

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

Informações Básicas Número do processo: 23854.002918/2026-95

2. Descrição da necessidade

Diante da rescisão dos contratos nº 118/2024 e nº 119/2024 (Processo eletrônico SEI nº 23854.005654/2023-89) e do subsequente encerramento do contrato emergencial vigente (Processo nº 23854.006979/2025-41), impõe-se a deflagração de novo processo licitatório. A medida justifica-se pela **essencialidade do objeto**, cuja interrupção compromete diretamente a manutenção das atividades acadêmicas e a política de assistência estudantil da Universidade Federal de Jataí (UFJ).

A rescisão unilateral dos contratos nº 118/2024 e nº 119/2024 foi realizada em 15/09/2025. Ressalta-se que a empresa apresentou problemas potenciais de: a) Comprometimento da qualidade da comida e do serviço oferecido, afetando a satisfação dos usuários; b) Falta de capacidade de manter operações adequadas, pagar funcionários e adquirir insumos de qualidade; c) Corte de custos em áreas críticas como segurança alimentar, higiene ou condições de trabalho; d) Limitação da capacidade de realizar melhorias, manutenção e investimentos necessários nas instalações e equipamentos.

A contratação terá por objeto a prestação de serviços de **Alimentação Coletiva**, com prazo de vigência inicial de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação sucessiva até o limite de **10 (dez) anos**, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade econômica para a Administração.

O escopo compreende a operacionalização integral das atividades de produção e distribuição de refeições nas seguintes unidades:

- **Campus Jatobá:** Fornecimento no sistema de autosserviço ("bandejão");
- **Campus Riachuelo:** Fornecimento de refeições transportadas (tipo "marmitex").

A estimativa anual de demanda contempla aproximadamente **90.000 (noventa mil)** pequenas refeições (café da manhã) e **158.916 (cento e cinquenta e oito mil novecentos e dezesseis)** grandes refeições (almoço e jantar), destinadas prioritariamente aos discentes beneficiários de auxílios assistenciais e, subsidiariamente, à comunidade universitária. A execução contratual envolverá, ainda, a concessão de uso do espaço físico, mobiliário e equipamentos públicos, conforme as resoluções vigentes de gestão patrimonial.

A Universidade Federal de Jataí (UFJ) ostenta natureza estratégica no panorama educacional do Centro-Oeste. Atualmente, a instituição comporta um contingente de **3.361 discentes matriculados** (Processo SEI nº 23854.006357/2025-12) em cursos de graduação e pós-graduação, amparados por uma força de trabalho de **537 colaboradores** (servidores efetivos, temporários e terceirizados).

A contratação fundamenta-se na imperatividade de garantir a permanência estudantil e a dignidade nas condições de trabalho. Dada a natureza integral de diversos cursos e regimes laborais, a ausência de um Restaurante Universitário (RU) operante compromete a segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica. O fornecimento de refeições é instrumento basilar da Política de Assistência Estudantil, conforme o **Decreto nº 7.234/2010**, atuando diretamente como fator de mitigação da evasão escolar e melhoria do desempenho acadêmico.

A terceirização de serviços de alimentação coletiva visa assegurar:

- **Eficiência Operacional:** Redução da repetência e evasão através do suporte nutricional adequado;
- **Cumprimento de Metas Institucionais:** Alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e com as diretrizes do Ministério da Educação (MEC);
- **Educação Nutricional:** Promoção de hábitos saudáveis em conformidade com as resoluções vigentes de saúde pública.

Pelo exposto, a contratação de empresa especializada configura-se como a solução administrativa mais vantajosa e necessária para o atendimento do interesse público e a manutenção das atividades finalísticas da UFJ.

Os recursos alocados à Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) possuem destinação vinculada e exclusiva à permanência e ao êxito dos discentes. Conforme o **Art. 3º da Lei nº 14.914/2024**, as ações de assistência estudantil devem ser direcionadas a estudantes de instituições federais, estaduais e municipais de ensino superior, sendo juridicamente inviável a aplicação de tais verbas para o custeio de refeições de servidores (efetivos ou terceirizados) ou visitantes externos na UFJ. Os servidores públicos federais e os terceirizados já percebem verba de natureza indenizatória destinada à alimentação, incorporada em suas respectivas remunerações ou proventos. A concessão de subsídio parcial ou total nas refeições do Restaurante Universitário (RU), mediante o uso de recursos do PNAES para este público, configuraria **bis in idem** e flagrante desvio de finalidade orçamentária, sujeitando os gestores às sanções da Lei de Improbidade Administrativa.

Ressalte-se que, nos termos do **§ 2º do Art. 1º da Lei nº 14.914/2024**, a política de assistência abrange alunos de graduação presencial e, condicionado à disponibilidade orçamentária, estudantes de mestrado e doutorado. Por conseguinte, qualquer usuário não enquadrado na categoria de discente beneficiário deverá arcar com o valor integral da refeição (preço de custo ou mercado), garantindo a modicidade tarifária apenas ao público-alvo legalmente instituído. O sistema de gestão do Restaurante Universitário (RU) possui mecanismos de segregação de usuários por categorias para evitar a mistura de contas e subsídios.

Foram atendidos com bolsa alimentação, o equivalente ao subsídio integral, cerca de 343 discentes (dados atualizados do sistema de janeiro a dezembro de 2025 - <https://transparencia.praeufj.com.br/>).

Para a concessão de isenção integral do custeio de refeições no Restaurante Universitário (RU), os discentes devem submeter-se aos editais da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE). Em estrita observância à finalidade dos recursos do PNAES (Decreto nº 7.234/2010), a elegibilidade é restrita a estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, fixando-se o teto de renda familiar mensal per capita em até 1 (um) salário mínimo vigente. Constituem critérios de elegibilidade e condições de permanência, em conformidade com a legislação correlata:

- a) Prioridade de Ciclo: Destinação preferencial a discentes matriculados em sua primeira graduação;
- b) Instrução Processual: Apresentação compulsória, no ato da solicitação, da documentação comprobatória destinada à análise do perfil socioeconômico;
- c) Ações Afirmativas: Priorização de ingressantes por intermédio de cotas, nas modalidades: Renda Inferior (RI); Pretos, Pardos e Indígenas (PPI), nos termos da Lei nº 14.723/2023; e Pessoas com Deficiência (PcD), conforme a Lei nº 13.409/2016;
- d) Teto de Renda: Comprovação de renda familiar mensal bruta per capita não superior a 1 (um) salário mínimo;
- e) Egresso da Rede Pública: Prioridade para estudantes oriundos do ensino básico público;
- f) Regularidade Administrativa: Ausência de pendências financeiras ou de prestação de contas junto à PRAE/UFJ;
- g) Diligência de Ofício: Prerrogativa da Coordenação de Serviço Social (CSS) para solicitar documentos complementares ou realizar entrevistas (por via telefônica ou eletrônica) visando o saneamento de

dúvidas na análise socioeconômica;

h) Subsistência Declarada: Caso o grupo familiar se restrinja ao candidato, este deve comprovar rendimentos próprios compatíveis com seu padrão de consumo, sob pena de indeferimento por inconsistência de dados;

i) Núcleo de Origem: O candidato que se declarar como membro único, mas não possuir renda suficiente para a própria subsistência, deverá obrigatoriamente informar a renda do grupo familiar de origem, independentemente do domicílio;

j) Dependência Financeira: Discentes que não coabitam com os responsáveis por sua manutenção devem apresentar a documentação de renda destes, prevalecendo o vínculo de dependência econômica sobre o critério de residência.

No tocante aos discentes pertencentes aos grupos étnicos indígenas e quilombolas, a concessão de isenção integral de subsídio para refeições condiciona-se à efetiva comprovação de pertencimento étnico, observadas as seguintes diretrizes de controle:

I. Desvinculação de Cota de Ingresso: Caso o discente tenha sido selecionado via SiSU (Sistema de Seleção Unificada) em modalidade de cota que não exija, originariamente, a entrega de documentação étnico-comprobatória, deverá apresentá-la obrigatoriamente à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) para fins de assistência estudantil;

II. Presunção de Vulnerabilidade: Em estrita simetria com o regimento do Programa de Bolsa Permanência (PBP) do Ministério da Educação (estabelecido pela Portaria MEC nº 389/2013), os discentes indígenas e quilombolas são dispensados da comprovação de renda per capita, uma vez que sua vulnerabilidade socioeconômica é presumida em decorrência de especificidades socioculturais e geográficas;

III. Formalidade Documental: A isenção integral será ratificada mediante a entrega de:

a) Autodeclaração de identidade étnica;

b) Declaração de pertença à comunidade, subscrita por lideranças reconhecidas ou órgãos competentes (FUNAI ou Fundação Cultural Palmares), atestando o vínculo do discente com seu território de origem.

Os demais discentes com matrícula regular ativa beneficiam-se de subsídio parcial, correspondente a **69,67%** do custo das grandes refeições (almoço e jantar) e **40,90%** para as pequenas (café da manhã). Ressalte-se que a gestão da UFJ, no exercício de sua competência discricionária e em busca da otimização orçamentária, projeta a análise e a proposição de escalonamento por faixas de subsídios, visando a focalização dos recursos.

Todavia, cumpre alertar que a supressão ou redução linear desses benefícios pode impactar diretamente os indicadores de **evasão escolar**, comprometendo a eficácia do **Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**. Tal cenário impõe riscos severos à permanência estudantil, com externalidades negativas sobre o planejamento acadêmico da Instituição. Em especial, observa-se que os cursos de **Licenciatura** apresentam maior vulnerabilidade aos índices de evasão. Considerando que a região geográfica de inserção da UFJ demanda, de forma estratégica, a formação de quadros docentes e profissionais qualificados, o esvaziamento das turmas poderá comprometer a viabilidade e a manutenção desses cursos, resultando em subutilização da infraestrutura pública e ineficiência do gasto educacional.

Em virtude de limitações na capacidade operacional de processamento de dados no ato da matrícula e da reduzida força de trabalho técnica especializada (Serviço Social), a concessão de isenção integral de custeio de refeições é condicionada, compulsoriamente, à participação em processos seletivos via editais da **Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE)**. Tal rito é indispensável para assegurar a instrução processual adequada, a validação documental e a integração dos dados ao **Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA)**, garantindo a rastreabilidade e a transparência na aplicação dos recursos públicos.

Ressalte-se, contudo, que a **UFJ** assegura o subsídio integral a todos os discentes que comprovem situação de vulnerabilidade socioeconômica, independentemente de etnia, desde que submetidos à avaliação técnica prevista nos certames institucionais. A regularidade e a publicidade desse procedimento encontram-se devidamente fundamentadas e comprovadas pelos seguintes instrumentos normativos e resultados de editais:

- **Resultado Final – Edital nº 05/2022 (Recadastramento de Veteranos):**
[<https://ccom.jatai.ufg.br/n/161823-resultado-finalauxilio-estudantil-recadastramento-veteranosedita-05-2022>];
- **Edital de Chamamento nº 03/2025 – PRAE/UFJ (Bolsas Regulares e Cadastro de Reserva):**
[<https://ccom.jatai.ufg.br/n/192949-edital-de-chamamento-n-03-2025-prae-ufj-bolsas-regula-resalimentacao-e-incentivo-pedagogico-cadastro-de-reserva-do-edital-de-bolsas-regulares-n-04-2024-prae-ufj>];
- **Edital de Chamamento nº 04/2025 – PRAE/UFJ (Ingressantes via Cota de Renda Inferior - RI):**
[<https://ccom.jatai.ufg.br/n/192948-edital-de-chamamento-n-04-2025-prae-ufj-bolsas-regula-res-alimentacao-incentivo-pedagogico-moradia-e-transporte-ingressantes-pela-modalidade-d-e-cota-renda-inferior-ri-da-selecao-do-sisu-ufj-2025>];
- **Edital nº 08/2025 - PRAE/UFJ (recadastramento de auxílios e bolsas de assistência estudantil: alimentação, auxílio creche, incentivo pedagógico e moradia):**
[<https://ccom.jatai.ufg.br/n/194780-edital-n-08-2025-prae-ufj-recadastramento-de-auxilios-e-bolsas-de-assistencia-estudantil-alimentacao-auxilio-creche-incentivo-pedagogico-e-moradia>].

A Universidade Federal de Jataí (UFJ) reitera seu estrito cumprimento às diretrizes de atendimento das demandas discentes, priorizando o aprimoramento e a institucionalização de processos que visem à otimização do tempo de resposta e à qualidade dos serviços públicos prestados. Tais ações fundamentam-se na eficiência da gestão administrativa, pedagógica e assistencial, em plena observância aos princípios da segregação de funções e da transparência.

Nesse escopo, a Instituição promove o fomento e a consolidação de políticas de infraestrutura e apoio ao estudante, incluindo a operação de Restaurantes Universitários (RU) e a condução da construção de Moradias Estudantis, além de serviços transversais voltados à permanência acadêmica. Estas iniciativas constituem o eixo estratégico de suporte ao corpo discente, visando mitigar os riscos de evasão e assegurar a execução do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Os Restaurantes Universitários (RUs) transcendem a função de espaços de integração sociocultural, configurando-se como infraestrutura crítica para a garantia da **Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)** e a efetivação do **Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)** no âmbito acadêmico. Tais unidades são instrumentos finalísticos da política de permanência estudantil, viabilizando a manutenção do discente no *campus* em regime de dedicação integral às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No contexto da **Universidade Federal de Jataí (UFJ)**, a operacionalização direta desses serviços pelo Poder Público resta inviabilizada pela vacância e posterior extinção dos cargos de provimento efetivo de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha, conforme diretrizes de redimensionamento da força de trabalho do Governo Federal. Diante da natureza acessória dessas atividades e da inexistência de quadro de pessoal próprio, fundamenta-se a **contratação de serviços terceirizados para o fornecimento de**

refeições, observando-se os critérios de economicidade, eficiência e rigoroso controle de qualidade nutricional.

Esta estratégia de gestão visa assegurar a execução da **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, instituída pelo **Decreto nº 7.234/2010**, cujos objetivos precípuos são:

- **I. Democratização das condições de permanência:** Garantir o suporte alimentar como fator de equidade;
- **II. Eficiência Acadêmica:** Reduzir as taxas de retenção e evasão mediante o suporte socioeconômico;
- **III. Inclusão Social:** Minimizar os efeitos das disparidades regionais e sociais no acesso ao ensino superior.

Portanto, o custeio da alimentação constitui pilar indispensável para a viabilidade do percurso formativo dos estudantes em situação de vulnerabilidade, alinhando o gasto público à função social da Universidade.

Com amparo nos fundamentos ora expostos, conclui-se pela imprescindibilidade da presente contratação para assegurar a continuidade do serviço público de assistência estudantil. A manutenção das atividades do Restaurante Universitário é condição sine qua non para a consecução dos objetivos institucionais e para o cumprimento do Decreto nº 7.234/2010 (PNAES), dada a natureza essencial do objeto. O regime de execução contratual adotado será o de Empreitada por Preço Unitário (EPU), conforme preconizado no Art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021. Justifica-se tal escolha pela natureza do objeto, cujos quantitativos não podem ser previamente determinados com exatidão absoluta, mas são passíveis de mensuração por unidades autônomas de medida (neste caso, por refeição efetivamente servida). Neste modelo, o valor total da avença decorrerá da multiplicação dos preços unitários pactuados pelas quantidades e tipologias de unidades (café da manhã, almoço e jantar) demandadas pela Gestão. Portanto, a remuneração à contratada dar-se-á estritamente com base no resultado entregue, garantindo a conformidade com o princípio da eficiência e da vedação ao enriquecimento sem causa, uma vez que o pagamento será vinculado à execução aferida em boletins de medição periódicos.

3. Área requisitante

Área Requisitante

Pró-Reitoria de Políticas Estudantis (PRAE)

Responsável

Eva Aparecida de Oliveira

Cecília de Castro Bolina

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Do serviço continuado

O serviço objeto deste Estudo Técnico Preliminar classifica-se como **serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra**, uma vez que sua interrupção compromete severamente a continuidade das atividades finalísticas da Administração e o cumprimento do **PNAES (Decreto nº 7.234/2010)**. A essencialidade do suporte alimentar para a saúde e o desempenho acadêmico do corpo discente impõe a necessidade de uma prestação ininterrupta, transcendendo o exercício financeiro singular

A caracterização como serviço de natureza contínua fundamenta-se nos artigos art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 do MPOG e **Art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021**, observando-se os critérios de essencialidade e permanência da necessidade pública. Quanto à vigência, a avença terá prazo inicial de **12 (doze) meses**, sendo admitidas prorrogações sucessivas até o limite de **10 (dez) anos**, desde que atestada a vantajosidade econômica e a qualidade da execução, conforme autoriza o **Art. 107 da referida Lei**.

Dessa forma, a modelagem plurianual visa assegurar a estabilidade da assistência estudantil e a amortização de investimentos da contratada, otimizando a relação custo-benefício para a União.

Parâmetros legais obrigatórios na prestação de serviços

A execução do objeto contratual deverá observar, com rigor, a legislação sanitária vigente, em especial as **Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216/2004** (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e nº **275/2002** (Procedimentos Operacionais Padronizados), além das demais normas correlatas expedidas pelos órgãos de fiscalização federal, estadual e municipal.

No que tange aos ritos procedimentais de gestão e fiscalização, a contratação subordina-se às diretrizes da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017**, que estabelece as regras para a execução indireta de serviços no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional. Tais normas visam assegurar a padronização dos processos, a segregação de funções e a mitigação de riscos na prestação dos serviços de natureza contínua.

Características gerais da execução

A execução dos serviços de alimentação coletiva ocorrerá mediante a **concessão de uso das dependências da UFJ** para a produção (Campus Jatobá) e distribuição (Riachuelo). O serviço deverá ser prestado ininterruptamente nos dias úteis e no sábado, conforme o calendário acadêmico oficial.

A Contratada responderá integralmente pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como pela comercialização, manutenção predial ordinária e conservação dos equipamentos cedidos.

Padrões de Transporte e Conservação (Refeição Transportada)

Para a Unidade Riachuelo, o transporte deverá observar rigorosos critérios de segurança alimentar:

- **Equipamentos Térmicos:** É obrigatória a utilização de recipientes isotérmicos (tipo *Hot Box*) que garantam a manutenção da temperatura durante todo o período de distribuição. O uso de caixas de poliestireno expandido (isopor) será admitido apenas em caráter excepcional e suplementar, desde que assegurada a integridade sanitária.
- **Rastreabilidade e Identificação:** Todos os lotes deverão estar etiquetados com a identificação das preparações, data, horário de envase e a assinatura do **Nutricionista Responsável Técnico (RT)**.
- **Integridade:** Não serão aceitas marmitas com embalagens violadas, deformadas ou acondicionadas fora dos recipientes térmicos. Em caso de desconformidade, a Contratada deverá proceder à reposição imediata.

Critérios Higiênico-Sanitários e Conformidade (ANVISA)

Toda a produção e distribuição deverá atender estritamente à **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA**, além da **Portaria nº 069-R/2007 da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás** (ou norma que venha a substituí-la).

- **Parâmetros de Temperatura no Recebimento:**

- **Alimentos Quentes:** Mínimo de 60°C.
- **Alimentos Refrigerados (Saladas Cruas):** Máximo de 10°C
- **Logística e Veículos:** Os veículos devem possuir carroceria fechada, revestimento lavável, certificado de desinsetização/desratização atualizado e documentação sanitária vigente. É vedado o contato direto dos produtos com o assoalho do veículo, sendo obrigatório o uso de paletes ou estrados de material apropriado.

Procedimentos de Recebimento e Análise (Campus Riachuelo)

No ato da entrega, a fiscalização realizará as seguintes conferências:

1. **Aferição Termométrica:** Verificação das temperaturas de segurança.
2. **Controle Quantitativo e Ponderal:** Pesagem aleatória de amostras das refeições e, especificamente, da porção proteica, para garantir o cumprimento do per capita estabelecido no Termo de Referência.
3. **Análise Sensorial e Amostra Testemunha:** A Contratada deverá fornecer **uma refeição extra sem custo para a Administração** em cada turno, destinada à prova sensorial. Após a análise, a amostra será identificada e congelada por 72 horas para fins de vigilância epidemiológica.

Identificação e Higiene dos Colaboradores

Os entregadores e manipuladores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e higienizados. É obrigatória a antisepsia das mãos (álcool 70% ou lavagem em pia exclusiva) antes do contato com as mercadorias. A fiscalização poderá aferir a temperatura corporal e as condições de saúde dos colaboradores no ato do recebimento.

Período de funcionamento do Restaurante

O período estimado para o fornecimento das refeições observará, obrigatoriamente, os calendários acadêmicos estabelecidos pela Universidade Federal de Jataí (UFJF). As instalações físicas do restaurante universitário estarão à disposição da CONTRATADA no intervalo compreendido entre as 05:00 e 22h40min. Ressalta-se que para entrada em domingos e feriados; sábado após às 17h30min; Segunda a Sexta-feira, após às 22h40min que necessitarão de cautelas de chaves, estes deverão estar devidamente autorizados pelo responsável (<https://forms.gle/mrRWTvS7KgFDbSTN9>);

A CONTRATADA responsabiliza-se pela execução integral de 03 (três) serviços de refeição diários, café da manhã, almoço e jantar, bem como pelo fornecimento e logística de marmitas (almoço e jantar), cujas distribuições deverão seguir rigorosamente os horários definidos no Termo de Referência (Quadro 1).

Quadro 1 - Horários de funcionamento.

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	DIAS DA SEMANA
CAFÉ DA MANHÃ	06h30 às 09h30	Segunda-feira à Sexta-feira
ALMOÇO	11h00 às 14h00	Segunda-feira à Sexta-feira *Sábado (marmita transportada para Riachuelo)
JANTAR	17h00 às 21h30	Segunda-feira à Sexta-feira

A UFJ reserva-se o direito de alterar os dias e horários das refeições em função da conveniência e oportunidade da Administração Pública. Tais modificações serão comunicadas à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, garantindo-se o prazo necessário para a readequação do cronograma operacional e logístico.

Controle de acesso e venda das refeições

O controle de venda e a gestão do acesso ao restaurante serão executados pela **CONTRATADA**, sob fiscalização direta da **CONTRATANTE**. Compete à **CONTRATADA** a implementação de sistema de controle de acesso por meio de catracas eletrônicas com tecnologia de reconhecimento facial, devendo a instalação e o custeio integral dos equipamentos ocorrer antes do início das operações.

O sistema de informação e gestão financeira, a ser providenciado pela **CONTRATADA**, submete-se à aprovação prévia da **CONTRATANTE** e deve garantir a interoperabilidade de dados. O referido sistema deverá gerar relatórios gerenciais diários, mensais e anuais, que constituirão documentação obrigatória para a instrução dos processos de pagamento, nos termos do **Art. 141 da Lei nº 14.133/2021**. Tais relatórios devem discriminar, obrigatoriamente, o quantitativo de vendas segregado por categoria de usuário (bolsistas integrais, estudantes subsidiados PNAES, estudantes subsidiados UFJ e usuários externos).

Na ocorrência de interrupção ou pane nos sistemas de venda ou acesso, a **CONTRATADA** obriga-se a restabelecer a normalidade no prazo máximo e improrrogável de **24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de sanções administrativas por falha na execução contratual.

Quanto ao fornecimento de marmitas, os quantitativos serão consolidados via pelo aplicativo ou website oficial "RU UFJ", observando-se os seguintes prazos de agendamento:

- **Almoço:** até às 9:30 do dia solicitado;
- **Jantar:** até às 16:30 do dia solicitado.

A **CONTRATADA** assumirá todos os ônus decorrentes da disponibilização de múltiplas modalidades de pagamento, garantindo obrigatoriamente a aceitação de espécie (moeda corrente), PIX, cartões de débito e crédito (mínimo de três bandeiras), além de transações via aplicativo e website. A responsabilidade pela segurança cibernética e pela qualidade técnica das soluções de pagamento é exclusiva da **CONTRATADA**.

Concessão do Uso de Edificações

Para a consecução do objeto contratual, a Universidade Federal de Jataí (UFJ) formalizou a **concessão de uso de bem público**, a título gratuito (conforme edital), abrangendo a infraestrutura física do Restaurante Universitário (RU). A referida concessão inclui, subsidiariamente, a disponibilização de parte de bens móveis, equipamentos e utensílios indispensáveis à execução do serviço pela contratada.

A área objeto da concessão situa-se na BR-364, Km 195, nº 3.800, CEP 75.801-615, no Campus Jatobá (Cidade Universitária), Jataí/GO. A delimitação perimétrica e as especificações técnicas da área encontram-se detalhadas na **Planta de Arquitetura do Local** (SEI nº 23854.009138/2023-23).

O imóvel situado à Unidade Riachuelo será destinado exclusivamente à atividade de distribuição de refeições, conforme os parâmetros estabelecidos no Processo SEI nº 23854.009138/2023-23 (Documento 0466748).

Em observância ao princípio da segregação de funções e à adequada avaliação do patrimônio público, o **Laudo Técnico de Avaliação** e a **Relação de Bens Inventariados** (móveis, equipamentos e utensílios) constituirão anexos indissociáveis do Termo de Referência. A contratada assumirá a responsabilidade pela guarda, conservação e manutenção dos itens arrolados, devendo restituí-los ao final do contrato em perfeitas condições de uso, ressalvado o desgaste natural.

Água/Esgoto, Energia Elétrica e Internet

Incumbe à Contratada, com exclusividade, a contratação e o custeio de serviços de infraestrutura de rede e internet necessários à execução do objeto, ante a inexistência de previsão para o fornecimento de tais serviços pela Universidade Federal de Jataí (UFJ).

As obrigações financeiras decorrentes da utilização de utilidades públicas no espaço concedido observarão os seguintes critérios de apuração e cobrança:

- **Energia Elétrica:** O montante devido será apurado mensalmente com base no consumo efetivo, aferido obrigatoriamente por meio de medidores específicos (submedidores/relógios) instalados nas dependências do Restaurante Universitário (Campus Jatobá) e na Unidade de Distribuição (Riachuelo).
- **Água e Esgoto:** Na ausência de hidrômetro exclusivo, o valor do ressarcimento será fixado o percentual de **10% (dez por cento)** sobre o valor mensal da concessão/aluguel de R\$ 8.900,00 (Processo SEI nº 23854.009138/2023-23). Havendo a instalação de hidrômetro individualizado, a cobrança passará a ser realizada de forma proporcional ao consumo real registrado.

O ressarcimento das despesas de água e energia elétrica será formalizado mediante a emissão mensal de **Guia de Recolhimento da União (GRU)**. A Contratada deverá efetuar o pagamento nos prazos estipulados da concessionária ou termo de referência, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis e rescisão contratual.

Critérios e práticas de sustentabilidade

A Contratada deverá adotar diretrizes de sustentabilidade na execução do objeto, pautando-se pela otimização de recursos naturais, eficiência energética, economia de insumos e mitigação de impactos ambientais negativos, em estrita observância aos Art. 5º combinado com o Art. 11, inciso IV e Art. 18, inciso XII da Lei nº 14.133/2021.

USO RACIONAL DA ÁGUA

A Contratada **obriga-se** a implementar medidas de redução de consumo e uso racional da água, atuando como agente promotor de boas práticas junto ao seu corpo técnico e usuários, mediante as seguintes ações:

- **Capacitação e Conscientização:** Realizar treinamentos periódicos e orientações sistemáticas aos funcionários sobre o uso racional dos recursos hídricos, visando à mitigação do desperdício e à mudança de cultura organizacional.
- **Manutenção Preventiva e Corretiva:** Identificar e sanar, de imediato, quaisquer vazamentos na rede interna sob sua responsabilidade, bem como nos equipamentos e utensílios utilizados na operação.
- **Eficiência na Higienização:** Estabelecer procedimentos operacionais padrão (POPs) que assegurem a plena higienização do ambiente, equipamentos e alimentos com o menor volume de água possível, vedado o uso de mangueiras para varrição hidráulica.
- **Sustentabilidade de Insumos:** Utilizar exclusivamente materiais de limpeza e higienização biodegradáveis, devidamente registrados nos órgãos reguladores (ANVISA).
- **Inovação e Reúso:** Implementar, sempre que tecnicamente viável e em comum acordo com a fiscalização da UFJ, estratégias de reaproveitamento e reúso de água em processos que não comprometam a segurança alimentar.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

A Contratada **deverá** implementar programas de racionalização do consumo de energia elétrica e térmica, abrangendo:

- **Ações Educativas:** Realização de campanhas de conscientização e treinamentos para funcionários e usuários sobre o uso racional de equipamentos e iluminação.
- **Monitoramento de Consumo:** Acompanhamento dos índices de consumo para identificação de desvios e implementação de medidas corretivas imediatas.

No tocante aos sistemas de aquecimento e refrigeração sob sua operação, a Contratada obriga-se a:

- **Inspeção Periódica:** Monitorar o funcionamento de queimadores e sistemas de exaustão, identificando precocemente sinais de combustão incompleta (chamas amareladas e fuligem) ou falhas de isolamento (acúmulo excessivo de gelo), indícios de manutenção inadequada ou baixa qualidade do combustível.
- **Notificação de Irregularidades:** Caso detectadas falhas em equipamentos de propriedade da Contratante, a irregularidade deverá ser comunicada formalmente no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, sem prejuízo das medidas emergenciais para mitigar riscos de acidentes.

No que tange à infraestrutura física, a Contratada deve:

- **Gestão de Acionamento:** Garantir o desligamento de sistemas de iluminação e climatização em áreas e horários de inatividade.

- **Proposição de Melhorias:** Sugerir à Administração, mediante parecer técnico, a instalação de sensores de presença, interruptores individualizados ou rebaixamento de luminárias, cuja implementação ficará a cargo da Contratante ou mediante prévia e expressa autorização para alterações estruturais no imóvel.

GESTÃO INTEGRADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

A Contratada deve priorizar a aquisição e o uso de insumos reciclados e recicláveis, responsabilizando-se pelo monitoramento diário das atividades de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e destinação para reciclagem.

Em estrita observância à **Lei nº 12.305/2010** e às normas da ANVISA, a Contratada obriga-se a:

- **Segregação na Fonte:** Acondicionar resíduos sólidos conforme sua natureza em recipientes íntegros, dotados de tampas e acionamento por pedal (sem contato manual), em todas as áreas de produção.
- **Armazenamento Térmico:** Manter os resíduos orgânicos de origem alimentar em depósito climatizado ou sob refrigeração até o momento da coleta, visando impedir a proliferação de vetores e exalação de odores.
- **Documentação Técnica:** Elaborar e manter atualizados os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** e o **Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR)**, assegurando a rastreabilidade da destinação final.

A Contratada deverá adotar técnicas de planejamento e produção que garantam o aproveitamento máximo dos alimentos. Quanto à doação de excedentes ("sobras limpas"):

- **CrITÉrios de Segurança:** A doação de alimentos preparados que não foram expostos ao consumo (balcão de distribuição) somente será permitida se atendidos os requisitos de tempo e temperatura estabelecidos na **RDC ANVISA nº 216/2004** (itens 4.8.15 a 4.8.18) e na **Lei nº 14.016/2020**.
- **Responsabilidade Civil:** A doação deve ser precedida de termo de responsabilidade, cabendo à Contratada garantir a integridade físico-química e sanitária dos alimentos até a entrega ao beneficiário ou entidade receptora.

DA DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS DE ÓLEOS DE FRITURAS

É terminantemente vedado o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, utilizados no processo de fritura e cocção, diretamente na rede de esgoto sanitário, em solo ou em águas pluviais, em conformidade com as normas ambientais vigentes e resoluções do CONAMA.

A Contratada **deverá** implantar e operacionalizar sistema de logística reversa e destinação ambientalmente adequada para os resíduos de óleo comestível, observando os seguintes requisitos:

- **Armazenamento:** O óleo residual deverá ser acondicionado em recipientes estanques, devidamente identificados e armazenados em local que previna vazamentos e contaminações.
- **Destinação Final:** A entrega do resíduo deverá ser realizada exclusivamente a entidades, cooperativas de catadores ou organizações assistenciais que possuam licenciamento ambiental ou que comprovem a transformação do resíduo em subprodutos (como sabão, biodiesel ou outros), vedada a destinação a intermediários informais.

- **Comprovação de Entrega:** Para fins de fiscalização e liquidação de despesa, a Contratada deverá apresentar trimestralmente os **Comprovantes de Entrega ou Certificados de Destinação Final (CDF)**, devidamente assinados pelos receptores autorizados.

5. Levantamento de Mercado

Visando ao atendimento do interesse público e à satisfação da comunidade acadêmica da Universidade Federal de Jataí (UFJ), o presente Estudo Técnico Preliminar avaliou as modalidades de execução do objeto: Autogestão (Execução Direta) e Execução Indireta. Ambas apresentam estruturas de custos e demandas operacionais distintas, sintetizadas conforme segue:

Regime de Autogestão (Execução Direta)

Nesta modalidade, a Administração assume integralmente a responsabilidade pela:

- Coordenação técnica dos serviços de produção e distribuição de refeições;
- Gestão de quadro de pessoal próprio, em quantitativo e qualificação compatíveis;
- Gestão de suprimentos (aquisição, armazenamento e manipulação de insumos);
- Manutenção de infraestrutura e assunção direta de riscos operacionais.

Regime de Execução Indireta (Terceirização)

Neste modelo, a execução fática é transferida à Contratada, cabendo à UFJ o exercício do poder, dever de fiscalização quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, níveis de serviço e indicadores de desempenho.

Após análise comparativa fundamentada em aspectos legais, técnicos e econômicos (Quadro 2), e considerando as peculiaridades locais da UFJ notadamente a limitação de quadro de pessoal estatutário e restrições orçamentárias para expansão administrativa, a equipe de planejamento recomenda a **Execução Indireta**.

Esta opção fundamenta-se nos seguintes pilares:

1. **Adequação Operacional:** Alinha-se às experiências exitosas de outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) e à capacidade instalada do mercado regional.
2. **Flexibilidade e Escalabilidade:** A execução indireta permite ajustes quantitativos e qualitativos no objeto, amparados nas prerrogativas estatutárias da Administração (Art. 104 da Lei nº 14.133/2021), garantindo agilidade frente a oscilações na demanda acadêmica.
3. **Viabilidade Econômica:** O modelo permite o pagamento por resultados ou por mensuração efetiva do serviço, favorecendo a economia de escala e a eficiência na alocação de recursos públicos, reduzindo a morosidade inerente à gestão direta de insumos e pessoal.

Quadro 2- Análise de Levantamento de Mercado.

CRITÉRIOS	AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	A UFJ não dispõe de concurso público que contemple a existência de cargos necessários ao bom funcionamento de um Restaurante, além disso, esse tipo de cargos encontra-se em extinção (Lei nº 9.632/1998), os quais no Plano de Cargos e Carreira dos Técnicos Administrativos em Educação (BRASIL, 2005) seriam no mínimo Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Copeiro, além de Nutricionista, único cargo existente e ocupado atualmente na UFJ	Em estrita observância ao princípio da segregação de funções e à garantia da seleção da proposta mais vantajosa, é indispensável que as licitantes apresentem documentação comprobatória de regularidade e capacidade, conforme os requisitos estabelecidos no Título II, Capítulo VI da Lei nº 14.133/2021, abrangendo: Habilitação Jurídica, Fiscal, Social e Trabalhista: Comprovação da existência jurídica da interessada e de sua regularidade perante o Fisco, a Seguridade Social e a Justiça do Trabalho, demonstrando plena capacidade para contratar com a Administração Pública. Qualificação Técnica (Art. 67 da Lei nº 14.133/2021): A licitante deverá demonstrar aptidão para a execução do objeto mediante: Registro Profissional: Apresentação de registro ou inscrição na entidade profissional competente (ex: CRN para serviços de nutrição), conforme a natureza do serviço. Atestados de Capacidade Técnica: Comprovação de desempenho anterior em atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Capacidade Técnico-Operacional: Demonstração de disponibilidade de pessoal
EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO	Atualmente na UFJ o serviço de fornecimento de refeições já ocorre, porém, em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo à UFJ a fiscalização da prestação do serviço	
DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICO-SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	A UFJ dispõe de espaço físico e parte dos equipamentos necessários (mesas, cadeiras, dentre outros) para a produção e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adquirir o restante dos equipamentos é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados	

		técnico adequado e qualificado, bem como das instalações e do aparelhamento técnico necessários para a perfeita execução do objeto, conforme as exigências do Termo de Referência.
P R Á T I C A IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO P Ú B L I C A FEDERAL	Ambos os regimes podem ser observados na Administração Pública Federal, em instituições assemelhadas à UFJ, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade, na UFG, antiga tutora da UFJ, funciona em regime de execução indireta	
APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal (que requerem alterações na legislação atual) e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária	Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado
VIABILIDADE ECONÔMICA	Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário para o quadro efetivo (ou ainda os custos com a prestação indireta apenas do pessoal), não tratar-se da atividade-fim do órgão, a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, compra de insumos, capital para compra de equipamentos, além dos custos relacionados à operacionalização direta	Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro-operacional, os custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta-se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida

Descrição da solução como um todo

A solução técnica consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação coletiva, mediante a operacionalização integral das atividades de produção e distribuição de refeições. A estimativa anual abrange aproximadamente 158.916 (cento e cinquenta e oito mil novecentos e dezesseis) refeições principais (almoço e jantar) e 90.000 (noventa mil) pequenas refeições (café da manhã).

Abrangência Operacional:

- **Campus Jatobá (Restaurante Universitário):** Produção e distribuição local no sistema de autosserviço (*bandeirão*).

- **Unidade Riachuelo:** Distribuição de refeições transportadas em recipientes individuais térmicos (*marmitex*).

Escopo dos Serviços: O contrato abrange o planejamento, a organização, a direção e a supervisão técnica de serviços de nutrição. Inclui, obrigatoriamente:

- Operação de caixa e gestão de acesso;
- Higienização rigorosa da área física, aparelhos e utensílios;
- Manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos (cedidos pela UFJ ou instalados pela Contratada);
- Provisão de insumos alimentares, materiais de consumo, produtos de higiene e recursos humanos (técnicos, operacionais e administrativos) em quantitativo suficiente para a garantia da eficiência e segurança alimentar.

Da Concessão de Uso e Infraestrutura

Para a execução do objeto, a UFJ formalizou a **concessão de uso de espaço físico**, bem como de bens móveis e equipamentos arrolados no inventário anexo ao Edital.

- **Público-Alvo:** O serviço destina-se a toda a comunidade universitária, incluindo discentes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes.
- **Padrão Nutricional:** As refeições deverão assegurar aporte nutricional balanceado para adultos saudáveis, observando as condições higiênico-sanitárias (RDC ANVISA nº 216/2004), o hábito cultural local e as diretrizes socioambientais.

Procedimento Licitatório e Conformidade Legal

A solução será viabilizada mediante processo licitatório, observando-se a legislação vigente, em especial a **Lei nº 14.133/2021**. A descrição detalhada das áreas cedidas, bem como os critérios para o ressarcimento de despesas de energia elétrica e água, encontram-se pormenorizados no Termo de Referência, no presente documento e nos anexos técnicos. A Contratada sujeita-se ao cumprimento rigoroso das normas editalícias e dos dispositivos regulamentares pertinentes à atividade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição do quantitativo anual fundamenta-se na análise do histórico de fornecimento dos exercícios de 2019 (pré-pandemia), na série histórica de bolsistas da moradia estudantil (Tabela 1) e no acompanhamento das séries históricas de 2022 a 2025 (pós-pandemia), conforme detalhado nas Tabelas 2 e 3.

O histórico de consumo apontou uma média de **133.723,40** refeições anuais (almoço e jantar). Todavia, considerando a retomada plena das atividades presenciais e a série histórica pré-rescisão contratual de 2025, projetava o quantitativo de **150.000 (cento e cinquenta mil) unidades** para o período de 12 (doze) meses, contudo agora adicionou-se mais um dia de serviço e ainda considera-se que duas moradias estudantil estão sendo construídas onde serão atendidas nos próximos anos, conforme a seguinte memória de cálculo adicionou-se:

Fórmula de projeção (Bolsistas/discentes atendidos): $743 \text{ (total de discentes atendidos)} \times 1 \text{ (dia adicional do sábado)} \times 12 \text{ (meses)} = 8.916 \text{ refeições}$.

Memória de Cálculo = $150.000 + 8.916 = 158.916$ refeições

No processo SEI (23854.009110/2024-77) é apresentada uma série histórica que contempla a quantidade de discentes contemplados (Tabela 1). Para as moradias a serem implantadas serão ofertadas 128 vagas no Campus Riachuelo e 92 no Rio Claro, um total de 220 vagas para os estudantes. Estimou-se com base em outros auxílios tal como alimentação que pelo menos, 268 discentes tenham perfil para pleitear vaga na moradia estudantil.

Tabela 1- Série histórica de bolsas auxílio moradia nos anos de 2022 a 2025.

Ano	Quantidade de alunos
2022	132
2023	178
2024	173
2025	192
Média	169

Este volume visa absorver as flutuações de demanda inerentes ao calendário acadêmico, assegurando a continuidade do serviço no sistema de autosserviço (Campus Jatobá) e de refeições transportadas (Unidade Riachuelo).

Nos contratos 118 e 119/2024 (Processo SEI nº 23854.005654/2023-89) do Objeto do PE 90002/2024, a quantidade estimada de grandes refeições foi de 200.000 e para pequenas refeições 70.500. Para a referida contratação houve um ajuste nas quantidades a pedido da CGU (Processo SEI nº 23854.003427/2024-08) no relato de auditoria (1620256). A recomendação do achado da auditoria considerando o período de 12 (doze) meses de contratação foi de: (a) Com fulcro no Art. 124, inciso I, alínea b, conjugado com o Art. 125 da Lei 14.133, de 01 abr. 2021, recomenda-se suprimir 25% do quantitativo anual de fornecimento de grandes refeições subsidiadas, de 200 mil para 150 mil, quantidade mais condizente com o valor médio do histórico de fornecimento dos exercícios de 2019, 2022 e 2023, não servindo refeições aos sábados no referido período.

Para o contrato nº 48/2024 (Processo SEI nº 23854.003685/2024 86) a estimativa para grandes refeições foi de 104.000 para um período de 6 (seis) meses para grandes refeições (almoço e jantar)

Implementado em novembro de 2024, o serviço de café da manhã registrou um consumo de 23.839 refeições em seu primeiro ciclo de operação. Observa-se que, embora a média mensal inicial aferida em dezembro de 2024 com 1.292 refeições (Processo SEI nº 23854.000016/2025-33) projetasse um consumo anual de apenas 15.504 unidades, a demanda efetiva consolidada em 2025 superou essa estimativa, atingindo o patamar de 23.839 refeições servidas. A tabela foi 2 foi construída baseada nos dados constantes nos processos SEI nº 23854.000927/2025-61, 23854.001836/2025-42, 23854.002801/2025-21, 23854.003720/2025-48, 23854.004533/2025-81, 23854.005323/2025-19, 23854.006347/2025-87, 23854.007278/2025-29, 23854.008018/2025-71, 23854.008902/2025-13, 23854.010202/2025-81 e 23854.009595/2025-80.

Para o próximo exercício, estima-se o fornecimento de **90.000 (noventa mil) unidades**. Este incremento fundamenta-se na necessidade de garantir a universalização do atendimento aos discentes beneficiários de auxílio integral, conforme a seguinte memória de cálculo:

- **Memória de Cálculo/Fórmula de projeção (Bolsistas):** 343 (bolsistas) × 21 (dias úteis médios) × 12 (meses) = 86.436 refeições.

- **Margem de Contingenciamento e Expansão:** Aplicou-se um ajuste de segurança, arredondando-se o quantitativo para **90.000 unidades**. Esta margem destina-se a absorver:

1. A demanda proveniente de usuários pagantes (comunidade acadêmica em geral);
2. A expansão prevista dos programas de assistência estudantil;
3. Eventuais oscilações positivas na permanência estudantil.

Ressalta-se que a previsão de consumo poderá sofrer oscilações em decorrência de fatores exógenos, tais como a taxa de evasão escolar observada nos últimos exercícios e os períodos de interrupção contratual ocorridos em 2025. Contudo, o dimensionamento proposto mostra-se o mais fidedigno à realidade operacional da UFJ para fins de empenho e planejamento logístico.

Tabela 2. Número de refeições servidas no RU/UFJ em 2019, 2022, 2023, 2024 e 2025.

ANO	TOTAL DE REFEIÇÕES
2019	173.867
2022	119.527
2023	128.771
2024	134.573
2025	135.718

Fonte: PRAE/UFJ (2025).

Tabela 3. Número de refeições servidas no RU/UFJ em 2025.

Mês	Café da manhã	Almoço	Jantar
01/2025	386	2.296	626
02/2025	709	3.649	1.123
03/2025	3.128	11.410	4.821
04/2025	3.997	12.710	4.720
05/2025	3.709	10.745	3.430
06/2025	3.396	9.388	3.152
07/2025	768	3.416	1.398
08/2025	2.522	8.089	2.961
09/2025	1.112	3.780	1.322
10/2025	1.598	6.451	2.079
11/2025	2.213	8.874	2.924

12/2025	301	1.877	638
Total	23.839	82.685	29.194

8. Estimativa do Valor da Contratação

Em observância ao disposto na Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2017, a Pesquisa de Preço foi realizada utilizando os seguintes parâmetros: I - Portal Pesquisa de Preços; II - Preços de contrato emergencial e anteriores corrigidos pelo índices IGP-M e IPCA; e III - Pesquisa com os fornecedores. O relatório e a nota técnica com análise crítica onde estão registradas as pesquisas de preços encontram-se ao final do presente documento.

A consulta ao "Pesquisa de Preços" foi realizada no site seguintes filtros: Compras.gov.br - Pesquisa de Preços, usando código do CASTER: 15210 - Cantina/bar/lanchonete/refeição rápida/restaurante (almoço e jantar) e 5320 - Refeições Industriais- preparo /distribuição que foram contratações realizadas nos últimos 12 meses, Unidade de fornecimento: refeição; Modalidade de compra: pregão e Esfera: Federal

Para a análise do preço de mercado foi realizada pesquisa com fornecedores da área de alimentação, com o envio de solicitação de proposta de preço por e-mail, entre os dias 07 a 27/04/2026 dividido por subgrupos, para 82 empresas, com prazo de até 06 dias para manifestação. Destaca-se que para algumas empresas houve um novo e-mail encaminhado reforçando a solicitação por mais de uma vez. O quadro 3 a seguir apresenta as empresas consultadas e as manifestação:

Quadro 3 - Fornecedores da área de alimentação

Número	Empresa	CNPJ	E-mail	Manifestação
1	Mabruk Refeições e Serviços Ltda.	36.902.113/00 01-20	contato@mabrukrefeicoes.com.br	Não respondeu
2	Pimenta Rosa SB Ltda.	19.703.111/00 01-92	thiagopimenta@hotmail.com	Enviou proposta mas, com erro no nome da universidade e não corrigiu
3	Angela Cossi/Sidney Carvalho	17.509.673/00 01-74	angelacossi1@gmail.com	Não respondeu
4	C. Q. Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.	15.269.669-5	clarasecia@yahoo.com.br	Enviou proposta
5	Mais Sabor Gestão em Alimentação LTDA	03.160.100/00 01-73	lucas.izair@maissabor.ind.br, samuel@maissabor.ind.br e sandro@maissabor.ind.br	Enviou proposta
6	Verde Serrano Alimentos LTDA	19.095.352/00 01-04	verdeserranocontratos@hotmail.com	Enviou proposta

7	Vogue Alimentação	04.675.771/00 01-30	comercial@voguesa.com.br	Não respondeu
8	Refeições Norte e Sul	97.531.702/00 07-29	refeicoesnortesul@hotmail.com	Não respondeu
9	Trigo Leve / Food Leve	14.888.752/00 01-14	trigoleve@trigoleve.com.br	Não respondeu
10	Refeivel Comércio de Refeições	07.834.228/00 01-26	refeivel@certto.com.br	Retornou o e-mail
11	ISM Gomes de Mattos Eireli	04.228.626/00 01-00	ism@ism.ind.br	Não respondeu
12	Gran Nutriz	01.646.611/00 01-74	contato@gnutriz.com.br	Não respondeu
13	Novo Sabor Refeições Coletivas	11.862.177/00 01-13	silmar@grupoas.com.br	Não respondeu
14	Sanoli	33.457.862/00 01-05	janozi@sanoli.com.br	Retornou o e-mail
15	Sapores S.A.	67.945.071/00 01-38	paralegal@sapores.com.br	Não respondeu
16	Melhor Alimentação	02.589.791/00 05-96	societario@controltech.com.br	Não respondeu
17	LBGS Grupos de Serviços Ltda.	66.786.047/00 01-30	comercial@lbgs.com.br	Não respondeu
18	Cozisul - Alimentação Coletiva	02.373.492/00 08-62	marcos.rangel@cozisul.com.br	Retornou o e-mail
19	Sabor Essencial	15.317.245/00 01-14	saboressencial@gmail.com	Não respondeu
20	Nutrir	08.513.685/00 01-81	aliancacomercial10@gmail.com	Retornou o e-mail
21	Casa de Farinha S.A.	07.694.626/00 01-94	controladoria@plural.srv.br	Não respondeu
22	Food Alimentação	49.758.968/00 01-70	foodalimentacaolta@gmail.com	Não respondeu
23	Grupo Lemos Passos	13.530.225/00 01-00	comercial@lemospassos.com / jandira@lemospassos.com	Não respondeu
24	Stutz Alimentação	05.576.510/00 01-25	hotnutricao@hotmail.com	Retornou o e-mail
25	Cook Refeições	09.399.744/00 01-03	gustavo@cookrefeicoes.com.br	Retornou o e-mail

26	Grupo Sibras	02.104.189/00 01-98	adm@sibras.com.br	Não respondeu
27	Industrial Foods	14.534.979/00 01-92	organizacaocontabilpassos@gmail.com	Não respondeu
28	Rede Alimentare	06.077.403/00 01-15	supervisao1@resultcontadores.com.br	Não respondeu
29	Pamela A. R. de Alcântara	13.711.592/00 01-00	amiservicos@hotmail.com	Não respondeu
30	Exal	75.584.110/02 11-44	exal@exal.com.br / osmar@exal.com.br	Não respondeu
31	Hot Cozinha	05.576.510/00 01-25	hotnutricao@hotmail.com	Não respondeu
32	Cial	00.055.699/00 01-97	raul.primecont@gmail.com / contato@cialdf.com.br / cial@cial.ind.br	Não respondeu
33	Confederal	31.546.484/00 01-00	contabilidade@confederal.com.br	Retornou o e-mail
34	Salute Serviços de Alimentação	24.497.926/00 01-00	daheralves@gmail.com	Não respondeu
35	Cozinha do Mundo Buffet	27.055.109/00 01-82	contato@alencarcontabilidadedf.com.br	Não respondeu
36	GRSA	02.905.110/00 01-28	fiscal.estadual@grsa.com.br	Não respondeu
37	Xavier Lima Comercial Eireli	26.418.988/00 01-05	administrativof@xavirlimacomercio.com	Retornou o e-mail
38	Stylus Serviços de Limpeza	13.258.951/00 01-07	stylusservicos@hotmail.com	Não respondeu
39	Proam	04.373.034/00 01-82	atendimento@proam.com.br	Não respondeu
40	Nutriti Refeições	06.243.721/00 07-02	contabilidade@kapcon.com.br	Não respondeu
41	Cozzi Restaurantes Industriais	15.401.675/00 01-10	comercial@cozzirestaurantes.com.br / mcorreia@deevine.com.br	Retornou o e-mail
42	Blumenauense Refeições	06.138.324/00 01-77	comercial2@blumenauenserefeicoes.com.br / blumenauense@onda.com.br	Não respondeu
43	IRS Restaurante e Buffet Eireli	23.226.500/00 01-41	tokstemperos@gmail.com	Não respondeu
44	Nutriminas	20.082.225/00 01-41	robsoncontamoc@gmail.com	Não respondeu

45	Nutrinitri	02.754.614/00 02-75	comercial@gruponutrinitri.com.br	Não respondeu
46	Alibraz	71.139.406/00 01-06	contabilidadereconta@gmail.com	Não respondeu
47	Nutrição Capão do Leão	97.531.702/00 03-03	refeicoesnortesul@hotmail.com	Não respondeu
48	Nutrição Anglo	55.261.853/00 01-79	sandroraffai@ffcontabil.com.br	Não respondeu
49	Kadu Alimentos	01.226.618/00 01-37	miriam@viniguthi.com.br	Retornou o e-mail
50	São Bento	13.273.877/00 01-06	sbseventos@hotmail.com	Não respondeu
51	Prato, Prato Certo	17.015.396/00 02-24	comercial@pratocerto.com.br	Retornou o e-mail
52	ATL Alimentos do Brasil Ltda.	00.785.860/00 01-88	financeiro@atlalimentos.com.br	Não respondeu
53	Provac Terc. de Mão Obra	50.400.407/00 01-84	contabilidade3@grupoprovac.com.br	Não respondeu
54	Health Nutrição e Serviços	07.361.085/00 01-82	sth@webhealth.com.br	Não respondeu
55	Top Quality	32.891.937/00 01-90	ernesto@topqualitysp.com.br	Não respondeu
56	Verde Mar	65.124.307/00 03-01	nfe@superverdemar.com.br	Não respondeu
57	Cozinha Industrial Eireli	05.160.909/00 01-20	cozinhaind075@exitocntab.com.br	Não respondeu
58	P J Refeições Coletivas Ltda	01.611.866/00 01-00	contabilidade@pjrefeicoes.com.br / comercial@pjrefeicoes.com.br	Não respondeu
59	Meiodia Refeições Industriais	10.328.834/00 01-84	george.costa@meiodiarefeicoes.com.br	Não respondeu
60	F.G.R.Silva Buffet e Eventos	09.621.493/00 01-51	faleconosco@primealimentacao.com.br	Não respondeu
61	Maxima Refeições e Segurança	27.616.343/00 01-31	contabil@confederal.com.br	Não respondeu
62	RBX Alimentação e Serviços	17.033.316/00 05-06	bruna@rbxalimentacao.com.br	Retornou o e-mail
63	Anga Alimentacao e	11.282.223/00 01-05	cadastro@grupoanga.com.br	Não respondeu

	Servicos			
64	Comercial Milano Brasil Ltda	01.920.177/00 01-79	registrofiscal@richelieu.cnt.br	Não respondeu
65	Adilia Comércio de Refeições	05.853.281/00 01-49	fiscal@nsgroup.com.br	Não respondeu
66	Guelli Com. e Ind. de Alimen.	73.416.083/00 01-78	contato@guelli.com.br	Não respondeu
67	Eldorado Refeições Ltda.	02.416.118/00 01-20	contabilidade@eldoradorefeicoes.com.br / comercial@eldoradorefeicoes.com.br	Não respondeu
68	Nave Comercio e Servicos Ltda	04.268.760/00 01-35	liderrefeicoesnatal@gmail.com	Não respondeu
69	Especialy Terceirização	20.522.050/00 05-70	financeiro@especialy.com.br / comercial@especialy.com.br	Não respondeu
70	Ciga Alimentos	11.133.237/00 01-67	juridico@grupoarboralimentos.com.br	Não respondeu
71	Salutar Alimentação	26.684.275/00 01-85	fiscal@dimensaocontabilmg.com.br	Não respondeu
72	P M O Rocha Restaurante LTDA	11.755.976/00 01-90	akbarerestaurante@gmail.com	Não tem interesse em participar
73	Pupo Restaurante e Cozinha Industrial LTDA	04.449.984/00 01-43	comercialpupo@outlook.com	Não respondeu
74	Real Food Alimentação LTDA	57.609.398/00 01-85	comercial@realfood.com.br	Não respondeu
75	RKV Alimentos LTDA-Parmeggio ParkCity Sumaré	34.652.187/00 01-20	parmeggiolicitacao@gmail.com / licitacoesrkv3@gmail.com / suter.engenharia@gmail.com	Retornou o e-mail
76	M. A. B. Lima & Cia LTDA	14.772.639/00 01-08	mablma1@hotmail.com	Não respondeu
77	Excellens Alimentação LTDA	29.796.549/00 01-05	gerenteadministrativo@excellensalimentacao.com.br	Não respondeu
78	Englobak Comercio E Servico Ltda	33.171.503/00 01-89	emilane.lima@gmail.com	Não respondeu
79	Mj Global Tec Comercio E Servicos Ltda	06.299.576/00 01-88	mj.globaltec@gmail.com	Não respondeu

80	M. V. G. B. Refeições Coletivas Ltda	05.099.651/00 01-02	contato@mvgbalimentacao.com	Não respondeu
81	Cassarotti Foods – Serviços De Refeições Coletivas E Eventos Ltda	02.102.125/00 13-91	contato@cassarottifoods.com.br	Não respondeu
82	Amazônia Br Serviços Alimentação Ltda	24.933.193/00 05-25	estefaniomelo@gmail.com	Não respondeu

Os orçamentos encaminhados pelas empresas estão inseridos no Processo SEI nº 23854.002918/2026-95.

O valor total estimado anual da contratação é de **R\$ 5.750.384,04 (Cinco milhões, setecentos e cinquenta mil e trezentos e oitenta e quatro reais e quatro centavos)**. O resumo dos valores dos serviços encontra-se na tabela 4.

Tabela 4 - Valor de contratação

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário Máximo (R\$)	Valor Total Máximo(R\$)
1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandeirão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex", material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético, garantindo a ausência de vazamentos e a proteção total contra agentes externos até o momento do consumo. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um)	Unidade	158.916	27,69	4.400.384,04

	garfo e um guardanapo descartável, preferencialmente de material biodegradável e resistente, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico ou isopor com fechamento hermético).				
2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" preferencialmente retangular, material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético.	Unidade	90.000	15,00	1.350.000,00
Valor total R\$					5.750.384,04

A pesquisa de preços observou estritamente os procedimentos estabelecidos na **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021** (que substitui e aprimora as disposições da IN nº 73/2020 para a Lei nº 14.133/2021), utilizando-se dos parâmetros previstos no Art. 5º, de forma combinada ou isolada:

- **I - Painel de Preços:** Dados do sistema oficial de contratações públicas;
- **II - Contratações Similares:** Valores de outros órgãos da Administração Pública;
- **III - Pesquisa com Fornecedores:** Cotações diretas junto ao mercado especializado;
- **IV - Tabelas de Referência:** Índices oficiais de custos setoriais.

Conforme o Art. 6º da referida norma, a obtenção do preço estimado utilizará a média, a mediana ou

o menor dos valores, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços válidos. Em observância ao **Princípio da Seleção da Proposta mais Vantajosa**:

1. **Expurgo de Outliers:** Serão desconsiderados valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, mediante critérios fundamentados e descritos no processo AFAF (conforme §2º do Art. 6º).
2. **Análise Crítica:** A variação dos preços coletados será analisada por meio do **Coefficiente de Variação (CV)**, conforme as melhores práticas de estatística descritiva e orientações do Manual de Pesquisa de Preços do STJ, garantindo a homogeneidade da amostra.
3. **Metodologia de Referência:** Deverá ser elaborada planilha detalhada que demonstre a memória de cálculo, a dispersão dos dados e a justificativa técnica para o método escolhido (média ou mediana), assegurando que o preço de referência reflita fielmente as condições de mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em estrita observância ao Art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração opta pelo não parcelamento da contratação, adotando o agrupamento dos serviços em lote único. Tal decisão fundamenta-se nos seguintes pilares de viabilidade técnica e eficiência administrativa:

Inviabilidade Técnica e Operacional: O parcelamento do objeto como a divisão por tipologia de refeição ou por unidades físicas comprometeria a unicidade da prestação dos serviços. Dada a natureza da concessão de uso dos espaços de produção (cozinha central e refeitórios), seria materialmente inviável a ocupação compartilhada de uma mesma infraestrutura por diferentes empresas, o que geraria conflitos de responsabilidade sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004), operacional e patrimonial.

Princípio da Eficiência e Gestão Contratual: A fragmentação da demanda em múltiplos contratos dificultaria o controle administrativo e a fiscalização técnica, onerando o aparato público e elevando o risco de descontinuidade do serviço. A gestão centralizada assegura maior celeridade na tomada de decisão e uniformidade nos padrões nutricionais e de atendimento oferecidos à comunidade acadêmica da UFJ.

Economia de Escala e Vantajosidade Econômica: Levam-se em consideração as **similaridades dos serviços** e a busca pelo ganho em economia de escala. O agrupamento atrai competitividade por parte de empresas com maior robustez operacional, reduzindo custos indiretos e oferecendo a melhor relação custo-benefício. Ademais, mitiga-se o risco de "licitação deserta" para lotes de menor atratividade econômica, garantindo a integridade do atendimento em todos os *campi*.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Em estrita observância ao planejamento da contratação, informa-se a inexistência de contratações correlatas ou interdependentes a serem deflagradas pela Universidade Federal de Jataí (UFJ) para a viabilização do objeto.

Abrangência da Solução e Encargos da Contratada: A modelagem adotada prevê a prestação de serviço de alimentação coletiva em regime de **empreitada por preço unitário**, em que a contratada assume a responsabilidade integral pela provisão de todos os insumos e serviços acessórios necessários à execução finalística. Desta forma, compõem a estrutura de custos da futura contratada, sem ônus direto adicional para a Administração:

- Aquisição de gêneros alimentícios e matérias-primas;
- Fornecimento de materiais de higiene, limpeza e descartáveis;
- Mobilização de mão de obra especializada (técnica, operacional e administrativa);
- Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (cedidos ou próprios);
- Contratação de serviços de infraestrutura tecnológica (internet) e demais utilidades necessárias à operação.

Justifica-se a escolha pela empreitada por preço unitário:

- a) O modelo permite ajustes na quantidade de serviços ou materiais conforme necessidades do objeto contratado facilitando as alterações no escopo;
- b) O pagamento é realizado sobretudo, baseado em unidades de medidas e verificadas, o que pode facilitar o controle de custos e medições;
- c) Com preços unitários claros, há maior transparência nos custos para o contratante;
- d) As incertezas quanto ao volume exato de serviços executados podem se beneficiar deste modelo, pois o pagamento reflete o trabalho efetivamente realizado;
- e) Permite ao contratante ter um melhor controle sobre os custos, pagando apenas pelo que foi realizado, já que vem de dotação orçamentária da `Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);
- f) Para o objeto contratado, pode facilitar a orçamentação com base em unidades específicas.

Independência Contratual: Ressalta-se que a UFJ manterá exclusivamente o papel de fiscalização e gestão do contrato principal, não havendo dependência de outros processos licitatórios simultâneos para que a solução ora pretendida produza os efeitos desejados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação fundamenta-se na **Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024**, que institui a **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**. O objeto visa garantir a permanência e a diplomação de estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, matriculados em cursos de graduação presencial e, subsidiariamente, na pós-graduação *stricto sensu*, observada a disponibilidade de dotação orçamentária específica.

A execução do serviço de alimentação coletiva é instrumento essencial para:

- Viabilizar a igualdade de oportunidades entre os discentes;
- Contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico;
- Mitigar indicadores de repetência e evasão escolar por meio da garantia de segurança alimentar.

Integração com o Plano de Gestão da UFJ (2024-2027): A contratação **vai ao encontro** das diretrizes estabelecidas no Plano de Gestão da Universidade Federal de Jataí, contribuindo diretamente para a consecução das seguintes metas estratégicas:

1. **Plano de Contingência:** Estabelecer mecanismos de solução emergencial para assegurar a continuidade do serviço em cenários de rescisão contratual;
2. **Ampliação do Atendimento:** Fomentar estratégias para a expansão do quantitativo de refeições diárias oferecidas aos estudantes assistidos;
3. **Segurança Alimentar e Nutricional:** Implementar política institucional de segurança alimentar por meio de ações intersetoriais e participativas;
4. **Promoção da Saúde:** Garantir o fornecimento de alimentação balanceada e adequada à comunidade universitária.

Planejamento Institucional: Em estrita observância ao **Decreto nº 10.947/2022**, a solução ora pretendida encontra-se devidamente registrada no **Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026** da UFJ, assegurando o alinhamento entre o planejamento logístico e as metas orçamentárias da instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente solução visa à consecução dos seguintes objetivos estratégicos e operacionais:

Atendimento Público e Social

- **Abrangência:** Prestar serviços de alimentação coletiva à comunidade da UFJ, composta por discentes, servidores (docentes e técnico-administrativos), terceirizados, estagiários e visitantes, além de situações excepcionais previamente autorizadas pela Administração.
- **Assistência Estudantil:** Viabilizar e ampliar as condições de permanência dos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em estrita observância à Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Promoção da Saúde e Segurança Alimentar

- **Diretrizes Nutricionais:** Estabelecer parâmetros alimentares para a comunidade acadêmica, focados na prevenção e no controle de distúrbios nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).
- **Práticas Saudáveis:** Fomentar ações educativas e o incentivo ao consumo de alimentos regionais, in natura ou minimamente processados (frutas, legumes e verduras), alinhando-se à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde da OMS.
- **Qualidade e Segurança:** Garantir o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) nutricionalmente equilibradas, com rigoroso controle higiênico-sanitário e a preços acessíveis.

Integração Acadêmica e Eficiência

- **Ensino, Pesquisa e Extensão:** Apoiar a implementação de programas de qualidade e segurança alimentar que sirvam de campo para atividades acadêmicas e científicas da instituição.

- **Economicidade:** Assegurar, mediante a contratação de empresa especializada, a eficiência operacional e o uso racional dos recursos financeiros e materiais da União, garantindo a melhor relação custo-benefício.

13. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do objeto, por envolver o consumo intensivo de recursos naturais e a geração de resíduos, sujeita-se ao cumprimento de diretrizes de mitigação de impactos ambientais, em consonância com o Art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

A Contratada assumirá a responsabilidade integral pelo custeio e gestão do consumo de água, gás liquefeito de petróleo (GLP) e energia elétrica. É obrigatória a apresentação de um **Plano de Gestão de Sustentabilidade**, detalhando as medidas de controle e monitoramento voltadas ao uso racional de insumos e à eficiência energética nas instalações do Restaurante Universitário.

Com o fito de minimizar a carga poluidora e o volume de rejeitos, a prestação do serviço deverá observar os seguintes critérios:

- **Priorização de Utensílios Reutilizáveis:** O preparo e o serviço das refeições devem priorizar o uso de utensílios permanentes (pratos, talheres e copos), sendo a utilização de descartáveis restrita a situações excepcionais, tecnicamente justificadas e previamente autorizadas pela Fiscalização.
- **Monitoramento do Desperdício:** Implementação de indicadores de "resto-ingestão" e "sobras limpas" para monitorar o desperdício de alimentos, com relatórios mensais à Fiscalização Técnica.
- **Logística Reversa e Compostagem:** Promoção da compostagem de resíduos orgânicos ou sua destinação para alimentação animal/adubação (observada a legislação sanitária), além da rigorosa segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada de resíduos recicláveis e não recicláveis, conforme a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**.

14. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento, declara viável.

14.1. Justificativa da Viabilidade

Com fulcro nos estudos técnicos preliminares realizados, conclui-se que a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação coletiva, sob o regime de **execução indireta e contínua**, configura-se como a solução técnico-assistencial que melhor atende ao interesse público e aos princípios da eficiência e economicidade.

A viabilidade da solução sustenta-se na otimização da prestação dos serviços, permitindo que a Universidade Federal de Jataí (UFJ) concentre seus esforços em suas atividades-fim (ensino, pesquisa e extensão), enquanto transfere a gestão operacional e os riscos inerentes à produção de refeições ao setor privado, tecnicamente aparelhado para tal fim.

A solução proposta demonstra plena convergência com os seguintes instrumentos de governança:

- **Lei nº 14.914/2024:** Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

- **Plano de Gestão da UFJ (2024-2027):** Cumprimento das metas de segurança alimentar e permanência estudantil;
- **Plano de Contratações Anual (PCA 2026):** Em conformidade com o Decreto nº 10.947/2022.

Diante do robusto nexos causal entre a necessidade administrativa e a solução delineada, e restando comprovada a inexistência de prejuízo ao erário ou à ordem jurídica, **declara-se a viabilidade técnica, econômica e jurídica** da presente contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito para as etapas de elaboração dos demais instrumentos inerentes à contratação.

15. Das Lições Aprendidas

A tabela abaixo apresenta resumidamente o destaque de qualidade no controle a partir da construção da matriz de risco 2026 que está em anexo ao final do presente documento.

Os "Planos de Contingência" citados na matriz de riscos devem ser acionados ao primeiro sinal de alerta.

A equipe passou a exigir detalhamento rigoroso das exigências sanitárias e especificações técnicas precisas para evitar a execução incompleta. Foi inserido o item 12 no Termo de Referência que trata de rescisão unilateral e imediata do contrato, nos termos do Art. 137, inciso II, combinado com o Art. 138, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, na ocorrência de quaisquer das seguintes situações: (a) reiteração de faltas graves que comprometam a segurança alimentar e a integridade da saúde dos usuários; ou (b) o registro de 3 (três) reincidências de desempenho insatisfatório, caracterizado por Índice de Medição de Resultado (IMR) inferior a 70% (setenta por cento), dentro de um período móvel de 6 (seis) meses.

As matrizes indicam que a UFJ aprendeu que **preço baixo não é vantagem se o risco de execução for alto**. A principal lição aprendida foi a necessidade de **previsibilidade operacional**

Tabela 5 - Análise comparativa das matrizes de risco 2025 e 2026.

Aspecto	Matriz Anterior (2025)	Matriz Atual (2026)	Status
Complexidade	Baixa/Genérica	Alta/Específica	Melhoria
Histórico	Irrelevante	Baseado na falha dos Contratos 118 e 119	Evolução
Foco	Cumprimento de prazos	Sustentabilidade financeira e técnica	Maturidade

Fiscalização	Conferência documental	Monitoramento de performance e riscos	Rigor
---------------------	------------------------	---------------------------------------	-------

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.

Documento assinado digitalmente
 **CECILIA DE CASTRO BOLINA**
 Data: 11/05/2026 13:00:50-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **MARCOS PAULO PEREIRA FAGUNDES**
 Data: 11/05/2026 15:30:30-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **LERUAMA PENA LEAL**
 Data: 12/05/2026 11:29:33-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Informações básicas

Número da Pesquisa

8/2026

UASG

156678

Status

Rascunho

Editado por

CECILIA DE CASTRO BOLINA

Título: Relatório de Cotação RU 2026

Observações: Item 1 refere-se as grandes refeições (almoço/jantar); Item 2 refere-se as pequenas refeições (café da manhã). E apresenta-se por fim, na nota técnica uma análise crítica a partir dos preços encaminhados pelas empresas, portal de pesquisa de preços e correção de contratos anteriores com IGP-M e IPCA.

Total de itens cotados: 2**Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 4.300.495,2972

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
15210 - Cantina / bar / lanchonete / refeição rápida / restaurante	UNIDADE	158916
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 16,2700	R\$ 19,1667	R\$ 18,7918
Coeficiente de Variação: 14,2205%		
Desvio Padrão: 2,7256		
Maior Preço: R\$ 24,3800		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses**Modalidade(s):** Pregão**Esfera:** Federal

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
----	--------	------	------------	---------	----------------	------	--------

1	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - Compras.gov.br	5000	UNIDADE	R\$ 20,7000	18/03/2026	Sim
---	---	--	------	---------	-------------	------------	-----

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15302805900082026	18/03/2026	2	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para coletividades sadias, mediante montagem e administração da Lanchonete Universitária e operação do Restaurante Universitário (RU) no Campus Poços de Caldas da Universidade Federal de Alfenas, conforme descrição contida no Edital.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153028	SISPP	Pregão
Fornecedor			
ENGLOBALK COMERCIO E SERVICO LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			
Descrição Detalhada			
Almoço/Jantar			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
----	--------	------	------------	---------	----------------	------	--------

2	I	FUNDAção UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - Compras.gov.br	75000	UNIDADE	R\$ 16,2700	16/03/2026	Sim
---	---	---	-------	---------	-------------	------------	-----

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15435905900052026	16/03/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Pregão Eletronico para Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição , modalidade: preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário (RU) Unipampa- Alegrete/Rs, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154359	SISRP	Pregão
Fornecedor			
AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			
Descrição Detalhada			
Produção e Distribuição de Refeições (Almoço e Jantar) no Restaurante Universitário da Unipampa Campus Alegrete. A produção das refeições será centralizada, produzida integralmente nas dependências do Restaurante Universitário			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	INST. FED. DE EDUC., CIENC. E TEC. DO PARANÁ - Compras.gov.br	4000	UNIDADE	R\$ 24,3800	03/03/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15800905900012026	03/03/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches e serviços correlatos para atendimento às demandas institucionais no âmbito da Reitoria do IFPR

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158009	SISRP	Pregão

Fornecedor
PRATO NOBRE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item
Menor Preço

Descrição Detalhada
Coffee break intermediário (Curitiba e região)Porção para uma pessoa conformecardápio abaixo:Bebidas: Água Mineral com e sem Gás; Café; Leite quente; Chá de ervas e/ou frutas; Suco de frutas natural, sem açúcar. (a quantidade mínimapresta será de 100ml de cada por pessoa).Salgados: 1 mini sanduiche com 2 tipos de recheio; 2 salgados assados; 2 mini pães de queijo.Doces: 1 fatia de bolo; 1 opção de fruta; 1 mini torta integral ou 1 tartelete; 1 lua de mel sabor coco.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ - Compras.gov.br	148320	UNIDADE	R\$ 16,5000	24/02/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15871805900492025	24/02/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Concessão de uso onerosa de espaço físico e de equipamentos básicos do Restaurante Universitário da (Unifesspa), Unidade III, do Campus Marabá, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições dos tipos: padrão e vegetariana para coletividade sadia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidasno Edital e seus anexos
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158718	SISPP	Pregão
Fornecedor			
M & M SERVICOS E ALIMENTOS LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			

Descrição Detalhada

Concessão de uso onerosa de espaço físico e de equipamentos básicos do Restaurante Universitário da (Unifesspa), Unidade III, do Campus Marabá, incluindo aoperacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições dos tipos: padrão e vegetariana para coletividade sadia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DO ESP.SANTO - Compras.gov.br	1	UNIDADE	R\$ 20,5835	19/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15888605900022025	19/01/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Concessão onerosade uso de espaço físico para instalação e exploração comercial de restaurante e cantina, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Ifes Campus Barra de São Francisco.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158886	SISPP	Pregão
Fornecedor			
LANCHONETE CARLITO'S LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Maior Desconto			
Descrição Detalhada			
Refeição padrão (Tipo "Prato Feito")			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
6	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO - Compras.gov.br	20000	UNIDADE	R\$ 20,9000	19/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15815405972002025	19/01/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista, a serem executados sem com regime de dedicação exclusiva de mão de obra conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158154	SISPP	Pregão
Fornecedor	SUZAN FOOD REFEICOES E ALIMENTOS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições comerciais individuais (almoço) com salada e sobremesa, incluindo o serviço de disponibilização das refeições em rechaud para os discentes. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
7	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS - Compras.gov.br	39600	UNIDADE	R\$ 17,0000	08/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15403905902972025	08/01/2026	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições, e exploração de serviço de cantina/lanchonete mediante concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico do restaurante e cantina do Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente - IEAA/UFAM.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154039	SISPP	Pregão
Fornecedor	TRISEVEN SERVICOS DE TERCEIRIZACAO LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
8	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS - Compras.gov.br	44880	UNIDADE	R\$ 17,0000	08/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15403905902972025	08/01/2026	2	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições, e exploração de serviço de cantina/lanchonete mediante concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico do restaurante e cantina do Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente - IEAA/UFAM.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154039	SISPP	Pregão
Fornecedor	TRISEVEN SERVICOS DE TERCEIRIZACAO LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item	Menor Preço		
Descrição Detalhada	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante		

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 2

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
5320 - Refeições industriais - preparo / distribuição	UNIDADE	90000
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 10,1300	R\$ 13,2273	R\$ 13,9400
		Coeficiente de Variação: 11,4385%
		Desvio Padrão: 1,5130
		Maior Preço: R\$ 15,2400
Método de cálculo adotado: Mediana		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses
Modalidade(s): Pregão
Esfera: Federal

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
----	--------	------	------------	---------	----------------	------	--------

1	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC E TEC. DO ACRE - Compras.gov.br	20000	UNIDADE	R\$ 13,4900	13/03/2026	Sim
---	---	---	-------	---------	-------------	------------	-----

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15815605900062025	13/03/2026	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Serviço de produção, fornecimento e distribuição de refeições prontas (lanches, almoço) para os alunos do IFAC.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158156	SISRP	Pregão
Fornecedor			
M. F. DA ROCHA PAIVA LTDA			
Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			
Descrição Detalhada			
Fornecimento de refeição tipo prato feito (PF), conforme cardápio descrito nosubitem 8.3, mediante concessão de espaço publico com área de 164,13m² para exploração da atividade econômica.			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
----	--------	------	------------	---------	----------------	------	--------

2	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	79800	UNIDADE	R\$ 14,0000	26/02/2026	Sim
---	---	--	-------	---------	-------------	------------	-----

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900012025	26/02/2026	11	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem executados com sem regime dededicação exclusiva de mão de obra, nos termos [A3]
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão
Fornecedor			
FULANO DE SAL COMERCIO DE PAES E ALIMENTOS PREPARADOS LTDA			
Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			
Descrição Detalhada			
Refeições Industriais - Preparo / Distribuição			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	58800	UNIDADE	R\$ 14,2000	26/02/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900012025	26/02/2026	7	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem executados com sem regime dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos [A3]
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão
Fornecedor	FULANO DE SAL COMERCIO DE PAES E ALIMENTOS PREPARADOS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item	Menor Preço		
Descrição Detalhada	Refeições Industriais - Preparo / Distribuição		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	393960	UNIDADE	R\$ 14,7000	26/02/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900012025	26/02/2026	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem executados com sem regime dededicação exclusiva de mão de obra, nos termos [A3]
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão
Fornecedor	FULANO DE SAL COMERCIO DE PAES E ALIMENTOS PREPARADOS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item	Menor Preço		
Descrição Detalhada	Refeições Industriais - Preparo / Distribuição		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	669480	UNIDADE	R\$ 15,2400	26/02/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900012025	26/02/2026	2	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem executados com sem regime dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos [A3]
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão
Fornecedor	FULANO DE SAL COMERCIO DE PAES E ALIMENTOS PREPARADOS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item	Menor Preço		
Descrição Detalhada	Refeições Industriais - Preparo / Distribuição		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
6	I	EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA - Compras.gov.br	19272	UNIDADE	R\$ 11,0000	24/02/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
13501205900032026	24/02/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Formação de Registro de Preços para a eventual prestação de serviço de fornecimento de café da manhã (kit desjejum) para empregados da Embrapa Semiárido em efetivo exercício e ocupantes dos cargos de assistente e técnico, em atividades de campo, manutenção e motorista.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	135012	SISRP	Pregão
Fornecedor	MARIA NICILEIDE DA S DIAS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item	Menor Preço		
Descrição Detalhada	Fornecimento de café da manhã (kit desjejum) para os empregados da Embrapa Semiárido.		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
7	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO MARANHAO - Compras.gov.br	120000	UNIDADE	R\$ 12,0000	09/02/2026	Sim
Id da Compra			Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra
15404105900212025			09/02/2026		3		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de preparo, fornecimento e distribuição de refeição no Restaurante Universitário e de mais unidades do Campus São Luís desta Universidade Federal do Maranhão.
Esfera			UASG		Forma		Modalidade
Federal			154041		SISRP		Pregão
Fornecedor			LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA				
Índice e Valor			Ata		Edital		Compra
-			Acesse a Ata		Acesse o Edital		Acesse a compra
Critério Julgamento Item			Menor Preço				

Descrição Detalhada

Serviços de preparo e fornecimento de lanches, nas instalações do Colégio Universitário - COLUN, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
8	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TEC. DO MARANHÃO - Compras.gov.br	28420	UNIDADE	R\$ 14,0000	06/02/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra	
15828405900012025		06/02/2026		1		Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitacao e a concessao de espaco do restaurante para prestacao do servico de fornecimentode refeicoes conforme condicoes, quantidades eeexigencias estabelecidas no Edital e seus anexos.	
Esfera		UASG		Forma		Modalidade	
Federal		158284		SISPP		Pregão	
Fornecedor		EXPRESSO SALADA LTDA					
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra	
-		-		Acesse o Edital		Acesse a compra	
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições (almoço) tipo prato feito para alunos do programa de alimentação estudantil.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
9	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	8000	UNIDADE	R\$ 10,1300	28/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900602025	28/01/2026	4	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários do Campus IV da Universidade Federal da Paraíba , UFPB, incluindo a concessão onerosa do uso de espaço público a serem executados com regime de dedicação nos termos da tabela.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão

Fornecedor
REFINE - REFEICOES INDUSTRIAIS ESPECIAIS LTDA

Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item
Menor Preço

Descrição Detalhada
Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
10	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - Compras.gov.br	96000	UNIDADE	R\$ 13,9400	28/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15306505900602025	28/01/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários do Campus IV da Universidade Federal da Paraíba , UFPB, incluindo a concessão onerosa do uso de espaço público a serem executados com regime de dedicação nos termos da tabela.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153065	SISRP	Pregão

Fornecedor
REFINE - REFEICOES INDUSTRIAIS ESPECIAIS LTDA

Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item
Menor Preço

Descrição Detalhada
Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
11	I	CENTRO FED.EDUC.TECN.CELSO SUCKOW DA FONSECA - Compras.gov. br	82000	UNIDADE	R\$ 12,8000	06/01/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15301005900492025	06/01/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches e almoço visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e aos demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153010	SISPP	Pregão
Fornecedor	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			
Descrição Detalhada			
Almoço (integralmente subsidiado pela contratante) Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Maracanã do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.			

Legenda:
▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

A pesquisa de preços iniciou-se pela análise de valores conforme índice IGP-M e IPCA para conhecimento de valor atualizado dos contratos nº 89 e 90/2025 (empresa VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA.) no Processo SEI nº 23854.006979/2025-41 em caráter emergencial que se encerra no dia 29/09/2026 que tem o preço médio de R\$ 19,78 para grandes refeições (almoço e jantar) e 9,78 para pequenas refeições (café da manhã), resultando respectivamente em valores de R\$ 19,88 e R\$ 9,83 considerando o índice de IGPM; Para o índice considerado de IPCA, resultaram em R\$ 20,38 e R\$ 10,08.

Para empresa anterior MR Comércio e Serviços Ltda. cujo contrato terminou por rescisão unilateral (Processo SEI nº 23854.005654/2023-89), o contrato foi realizado com R\$ 14,50 (almoço e jantar) e R\$ 5,00 (café da manhã) até o período de 15/09/2025. Ressalta-se que a empresa MR Comércio e Serviços Ltda., apresentou no período propostas com valores subestimados para as refeições que pode ter refletido na rescisão contratual, uma vez que preços mais baixos acarretam problemas potenciais de:

a) comprometimento da qualidade da comida e do serviço oferecido, afetando a satisfação dos usuários; b) Um preço subestimado levou a dificuldades financeiras para o restaurante, afetando sua capacidade de manter operações adequadas, pagar funcionários e adquirir insumos de qualidade; c) Preços muito baixos indicaram práticas comerciais questionáveis ou corte de custos em áreas críticas como segurança alimentar, higiene ou condições de trabalho; d) Compromissos com a qualidade dos alimentos por questões de custo poderiam ter afetado a saúde dos consumidores; e) Um restaurante universitário com problemas de qualidade devido a preços baixos pode afetar a reputação da instituição de ensino; f) Os preços subestimados pode limitar a capacidade de realizar melhorias, manutenção e investimentos necessários nas instalações e equipamentos.

No contrato nº 48/2024 (empresa Kadeas Restaurantes Ltda.) que se encerrou no dia 05 de maio de 2024 tinha preço médio de R\$ 17,50, resultando respectivamente em valores de R\$ 18,44 e R\$ 18,61 (índice IGP-M e IPCA) em 12/09/2025.

Para o segundo valor foi realizada pesquisa de preços pelo site: Compras.gov.br - Pesquisa de Preços, usando código do CASTER: 15210 - Cantina/bar/lanchonete/refeição rápida/restaurante (almoço e jantar) e 5320 - Refeições Industriais- preparo /distribuição que foram contratações realizadas nos últimos 12 meses, Unidade de fornecimento: refeição; Modalidade de compra: pregão e Esfera: Federal. resultando um valor médio de R\$ 19,17 e R\$ 13,23. Para a mediana foram encontrados valores de R\$ 18,79 e R\$ 13,94, respectivamente, grandes e pequenas refeições.

Para o terceiro valor foi realizada pesquisa de preços em três empresas que executam serviços cujos orçamentos resultaram em uma média de R\$ 27,20 para grandes refeições (almoço e jantar) e R\$ 16,10 pequenas refeições (café da manhã). Encontrou-se para a mediana os valores de R\$ 27,69 e R\$ 15,00, grandes e pequenas refeições. Ressalta-se que ao adotar a mediana como valor de referência tem-se uma metodologia que assegura razoabilidade, alinhamento ao mercado e segurança jurídica.

Em relação ao preço praticado atualmente pela empresa que está gerindo o contrato emergencial as propostas encaminhadas de orçamentos pelas C. Q. COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS E EVENTOS LTDA., MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA. e VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA., apresentaram 37,51% de aumento para grandes e 64,42% de pequenas refeições. Note que, embora o aumento em reais tenha sido maior nas grandes refeições, o **impacto proporcional** foi muito mais agressivo no café da manhã, que teve uma alta de quase **65%**. Considerando a mediana a diferença entre os orçamentos dos fornecedores para a empresa atual foram de 40% para grandes refeições e 53,37% para pequenas.

Comparativamente os preços médios apresentados pelas empresas (C. Q. COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS E EVENTOS LTDA., MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA. e VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA.) e o pesquisa de preços tem diferença para grandes refeições de 41,89% e 21,70% para pequenas. Considerando a mediana obteve-se valores de 47,37% para grandes e 7,60% para pequenas refeições, com coeficiente de variação de 33,31%. Assim nas **pequenas refeições**, o mercado orçado está muito próximo do painel de preços. Nas **grandes refeições**, há uma diferença significativa (+47,37%), o que sugere que os fornecedores orçados podem estar oferecendo um serviço diferenciado ou que o painel está desatualizado para essa categoria ou ainda as empresas fazem ajustes de suas propostas haja vista que os maiores volumes contratados são para essa categoria.

E com os índices corrigidos de IPCA para os valores do médios encaminhados pelas empresas os percentuais são, 33,46% e 59,72%. Ao compararmos os valores corrigidos pelo **IPCA** (que reflete a inflação oficial) com os orçamentos apresentados pelas **empresas**, conseguimos visualizar o quanto o preço de mercado está acima da correção monetária teórica. Ao considerar a mediana obteve-se os valores de 35,87% e 48,81%, respectivamente, grandes e pequenas refeições. A diferença de **48,81%** nas pequenas refeições sugere que a inflação real dos alimentos e serviços de alimentação no setor de fornecedores subiu muito acima do índice geral do IPCA para este período. Há uma distância considerável entre os valores de entrada (corrigidos) e os valores de saída (orçados), refletindo um mercado com preços muito heterogêneos ou uma mudança estrutural de custos que o índice inflacionário não captou totalmente.

Os resultados mostram que os valores médios praticados pelas empresas estão significativamente acima da simples correção inflacionária pelo IPCA. O destaque maior vai para as **pequenas refeições**, que apresentam uma variação de quase **60% acima do valor corrigido se considerando o valor médio**, indicando que outros fatores (como custo de insumos específicos, logística ou margem de lucro) estão pesando mais do que a inflação oficial acumulada para esse item.

Com os índices corrigidos de IPCA para os valores do contrato nº 89 e 90/2025 os percentuais são, 3,03% e 3,07%.

Por fim, o histórico da empresa MR Comércio demonstra que a busca pelo "menor preço absoluto" resultou em falha na prestação do serviço. Preços excessivamente baixos não são sustentáveis e geram custos processuais de rescisão e riscos à saúde estudantil.

As propostas das empresas atuais apresentam um aumento médio de **42,34%** (ponderado entre grandes e pequenas refeições) em relação ao IPCA. Isso indica que o mercado local ou o setor de alimentação coletiva está sofrendo pressões de custos que a inflação genérica não captura, ou que há uma margem de lucro elevada nas propostas.

Os preços propostos pelas empresas estão **superestimados** em relação aos índices oficiais (IPCA/IGP-M), praticado atualmente e para grandes refeições quanto ao painel Pesquisa de Preços Federal. Por fim, a adoção da mediana atende ao **Art. 6º da IN 65 /2021**, que prioriza a mediana sobre a média para evitar distorções por valores extremos.

Ressalta-se ainda que a diferença para grandes refeições apresentadas no painel pesquisa de preços pode ser em função do **Caderno de Encargos** (exigências de nutricionista) ser mais rigoroso do que as contratações que compõem a média do painel.

Conclui-se que a adoção da **mediana** como parâmetro de balizamento confere ao certame a necessária segurança jurídica, mitigando os riscos de seleção de propostas inexequíveis como observado no histórico da empresa MR Comércio e garantindo que o preço de referência reflita a realidade atual do mercado de alimentação coletiva, superando as limitações teóricas dos índices inflacionários genéricos (IPCA/IGP-M).

Relatório emitido em 03/05/2026 09:17

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 que corresponde 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.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- 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.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$