência, Inclusão e Diversidade

Objetivo Estratégico: 4.2 - Ampliar o acesso à alimentação estudantil por meio da adequação de RUs e implantação de estruturas de refeições coletivas nos campi. (quadro 17, p. 62).

11.3. Ademais, a efetivação desta contratação viabilizará que seja atingida a missão institucional da Universidade, consoante o supramencionado PDI, no que tange à consolidação das Diretrizes específicas para assuntos estudantis e comunitários (tópico 5.6.1, p. 104), especialmente quanto à Alimentação (tópico 9.3.3, p. 159).

11.4. Declaramos que a presente contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável da Universidade Federal de Lavras - Vigência 2025/2027.

12. Observância à LC 123/2006

12.1. A licitação deverá ser exclusiva para ME e EPP para os itens que possuem valor total estimado menor que R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), segundo o art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123/2006.

12.2. Considerando que o valor estimado de alguns itens excede R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será estabelecido que até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto destes itens será para contratação de ME e EPP e o restante para ampla concorrência, em conformidade ao que estabelece o inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

13. Modalidade e Tipo de Aquisição

13.1. Considerando o art. 40, II, da Lei nº 14.133/2021, que determina que, quando pertinente, as compras efetuadas pela Administração sejam processadas por intermédio do Sistema de Registro de Preços (SRP), esta aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo SRP, por ser esta a melhor estratégia para alcançar os resultados pretendidos, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência.

13.2. Frente às características de consumo dos itens, quais sejam: necessidade de aquisições frequentes, conveniência da entrega parcelada e impossibilidade de se definir previamente o quantitativo exato de materiais, é justificada, neste caso, a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), enquadrando-se a situação, portanto, nos incisos I, II e V do art. 3º do Decreto nº 11.462 /2023, como se demonstra a seguir:

- Necessidade de aquisições frequentes (Art. 3º, I): A efetivação da pretensa contratação é essencial para o atendimento da demanda da Coordenadoria de Alimentação, com vistas ao adequado funcionamento do Restaurante Universitário. Portanto, a solução mais apropriada é realizar a licitação para um período maior, pois será necessária a aquisição dos materiais de forma frequente, haja vista que não pode haver interrupção do fornecimento de refeições.

- Conveniência da entrega parcelada (Art. 3º, II): Esta EPC entende ser conveniente a aquisição dos bens através de entregas parceladas, gerando maior economia ao erário, evitando perdas por expiração de validade e otimizando o espaço para armazenamento dos materiais. A entrega parcelada evita, também, a alocação de recurso público de forma imoderada em objetos que não tenham rotatividade.

- Impossibilidade de previso das quantidades exatas (Art. 3º, V): Mesmo levando em conta todas as análises realizadas pela área demandante na especificação dos materiais e seus quantitativos, bem como por esta EPC no levantamento de condições praticadas pelo mercado, não é possível definir com exatidão a quantidade a ser adquirida, devido às variações na demanda pelos itens, a partir da diversificação do cardápio e do fluxo diário de usuários do RU.

13.3. Desse modo, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, será possível realizar as aquisições sem o comprometimento orçamentário em sua totalidade, permitindo a compra dos itens à medida em que se tornarem necessários.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Espera-se que, com a aquisição de gêneros alimentícios, o Restaurante Universitário possa atender à finalidade da Diretoria de Alimentação e, principalmente, possa continuar fornecendo alimentação balanceada, variada e que atenda às necessidades nutricionais básicas de seus usuários, tendo por escopo integrar à excelência do ensino ministrado uma política institucional atenta à prática da responsabilidade social, investindo em assistência, a fim de proporcionar as condições para que o discente possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica.

14.2. Nesse sentido, entendemos que a modalidade de aquisição proposta, Pregão Eletrônico, do tipo SRP, é a que trará melhor custo-benefício para a Instituição, com possibilidade de aquisições parceladas, sob demanda, não obrigatórias e a preços adequados à realidade de mercado.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Esta EPC não vislumbra providências a serem adotadas pela Administração previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Ao término da vida útil dos materiais de consumo, os resíduos sólidos resultantes configuram possível impacto ambiental da presente contratação, haja vista que a disposição inadequada e a falta de tratamento destes resíduos reverberam negativamente no meio ambiente. Ações ambientalmente responsáveis que corroboram com uma gestão sustentável e que, por conseguinte, mitigam o impacto provocado pelos resíduos sólidos devem ser adotadas, a saber:

- Boas práticas de gerenciamento e consumo que otimizem a utilização dos gêneros alimentícios, tais como:

- a) controle de estoque do almoxarifado do Restaurante Universitário;
- b) conservação, uso e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios;
- c) adoção de práticas que evitem o desperdício de alimentos.

- Reciclagem: reciclar é tão importante quanto o uso consciente do material, portanto, é necessário que os resíduos passíveis de serem reciclados sejam acondicionados e depositados em locais separados, para, posteriormente, serem encaminhados às empresas que realizam a coleta seletiva.

- Conscientização dos membros da comunidade universitária. Não basta apenas determinar medidas para reduzir o consumo dos materiais ou estabelecer o destino dos resíduos, é preciso mostrar a todos porque é importante fazer isso e, sobretudo, dar às pessoas os meios para que elas possam colaborar. Quando as pessoas são incentivadas a participar e enxergam a gestão da instituição como exemplo, as campanhas de reciclagem e de uso consciente de materiais costumam ser mais bem-sucedidas.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos contidos no presente Estudo Técnico Preliminar, fica evidente a necessidade e a viabilidade desta contratação.

18. 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](#).

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/05/2026 às 10:54:53.

CLARA PEDRASINI DIAS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/05/2026 às 12:26:30.

LUCAS DONIZETTI VILAS BOAS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/05/2026 às 11:14:31.