UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS/MEC/MG

Estudo Técnico Preliminar 51/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23090.002671/2026-96

2. Descrição da necessidade

2.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de preparado líquido concentrado para refresco de fruta, em sabores previamente definidos pela Administração, destinado ao Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Lavras (UFLA), associado à disponibilização, em regime de comodato, de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix e demais estruturas necessárias ao funcionamento da solução, incluindo instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, substituição de componentes e assistência técnica durante toda a vigência contratual.

2.2. A Diretoria de Alimentação (DALI), vinculada à Pró-Reitoria de Apoio à Permanência Estudantil (PRAPE), é responsável pela gestão, controle, implementação, execução e acompanhamento da oferta de alimentação no Restaurante Universitário. Considerando a diretriz institucional de disponibilização regular de bebida nas grandes refeições e o elevado volume diário de usuários, identifica-se a necessidade de uma solução capaz de assegurar regularidade de abastecimento, padronização da bebida, segurança higiênico-sanitária e eficiência operacional.

2.3. O modelo pretendido deve contemplar não apenas o fornecimento do insumo, mas todo o conjunto de obrigações indispensáveis à sua utilização no RU, especialmente a disponibilização e instalação dos equipamentos, sua manutenção preventiva e corretiva, higienização dos sistemas, substituição de filtros, mangueiras e demais componentes, suporte técnico e retirada dos equipamentos ao término da contratação.

2.4. A necessidade apresenta natureza contínua, considerando o funcionamento regular do Restaurante Universitário e a utilização recorrente da solução durante a prestação do serviço de alimentação. Por essa razão, busca-se estruturar contratação com vigência compatível com essa necessidade, mediante instrumento contratual próprio, assegurando continuidade operacional e adequada definição das responsabilidades da contratada

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Alimentação	Lucas Eustáquio Paschoal Mendes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para a contratação deverão ser observados, no mínimo, os requisitos técnicos, operacionais, sanitários e de desempenho descritos a seguir.

4.1.1. Padrão de Identidade e Qualidade: O produto deverá ser classificado como preparado líquido para refresco de fruta, processado, regularizado e fornecido em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais autoridades sanitárias competentes.

4.1.2. Concentração e comprovação técnica: O produto concentrado deverá apresentar teor mínimo de 40° Brix (sólidos solúveis totais), comprovado mediante laudo físico-químico emitido por laboratório oficial ou credenciado, com prazo de emissão não superior a 12 (doze) meses contados da data de apresentação da amostra, acompanhado da respectiva ficha técnica do produto, assinada pelo Responsável Técnico do fabricante, em conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

4.1.3. Apresentação e acondicionamento: O preparado líquido deverá ser fornecido em embalagem primária tipo bombona ou galão plástico de 5 (cinco) litros, hermeticamente fechado, resistente, íntegro e adequado ao armazenamento e ao manuseio no Restaurante Universitário.

4.1.4. Validade

O produto deverá possuir prazo total de validade de, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de fabricação, não sendo aceitos, no momento da entrega, produtos com prazo de validade remanescente inferior a 80% de sua validade total.

4.1.5. Sabores

Os sabores integrarão item único da contratação, de modo a preservar a interdependência técnica entre os insumos e os equipamentos de diluição fornecidos em comodato, cabendo à Administração definir, a cada Autorização de Fornecimento, a combinação de sabores de sua conveniência dentre os relacionados a seguir.

Serão previstos os seguintes sabores:

SABORES
Abacaxi
Caju
Acerola
Goiaba
Manga
Maracujá
Uva

4.1.6. Amostra e avaliação do produto

Será exigida amostra de cada sabor ofertado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, com a finalidade de verificar a conformidade do produto com as especificações técnicas estabelecidas para a contratação.

A avaliação compreenderá:

a) verificação das características e da documentação técnica do produto;

b) aferição do teor de sólidos solúveis (° Brix) do produto concentrado, mediante refratometria, exigindo-se valor mínimo de 40° Brix, em conformidade com o laudo físico-químico apresentado nos termos do item 4.1.2;

c) teste de preparo e diluição, observada a proporção prevista para utilização no equipamento; e

d) avaliação sensorial dos atributos cor, aroma, sabor e aceitação global, mediante escala hedônica estruturada de nove pontos, variando de 1 – “desgostei muitíssimo” a 9 – “gostei muitíssimo”.

Para fins de aceitação sensorial, será considerada aprovada a amostra que obtiver **média igual ou superior a 6,0 pontos no atributo aceitação global**.

Os procedimentos detalhados para apresentação, preparo, identificação e avaliação das amostras, a composição da equipe avaliadora, o formulário de avaliação, a forma de cálculo dos resultados e os critérios de desempate serão estabelecidos no Termo de Referência, observados, no mínimo, os parâmetros fixados nas alíneas "a" a "d" deste item.

4.1.7. Equipamentos em comodato

A contratada deverá disponibilizar, instalar, manter e prestar assistência técnica, sem cobrança adicional específica à Administração, aos equipamentos de distribuição automática de bebidas tipo Post Mix necessários à adequada execução do objeto.

Os equipamentos deverão ser compatíveis com os produtos fornecidos, com a infraestrutura disponível no Restaurante Universitário e com o volume de atendimento previsto, permitindo o preparo e a diluição automática e padronizada das bebidas nas proporções estabelecidas para cada produto.

O quantitativo de equipamentos deverá ser suficiente para atender, de forma simultânea e contínua, à demanda do Restaurante Universitário, especialmente nos períodos de maior fluxo de usuários, de modo que a dispensação das bebidas não constitua fator limitante ao atendimento nem provoque formação excessiva de filas ou interrupções no fornecimento.

Para o dimensionamento da solução deverão ser considerados, no mínimo:

a) o quantitativo estimado de refeições servidas no almoço e no jantar;

b) a concentração de usuários nos períodos de maior demanda;

c) o tempo disponível para distribuição das refeições;

d) a capacidade operacional e a vazão de dispensação dos equipamentos;

e) o volume médio de bebida a ser dispensado por usuário;

f) a quantidade de sabores que deverão estar disponíveis simultaneamente;

g) a distribuição dos pontos de dispensação no espaço físico do Restaurante Universitário;

h) a necessidade de continuidade do fornecimento durante procedimentos de higienização, manutenção ou eventual indisponibilidade de equipamento; e

i) a compatibilidade dos equipamentos com as instalações hidráulicas, elétricas e demais condições de infraestrutura existentes.

Considerando o elevado fluxo de usuários, a necessidade de disponibilização simultânea das bebidas e a distribuição dos pontos de atendimento no Restaurante Universitário, adota-se, para fins de planejamento da contratação, a estimativa inicial de **04 (quatro) equipamentos tipo Post Mix**.

O quantitativo estimado deverá ser compatível com a capacidade operacional necessária ao atendimento da demanda. Caso os equipamentos disponibilizados não apresentem capacidade suficiente para atender aos parâmetros estabelecidos, caberá à contratada promover a adequação da solução, inclusive mediante disponibilização de equipamentos adicionais, quando necessária, sem cobrança adicional específica à Administração.

Os equipamentos deverão possibilitar a disponibilização dos sabores contratados conforme o planejamento de cada refeição e apresentar capacidade para operação contínua compatível com a rotina e o fluxo de atendimento do Restaurante Universitário.

A contratada será responsável pela instalação, regulagem, calibração, manutenção preventiva e corretiva, substituição de peças e componentes e, quando necessário, pela substituição temporária ou definitiva de equipamentos cuja falha comprometa a continuidade ou a qualidade do fornecimento das bebidas.

As especificações técnicas dos equipamentos, incluindo capacidade operacional, quantidade de bicos, vazão, dimensões, requisitos elétricos e hidráulicos, sistema de filtragem, condições de instalação, higienização e segurança, bem como os procedimentos de manutenção, prazos para atendimento de ocorrências e critérios para comprovação da capacidade operacional, serão estabelecidas no Termo de Referência, considerando a demanda estimada e a compatibilidade com a infraestrutura existente no Restaurante Universitário.

4.1.8. Mesas de apoio e condições de armazenamento

A necessidade de disponibilização de mesas de apoio será definida pela Administração a partir do levantamento da infraestrutura física do Restaurante Universitário previsto no item 15, alínea "c". Quando necessárias à adequada instalação e funcionamento dos equipamentos Post Mix, as mesas de apoio deverão ser fornecidas pela contratada em aço inoxidável, dotadas de rodízios e de sistema apropriado para contenção e/ou direcionamento de resíduos líquidos.

Tendo em vista as condições de armazenamento disponíveis no Restaurante Universitário e a necessidade de racionalização do uso de equipamentos de refrigeração, será exigida solução que utilize produtos concentrados com estabilidade comprovada para armazenamento em temperatura ambiente, em estoque seco, observadas as condições de conservação e os prazos de validade estabelecidos pelo fabricante.

Não constitui requisito ordinário da contratação a disponibilização de freezers para armazenamento dos produtos. Eventual necessidade de refrigeração somente será admitida mediante justificativa técnica formal apresentada pela contratada e aprovação prévia da Administração, condicionada à compatibilidade com a infraestrutura elétrica e física existente no Restaurante Universitário.

As características das mesas de apoio, quando necessárias, bem como os requisitos de instalação, higienização, manutenção, substituição, responsabilidade por danos e retirada ao término da contratação, serão detalhados no Termo de Referência.

4.1.9. Operação e treinamento

A operação cotidiana dos equipamentos pela equipe do Restaurante Universitário deverá restringir-se às atividades rotineiras necessárias ao funcionamento do sistema, especialmente abastecimento, acionamento, utilização e demais procedimentos previamente autorizados e orientados pela contratada.

Antes do início da execução contratual, a contratada deverá realizar treinamento da equipe indicada pela Administração, contemplando, no mínimo:

a) procedimentos adequados de operação e abastecimento dos equipamentos;

b) condições corretas de utilização dos produtos e insumos;

c) procedimentos básicos de higienização que possam ser executados pela equipe do RU;

d) identificação de falhas, irregularidades ou intercorrências durante o funcionamento;

e) procedimentos a serem adotados em caso de falha ou interrupção do equipamento; e

f) atividades e intervenções que não poderão ser realizadas pelos trabalhadores do Restaurante Universitário.

A contratada deverá fornecer orientações e instruções necessárias à operação segura e adequada dos equipamentos, devendo realizar novo treinamento sempre que houver substituição do modelo de equipamento ou quando identificado pela Administração que sua realização seja necessária.

As atividades de manutenção preventiva e corretiva, desmontagem técnica, regulagem, calibração, reparo, substituição de componentes e quaisquer intervenções em partes internas ou técnicas dos equipamentos serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

As responsabilidades relacionadas a danos decorrentes de falha técnica, uso inadequado, descumprimento das orientações de operação ou intervenção não autorizada deverão ser definidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

4.1.10. Manutenção preventiva e corretiva
A contratada será responsável pela manutenção preventiva e corretiva, higienização técnica e adequado funcionamento dos equipamentos durante toda a vigência contratual.

A manutenção preventiva deverá contemplar, conforme necessidade técnica e periodicidade estabelecida pelo fabricante e pelo Termo de Referência, regulagem do sistema de diluição, higienização profunda, verificação dos sistemas de filtragem e substituição preventiva de filtros, mangueiras e demais componentes sujeitos a desgaste.

Para intercorrências que impeçam ou prejudiquem o funcionamento dos equipamentos, a contratada deverá disponibilizar canal formal para abertura de chamado e realizar atendimento técnico corretivo no prazo máximo de 48 horas úteis, contado da notificação.

Quando a solução não puder ser restabelecida dentro do prazo definido, deverá ser prevista a disponibilização de equipamento substituto, de forma a minimizar a interrupção do serviço.

4.1.11. Forma de fornecimento e Autorizações de Fornecimento

O fornecimento será realizado de forma contínua, mediante entregas sucessivas durante a vigência contratual, de acordo com as necessidades operacionais, o consumo, o estoque disponível e a programação do Restaurante Universitário.

As quantidades serão requisitadas mediante Autorização de Fornecimento – AF, a ser emitida, ordinariamente, 01 (uma) vez por semana, contendo os quantitativos necessários para reposição do estoque e atendimento da demanda prevista.

Cada AF deverá indicar, no mínimo, os sabores solicitados, os respectivos quantitativos, o local de entrega e demais informações necessárias ao adequado atendimento da solicitação.

A emissão da AF não implica obrigação de aquisição de quantitativos fixos ou uniformes em todas as semanas, devendo os volumes solicitados variar conforme o consumo efetivo, o saldo de estoque, a programação de refeições e as necessidades da Administração.

O prazo máximo para entrega será de **07 (sete) dias corridos**, contado do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento pela contratada.

A quantidade constante de cada AF deverá ser entregue integralmente, não sendo admitida entrega parcial sem autorização prévia e expressa da Administração.

A sistemática de fornecimento por AF tem por finalidade permitir o planejamento e a reposição periódica dos produtos, não se confundindo com cronograma de entregas em quantitativos fixos ou previamente determinados para toda a vigência contratual.

4.1.12. Rejeição e substituição
Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando não corresponderem às especificações estabelecidas no Termo de Referência, na Autorização de Fornecimento, na proposta da contratada ou na amostra aprovada, quando aplicável.
A não conformidade será formalizada pela Administração mediante Relatório de Não Conformidade, Termo de Devolução ou instrumento equivalente, com registro do motivo da rejeição.

Os produtos rejeitados deverão ser retirados e substituídos integralmente no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contado da comunicação à contratada, salvo quando outro prazo for expressamente estabelecido pela Administração em razão das características da ocorrência.

Todos os custos relacionados à retirada, transporte e substituição dos produtos rejeitados serão de responsabilidade da contratada, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar soluções disponíveis para atendimento da necessidade do Restaurante Universitário,
considerando conjuntamente o fornecimento do preparado líquido para refresco e a infraestrutura necessária para sua adequada distribuição.

5.2. Foram consideradas, para fins de comparação, as seguintes alternativas:
Alternativa I – aquisição dos equipamentos pela UFLA e contratação independente do insumo: implica investimento inicial da Administração, necessidade de manutenção própria ou contratação específica de assistência técnica e assunção dos riscos relacionados à obsolescência, manutenção e compatibilidade entre equipamentos e produtos.

Alternativa II – fornecimento do insumo associado ao comodato dos equipamentos mediante Sistema de Registro de Preços: possibilita requisições sob demanda, porém vincula equipamentos e serviços correlatos a uma Ata de Registro de Preços, cuja dinâmica e vigência apresentam menor aderência às obrigações continuadas de instalação, manutenção, higienização e assistência técnica necessárias ao funcionamento permanente da solução.

Alternativa III – contratação de fornecimento contínuo do insumo associada à disponibilização dos equipamentos em comodato e respectivos serviços correlatos, mediante Termo de Contrato: possibilita estabelecer, em um único instrumento, as obrigações relativas ao produto, equipamentos, manutenção, assistência técnica, higienização, treinamento e continuidade operacional durante toda a vigência contratual.

5.3. Diante das características da necessidade, a Alternativa III apresenta maior aderência operacional ao RU, pois a disponibilização dos equipamentos e a execução dos serviços correlatos permanecem necessárias continuamente durante toda a utilização do produto, independentemente do quantitativo de insumos requisitado em cada entrega.

5.4. Como referência de contratação pública semelhante, foi analisada documentação da Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, na qual os preparados líquidos para refresco são especificados individualmente por sabor, são previstas avaliações de amostras por escala hedônica e é exigida a disponibilização de equipamentos de distribuição em regime de comodato durante o período contratual. A contratação também utiliza Autorizações de Fornecimento para disciplinar as entregas.

5.5. A experiência identificada demonstra a existência, no mercado institucional, de solução que associa o fornecimento do preparado líquido à disponibilização de equipamentos, bem como a viabilidade da individualização dos sabores e da utilização de instrumentos objetivos de avaliação do produto.

5.6. A vantajosidade econômica da solução em comodato deverá ser confirmada pela pesquisa de preços atualizada, considerando o custo integral da solução, inclusive equipamentos, instalação, manutenção, assistência técnica, higienização e demais obrigações, não sendo suficiente a utilização de preços referentes exclusivamente ao preparado líquido.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de fornecimento contínuo de preparado líquido concentrado para refresco de fruta, em item único abrangendo os sabores variados definidos pela Administração, associada à disponibilização, em regime de comodato, de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix e demais equipamentos e estruturas necessários à execução.

6.2. Integram a solução, sem prejuízo das especificações detalhadas no Termo de Referência:
a) fornecimento dos preparados líquidos nos sabores e quantitativos requisitados;

b) instalação das centrais de distribuição;

c) disponibilização de equipamentos e estruturas de apoio definidos pela Administração;

d) treinamento inicial da equipe;

e) manutenção preventiva e corretiva;

f) higienização técnica dos sistemas;

g) substituição de filtros, mangueiras, componentes e equipamentos defeituosos;

h) assistência técnica durante toda a vigência contratual; e

i) retirada dos equipamentos ao término do contrato.

6.3. A contratação será formalizada mediante Termo de Contrato, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 6º, inciso XLV, e do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, considerando que a necessidade da Administração possui caráter contínuo e que as obrigações relativas à disponibilização, instalação e manutenção dos equipamentos permanecem exigíveis durante toda a vigência contratual, independentemente do quantitativo de insumos requisitado em cada Autorização de Fornecimento.

6.4. Os sabores integram item único da contratação, e não itens individualizados, em razão da interdependência técnica entre os insumos e o sistema automatizado de distribuição, nos termos do art. 40, §3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. A operação diária deverá possibilitar a disponibilização de 02 (dois) sabores por refeição, preservando-se flexibilidade para alternância dos sabores conforme planejamento do Restaurante Universitário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Memória de cálculo

A estimativa do quantitativo de preparado líquido concentrado para refresco baseia-se nos parâmetros técnicos estabelecidos pelo Setor Técnico de Nutrição, considerando a projeção diária de público pelo Painel de Dados Abertos referência dos anos 2025 e 2026 (https://dataworkspace.ufla.br /dashboard/relacao_consumo_restaurante_universitario/), a frequência de funcionamento do Restaurante Universitário (RU) e as diretrizes de alimentação saudável.

- **Público 2025:** 522.867 usuários
- **Público até set/2026:** 334.851 usuários

7.1.1. Parâmetros Utilizados para o Dimensionamento

- Público Diário Estimado pelo Painel de Dados: 1.276 usuários/dia (soma dos serviços de almoço e jantar)
- **Público Diário Estimado a ser considerado:** 2.000 usuários/dia (soma dos serviços de almoço e jantar), valor calculado com base na demanda atual acrescida de margem de expansão institucional para novos cursos.
- **Porção Padrão Individual:** 300 ml (0,3 L) de suco pronto por refeição.
- **Dias de Funcionamento Efetivo:** 336 dias por ano (calculado a partir de 365 dias corridos, subtraídos 29 dias referentes a recessos institucionais estritos, feriados e festividades de final de ano), resultando em uma média operacional de 28 dias por mês, ao longo de 12 meses.
- **Fator de Diluição :** 1:6 via equipamento *Post Mix* (correspondendo a 14,3% de preparado líquido para refresco de fruta saborizado e 6 partes de água potável).
- **Margem Técnica de Segurança:** 5%, destinada a absorver oscilações sazonais de consumo, perdas operacionais, variações de rendimento de extração dos bicos e picos flutuantes de frequência.

7.1.2. Memória de Cálculo do Volume de Suco Pronto para Consumo

O cálculo do volume final de bebida diluída pronta para o atendimento da comunidade acadêmica segue o fluxo cronológico abaixo:

- Demanda Volumétrica Diária:

2.000 usuários/dia x 0,3 Litros/usuário = 600 Litros de suco pronto/dia

- Demanda Volumétrica Mensal:

600 Litros/dia x 28 dias de funcionamento/mês = 16.800 Litros de suco pronto/mês

- Demanda Volumétrica Anual:

16.800 Litros/mês 12 meses/ano = 201.600 Litros de suco pronto/ano

7.1.3. Memória de Cálculo do Insumo Concentrado

Considerando o fator de diluição de 1:6 (onde cada 1 litro de concentrado gera 7 litros de suco pronto após a adição automática de 6 partes de água), a necessidade do insumo líquido estruturou-se da seguinte forma:

- **Consumo Líquido Anual do Concentrado:**

  201.600 Litros de suco pronto /7 (partes totais da diluição) = 28.800 Litros de concentrado/ano

- **Aplicação da Margem de Segurança Técnica (5%):**

  28.800 Litros + 5% = 30.240 aprox. Litros de concentrado/ano

- **Conversão para Unidade de Fornecimento (Bombonas de 5 Litros):** Conforme análise de mercado e padronização do RU, o fornecimento em embalagens de 5 litros apresenta maior vantajosidade econômica e facilidade de manuseio operacional.

  30.240 Litros Totais /5 Litros por Embalagem = 6.048 Bombonas/Ano (Volume Global)

7.1.4. Utilização do histórico de consumo

Para o dimensionamento definitivo da contratação deverá ser considerada, além da projeção de público e da memória de cálculo apresentada, a informação constante do Relatório Geral de Consumo do ano de 2025 – Anexo II, demonstrando-se expressamente a relação entre o histórico observado e o quantitativo anual projetado

7.2. Equipamentos

Para atendimento da demanda do Restaurante Universitário, especialmente nos períodos de maior concentração de usuários, estima-se necessária a disponibilização de **04 (quatro) centrais de distribuição automática tipo Post Mix**, acompanhadas das respectivas estruturas de suporte necessárias à instalação e ao funcionamento.

O dimensionamento considera o fluxo estimado de aproximadamente durante a semana **2.000 usuários em média no período do almoço e 800 usuários em média no jantar** e **600 refeições nos finais de semana**, a necessidade de disponibilização simultânea de dois sabores por refeição, a distribuição dos equipamentos entre as linhas de atendimento e a necessidade de manutenção da fluidez do serviço durante os períodos de maior movimento.

Prevê-se, para fins de planejamento:

a) 04 (quatro) centrais de distribuição automática tipo Post Mix, com capacidade para preparo e diluição automática e padronizada das bebidas; e

b) 04 (quatro) mesas de apoio em aço inoxidável, quando necessárias à instalação dos equipamentos, dotadas de rodízios e sistema adequado para contenção ou direcionamento de resíduos líquidos.

As especificações técnicas e os requisitos de instalação dos equipamentos serão estabelecidos no Termo de Referência, observadas a demanda estimada e a compatibilidade com a infraestrutura existente no Restaurante Universitário.

7.2.1. Justificativa técnica para o dimensionamento

O quantitativo mínimo estimado de **04 (quatro) centrais de distribuição automática** foi definido considerando o fluxo simultâneo de usuários nos períodos de maior movimento, a necessidade de disponibilização de dois sabores por refeição e a distribuição dos pontos de dispensação nas linhas de atendimento do Restaurante Universitário.

No período de almoço, estima-se atendimento de aproximadamente durante a semana **2.000 usuários em média no período do almoço e 800 usuários em média no jantar** e **600 refeições nos finais de semana**. Considerando-se, para fins de dimensionamento, consumo médio de **300 mL de bebida por refeição**, o sistema deverá possuir capacidade de dispensação compatível com esse volume e com o tempo disponível para atendimento.

A configuração prevista de quatro equipamentos possibilita a distribuição dos pontos de dispensação entre as linhas de atendimento, reduzindo a concentração dos usuários em um único ponto e favorecendo maior fluidez durante a distribuição das refeições.

Considerando que cada equipamento poderá possuir múltiplos bicos de dispensação, a configuração deverá permitir a oferta simultânea dos **02 (dois) sabores previstos para cada refeição**, preferencialmente com mais de um ponto de dispensação por sabor, de modo a ampliar a capacidade de atendimento simultâneo.

O quantitativo de quatro equipamentos constitui o **mínimo estimado para a solução**. A contratada deverá assegurar que os equipamentos disponibilizados apresentem vazão, capacidade de refrigeração e desempenho operacional compatíveis com a demanda do Restaurante Universitário.

Caso a capacidade dos equipamentos ofertados seja insuficiente para atender aos parâmetros definidos para a execução do serviço, caberá à contratada adequar a solução, inclusive mediante disponibilização de equipamento adicional, quando necessária, sem cobrança adicional específica à Administração.

A disposição física dos equipamentos poderá ser ajustada pela Administração de acordo com o fluxo de usuários, alterações de leiaute ou necessidades operacionais do Restaurante Universitário, observadas as condições técnicas de instalação.

7.3. Quadro Resumo - sabores individualizados (Lote Único)

Item	SIPAC	CATMAT	Descrição Detalhada do Objeto	Unidade de Medida	Quantidade Anual
			Preparado líquido concentrado à base de fruta – sabores variados, destinado ao preparo em equipamento automático tipo Post Mix. **Produto:** concentrado líquido, mínimo de **40° Brix**, elaborado com polpa, suco e/ou derivados de fruta, isento de corantes artificiais e com aditivos somente quando autorizados pela legislação vigente. **Armazenamento:** produto estável em temperatura ambiente, conforme orientação do fabricante.		

01	3007000732289	326671	**Embalagem:** hermética, resistente e compatível com o sistema de abastecimento dos equipamentos. **Validade:** mínima de 180 dias, devendo apresentar, na entrega, pelo menos 80% do prazo total de validade remanescente. **Equipamentos em comodato:** disponibilização, instalação e manutenção de, no mínimo, **04 (quatro) equipamentos tipo Post Mix**, compatíveis com os produtos fornecidos e com a infraestrutura do Restaurante Universitário. **Estrutura de apoio:** disponibilização de mesas de apoio em aço inoxidável, quando necessárias à instalação dos equipamentos. **Fornecimento:** continuado, mediante Autorização de Fornecimento – AF, emitida ordinariamente uma vez por semana.	Galão de 5 litros	6.048
			Total	6.048	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 406.002,24

8.1. A estimativa do valor da contratação tem como referência pesquisa de preços realizada mediante consulta direta a fornecedores, nos termos do inciso IV do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 2021, tendo em vista a inviabilidade de utilização exclusiva do parâmetro do inciso I do mesmo artigo para representar o custo integral da solução integrada, conforme apontado no levantamento de mercado (item 5.6) deste Estudo Técnico Preliminar.

8.1.1. Para a realização da pesquisa de preços, a Equipe de Planejamento da Contratação realizou levantamento de mercado com o objetivo de identificar empresas potencialmente aptas a fornecer o objeto pretendido pela Administração, considerando as características do preparado líquido concentrado para refresco de fruta estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e, quando identificadas, as condições relacionadas à solução integrada com equipamentos de diluição automática tipo Post Mix.

8.1.2. A identificação dos fornecedores ocorreu por diferentes fontes de pesquisa. A empresa Citrolife Alimentos Ltda foi identificada a partir de consulta a contratação similar realizada por órgão da Administração Pública, especificamente o Pregão Eletrônico nº 54/2025, realizado pela Universidade de São Paulo – USP, UASG 102128, no qual a empresa foi identificada como fornecedora relacionada ao objeto pesquisado.

8.1.3. As empresas W Comércio e Serviços Ltda ME, Prontinho Indústria e Comércio Ltda e Frutamais Indústria Ltda foram identificadas mediante pesquisas realizadas na internet, nas quais foram localizadas como empresas que comercializam o preparado líquido concentrado para refresco de fruta compatível com o produto previsto neste Estudo Técnico Preliminar.

8.1.4. A partir dessas pesquisas, as empresas foram consideradas potenciais fornecedoras do objeto, em razão de sua atuação na comercialização do produto pretendido pela Administração, sendo-lhes encaminhadas solicitações formais de cotação por meio de correio eletrônico, em 18/09/2026.

8.1.5. A seleção dessas empresas para a pesquisa de preços decorreu, portanto, de sua identificação como potenciais fornecedoras do produto objeto da contratação, a partir de fontes de mercado distintas, incluindo contratação similar realizada por órgão público e pesquisa direta na internet, não tendo a composição da amostra como único propósito a obtenção do número mínimo de três cotações.

8.1.6. A consulta a quatro potenciais fornecedores teve por finalidade ampliar a base de informações disponíveis para a estimativa de preços e possibilitar a obtenção de, no mínimo, três cotações válidas, em atendimento ao disposto no inciso IV do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

8.1.7. Das empresas consultadas, foram obtidas três cotações utilizadas na composição da estimativa de preços. A empresa Frutamais Indústria Ltda informou que seu produto necessita de armazenamento e conservação a -18 °C, condição incompatível com as condições de armazenamento previstas neste Estudo Técnico Preliminar, razão pela qual sua cotação não foi utilizada na composição da estimativa.

8.1.8. Registra-se que os fornecedores foram identificados a partir de fontes efetivamente utilizadas pela Equipe de Planejamento da Contratação, buscando-se empresas que apresentassem atuação compatível com o produto pretendido. Não se afirma que as empresas consultadas sejam as únicas existentes ou as únicas capazes de atender à contratação, mas que foram identificadas, no âmbito da pesquisa realizada, como potenciais fornecedoras para fins da pesquisa de preços.

8.2. A pesquisa considerou que o objeto não corresponde exclusivamente ao fornecimento do preparado líquido concentrado, abrangendo também, durante toda a vigência contratual, as obrigações relacionadas à disponibilização, instalação e manutenção dos equipamentos em comodato, assistência técnica, substituição de componentes, treinamento da equipe e demais serviços necessários à adequada execução da solução, requisito verificado e confirmado nas cotações recebidas.

8.3. Os preços deverão ser obtidos, sempre que possível, a partir de contratações públicas de objeto efetivamente comparável e/ou de consultas a fornecedores capazes de executar a solução integrada, observados os parâmetros e procedimentos aplicáveis à pesquisa de preços.

8.4. A pesquisa de preços deverá verificar expressamente se os valores unitários ofertados contemplam todos os custos associados aos equipamentos e serviços em comodato, não sendo admitida cobrança adicional específica pela disponibilização, instalação, manutenção ou assistência técnica dos equipamentos necessários à execução do objeto.

8.5. O valor estimado da contratação, apurado com base na pesquisa de que trata os itens 8.1.1 a 8.1.4, encontra-se registrado na documentação correspondente, acompanhado da memória de cálculo e das solicitações/cotações recebidas por e-mail, anexas ao processo.

8.6. Após a conclusão da pesquisa, integrarão o processo os documentos que subsidiaram a estimativa do valor da contratação, incluindo, conforme aplicável:

I – Planilha de Análise dos Itens;

II – Relatório de Consumo utilizado para definição dos quantitativos;

III – Pesquisa de Preços e respectiva memória de cálculo; e

IV – demais documentos utilizados para fundamentação da estimativa.

8.7. Valor estimado da contratação: R$ 406.002,24 (quatrocentos e seis mil, dois reais e vinte e quatro centavos).

8.8. Os quantitativos anuais estimados neste Estudo Técnico Preliminar, notadamente os constantes do item 7.3, correspondem à projeção de consumo do Restaurante Universitário, elaborada com base em parâmetros técnicos e no histórico de atendimento, destinando-se, exclusivamente, a subsidiar a estimativa do valor da contratação e a orientar a elaboração das propostas de preços pelos licitantes interessados. Tais quantitativos não configuram obrigação de aquisição por parte da UFLA, tratando-se de **contrato de natureza estimativa**, no qual a contratada somente fará jus ao pagamento dos quantitativos efetivamente requisitados mediante Autorização de Fornecimento – AF e comprovadamente entregues, nos termos do item 4.1.11, podendo o consumo real ao longo da vigência contratual ser inferior, igual ou superior ao estimado, sem que disso decorra, para a contratada, direito a indenização, reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer outra forma de compensação, ressalvadas as hipóteses legais aplicáveis.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A Administração opta pela contratação em item único, e não pela individualização dos sabores em itens próprios, tendo em vista a natureza integrada da solução.

9.2. O agrupamento decorre da interdependência técnica e operacional existente entre o preparado líquido e os equipamentos utilizados em sua diluição e distribuição.

A contratação de fornecedores diferentes para cada sabor poderia resultar na utilização de produtos incompatíveis com o mesmo conjunto de equipamentos, multiplicação de responsabilidades relativas à manutenção e higienização, dificuldade de identificação do responsável por falhas operacionais e necessidade de instalação simultânea de sistemas distintos no espaço físico do RU — configurando, precisamente, o risco ao conjunto do objeto a que se refere o art. 40, §3º, II, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3. O grupo único preserva um ponto único de responsabilidade pela qualidade dos produtos, funcionamento dos equipamentos, manutenção, higienização e assistência técnica, evitando a multiplicação de contratos e a perda de economia de escala vedada pelo inciso I do §3º do art. 40 da referida Lei.

9.4. A previsão de múltiplos sabores dentro do item único, por sua vez, permite à Administração especificar claramente os produtos pretendidos e ajustar a combinação de sabores a cada Autorização de Fornecimento, sem descaracterizar a integração técnica da solução nem fragmentar a formação de preços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas, até o presente momento, contratações externas indispensáveis à execução da solução. Previamente à formalização da contratação, a Administração deverá confirmar formalmente a compatibilidade da infraestrutura física existente no Restaurante Universitário, especialmente quanto aos pontos de energia, água, espaço físico, drenagem e demais condições necessárias à instalação dos equipamentos, conforme providência prevista no item 15, alínea "c".

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação consta 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. A demanda encontra-se também alinhada aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2026–2030, conforme Mapa Estratégico:

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).

Nota de Alinhamento: A contratação contribui para a adequação da infraestrutura e da capacidade operacional do Restaurante Universitário, especialmente por meio da disponibilização de sistema automatizado para preparo e distribuição das bebidas, favorecendo a padronização do produto, a organização do fluxo de atendimento e a continuidade do serviço diante do elevado número de refeições servidas.

11.3. A contratação contribui, ainda, para o cumprimento da missão institucional da Universidade e para a consolidação das diretrizes específicas relacionadas aos assuntos estudantis e comunitários previstas no PDI, especialmente aquelas relacionadas à alimentação e à permanência estudantil.

11.4. A presente contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável da Universidade Federal de Lavras – PLS, com vigência 2025–2027, observadas as diretrizes institucionais aplicáveis à execução do objeto.

12. Observância à LC 123/2006

12.1. Em cumprimento à Lei Complementar nº 123/2006, verificou-se que o valor estimado da presente contratação supera R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), não se aplicando, portanto, a exclusividade de participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP prevista para itens de contratação de valor igual ou inferior a esse limite.

12.2. Quanto à aplicação da cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) para ME/EPP, prevista no inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, verifica-se que sua adoção é inviável no presente caso, nos termos do art. 49, inciso III, da mesma Lei Complementar, tendo em vista a natureza técnica e operacionalmente integrada da solução, conforme demonstrado nos itens 9.2 e 12.3.

12.3. A solução objeto desta contratação compreende, de forma integrada, o fornecimento dos preparados líquidos concentrados associado à disponibilização, instalação e manutenção dos equipamentos de distribuição automática tipo Post Mix, estruturas de apoio, assistência técnica, higienização, substituição de componentes, treinamento e demais obrigações necessárias ao funcionamento do sistema.

A execução dessas parcelas por fornecedores distintos poderá resultar em incompatibilidade entre os produtos e os equipamentos, dificuldades na definição das responsabilidades pela regulagem, calibração, manutenção e desempenho do sistema, além de comprometer a padronização da diluição, a continuidade do fornecimento e a eficiência operacional do Restaurante Universitário.

Dessa forma, o eventual fracionamento da solução em lotes ou itens destinados à cota reservada é tecnicamente desaconselhável, por comprometer a padronização, a rastreabilidade das responsabilidades contratuais e a continuidade do fornecimento.

12.4. As disposições relativas ao tratamento favorecido às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, incluindo a não aplicação da cota reservada nos termos do item 12.2, deverão ser submetidas à análise administrativa e jurídica pertinente antes da elaboração definitiva do instrumento convocatório.

13. Modalidade e Tipo de Aquisição

13.1. Considerando as características do objeto e sua natureza de fornecimento contínuo de solução integrada, a contratação será realizada mediante **Pregão Eletrônico, em sua forma tradicional**, com posterior formalização de Termo de Contrato, não sendo adotado o Sistema de Registro de Preços, pelas razões expostas no item 6.3.

13.2. A adoção do Pregão Eletrônico decorre da possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e qualidade do objeto por meio das especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, permitindo sua caracterização de acordo com as condições usuais de mercado.

13.3. A opção pela forma tradicional, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, decorre do caráter contínuo da necessidade institucional e, sobretudo, da existência de obrigações permanentes durante toda a execução contratual, incluindo a disponibilização dos equipamentos em comodato, instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, assistência técnica, treinamento e substituição de componentes e equipamentos.

13.4. Embora as entregas dos insumos ocorram sucessivamente, conforme Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração, as demais obrigações contratuais permanecerão vigentes e deverão ser asseguradas durante todo o período contratual.

13.5. A vigência da contratação será estabelecida no Termo de Referência e no instrumento contratual, considerando a natureza contínua da necessidade, admitidas as prorrogações legalmente cabíveis, desde que observados os requisitos legais aplicáveis.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Espera-se que a contratação assegure o fornecimento regular e padronizado de bebida nas grandes refeições oferecidas pelo Restaurante Universitário, contribuindo para a execução adequada do serviço de alimentação institucional.

14.2. A contratação integrada pretende proporcionar:
a) regularidade do abastecimento; b) maior agilidade na distribuição; c) padronização da diluição e das características do produto; d) redução da manipulação manual de grandes volumes de bebida; e) melhoria das condições higiênico-sanitárias do processo; f) concentração da responsabilidade técnica em uma única contratada; g) manutenção e assistência técnica durante toda a vigência; e h) melhor planejamento do estoque mediante requisições realizadas conforme a demanda.

14.3. A disponibilização dos equipamentos em comodato evita, inicialmente, a necessidade de investimento da Administração na aquisição direta dos equipamentos, ficando sua vantajosidade econômica condicionada à demonstração obtida no levantamento de mercado e na pesquisa de preços da solução integrada.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Previamente à formalização da contratação, deverão ser adotadas, no mínimo, as seguintes providências:

a) definição dos locais destinados à instalação das centrais automáticas de fornecimento de bebidas no Restaurante Universitário;

b) verificação da compatibilidade dos espaços disponíveis com as dimensões, condições de instalação, operação, abastecimento, higienização e manutenção dos equipamentos a serem fornecidos em comodato;

c) levantamento e registro das condições da infraestrutura física existente no RU, especialmente quanto aos pontos de energia elétrica, abastecimento de água, drenagem/escoamento e demais requisitos necessários ao adequado funcionamento dos equipamentos;

d) identificação de eventuais adequações de infraestrutura elétrica, hidráulica ou física que sejam necessárias para a instalação dos equipamentos, com definição prévia das responsabilidades da Administração e da contratada;

e) confirmação, junto à futura contratada, dos requisitos técnicos de instalação dos equipamentos, incluindo tensão elétrica, potência, consumo, pressão e vazão de água, conexões, dimensões e demais especificações necessárias;

f) definição dos servidores e/ou trabalhadores que acompanharão a instalação, os testes de funcionamento e o recebimento dos equipamentos;

g) realização, pela contratada, de treinamento inicial da equipe indicada pelo RU quanto à operação dos equipamentos, abastecimento dos concentrados, regulagem, procedimentos de higienização, cuidados de uso, identificação de falhas e acionamento da assistência técnica;

h) realização de testes de funcionamento após a instalação, incluindo avaliação da diluição das bebidas, funcionamento dos sistemas de refrigeração e dispensação, condições higiênico-sanitárias e demais parâmetros previstos no Termo de Referência;

i) definição dos procedimentos e canais para solicitação de manutenção preventiva e corretiva, reposição ou substituição de equipamentos e atendimento técnico durante a vigência contratual;

j) orientação da equipe responsável pela fiscalização e gestão contratual quanto às obrigações estabelecidas no Termo de Referência, especialmente aquelas relacionadas ao fornecimento dos concentrados, instalação, manutenção, treinamento e disponibilização dos equipamentos em comodato.

k) planejamento prévio da instalação e realização dos testes iniciais de funcionamento dos equipamentos, de modo a garantir sua adequada implantação sem comprometer as atividades de produção e distribuição de refeições do Restaurante Universitário;

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Ao término do prazo de validade e da utilização dos preparados líquidos concentrados e das embalagens (bombonas/galões) que os acondicionam, os resíduos sólidos resultantes configuram possível impacto ambiental da presente contratação, haja vista que a disposiçaõ inadequada e a falta de tratamento destes resíduos reverberam negativamente no meio ambiente. Açoẽs ambientalmente responsáveis que corroboram com uma gestaõ 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 insumos objeto desta contratação, tais como:

    a) controle de estoque do almoxarifado do Restaurante Universitário;

    b) conservaçaõ, uso e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios;

    c) adoçaõ de práticas que evitem o desperdício de alimentos.

    d) Redução de Resíduos Sólidos na Fonte: A opção pelo insumo líquido concentrado em bombonas de 5 litros diminui drasticamente o volume de embalagens plásticas descartadas e o impacto logístico de transporte, quando comparado ao uso de sucos prontos em caixas cartonadas ou garrafas tradicionais.

    e) Eficiência Energética e Tecnológica: os equipamentos fornecidos em regime de comodato deverão possuir Classificação "A" de eficiência energética, nos termos do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE/INMETRO) ou equivalente, e utilizar gases refrigerantes ecológicos, com baixo potencial de aquecimento global (GWP reduzido) e que não agridam a camada de ozônio, em conformidade com as diretrizes de compras públicas sustentáveis previstas no Plano Diretor de Logística Sustentável da UFLA.

- Reciclagem e Logística Reversa: Reciclar é tão importante quanto o uso consciente do material, portanto, é necessário que as bombonas plásticas vazias sejam adequadamente higienizadas, acondicionadas e destinadas preferencialmente para associações de catadores locais ou integradas a sistemas de logística reversa do fornecedor, quando cabível.

- Conscientizaçaõ dos membros da comunidade universitária. Naõ 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 saõ incentivadas a participar e enxergam a gestaõ da instituiçaõ 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

17.1. A necessidade institucional de fornecimento contínuo de preparado líquido para refresco no Restaurante Universitário encontra-se tecnicamente caracterizada. A solução integrada de fornecimento do insumo associado à disponibilização de equipamentos em comodato apresenta aderência operacional à necessidade identificada, especialmente em razão da continuidade das obrigações de instalação, manutenção, higienização e assistência técnica durante a vigência contratual.

Do ponto de vista da necessidade, a contratação mostra-se adequada para assegurar a continuidade do atendimento do Restaurante Universitário, contribuindo para a oferta regular de bebidas aos usuários e para a manutenção das condições operacionais necessárias à execução do serviço de alimentação.

Do ponto de vista do mercado, a análise realizada identificou experiência de instituição pública de ensino superior utilizando solução que combina fornecimento de preparados líquidos, individualização de sabores, equipamentos em comodato, avaliação de amostras e entregas mediante Autorizações de Fornecimento, demonstrando a existência de modelo semelhante no mercado institucional e a disponibilidade de fornecedores aptos a atender à demanda.

Do ponto de vista técnico, a solução integrada apresenta compatibilidade com as necessidades operacionais do Restaurante Universitário, considerando o fornecimento do insumo e a disponibilização dos equipamentos necessários ao seu preparo e distribuição, bem como as obrigações de instalação, manutenção, higienização e assistência técnica. A análise das condições de infraestrutura deverá ser concluída conforme as providências previstas no item 15.

Do ponto de vista jurídico, a contratação está alinhada ao Plano de Contratações Anual 2026 da UFLA (item 11.1) e aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional 2026-2030 (item 11.2), bem como ao Plano Diretor de Logística Sustentável da Universidade (item 11.4), não tendo sido identificadas contratações correlatas ou interdependentes que comprometam sua autossuficiência (item 10.1).

Do ponto de vista ambiental, foram identificadas medidas mitigadoras adequadas e proporcionais aos impactos residuais esperados, notadamente a redução de resíduos sólidos pela opção por embalagens concentradas de 5 litros e a exigência de eficiência energética classe "A" e gases refrigerantes ecológicos nos equipamentos cedidos em comodato (item 16).

Ante o exposto, e considerando as análises realizadas, as providências ainda previstas e a inexistência, até o momento, de óbices técnicos, jurídicos, orçamentários ou de mercado que inviabilizem a contratação, **esta Equipe de Planejamento da Contratação declara VIÁVEL a presente contratação** , nos termos e condições especificados neste Estudo Técnico Preliminar.

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 23/09/2026 às 21:48:49.

CLARA PEDRASINI DIAS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 24/09/2026 às 09:00:07.

HELEN MARA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Planilha análise itens - 23090.002671_2026-96 - Análise dos Itens.pdf (54.24 KB)
- Anexo II - PesquisaPrecos_23090.002671_2026-96.pdf (1.67 MB)
- Anexo III - Nota_Tecnica_-_23090.002671_2026-96_assinado.pdf (132.73 KB)

DATA ATUAL ->	9/22/2026	Clique aqui e veja os parâmetros da IN 65 de 2021 ...	Clique aqui e acesse a Calculadora Cidadão do Banco Central	DATA BASE DA PLANILHA ORÇAMENTARIA->	22/9/2026
VALOR TOTAL GERAL MÁXIMO ACEITÁVEL-> R$	406.002,24	Orçamentos realizados no compras.gov.br com a ferramenta de Pesquisa de Preço, conforme relatório nº: ->			

CONSULTA CNPJ

GRUPO	ITEM	CÓDIGO SIPAC	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	LOCAL DE ENTREGA	UNIDADE CATMAT	QUANTIDADE	CNPJ da EMPRESA COM O MENOR VALOR ENTRE AS AMOSTRAS	MARCA OFERTADA PELA EMPRESA COM O MENOR	VALOR UNITÁRIO DO MENOR PREÇO ENTRE AS AMOSTRAS	VALOR TOTAL DO MENOR PREÇO ENTRE AS AMOSTRAS	VALOR UNITÁRIO DA (MEDIA ou MEDIANA)	PESQ1.-VALOR TOTAL	PESQ1.- DATA (Cotado em)	PESQ1. PARÂMETRO	PESQ.1- DATA VENCIMENTO	MÉTODO (INFORMADO NO RELATÓRIO DA PESQUISA DE PREÇO DO PARÂMETRO I)	PESQ.2- CNPJ	PESQ.2-VALOR UNITÁRIO	PESQ.2-VALOR TOTAL	PESQ.2 - DATA	PESQ.2 PARÂMETRO	PESQ.2- DATA VENCIMENTO	PESQ.3- CNPJ	PESQ.3-VALOR UNITÁRIO	PESQ.3-VALOR TOTAL	PESQ.3- DATA	PESQ.3 PARÂMETRO	PESQ.3- DATA VENCIMENTO	PESQ.4- CNPJ	PESQ.4-VALOR UNITÁRIO	PESQ.4-VALOR TOTAL	PESQ.4- DATA	PESQ.4 PARÂMETRO	PESQ.4- DATA VENCIMENTO	SOMA	MÉDIA	MEDIANA	DESVIO PADRÃO	COEF. VARIAÇÃO	MÉTODO PARA A CESTA DE PREÇO	VR.UNIT. ESTIMADO	VR.TOTAL ESTIMADO	FORMA DE ENTREGA	AGENTE RESPONSÁVEL PELA PESQUISA
	1	3007000732289	326671	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO , SABOR: VARIADO , TIPO: INDUSTRIALIZADO , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL	DMP-RU - LAVRAS	BOMBONA DE 5 LITROS	6048				R$ -		R$ -		I		MÉDIA	3354151000136	R$ 60,00	R$ 362.880,00	21/09/2026	IV	20/03/2027	56510639000171	R$ 67,13	R$ 406.002,24	22/09/2026	IV	21/03/2027	48990202000154	R$ 84,00	R$ 508.032,00	21/09/2026	IV	20/03/2027	R$ 211,13	70,38	67,13	10,06	14%	MEDIANA	R$ 67,13	R$ 406.002,24		Lucas Eustáquio Paschoal Mendes

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

3 mensagens

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 18 de setembro de 2026 às 20:34
Para: prontinho@prontinho.com.br

Prezados(as),

A Universidade Federal de Lavras – UFLA, por meio da Diretoria de Alimentação – DALI/PRAPE, responsável pelo Restaurante Universitário (RU), está realizando **levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, visando à futura contratação de solução para fornecimento contínuo de suco líquido industrializado e disponibilização de equipamentos para diluição e distribuição.

Para fins deste levantamento, solicita-se cotação para o item de referência **CATMAT nº 326671 – SUCO, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: industrializado**, considerando o fornecimento em **bombonas de 5 litros**.

1. Quantitativo estimado

O quantitativo estimado para o fornecimento é de:

6.048 (seis mil e quarenta e oito) bombonas de 5 litros.

Os sabores previstos são: Abacaxi; Caju; Acerola; Goiaba; Manga; Maracujá; Uva.

O produto deverá ser adequado ao **armazenamento em temperatura ambiente**, não sendo necessária a utilização de refrigeração ou freezer para o armazenamento das embalagens fechadas, observadas as condições de conservação e o prazo de validade estabelecidos pelo fabricante.

2. Equipamentos de diluição automática – Postmix

A solução deverá contemplar a disponibilização, em **regime de comodato, de 4 (quatro) equipamentos de diluição automática do tipo Postmix**, bem como os demais equipamentos, acessórios e estruturas necessários ao adequado funcionamento da solução.

Deverão ser considerados, durante toda a vigência contratual:

- instalação e configuração dos equipamentos;
- manutenção preventiva;
- manutenção corretiva;
- higienização dos equipamentos;
- substituição de peças e componentes;
- realização de reparos;
- assistência técnica;
- substituição de equipamentos, quando necessária;
- demais materiais, serviços e estruturas necessários ao funcionamento adequado da solução.

Solicitamos que a empresa informe expressamente se todos os custos relacionados à **instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, peças, componentes, reparos, substituição dos equipamentos e assistência técnica** estão incluídos na proposta.

Caso existam custos adicionais, solicitamos que sejam apresentados de forma discriminada.

3. Preenchimento do orçamento

Para padronização das informações e posterior análise das cotações, **encaminhamos anexo a este e-mail o documento em formato .doc contendo o modelo de orçamento**.

Solicitamos, gentilmente, que a empresa **preencha o documento anexo**, informando os valores e demais informações solicitadas, e o encaminhe de volta por este mesmo e-mail.

Solicitamos especial atenção para o preenchimento do **valor unitário e valor total estimado para as 6.048 bombonas de 5 litros**, bem como para as informações referentes aos equipamentos disponibilizados em comodato e aos serviços associados.

A cotação deverá considerar a solução de forma integral, contemplando o fornecimento do produto e a disponibilização dos equipamentos e serviços necessários ao seu funcionamento.

Ressaltamos que a presente solicitação possui **caráter exclusivamente informativo e destina-se à realização de levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar**, não constituindo compromisso de contratação por parte da Universidade Federal de Lavras.

Agradecemos antecipadamente pela atenção e colaboração.

Permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br

Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

Solicitação de orçamento fornecedor UFLA.docx
21K

Prontinho <prontinho@prontinho.com.br> 21 de setembro de 2026 às 14:56
Para: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Boa tarde
Conforme solicitado segue cotação em anexo.
Obrigada
Carol

PRONTINHO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
QUALIDADE EM ALIMENTOS
(17) 3442-3944 - 3442-3983

De: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>
Enviado: sexta-feira, 18 de setembro de 2026 20:34
Para: Prontinho <prontinho@prontinho.com.br>
Assunto: Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

[Texto das mensagens anteriores oculto]
O conteúdo deste e-mail e anexos são restritos aos seus destinatários e de responsabilidade do remetente. O uso do e-mail deve estar de acordo com os regulamentos institucionais vigentes.

Universidade_Federal_de_Lavras_-_Suco_assinado.pdf
211K

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 22 de setembro de 2026 às 08:53
Para: Prontinho <prontinho@prontinho.com.br>

Carol, tudo bem?

Agradeço pelo retorno e pela atenção dispensada à solicitação de cotação encaminhada pela Universidade Federal de Lavras – UFLA.

A contribuição da empresa é muito importante para o levantamento de preços e informações de mercado que subsidiará a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

Agradeço, mais uma vez, pela colaboração e disponibilidade.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]
--
[Texto das mensagens anteriores oculto]

PRONTINHO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ. 56.510.639/0001-71 - I.E. 304.025.029.118
Qualidade em Alimentos

Fernandópolis, 21 de Setembro de 2026.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
A/C: Sr. Lucas Eustáquio Paschoal Mendes

Temos o prazer de apresentar nosso(s) preço(s) conforme solicitação:

Quant	Unid.	**PRODUTO**	Marca	Valor Unitário R$	Valor Total R$
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Abacaxi, rendimento de 7 litros	Frutesco	64,99	56.151,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Acerola, rendimento 7 litros	Frutesco	64,99	56.151,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Caju, rendimento 7 litros	Frutesco	69,99	60.471,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Goiaba, rendimento 7 litros	Frutesco	64,99	56.151,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Manga, rendimento 7 litros	Frutesco	64,99	56.151,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Maracujá, rendimento 7 litros	Frutesco	69,99	60.471,36
864	Bombona 5 litros	Preparado líquido para refresco sabor Uva, rendimento 7 litros	Frutesco	69,99	60.471,36
					Valor Total R$ 406.019,52

CONDIÇÕES COMPLEMENTARES:
Condições de pagamento: em até 30 (trinta) dias após emissão da nota fiscal.
Validade da Proposta: 30 dias a contar da data da proposta.
Prazo de Entrega: entregas quinzenais.
Fornecimento em comodato de 4 (quatro) máquinas Post Mix, bem como serviço de manutenção preventiva e corretiva e higienização periódica.

Atenciosamente,

gov.br Documento assinado digitalmente
CAMILA FERNANDA SANTOS FERNANDES SANC
Data: 21/09/2026 14:54:23-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PRONTINHO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

4 mensagens

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 18 de setembro de 2026 às 20:32
Para: gustavo@citrolife.com.br

Prezados(as),

A Universidade Federal de Lavras – UFLA, por meio da Diretoria de Alimentação – DALI/PRAPE, responsável pelo Restaurante Universitário (RU), está realizando **levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, visando à futura contratação de solução para fornecimento contínuo de suco líquido industrializado e disponibilização de equipamentos para diluição e distribuição.

Para fins deste levantamento, solicita-se cotação para o item de referência **CATMAT nº 326671 – SUCO, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: industrializado**, considerando o fornecimento em **bombonas de 5 litros**.

1. Quantitativo estimado

O quantitativo estimado para o fornecimento é de:

6.048 (seis mil e quarenta e oito) bombonas de 5 litros.

Os sabores previstos são: Abacaxi; Caju; Acerola; Goiaba; Manga; Maracujá; Uva.

O produto deverá ser adequado ao **armazenamento em temperatura ambiente**, não sendo necessária a utilização de refrigeração ou freezer para o armazenamento das embalagens fechadas, observadas as condições de conservação e o prazo de validade estabelecidos pelo fabricante.

2. Equipamentos de diluição automática – Postmix

A solução deverá contemplar a disponibilização, em **regime de comodato, de 4 (quatro) equipamentos de diluição automática do tipo Postmix**, bem como os demais equipamentos, acessórios e estruturas necessários ao adequado funcionamento da solução.

Deverão ser considerados, durante toda a vigência contratual:

- instalação e configuração dos equipamentos;
- manutenção preventiva;
- manutenção corretiva;
- higienização dos equipamentos;
- substituição de peças e componentes;
- realização de reparos;
- assistência técnica;
- substituição de equipamentos, quando necessária;
- demais materiais, serviços e estruturas necessários ao funcionamento adequado da solução.

Solicitamos que a empresa informe expressamente se todos os custos relacionados à **instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, peças, componentes, reparos, substituição dos equipamentos e assistência técnica** estão incluídos na proposta.

Caso existam custos adicionais, solicitamos que sejam apresentados de forma discriminada.

3. Preenchimento do orçamento

Para padronização das informações e posterior análise das cotações, **encaminhamos anexo a este e-mail o documento em formato .doc contendo o modelo de orçamento**.

Solicitamos, gentilmente, que a empresa **preencha o documento anexo**, informando os valores e demais informações solicitadas, e o encaminhe de volta por este mesmo e-mail.

Solicitamos especial atenção para o preenchimento do **valor unitário e valor total estimado para as 6.048 bombonas de 5 litros**, bem como para as informações referentes aos equipamentos disponibilizados em comodato e aos serviços associados.

A cotação deverá considerar a solução de forma integral, contemplando o fornecimento do produto e a disponibilização dos equipamentos e serviços necessários ao seu funcionamento.

Ressaltamos que a presente solicitação possui **caráter exclusivamente informativo e destina-se à realização de levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar**, não constituindo compromisso de contratação por parte da Universidade Federal de Lavras.

Agradecemos antecipadamente pela atenção e colaboração.

Permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br

Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

Solicitação de orçamento fornecedor UFLA.docx
21K

---

gustavo@citrolife.com.br <gustavo@citrolife.com.br> 21 de setembro de 2026 às 09:39
Para: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Lucas, bom dia !

Tudo bem ?

Segue documento assinado

Estou à disposição

Citrolife
mais sabor na sua vida

GUSTAVO
11 96414-5423

Citrolife Alimentos Ltda.
Av. Trolesi, 2215 - Jd. Buscardi - CEP 15991 000 - Matão - SP
+ 55 16 3382 4988 | www.citrolife.com.br

[Texto das mensagens anteriores oculto]
[Texto das mensagens anteriores oculto]

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br

Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

O conteúdo deste e-mail e anexos são restritos aos seus destinatários e de responsabilidade do remetente. O uso do e-mail deve estar de acordo com os regulamentos institucionais vigentes.

Solicitacao_de_orcamento_fornecedor_UFLA_assinado.pdf
130K

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 22 de setembro de 2026 às 08:59
Para: gustavo@citrolife.com.br

Gustavo, tudo bem?

Agradeço pelo retorno e pela atenção dispensada à solicitação de cotação encaminhada pela Universidade Federal de Lavras – UFLA.

A contribuição da empresa é muito importante para o levantamento de preços e informações de mercado que subsidiará a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

Agradeço, mais uma vez, pela colaboração e disponibilidade.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]
--

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br

Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

---

gustavo@citrolife.com.br <gustavo@citrolife.com.br> 22 de setembro de 2026 às 14:56
Para: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Lucas, boa tarde!

Estou bem Graças a Deus e você como está ?

Perfeito.

Eu que agradeço sua atenção e oportunidade .

Ficamos no aguardo

Atenciosamente

[Texto das mensagens anteriores oculto]

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Prezado (a),

Solicitamos, por gentileza, a realização de um orçamento para contratação de solução para fornecimento de preparados líquidos concentrados para refresco de fruta e disponibilização de equipamentos destinados ao preparo e à distribuição dos refrescos, conforme as especificações abaixo.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: INDUSTRIALIZADO CATMAT: 326671	Bombona de 5 litros	6.048	R$ 60,00	R$ 362.880,00

Observação: nos preços cotados devem estar computados todos os custos necessários, para a execução dos serviços, bem como a disponibilização, em regime de comodato, de 4 (quatro) equipamentos de diluição automática do tipo Postmix, bem como todos os equipamentos, acessórios e demais estruturas necessárias ao seu adequado funcionamento. Solicitamos que a empresa informe expressamente se os custos relativos à instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, peças, componentes, reparos, substituição de equipamentos e assistência técnica estão integralmente incluídos na proposta.

O orçamento deve conter todos os dados do fornecedor conforme tabela abaixo.

DADOS DO FORNECEDOR			
Razão Social:	CITROLIFE ALIMENTOS LTDA	CNPJ:	03354151/0001-36
Contato:	GUSTAVO MORAES	E-mail:	gustavo@citrolife.com.br
Data:	21/09/2026	Assinatura: (gov.br ou certificado digital)	

Cordialmente,

RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO

gov.br
Documento assinado digitalmente
GUSTAVO DANILO DE MORAES
Data: 21/09/2026 09:37:54-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - UFLA
Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos, s/n
Caixa Postal 3037 • CEP 37203-202 • Lavras/MG
CNPJ: 22.078.679/0001-74
Telefone: (35) 3829-1219

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

3 mensagens

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 18 de setembro de 2026 às 20:36
Para: latzacawilson@hotmail.com

Prezados(as),

A Universidade Federal de Lavras – UFLA, por meio da Diretoria de Alimentação – DALI/PRAPE, responsável pelo Restaurante Universitário (RU), está realizando **levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, visando à futura contratação de solução para fornecimento contínuo de suco líquido industrializado e disponibilização de equipamentos para diluição e distribuição.

Para fins deste levantamento, solicita-se cotação para o item de referência **CATMAT nº 326671 – SUCO, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: industrializado**, considerando o fornecimento em **bombonas de 5 litros**.

1. Quantitativo estimado

O quantitativo estimado para o fornecimento é de:

6.048 (seis mil e quarenta e oito) bombonas de 5 litros.

Os sabores previstos são: Abacaxi; Caju; Acerola; Goiaba; Manga; Maracujá; Uva.

O produto deverá ser adequado ao **armazenamento em temperatura ambiente**, não sendo necessária a utilização de refrigeração ou freezer para o armazenamento das embalagens fechadas, observadas as condições de conservação e o prazo de validade estabelecidos pelo fabricante.

2. Equipamentos de diluição automática – Postmix

A solução deverá contemplar a disponibilização, em **regime de comodato, de 4 (quatro) equipamentos de diluição automática do tipo Postmix**, bem como os demais equipamentos, acessórios e estruturas necessários ao adequado funcionamento da solução.

Deverão ser considerados, durante toda a vigência contratual:

- instalação e configuração dos equipamentos;
- manutenção preventiva;
- manutenção corretiva;
- higienização dos equipamentos;
- substituição de peças e componentes;
- realização de reparos;
- assistência técnica;
- substituição de equipamentos, quando necessária;
- demais materiais, serviços e estruturas necessários ao funcionamento adequado da solução.

Solicitamos que a empresa informe expressamente se todos os custos relacionados à **instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, peças, componentes, reparos, substituição dos equipamentos e assistência técnica** estão incluídos na proposta.

Caso existam custos adicionais, solicitamos que sejam apresentados de forma discriminada.

3. Preenchimento do orçamento

Para padronização das informações e posterior análise das cotações, **encaminhamos anexo a este e-mail o documento em formato .doc contendo o modelo de orçamento**.

Solicitamos, gentilmente, que a empresa **preencha o documento anexo**, informando os valores e demais informações solicitadas, e o encaminhe de volta por este mesmo e-mail.

Solicitamos especial atenção para o preenchimento do **valor unitário e valor total estimado para as 6.048 bombonas de 5 litros**, bem como para as informações referentes aos equipamentos disponibilizados em comodato e aos serviços associados.

A cotação deverá considerar a solução de forma integral, contemplando o fornecimento do produto e a disponibilização dos equipamentos e serviços necessários ao seu funcionamento.

Ressaltamos que a presente solicitação possui **caráter exclusivamente informativo e destina-se à realização de levantamento de preços e informações de mercado para subsidiar a elaboração de Estudo Técnico Preliminar**, não constituindo compromisso de contratação por parte da Universidade Federal de Lavras.

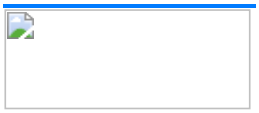
Agradecemos antecipadamente pela atenção e colaboração.

Permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br



Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

Solicitação de orçamento fornecedor UFLA.docx
21K

WILSON SILVA <latzacawilson@hotmail.com> 22 de setembro de 2026 às 17:07
Para: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Boa tarde.

Conforme solicitado, segue cotação em anexo.

Att.

Wilson

18 99694 4332

De: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>
Enviado: sexta-feira, 18 de setembro de 2026 20:36
Para: latzacawilson@hotmail.com <latzacawilson@hotmail.com>
Assunto: Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

[Texto das mensagens anteriores oculto]
O conteúdo deste e-mail e anexos são restritos aos seus destinatários e de responsabilidade do remetente. O uso do e-mail deve estar de acordo com os regulamentos institucionais vigentes.

COTAÇÃO-UFLA-21-09-2026.pdf
465K

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 22 de setembro de 2026 às 17:57
Para: WILSON SILVA <latzacawilson@hotmail.com>

Wilson, tudo bem?

Agradeço pelo retorno e pela atenção dispensada à solicitação de cotação encaminhada pela Universidade Federal de Lavras – UFLA.

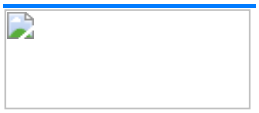
A contribuição da empresa é muito importante para o levantamento de preços e informações de mercado que subsidiará a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

Agradeço, mais uma vez, pela colaboração e disponibilidade.

Atenciosamente,

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br



Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Prezado (a),

Solicitamos, por gentileza, a realização de um orçamento para contratação de solução para fornecimento de preparados líquidos concentrados para refresco de fruta e disponibilização de equipamentos destinados ao preparo e à distribuição dos refrescos, conforme as especificações abaixo.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: INDUSTRIALIZADO CATMAT: 326671	Bombona de 5 litros	6.048	84,00	508.032,00

Observação: nos preços cotados devem estar computados todos os custos necessários, para a execução dos serviços, bem como a disponibilização, em regime de comodato, de 4 (quatro) equipamentos de diluição automática do tipo Postmix, bem como todos os equipamentos, acessórios e demais estruturas necessárias ao seu adequado funcionamento. Solicitamos que a empresa informe expressamente se os custos relativos à instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, peças, componentes, reparos, substituição de equipamentos e assistência técnica estão integralmente incluídos na proposta.

O orçamento deve conter todos os dados do fornecedor conforme tabela abaixo.

DADOS DO FORNECEDOR			
Razão Social:	W COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME	CNPJ:	48.990.202/0001-54
Contato:	WILSON CORDEIRO	E-mail:	latzacawilson@hotmail.com
Data:	21/09/2026	Assinatura: (gov.br ou certificado digital)	W COMERCIO E SERVICOS LTDA:48990202000154 Assinado de forma digital por W COMERCIO E SERVICOS LTDA:48990202000154 Dados: 2026.09.21 15:03:55 -03'00'

Cordialmente,

W COMERCIO E SERVICOS LTDA:48990202000154 Assinado de forma digital por W COMERCIO E SERVICOS LTDA:48990202000154 Dados: 2026.09.21 15:04:20 -03'00'

RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

e: Solicitação de orçamento – Suco líquido industrializado – CATMAT 326671 e equipamentos Postmix

2 mensagens

contato@frutamais.ind.br <contato@frutamais.ind.br> 21 de setembro de 2026 às 09:16
Para: LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br>

Bom dia, espero encontrá-lo bem. Agradecemos o seu contato e interesse em nossos produtos.
Nós produzimos polpa de fruta congelada, precisa ser mantida a -18º C, sendo assim no formato solicitado não conseguimos atender sua demanda.
Caso tenha interesse em conhecer um pouco mais, será um honra prosseguir nossa conversa.

Ficamos à disposição;
Katia Soares Dalmolim.

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES <lucasmendes@ufla.br> 22 de setembro de 2026 às 08:55
Para: contato@frutamais.ind.br

Katia, tudo bem?

Agradeço pelo retorno e pela atenção dispensada à solicitação de cotação encaminhada pela Universidade Federal de Lavras – UFLA.

Que pena que não atendem. Agradeço, mais uma vez, pela colaboração e disponibilidade.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]
--

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Assistente em Administração
Diretor da Diretoria de Alimentação - DALI
Pró-reitoria de Apoio à Permanência Estudantil - PRAPE
UFLA - Universidade Federal de Lavras

lucasmendes@ufla.br
(35)3829-1807
(35)99956-2304
ufla.br

Por favor, pense no meio ambiente antes de imprimir este e-mail.

NOTA TÉCNICA

Pesquisa de Preços — Processo nº 23090.002671/2026-96

Para a realização da presente pesquisa de preços, foi realizada consulta direta a fornecedores, em conformidade com o inciso IV do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 2021.

A utilização desse parâmetro, em detrimento do inciso I do mesmo artigo (contratações públicas similares), decorreu da constatação, no âmbito do planejamento da contratação, de que os preços praticados em contratações públicas disponíveis nos sistemas oficiais referem-se, isoladamente, ao fornecimento do preparado líquido concentrado, não contemplando o custo integral da solução pretendida — associada à disponibilização, em regime de comodato, de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix e dos respectivos serviços de instalação, manutenção e assistência técnica —, nos termos do levantamento de mercado constante do item 5.6 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

Identificação e justificativa da escolha dos fornecedores

A identificação dos potenciais fornecedores foi realizada por meio de pesquisa de mercado, utilizando fontes efetivamente consultadas pela Equipe de Planejamento da Contratação.

A empresa **Citrolife Alimentos Ltda** foi identificada a partir de consulta a contratação similar realizada por órgão da Administração Pública, especificamente o **Pregão Eletrônico nº 54/2025, da Universidade de São Paulo – USP, UASG 102128**, no qual a empresa foi identificada como fornecedora relacionada ao objeto pesquisado.

As empresas **W Comércio e Serviços Ltda ME, Prontinho Indústria e Comércio Ltda e Frutamais Indústria Ltda** foram identificadas mediante **pesquisa realizada na internet**, a partir da localização de empresas que comercializam o produto compatível com o item previsto no Estudo Técnico Preliminar.

A partir dessas fontes, as quatro empresas foram consideradas potenciais fornecedoras para fins da pesquisa de preços, em razão de sua atuação na comercialização do preparado líquido concentrado para refresco de fruta objeto da contratação. A seleção das empresas teve por finalidade consultar fornecedores identificados no mercado como potenciais fornecedores do produto pretendido pela Administração, considerando as especificações estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar.

Ressalta-se que a identificação e seleção das empresas não teve como único objetivo alcançar o número mínimo de três cotações previsto na legislação. Buscou-se, inicialmente, identificar empresas potencialmente aptas a fornecer o produto objeto da contratação e, a partir desse universo, encaminhar solicitações formais de orçamento a quatro empresas, de modo a ampliar a base de informações disponível para a estimativa do valor da contratação.

Foram consultadas, por correspondência eletrônica, em 18/09/2026, as quatro empresas identificadas, mediante o encaminhamento de solicitação de orçamento padronizada, contendo o quantitativo estimado de 6.048 bombonas de 5 litros/ano, os sabores previstos, a especificação

técnica do produto — concentrado, mínimo 40° Brix e estável em temperatura ambiente — e a exigência de que a cotação contemplasse a solução de forma integral, compreendendo o fornecimento do insumo associado à disponibilização dos equipamentos em comodato, instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização e assistência técnica.

Responderam à consulta, com cotação formal, as seguintes empresas:

Empresa	CNPJ	Valor unitário	Valor total (6.048 un.)	Data da cotação
Citrolife Alimentos Ltda	03.354.151/0001-36	R$ 60,00	R$ 362.880,00	21/09/2026
Prontinho Indústria e Comércio Ltda	56.510.639/0001-71	R$ 67,13	R$ 406.002,24	21/09/2026
W Comércio e Serviços Ltda ME	48.990.202/0001-54	R$ 84,00	R$ 508.032,00	22/09/2026

A empresa **Frutamais Indústria Ltda**, consultada na mesma data, declinou da apresentação de cotação, informando que seu produto — polpa de fruta congelada — exige armazenamento sob congelamento a -18 °C, não atendendo, portanto, à especificação técnica estabelecida no item 4.1.8 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026, que exige produto concentrado estável para armazenamento em temperatura ambiente. A resposta da empresa é registrada nos autos como evidência adicional da adequação e da exequibilidade do requisito técnico estabelecido pela Administração.

Dessa forma, foram obtidas três cotações válidas para a composição da estimativa de preços.

A realização da pesquisa diretamente com fornecedores permitiu obter valores associados às condições específicas da solução pretendida, inclusive quanto ao fornecimento integrado do insumo, à disponibilização dos equipamentos em comodato e aos serviços de instalação, manutenção, higienização e assistência técnica.

Das 3 (três) cotações válidas obtidas, apuraram-se os seguintes parâmetros estatísticos:

- **Menor preço:** R$ 60,00
- **Maior preço:** R$ 84,00
- **Média:** R$ 70,38
- **Mediana:** R$ 67,13
- **Desvio padrão:** R$ 10,06
- **Coeficiente de variação:** 14,30%

Na composição do valor de referência, adotou-se o **método da mediana**, por representar adequadamente a tendência central da amostra e por minimizar a influência de valores extremos (no caso, o preço unitário da empresa W Comércio e Serviços Ltda ME, o mais elevado entre as cotações obtidas), critério compatível com o art. 3º, inciso VII, da IN SEGES/ME nº 65/2021 e coerente com a metodologia já adotada anteriormente no processo (Pesquisa de Preços nº 297/2026).

Aplicando-se o valor unitário mediano de **R$ 67,13** ao quantitativo anual estimado de 6.048 (seis mil e quarenta e oito) bombonas de 5 litros, apurou-se **valor total estimado de R$ 406.002,24** (quatrocentos e seis mil, dois reais e vinte e quatro centavos).

Na realização da análise crítica e do refinamento da pesquisa, foram considerados os seguintes critérios, quanto às características da contratação: solução integrada (insumo + comodato de equipamentos + manutenção + assistência técnica); quantitativo de 6.048 bombonas/ano; e período de validade das propostas de 30 (trinta) dias a contar da respectiva data de emissão.

Memória de cálculo (Art. 3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- **Média:** corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- **Mediana:** medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa, correspondente ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- **Desvio Padrão:** é a raiz quadrada da variância de X, ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.
- **Coeficiente de Variação:** é uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

Documento assinado digitalmente
gov.br
LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES
Data: 23/09/2026 21:47:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
SIAPE 2028098