

UFRS-UNIVERSIDADE FEDERAL DO RS/RS

Estudo Técnico Preliminar 126/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23078.539756/2025-11

2. Descrição da necessidade

2.1. O presente estudo preliminar descreve a necessidade de contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação por meio de bar, cafeteria, lancheria, através da utilização de espaço público, localizado na Faculdade de Ciências Econômicas, no Centro Histórico da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS.

2.2. A Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS atende diariamente quantitativo significativo de pessoas, incluindo discentes, docentes, servidores administrativos e comunidade em geral. As atividades da Faculdade compreende a oferta de cursos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno. Diante da circulação contínua de estudantes, professores, técnicos administrativos e terceirizados, bem como a comunidade em geral, faz-se necessária a prestação de serviços bar/lanchonete, visando atender minimamente as necessidades de alimentação dessa comunidade.

2.3. Dessa forma, esta contratação refere-se à necessidade de contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação por meio de bar, lanchonete, através de concessão de área pública, na Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, localizada na Av. João Pessoa, 52, Centro Histórico, CEP 90040-000, na cidade de Porto Alegre/RS.

2.4. Considerando que já existe infraestrutura para a prestação dos serviços, vislumbra-se que o funcionamento do bar, cafeteria, lancheria, se dê através de pregão, com base na área concedida, por meio de utilização do espaço físico pertencente à Universidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Faculdade de Ciências Econômicas	Carlos Augusto Pereira Weber e Luiz Carlos Vargas de Abreu

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A Contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

Requisitos Gerais:

4.1.1. Conforme análise realizada pela equipe de planejamento em relação aos possíveis licitantes, será exigido:

- Atestado de capacidade técnica para habilitação técnica em nome da participante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços semelhantes ao objeto licitado em locais públicos de atendimento diário, tendo o processo de fiscalização a responsabilidade de acompanhar a execução do contrato, conforme o Instrumento de Medição de Resultados (IMR).
- Atuação no ramo de atividade de alimentação;

- Disponibilização de pessoal capacitado e materiais adequados à prestação do serviço;
- Observância ao cumprimento dos prazos e obrigações contratuais

4.2. A CONTRATADA não poderá ceder, transferir ou subcontratar totalmente o objeto deste termo, podendo subcontratar alguns itens do cardápio.

4.3. A CONTRATADA deverá providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças (se necessário) para o exercício de suas atividades comerciais, bem como apresentá-los à comissão de fiscalização no início das atividades de utilização do espaço e sempre que solicitado.

4.4. A CONTRATADA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFAP, assim como se obriga a realizar a limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

4.5. A CONTRATADA responderá por danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

4.6. A CONTRATADA terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação dos danos e prejuízos mencionados no item anterior.

4.7. A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento o bar, cafeteria, lancheria no espaço destinado para tal.

4.8. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), caso ocorra necessidade de funcionamento e atendimento, caberá à equipe de fiscalização do campus fazer contato prévio para estipular o horário de funcionamento.

4.9. Os preços máximos dos produtos comercializados no bar, cafeteria, lancheria devem ser inferiores ou até o limite dos preços referente ao cardápio praticados no mercado local, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete.

4.10. Os preços dos produtos da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado, e será submetido à análise e aprovação do Gestor do Contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

4.11. A concessionária deverá seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

Requisitos Específicos:

4.12. Serão exigidos os seguintes requisitos específicos:

- Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- Horário de funcionamento previsto para o bar, cafeteria, lancheria deverá ser aberto de segunda a sexta-feira de forma ininterrupta, das 7h às 21h e aos sábados das 8h às 13h também de forma ininterrupta. Ocasionalmente aos domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.
- O contrato terá vigência inicial de 2 (dois) anos, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- A CONTRATADA deverá pautar suas ações nas boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios, bem como nos critérios e práticas de sustentabilidade.
- Os serviços deverão ser prestados na Faculdade de Ciências Econômicas no Centro Histórico na cidade de Porto Alegre.
- A licitante deverá apresentar declaração que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, como requisito para celebração do contrato.

Requisitos de taxa de ocupação e taxas mínimas:

4.13. Serão observados os seguintes requisitos de taxa de ocupação e taxas mínimas:

- O uso do espaço físico se dará na forma onerosa, atrelada ao pagamento de taxa de ocupação no valor mensal fixo estimado da área, conforme Laudo Técnico. O valor das taxas demonstrado abaixo é apenas estimativo, sendo que a definição final é feita conforme o consumo mensal: a) taxa de energia elétrica será cobrada com base no consumo de energia elétrica medido pelo equipamento medidor instalado na área da utilização; b) taxa de água/esgoto: a quantificação do consumo estimado mensal de água/esgoto (em m³) da área será realizada com base no número de refeições e lanches servidos por dia, o que deverá ser informado pelo concessionário. A quantificação do valor da taxa de água/esgoto será realizada com base no consumo de água/esgoto (em m³) e a metodologia (fórmulas, tarifas) utilizada pelo DMAE na quantificação do consumo de água/esgoto da UFRGS; c) o valor da taxa de lixo será cobrado se o concessionário utilizar a estrutura de coleta de lixo da UFRGS. A quantificação do consumo estimado mensal do lixo produzido (em m³) será realizada com base no número de sacos de lixo utilizados por dia, o que deverá ser informado pelo concessionário. A quantificação da taxa de lixo será realizada com base no consumo estimado mensal do lixo produzido (em m³) e o valor (por m³) da coleta de lixo definido no contrato que a UFRGS possui vigente. O valor da taxa de lixo do contrato de utilização do espaço é calculado multiplicando-se o consumo (em m³) pelo valor do metro cúbico da coleta de lixo (contrato da UFRGS).
- A cada interregno de um ano, a contar da data de abertura das propostas, o valor da taxa de ocupação será reajustado, conforme Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) acumulado nos últimos 12 meses, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).
- As taxas de água e esgoto e lixo, depois da determinação do valor inicial, sofrerão revisões periódicas, feitas pelos setores competentes da UFRGS, e reajustes anuais à época do reajuste do ônus, pela variação acumulada do período (últimos 12 meses), a qual será calculada pelo índice fornecido pelos órgãos de controle das tarifas públicas ou contratos de prestação de serviços firmados pela UFRGS.
- Nos períodos de férias escolares, nos casos de greve ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, a concessionária poderá ser dispensada do pagamento da taxa de ocupação, proporcionalmente aos dias paralisados. Nestas situações poderá ainda ser avaliada a suspensão contratual. Durante o período de férias escolares da UFRGS, as taxas que recaem sobre a presente utilização do espaço deverão ser pagas pelo valor mínimo, reajustados, se for o caso.
- No decorrer do contrato, poderá ser instalado medidor de água/esgoto específico pela concessionária ou pela cedente, a depender da viabilidade econômica e física das instalações.
- O pagamento da taxa de ocupação mensal deverá ser efetuado pela concessionária através de GRU (Guia de Recolhimento da União).
- A GRU será fornecida à concessionária pela fiscalização do contrato até o dia 20 (vinte) de cada mês e terá vencimento no dia 10 do mês subsequente ao vencido.
- O documento (Guia de Recolhimento da União - GRU) para pagamento do ônus da utilização do espaço e das taxas, de que tratam o item anterior, será emitido pela PROPLAN através do DAGER – Departamento de Assessoria Geral, e enviado ao CONCESSIONÁRIO mensalmente, através do e-mail do CONCESSIONÁRIO constante do preâmbulo do presente contrato. No caso de alteração do e-mail, o CONCESSIONÁRIO deve comunicar à UFRGS dessa alteração.
- Caso o CONCESSIONÁRIO não receba o documento para pagamento, poderá acessar o sítio da UFRGS - <https://www1.ufrgs.br/GuiaPagamentoUniao/pagamentoExterno> e emitir a GRU (Guia de Recolhimento da União).
- Se o pagamento da GRU não for realizado pela concessionária, até o seu vencimento, será cobrada multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, limitada a 20% (vinte por cento), de acordo com o art. 61 da Lei nº 9.430/96, parágrafos 1º e 2º; ambos os percentuais calculados sobre o valor total devido, podendo ainda ser aplicada sanção, em caso de atrasos recorrentes. Incidirá também juros moratórios, calculados com base na taxa SELIC, a partir do primeiro dia do mês subsequente ao vencimento do prazo até o mês anterior ao do pagamento, e de 1% no mês do pagamento, de acordo com o art. 61 da Lei nº 9.430/96, parágrafo 3º.
- A falta do documento (GRU) para o pagamento do ônus e/ou taxas não exime o concessionário dos encargos por eventual atraso no pagamento.
- O atraso no pagamento dos encargos do contrato superior a 90 (noventa) dias poderá levar a Administração a rescindir o contrato.

Requisitos de Sustentabilidade

4.14. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Realizar o adequado acondicionamento dos resíduos descartados pela Administração;
- Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização ao sistema de coleta seletiva ou logística reversa porventura estabelecido;
- Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
- Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
- Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuvas, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT sobre resíduos sólidos;
- Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais encontram-se as pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
- Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
- Para as atividades que envolvam a utilização de frascos de aerossol a CONTRATADA deverá providenciar o recolhimento dos frascos originários, recolhendo-os ao sistema de coleta montado pelo respectivo fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada;
- Para os serviços que envolvam a utilização de lâmpadas fluorescentes a CONTRATADA deverá providenciar o recolhimento e o adequado descarte das lâmpadas fluorescentes de Vapor de Sódio e Mercúrio e de Luz Mista originárias, recolhendo-as ao sistema de coleta montado pelo respectivo fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada, conforme artigo 33, inciso V, da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, art. 2º do Decreto nº 9.177/2017 e legislação correlata.
- A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 - bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- De acordo com o Art. 4º do Decreto nº 7.746 de 5 de junho de 2012, são considerados critérios e práticas sustentáveis a serem observados na aquisição de bens e contratação de serviços e obras, entre outras (Redação dada pelo Decreto nº 9.178 de 2017):
- Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);
- Preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- Uso de inovações que reduzem a pressão sobre recursos naturais (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);

- Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);e
- Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento (Incluído pelo Decreto nº 9.178, de 2017).
- Além destes, conforme Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, em seu Art. 6º, as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:
- Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realização de programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999
- Declaração de que o licitante tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Da adoção do Sistema de Registros de Preços - SRP

4.15. Quanto à adoção do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, a Lei nº 14.133/2021, em seu inc. II do art. 40, estabelece que o planejamento de compras deverá considerar o "processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente " - assim definido como o " conjunto de procedimentos para a realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, às obras e à aquisição e à locação de bens para contratações futuras " (Decreto nº 11.462 /2023, art. 2, I).

4.16. De acordo com o disposto no Decreto nº 11.462/2023 7.892/2013, a utilização do Sistema de Registro de Preços enquadra-se nas seguintes hipóteses:

I - Quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - Quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - Quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

4.17. **A adoção do SRP foi julgada como não pertinente para esta contratação**, tendo em vista que se trata de contratação para atender uma necessidade específica, não se enquadrando nas situações previstas nos incisos do supracitado Decreto.

Do princípio da padronização

4.18. Nos termos da Portaria SEGES/ME Nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, que instituiu o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, a consulta realizada aos itens que compõem o Catálogo Eletrônico de Padronização do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) – endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados> - não localizou item com compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho em relação ao item constante na solução pretendida.

Indicação de marca

4.19. Para a prestação dos serviços de alimentação, a CONTRATADA deverá utilizar produtos com marcas reconhecidas e de qualidade, que estejam compatíveis com a ANVISA e normas ambientais e higiênico-sanitárias.

Da natureza comum do objeto da licitação

4.20. O objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade Pregão. Neste sentido, a fim de confirmar ficar que os objetos são comuns, tendo em vista o núcleo do conceito de bem e serviço (disponibilidade no mercado próprio; predeterminação dos atributos essenciais do objeto de forma objetiva e uniforme; desnecessidade de conter características peculiares para satisfação da Administração) o(s) objeto(s) possuem os seguintes atributos básicos: trata-se de contratação habitual/rotineira da Administração Pública; apresentam características que encontram no mercado padrões usuais de especificação; existe a possibilidade de julgamento objetivo das propostas pelo menor preço; e podem ser substituídos por outro com qualidades similares ou equivalentes disponíveis no mercado.

4.21. Ainda, o objeto licitatório não corresponde a obra ou serviço de engenharia, uma vez que nas especificações do serviço demandado não são estabelecidas, por força de lei ou obrigação técnica, execução de atividades privativas das profissões de arquiteto e engenheiro ou de técnicos especializados.

Enquadramento da Contratação para fins de vigência

4.22. O serviço é enquadrado como **continuado** tendo em vista que a prestação dos serviços de alimentação é importante para atendimento da comunidade universitária (professores, alunos, técnicos administrativos, terceirizados, visitantes) que frequentam a Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, mediante o fornecimento de refeições, lanches, cafés, bebidas. O contrato terá vigência inicial de 2 (dois) anos, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Foi realizada pesquisa no âmbito de contratações públicas por meio do site painel de preços e compras governamentais, a fim de verificar a existência de soluções aptas em atender à necessidade administrativa ou então novas metodologias de execução/contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração. Foi constatado que a solução amplamente utilizada é a licitação para a prestação de serviços de bar, cafeteria, lancheria, na modalidade pregão, com base no valor da área a ser concedida.

5.2. A identificação das soluções praticadas pelo mercado que atendem aos requisitos especificados ocorrerá através da apresentação de contratações realizadas pela Administração Pública, conforme as Tabelas A e B abaixo:

ÓRGÃO	UASG	Nº PREGÃO
CONSELHO REGIONAL DE ENGERMAGEM DO PIAUI	389335	90005/2025
MINISTÉRIO DA SAÚDE MT	257037	90002/2025

Tabela A – contratações realizadas pela Administração Pública

NOME DA EMPRESA	CNPJ
ANTONIO LANCHES LTDA	72.437.379/0001-02
BAR E LANCHERIA SAO JORGE	21.613.770/0001-80
BAR TIPO BOTECA EXPORTACAO LTDA	12.106.182/0001-69
BARBARA BETTIO LAGO	46.236.757/0001-80
BARBATO RESTAURANTE LTDA	77.559.425/0002-40
CRIS ESPACO CAFÉ	09.604.972/0001-60
DA MATA RESTAURANTE LTDA	04.866.474/0001-71
DANIEL MACHADO RESTAURANTE	16.815.428/0001-22
DANTE RESTAURANTE E BAR LTDA	35.146.903/0002-40
DUPORTUGA RESTAURANTE LTDA	10.721.147/0001-24
JOSIANE ROSA RESTAURANTE	11.418.228/0001-12
KY LANCHES - RESTAURANTE E LANCHERIA LTDA	92.968.965/0001-90
LA VEGAN ROUGE RESTAURANTE LTDA	14.883.773/0001-78
MANDABRASA RESTAURANTE LTDA	29.807.171/0011-80
MARIA TITONI DA SILVA	02.272.231/0001-80
MARIO FOCCHESATTO	17.452.259/0001-76
MENDONCA FOODS RESTAURANTES LTDA	15.815.603/0002-08
NONO BERTO RESTAURANTE LTDA	03.177.542/0001-22

PEDRO PALERMO MARTINS	97.526.522/0001-63
PRIMAS RESTAURANTE E LANCHONETE LTDA	91.751.792/0001-91
QUALITAT RESTAURANTE LTDA	08.801.001/0001-47
RESTAURANTE BOCCADO LTDA	90.447.707/0001-33
RESTAURANTE E CAFETERIA PRAIA DE BELAS LTDA	06.157.576/0001-43
RESTAURANTE FRAZAN LTDA	10.172.571/0001-67
SANTOS FERREIRA LANCHES LTDA	94.227.246/0001-44
TAFFAREL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA	97.551.608/0001-46

Tabela B – potenciais fornecedores

5.3. Não foram encontradas novas soluções para o tipo de contratação requisitada. As alternativas disponíveis são as usuais de mercado, pois o objeto a ser demandado não apresenta complexidade técnica.

5.4. A solução de contratação de empresa para prestar serviços de alimentação foi identificada por esta equipe técnica como a que melhor atende a necessidade da demanda e atende aos requisitos da contratação, através da realização de Pregão eletrônico, visando o fornecimento e disponibilização de alimentos e bebidas, através de bar, cafeteria, lancheria.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo abrange a concessão de espaço público a empresa que presta os serviços de alimentação, mediante bar, cafeteria, lancheria.

6.2. Os serviços a serem contratados se enquadram como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares em relação a área de competência legal da UFRGS. Ainda, enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

6.3. O objeto é facilmente ofertado por diversas empresas do mercado; a escolha pode ser feita tão somente pelo preço ofertado; as especificações não necessitam de avaliação minuciosa, pois o objeto não apresenta complexidade na sua execução e têm as suas características estabelecidas de forma objetiva e padronizada.

Copo 50 ml	
Chás variados	Copo 200 ml
Leite	Copo 200 ml
Refrigerante (comum/zero)	Lata 350 ml

Refrigerante (comum/zero)	Garrafa 600 ml
Refrigerante (comum/zero)	Garrafa 1 litro
Bebida cítrica (Citros/Tônica)	Lata 300 ml
Suco natural (frutas variadas)	Copo 300 ml
Pão de queijo	Unidade (80g)
Salgados variados	Unidade (150g)
Sanduíche natural	Unidade
Torrada simples	Unidade
Torrada completa com ovo	Unidade
Bolo simples	Fatia 150g
Fatia de torta, bolo, etc.	Fatia 100g
Doces variados (brigadeiro, branquinho, camafeu etc.)	Unidade
Salada de frutas	Unidade

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Não há estimativa de quantidade a serem contratadas uma vez que o serviço se caracteriza pela utilização de espaço público de forma onerosa, onde a empresa a ser contratada pagará mensalmente à Administração para realização de atividade econômica no imóvel concedido.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 32.992,80

8.1. A estimativa do valor da contratação foi composta pelo cálculo realizado pelo Setor de Atualização e Controle de Cadastros da Superintendência de Infraestrutura da UFRGS, cuja memória de cálculo consta registrada no documento SEI 7008050 e resultou nos valores dispostos na tabela a seguir:

CATSER	ITEM	UNID. MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
19356	1	MÊS	12	R\$ 2.749,40	R\$ 32.992,80

8.2. Considerando os fatores levantados, estima-se um valor anual de contratação aproximado de R\$ 32.992,80 (trinta e dois mil, novecentos e noventa e dois reais e oitenta centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Os objetos que compõem a solução foram considerados indivisíveis, eis que a solução é única. A justificativa para a não adoção do parcelamento se deve pelo objeto a ser contratado configurar-se como serviço único de alimentação, devendo ser prestado por apenas uma única empresa, já que não há possibilidade de o espaço a ser concedido ser dividido entre mais de uma empresa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto deste estudo técnico preliminar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto da contratação está contemplado no Plano de Contratações Anual – PCA 2025. Além disso, a contratação encontra-se alinhada aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional 2016 - 2026 PDI da UFRGS, bem como em conformidade com o Plano de Gestão e Logística Sustentável da UFRGS 2021- 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Como resultado da contratação deste serviço espera-se garantir o adequado funcionamento dos serviços de alimentação na Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS. A execução do serviço, deverá proporcionar a possibilidade de alimentação dos alunos, docentes e comunidade em geral, aumentando, assim, a qualidade do ensino/pesquisa/desenvolvimento, manutenção e continuidade da prestação de serviços de alimentação para a comunidade acadêmica da Universidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há necessidade de adequação do ambiente do órgão, tendo em vista que a solução será contratada de acordo com a necessidade e demanda da Universidade. Além disso, o ambiente está em pleno funcionamento atualmente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. As contratações governamentais devem estabelecer critérios que promovam o desenvolvimento nacional sustentável, devendo o órgão avaliar se há incidência de critérios de sustentabilidade no caso concreto; indicar as dimensões dessa incidência; e definir condições para sua aplicação. Para o estabelecimento dos critérios de sustentabilidade, deve-se:

- Atentar para que a contratação esteja alinhada com o disposto no Plano Diretor de Logística Sustentável da UFRGS;
- Consultar o CATMAT Sustentável e pesquisar por itens classificados e definidos com critérios de sustentabilidade e disponíveis para uso dos órgãos nas compras governamentais,
- Consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no qual podem ser extraídos subsídios orientadores das ações de sustentabilidade pertinentes de ação, conforme o caso;
- Prever, no campo próprio do Termo de Referência critérios e práticas de sustentabilidade de caráter técnico, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

14.2. Os requisitos e critérios de sustentabilidade são os definidos no capítulo “Descrição dos Requisitos da Contratação” do presente Estudo Técnico Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente estudo não apresenta aspectos que justifiquem a inviabilidade da contratação. Além disso, a mesma solução já se encontra vigente atualmente, em contrato em vias de extinção por término do prazo.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SILVANA CORREA PINTO

Integrante administrativo EPC



Assinou eletronicamente em 08/01/2026 às 09:50:16.

CARLOS AUGUSTO PEREIRA WEBER

Integrante requisitante EPC

LUIZ CARLOS VARGAS DE ABREU

Integrante técnico EPC