

Estudo Técnico Preliminar 220/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23104.025759/2024-18

2. Descrição da necessidade

Considerando a Lei n.º 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, bem como o **Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases)**, a contratação de serviço terceirizado para a prestação de serviços de alimentação, preparo e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar) se torna uma necessidade estratégica para garantir a eficiência e a qualidade da assistência aos nossos estudantes da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

A nova lei reforça o compromisso das instituições com a permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade social, garantindo-lhes as condições necessárias para sua formação acadêmica. Um dos pilares fundamentais desse suporte é o fornecimento de uma alimentação balanceada, acessível e de qualidade, o que impacta diretamente na capacidade de aprendizagem e na permanência dos alunos. A terceirização do serviço de alimentação permitirá à UFMS atender as diretrizes do PNAES, garantindo a oferta constante e eficiente de refeições saudáveis.

O **Pases** exige que as refeições oferecidas nas instituições de ensino superior sigam padrões nutricionais que promovam a saúde e o bem-estar dos estudantes. A terceirização desse serviço possibilitará a contratação de empresas especializadas, com nutricionistas e equipes treinadas, para assegurar que as refeições sejam elaboradas conforme as diretrizes de saúde pública e os critérios do programa, respeitando as especificidades regionais e as necessidades dos estudantes. Empresas especializadas em serviços de alimentação possuem maior especialização no planejamento, preparo e distribuição de refeições em grande escala, permitindo maior eficiência logística, controle de qualidade e gestão de insumos. A terceirização garantirá que as operações ocorram sem interrupções, com equipes dedicadas e treinadas para atender os estudantes nos horários estipulados, além de garantir a flexibilidade de ajuste de cardápios conforme a demanda estudantil.

Com o aumento do número de estudantes beneficiados pela assistência estudantil e o impacto direto de programas como o PNAES, há uma necessidade crescente de expandir a capacidade de atendimento dos refeitórios universitários. A terceirização facilita a rápida adaptação às novas demandas, oferecendo escalabilidade e flexibilidade no atendimento, sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar.

Ademais, a inclusão do café da manhã, que atualmente não é oferecido, é fundamental para o atendimento integral das necessidades alimentares dos estudantes. O fornecimento de café da manhã responde diretamente a uma lacuna nos serviços atuais e também está alinhado com as diretrizes do PNAES, que visam assegurar o bem-estar dos estudantes em vulnerabilidade. A oferta de uma refeição matinal balanceada é crucial para garantir que os alunos comecem o dia com a energia necessária para o desempenho acadêmico. Estudos mostram que o café da manhã contribui para a concentração, o foco e o rendimento escolar, sendo assim, sua inclusão atende à missão de oferecer suporte integral aos estudantes.

Vale destacar que a inclusão do café da manhã, é uma solução eficiente para suprir essa necessidade. As empresas especializadas possuem a estrutura e o conhecimento técnico para implementar rapidamente o serviço, com cardápios ajustados às especificações nutricionais e financeiras da UFMS. Essa inclusão pode ser adaptada ao cronograma de funcionamento já existente RU, otimizando recursos e garantindo um atendimento de qualidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis	Albert Schiaveto de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Conforme Art. 6º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022, o ETP deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação.

4.2. Detalhamento minucioso dos requisitos essenciais para a contratação, os quais se mostram necessários e suficientes para orientar a escolha da solução mais apropriada. Nesse contexto, são previstos critérios e práticas alinhados com os princípios da sustentabilidade, observando rigorosamente as leis ou regulamentações específicas vigentes. Adicionalmente, estabelecem-se padrões mínimos de qualidade e desempenho que se configuram como referências fundamentais para assegurar a excelência na execução do contrato, garantindo, assim, a plena satisfação das necessidades e expectativas estabelecidas pela Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

4.3. Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, e taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que incidam sobre o fornecimento.

4.4. Se a proposta da licitante estiver seriamente desequilibrada ou os preços inexequíveis, em relação à estimativa prévia de custo pela UFMS, esta poderá exigir que a licitante apresentasse um detalhamento dos preços ofertados, a fim de demonstrar a consistência dos preços em relação ao método e prazo propostos.

4.5. A presente contratação possui natureza continuada em razão de sua essencialidade. Trata-se de contratação de empresa para exploração dos serviços, cabendo a ela ofertar estrutura total para tal, inclusive colaboradores em quantidade suficiente para atender em pleno teor o objeto com devida qualidade.

4.6. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que a empresa a ser contratada deverá comprovar experiência no ramo por meio de documentos que atestem capacidade técnica.

4.7. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado respeitando o limite decenal na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8. Será exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, considerando a disponibilização de equipamentos, cedência onerosa do local de prestação de serviços e futuros consumos de água e energia elétrica, na forma do art. 98, da Lei 14.133/21.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.9. A futura contratada deverá apresentar à Comissão de Acompanhamento um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no Restaurante Universitário, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do Restaurante Universitário. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela CESSIONÁRIA, desde a geração até a disposição final, de acordo com as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las.

4.10. A futura contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e também o que estabelece o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

4.11. Conforme Art. 7º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022, o Estudo Técnico Preliminar deverá estar alinhado com o Plano de Contratações Anual e com o Plano Diretor de Logística Sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração.

4.12. Conforme é citado no Plano Diretor de Logística Sustentável: "a Nova Lei Geral de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133, de 1º de abril 2021) definiu o desenvolvimento nacional sustentável tanto como princípio a ser observado na aplicação da lei (art. 5º), quanto objetivo do processo licitatório (art. 11, inciso IV), dentre outros princípios e objetivos esculpidos no diploma normativo".

4.13. É de responsabilidade da empresa que for contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade. Devem ser observadas as obrigações durante o fornecimento e recolhimento dos produtos, assim como a conformidade com normas especiais de comercialização e licenciamento de atividades, como o registro no Cadastro Técnico Federal (CTF). Estes requisitos são estipulados pela legislação de regência, exemplificados nos artigos 66 e 67, IV, da Lei n. 14.133/2021.

4.14. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial - OBSERVAR O ENQUADRAMENTO DOS OBJETOS LICITADOS NO GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS. 6ª EDIÇÃO, disponibilizado no endereço: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>

REQUISITOS OBRIGATÓRIOS

4.15. Não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.15.1. SICAF;

4.15.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

4.15.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

4.15.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

4.15.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

4.15.6. A empresa contratada deverá apresentar documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista estabelecidos na minuta padrão da Advocacia-Geral da União, conforme art. 62, inciso I e IV da Lei 14.133/21 c/c art. 29 da IN /SEGES/MP nº 05/2017.

4.15.7. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.16. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede da contratada, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges /ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples.

4.17. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

4.18. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

4.19. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

4.20. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

4.21. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior

a um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.22. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

4.23. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

4.24. Para a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses, onde deverá ser comprovada a capacidade mínima de fornecimento de 50% (cinquenta) do objeto deste certame, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.25. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.26. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.27. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

4.27.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017; e/ou

4.27.2. Declaração emitida pelo licitante (é obrigatória) de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5 /2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão ou entidade.

5. Levantamento de Mercado

Conforme analisado pela unidade demandante, a contratação dos serviços objeto desta licitação é a única solução viável encontrada no mercado, sendo inclusive a escolhida por outros órgãos públicos conforme pesquisa de preços constantes no Anexo I e II.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Foi escolhida a solução de contratação integrada pelo fato dela ter se mostrado mais econômica e operacionalmente viável. Além de já ser uma contratação que vem demonstrando bons resultados no âmbito da UFMS, a escolha pelo modelo de fornecimento de refeições sem

dedicação exclusiva de mão de obra se mostra mais adequada a estrutura de gestão da UFMS. Desta forma, a continuidade dos serviços é garantida pela gestão de um único contrato, não sendo necessário a realização de outras contratações para aquisição dos insumos. Isto permite aproveitar a expertise de mercado dos potenciais fornecedores, que podem adquirir produtos em condições mais vantajosas por conta da economia de escala e vantagens comerciais dos fornecedores, benefícios estes que podem ser transferidos para a UFMS através da contratação da solução como um todo. Em relação ao fornecimento de auxílios alimentação, a escolha do modelo agora adotado tem o potencial de abranger mais acadêmicos, sendo que o benefício pode se estender para toda a comunidade acadêmica, ampliando o alcance das ações de Assistência Estudantil da UFMS.

6.2. A CONTRATADA deverá fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade universitária e visitantes da UFMS e será responsável pelos serviços no Restaurante Universitário da CONTRATANTE. O cardápio deverá ser planejado e executado conforme as diretrizes do Guia alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde vigente durante a execução do contrato.

6.3. Faz parte da responsabilidade da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Conselho de Classe de Nutrição, inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos biodegradáveis.

6.4. Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, o(s) nutricionista(s) deve(m) estar presente(s) para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada.

6.5. A solução contempla as principais refeições: café da manhã, almoço e jantar. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a ingestão alimentar média diária para um indivíduo adulto saudável, calculada através do valor energético total (VET), é estimada em cerca 2.300 calorias, correspondente ao gasto calórico do organismo no período de 24 horas. As diferentes instituições ligadas à saúde adotam esse parâmetro como referência para elaboração dos cardápios, que devem respeitar os percentuais definidos de macronutrientes, considerando que as proteínas de alto valor biológico devem compor todas as refeições na alimentação padrão, e na alimentação vegetariana contemplar alimentos complementares em aminoácidos limitantes garantindo assim teores adequados de aminoácidos essenciais e melhor biodisponibilidade dos mesmos. A quantidade de fibras deve contemplar de 70 a 75% das recomendações diárias para o indivíduo adulto (25 a 30 gramas/dia) distribuídas nas refeições contempladas no presente edital, garantindo a oferta de refeições equilibradas nutricionalmente, utilizando prioritariamente alimentos **in natura** e **minimamente processados** promovendo a manutenção, preservação e minimização de agravos à saúde dos comensais assistidos.

6.6. Serão de uso comum os alimentos **in natura** e alimentos industrializados **minimamente processados**. Os alimentos processados e ultraprocessados por terem adição de sal, gordura e açúcar, podem fazer parte do prato desde que em pequenas quantidades e como parte de uma refeição baseada em alimentos **in natura** e **minimamente processados**, devendo ser utilizados de maneira esporádica, se aprovado na avaliação de cardápios e fichas de preparação submetidos à análise. As refeições dos cardápios (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser elaboradas com produtos que possuam identificação da sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo. No ato do recebimento dos produtos (ato da entrega pelo fornecedor), a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos mesmos, bem como pela seleção quando se tratar de produtos hortifrutigranjeiros ou **in natura**, seguindo critérios pré-definidos em Manual de Boas Práticas e em Procedimento Operacional Padrão a serem elaborados pela CONTRATADA. Na inobservância de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro similar que atenda as

necessidades pré-estabelecidas. No caso de recorrências, a CONTRATADA fica obrigada a substituir o fornecedor em questão (importante que a CONTRATADA trabalhe com a “Formação de Fornecedores”, mantendo um elenco previamente selecionado de possíveis fornecedores qualificados à prestação do serviço nos diferentes tipos de matérias-primas, coibindo possíveis transtornos por eventuais desabastecimentos).

6.7. Os cardápios mensais do café da manhã, almoço e jantar devem ser encaminhados pela CONTRATADA via ofício à CONTRATANTE para avaliação pela equipe de acompanhamento por e-mail, com 30 (trinta) dias de antecedência de sua execução.

6.8. Os cardápios enviados deverão acompanhar anexo incluindo o valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídeos totais e gorduras saturados, fibra alimentar e sódio) de todas as preparações com base nas porções descritas no Termo de Referência, incluindo a lista de ingredientes das preparações e suas respectivas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), com o descritivo das técnicas de preparo utilizadas para ser feita a análise. Estas informações, incluindo registros fotográficos, deverão fazer parte do **Manual de Padronização de Preparações**.

6.9. O Manual de Padronização de Preparações será o objeto construído a partir das preparações que comporão os cardápios elaborados pela CONTRATADA, após sua submissão à análise, adequação e aprovação para execução pela nutricionista da Secretaria de Integração e Apoio Estudantil (SEINT), da Diretoria de Assuntos Estudantis (DIAES) da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES) .

6.10. A construção do **Manual de Padronização de Preparações**, visa o alcance de metas exitosas de satisfação da clientela assistida no RU, considerando uma ampla coletânea de caracteres elencados para a classificação desses alimentos/preparações/refeições que farão parte deste manual, envolvendo sua composição nutricional, resgate de memória afetiva, cultura alimentar tradicional e regional, biodisponibilidade de macro e micronutrientes além das prerrogativas da gastronomia que remetem ao prazer de sentar-se à mesa em boa companhia e apreciar uma comida gostosa. A padronização das preparações servidas utilizando a técnica de preparo adequada, a matéria-prima selecionada segundo a finalidade do preparo para despertar todas as percepções sensoriais e a apreciação dos caracteres organolépticos dos alimentos permitirá fidelizar nossa clientela pelo motivo certo. A padronização das preparações servidas no âmbito do RU deverá respeitar a tradicionalidade e regionalidade alimentar do território sul-mato-grossense, com alimentos-base da agricultura local e tradicionalmente inseridos na cultura alimentar.

6.11. A CONTRATANTE terá 10 (dez) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações com posterior devolução em até 10 (dez) dias para que a empresa faça o reenvio após as adequações solicitadas em parecer e encaminhe oficialmente o cardápio revisado para aprovação e posterior publicação no site da PROAES.

6.12. A empresa CONTRATADA deverá afixar diariamente na entrada do Restaurante Universitário, em local a ser definido pela CONTRATANTE, os cardápios do café da manhã, almoço e jantar, informando os valores dos nutrientes disponíveis nas porções (calorias, proteínas, carboidratos, teor de lipídeos total e saturado, fibras e sódio). Deverá a CONTRATADA realizar a exposição, em **display** de mesa em acrílico, dos cardápios do café da manhã/almoço/jantar, com a concomitante apresentação física/montagem do cardápio do dia/refeição com respectivas bandeirinhas (espetadas na porção de alimento) indicando a caloria de cada item que compõe cada uma das diferentes refeições (ressaltando que o cardápio do almoço será distinto do cardápio do jantar). Os alimentos dispostos no display devem ser representativos da porção padrão em consonância com os critérios de gramaturas e outros qualitativos estabelecidos no Termo de Referência.

6.13. A Comissão de Acompanhamento acompanhará a execução dos trabalhos no Restaurante Universitário verificando a qualidade do serviço prestado e dos alimentos servidos, condições de

limpeza e higienização do ambiente, mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios, disponibilidade dos alimentos previstos no cardápio e dos complementos, cumprimento do cardápio divulgado, tempo de espera em filas, qualidade no atendimento, cordialidade e empatia dos empregados, gerentes e proprietários da empresa CONTRATADA, entre outros itens, sempre baseada nas Boas Práticas de Produção e legislações pertinentes. A Comissão de Acompanhamento elaborará um Roteiro de Visita e Fiscalização para auxiliar a sua própria atuação e do Gestor do Contrato, que deverá receber uma cópia de todos os relatórios e relatará mensalmente ou sempre que julgar necessário, as atividades realizadas, situações e/ou fatos que julgar importantes.

6.14. O Gestor do Contrato poderá solicitar, mediante pedido expresso, realização de visitas à Comissão de Acompanhamento para averiguação de situações pontuais.

6.15. Café da manhã

6.15.1. O café da manhã deverá conter entre 250 e 400 calorias em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.300 (duas mil e trezentas) calorias por dia e cada refeição deverá corresponder a faixa de 15 - 20% (quinze a vinte por cento) do VET diário.

6.15.2. O café da manhã deverá conter:

6.15.2.1. Dois (2) tipos de bebidas quentes, o usuário deverá escolher uma opção do tipo 1 (café ou chá) e uma opção do tipo 2 (leite origem animal ou leite origem vegetal); Uma (1) porção de panificação, o usuário poderá optar pelas opções disponíveis; Um (1) tipo de gordura, o usuário poderá optar por origem animal ou origem vegetal; Dois (2) tipos de complemento, o usuário poderá escolher entre as opções do complemento 1 ou as opções do complemento 2 (conforme o cardápio); Uma (1) porção de fruta (segundo a época do ano) e; Achocolatado padrão/vegetariano estrito (conforme o cardápio), todos conforme descrito na Tabela 1 abaixo.

Tabela 1 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no café da manhã no restaurante universitário.

Preparação	Especificação - Tipo (conforme cardápio)	Gramatura - Porção (pronto para consumo)
Bebida quente tipo 1 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Café	180 ml
	Chá - variados	180 ml
Bebida quente tipo 2 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Leite de vaca integral	200 ml
	Leites vegetais variados	200ml
*Panificação (usuário)	Pão francês (diariamente , como opção vegetariana estrita)	1 unidade (50g cada)
	Pão francês integral , careca, milho, doce, pão de Forma artesanal, etc. (diariamente , como opção padrão e ovolactovegetariana)	1 unidade (50g cada)
	Bolos variados	1 unidade (70g cada)
	Tapioca simples, sem recheio	1 porção (50g cada)

escolhe entre as opções)	Cuscuz	1 porção (70g cada)
	Mingau (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200ml cada)
	Canjica (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Arroz doce (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Pão de queijo	1 porção (50g cada)
Gordura (usuário escolhe entre as opções)	Manteiga	15g
	Creme vegetal c/ no mínimo 80% de lipídio (vegetariano estrito)	15g
Complemento 1 (usuário escolhe uma opção) opção padrão /vegetariano	Frango desfiado, carne moída ou desfiada	50g
	Queijo Muçarela	40g (2 fatias)
	Queijo Minas	40g (1 pedaço médio)
	Ovos mexidos (diariamente)	50g
	Iogurte natural ou iogurte com adição de frutas c/ no máximo de 2 a 3 ingredientes (sem açúcar)	porção individual (1 unidade com, no mínimo, 90g)
Complemento 2 (usuário escolhe uma opção) opção vegetariano estrito	Pasta salgada (amendoim, requeijão de ervas, beterraba, guacamole, homus, lentilha, tahine, etc.)	50g
	Pasta doce (geleia amendoim, cacau, avelã, etc.) sem açúcar	50g
	Bebida láctea vegana sem açúcar	porção individual (1 unidade com no mínimo 90g)
Frutas (variar de acordo com sazonalidade)	Fruta da estação (inteira)	1 unidade com casca (gramatura mínima: 150g)
	Fruta fatias sem casca	1 unidade (gramatura mínima: 150g)
	Salada de frutas	150g
Achocolatado sem açúcar	Chocolate em pó solúvel (padrão/vegetariano estrito - mínimo 36% de cacau)	para 200 ml (20g)

6.15.3. Sobre as frutas

6.15.3.1. O peso considerado refere-se à parte comestível da fruta (polpa).

6.15.3.2. Frutas como abacaxi, melão, melancia, manga e mamão devem ser servidas sem casca, acondicionadas em embalagens biodegradáveis, assegurando padrões mínimos das boas práticas de manipulação dos alimentos.

6.15.3.3. Laranja só poderá ser distribuída na forma inteira sem casca e/ou picada (embalada e acondicionada em vasilhas biodegradáveis).

6.15.4. Observações

6.15.4.1. No item panificação, as **opções extras*** (bolos, tapioca, roscas húngara, mingau, canjica, arroz-doce e pão de queijo) deverão compor o cardápio, além dos pães, no mínimo, 1x/semana, dentro da quantidade de porções totais estabelecidas para o item e 2x/mês: (pão de batata, de milho, de abóbora, pão de forma, pão doce ou careca);

6.15.4.2. Se o leite for do tipo pasteurizado, deverá ser fervido;

6.15.4.3. Complementos: Oferecer opção padrão e vegetariana estrita;

6.15.4.4. Os iogurtes integral e com sabor devem ter no máximo 2-3 ingredientes na composição;

6.15.4.5. Se necessário, servir leite vegetal sem adição de vitamina D;

6.15.4.6. Deverá ser oferecida a opção de leite frio e esse deverá ser do tipo UHT ou pasteurizado fervido e resfriado;

6.15.4.7. Os líquidos deverão ser preparados sem adição de açúcar e deverão ser disponibilizados açúcares e adoçante (à base de xilitol) na distribuição;

6.15.4.8. Deverá ser disponibilizada água em mesa de apoio para livre consumo;

6.15.4.9. No item complemento 1, as opções de frios e laticínios (presunto, mussarela, queijo Minas, queijo prato, ricota temperada) deverão compor o cardápio, no mínimo 2x/semana e ovos mexidos deverão compor o cardápio diariamente, já os produtos cárneos (frango desfiado, carne moída ou carne desfiada ao molho refogado) deverão ser contemplados no cardápio, no mínimo 1x/semana;

6.15.4.10. No item complemento 2, as opções de pastas salgadas e pastas doces deverão compor o cardápio diariamente, no mínimo 1 (um) tipo de cada, ou seja, 1 (uma) pasta doce e 1 (uma) pasta salgada.

6.15.4.11. No item complemento 1 e 2, o iogurte natural ou com adição de frutas e o iogurte vegano, deverão ter em sua composição, no máximo, de 2 (dois) a 3 (três) ingredientes, sem adição de açúcar, devendo ainda compor o cardápio 1x/semana outras bebidas lácteas (como coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas), e nas opções padrão vegetariana e vegetariana estrita 2x/mês, (com exceção de compostos lácteos que devem ser evitados).

6.15.4.12. Queijos devem ser fatiados, em fatiador de frios industrial e servidos em porções individuais de no mínimo 40g.

6.16. Almoço e Jantar

6.16.1. O almoço e jantar deverão conter de 700 (setecentas) a 900 (novecentas) calorias com a seguinte distribuição de macronutrientes: 55 a 65% de carboidratos, 12 a 20% de proteínas e 15 a 30% de lipídeos, dos quais, no máximo, 10% das gorduras totais podem ser compostas por gorduras saturadas. O quantitativo de fibras por refeição deve contemplar entre 7 a 10 gramas e o valor de sódio não deve ser superior a 1g.

6.16.2. Considerando que a mesma clientela se beneficiará das refeições servidas, é essencial que os cardápios do almoço e do jantar sejam distintos e sem repetição de preparações. Assim, no planejamento dos cardápios, não poderá apresentar repetições dos tipos de proteínas e das mesmas preparações servidas nas principais refeições (considerando almoço e jantar) no mesmo

dia e em dias subsequentes. Segundo os preceitos básicos da gastronomia, deve-se evitar a monotonia alimentar (uso dos mesmos ingredientes, matérias-primas ou preparações) e a monotonia de cor. Por exemplo, evitar uma predominância de cor no cardápio de uma mesma refeição, como um prato todo alaranjado ou amarelo: farofa de cenoura, abóbora refogada, frango empanado e de sobremesa curau. Deve-se ainda considerar a inclusão de preparações regionais de modo a respeitar a identidade e a cultura alimentar regional, como sopa paraguaia e arroz carreteiro.

6.16.3. O almoço e o jantar será composto por: saladas, prato principal (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), guarnição (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), prato base, sobremesa e complementos observando-se as seguintes características e frequências, como demonstrado no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.4. Saladas

6.16.4.1. Serão servidos 3 (três) tipos de saladas diariamente no almoço e no jantar. Serão compostas por verduras de folha cruas, legumes (diversificar entre cozidos e crus), e frutos; sendo observada a frequência de: 26x/mês folhas (um tipo de alface + um vegetal folhoso verde escuro), e 26x/mês legumes (mínimo de 02 tipos diferentes de Vegetal A e 02 tipos diferentes de Vegetal B, por refeição) e 26x/mês salada de tomate como ingrediente predominante ou exclusivo. Uma vez por semana será servido um tipo de salada elaborada (salpicão, tabule, caponata) em substituição a salada composta por legumes. Todos componentes podem ser distribuídos em apresentação individual ou não, sem com isso caracterizar uma salada composta. Vide Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.4.2. A apresentação das saladas deve ser composta por legumes e vegetais folhosos cozidos e crus, ficando proibida a apresentação com uma única forma de preparo, por exemplo: a cenoura pode ser apresentada crua ralada ou cozida; o repolho pode compor a salada na forma repolho cru ou conserva de repolho ou ainda numa salada composta, adicionado de maionese e fruta, por ex.: repolho verde, abacaxi e maionese).

6.16.4.3. A proporção dos ingredientes nas saladas compostas será avaliada pela CONTRATANTE mediante a apresentação das fichas técnicas e análise sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20g de parte comestível da fruta.

6.16.4.4. Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras conservas deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: salada de cenoura e vagem cozidas deve conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

6.16.5. Prato Principal

6.16.5.1. Carnes bovinas, suínas, aves, peixes e embutidos, não sendo permitida a mesma forma de preparo dos itens na semana, sendo observada a frequência de 26x/mês: carnes bovinas - 11x/mês (4x/mês bife, 4x/mês cubos ou iscas, 3x/mês carne moída); aves - 8x/mês (4x/mês coxa com sobrecoxa ou sobrecoxa, 4x/mês filé de peito de frango); peixes - 2x/mês; suínos - 3x/mês; linguças - 2x/mês.

6.16.5.2. Ovos são permitidos apenas como complemento da preparação de carnes, não sendo permitido servir apenas preparações à base de ovos ou linguças. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes. Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão ilustrados no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.6. Opção vegetariana

6.16.6.1. Preparações à base de soja em grão e proteína texturizada (estrogonofe, carne de soja, escondidinho, torta salgada, quibe assado, almôndegas, refogados com vegetais), preparações à base de leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico (hambúrgueres, croquetes, almôndegas, quibe) e preparações à base de legumes (massas com legumes: macarrão com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes), sendo observada a frequência de: 26x/mês (10x/mês à base de soja, 8x/mês à base de leguminosas e 8x/mês à base de legumes ou vegetais);

6.16.6.2. Ovos e queijos serão considerados como complementos das porções proteicas das preparações, não sendo permitido servir exclusivamente preparações à base de ovos e queijos. Sempre que se forem inclusos ingredientes de origem animal na porção proteica vegetariana deverá ser disponibilizada preparação opcional estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Ver frequência de composição de cardápio vegetariano no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.7. Guarnições

6.16.7.1. Preferencialmente legumes e verduras refogados, assados, grelhados ou cozidos (apresentação simples ou na composição de outra preparação), sempre preferindo opções com índice glicêmico-IG e a carga glicêmica-CG mais baixos; além de farofas, purês e massas, sendo observada a frequência de: 14x/mês legumes ou verduras, 4x/mês farofa ou purê ou creme ou soufflé, 2x/mês polenta ou cuscuz ou pirão, 2x/mês tubérculos e 4x/mês massas ou tortas; todos à base de alimentos in natura e minimamente processados.

6.16.7.2. Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Vide Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.8. Prato Base

6.16.8.1. Arroz branco, arroz integral e feijão, sendo observada a frequência de 26x/mês cada prato base. De acordo com cardápio, poderão ser servidas preparações alternativas elaboradas dos pratos base padrão, como por ex: arroz carreteiro, galinhada, risoto; e vegetariano como arroz de forno (acrescido de um ou mais vegetais), como também feijoada e outros da culinária tradicional e regional.

6.16.9. Sobremesa

6.16.9.1. Será obrigatoriamente frutas in natura, como: laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, abacaxi ou frutas da estação, sendo observada a frequência de 26x/mês.

6.16.9.2. Fica proibida a oferta de doces, mesmo que concomitante à oferta de frutas, com exceção de datas comemorativas (Páscoa, Dia das Mães, Corpus Christi, Festa Junina, Dia dos Pais, Primavera, Independência do Brasil, Nossa Sra Apd^a, Proclamação da República, início ou encerramento do semestre, entre outros), quando será disponibilizada alternativa à sobremesa do cardápio que deverá ser um doce, permanecendo a proibição do uso de ultraprocessados.

6.16.9.3. A Contratada deverá encaminhar a sugestão de sobremesa para compor o cardápio nas datas comemorativas para avaliação e aprovação da Contratante.

6.16.9.4. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, pavês, entre outras), devem ser planejadas de acordo com datas comemorativas e encaminhadas à contratante para aprovação, após degustação.

6.16.9.5. Deve ser acompanhada das fichas técnicas, com informação da porção padrão. Aos usuários do Restaurante Universitário deve ser garantida a opção de fruta quando o mesmo não optar pelo doce;

6.16.9.1. A porção da sobremesa deve respeitar a gramatura mínima de 150g.

6.16.10. Água filtrada

6.16.10.1. Disponível à vontade, sendo proibida a oferta incluída nas refeições de suco artificial e bebidas adoçadas (com açúcar e edulcorantes);

6.16.11. Complementos

6.16.11.1. Cada refeição deverá ser acompanhada de, no mínimo, (um) 1 guardanapo de papel não reciclado, azeite de oliva extra virgem (com acidez máxima menor que 0,5), vinagre de vinho tinto ou vinho de fruta, (uma) 1 opção de molho para salada, sal em sachês de 1g, palito de madeira embalado individualmente, e talheres embalados individualmente (garfo, faca e, quando necessário, colher), a serem utilizados pelo comensal.

6.16.12. Condimentos

6.16.12.1. Será utilizado basicamente temperos naturais, frescos ou minimamente processados, sendo permitido o uso racional de processados como extrato ou molho de tomate em conserva ou enlatados;

6.16.12.2. É proibido o uso de ultraprocessados como caldos de carne, de legumes ou frango e outros similares contendo substâncias prejudiciais à saúde como glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição, no preparo dos alimentos.

6.16.12.3. Molhos prontos, como shoyo, **barbecue**, catchup, mostarda e molho de pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pela Contratante, e devem sempre que possível serem ofertados em porções que induzam a parcimônia do usuário, como embalagens individuais ou embalagem em tamanhos grandes em apenas um ponto do restaurante. Os produtos sempre deverão ser disponibilizados em suas embalagens originais garantindo a segurança e procedência do produto.

6.16.12.4. No cotidiano das etapas de pré-preparo e preparo será utilizado basicamente: alho, tomate, cebola, pimenta, pimentão, cheiro-verde, limão (**in natura**), temperos desidratados como orégano, páprica, açafrão, tomilho, **lemon pepper**, alecrim, especiarias como canela (pó e rama), cravo-da-índia, noz-moscada, sementes de linhaça, de gergelim, de chia, vegetais desidratados para o preparo de chás sob infusão ou decocção como erva-doce, cidreira, hibisco, chá-mate, capim-limão, limão-siciliano, cravo da Índia, anis-estrelado, chá-preto, chá-verde, chá branco e alecrim. No preparo dos alimentos é obrigatória a aplicação correta das técnicas dietéticas da culinária e gastronomia, preservando as características da preparação conforme o cardápio.

6.16.13. Porções

6.16.13.1. É obrigatória a disponibilização de balanças ao lado das estações onde os alimentos serão servidos, em número suficiente para que o comensal possa pesar e conferir o peso do alimento servido, sem a obstrução do fluxo da distribuição;

6.16.13.2. Os itens prato base, guarnição, salada e complemento serão servidos pelos próprios usuários, ficando estes à vontade para repetir tais itens;

6.16.13.3. A sobremesa e a guarnição poderá ser servida por colaborador da empresa Contratada.

6.16.13.4. A porção do prato principal (opções proteica padrão, vegetariana e ovolactovegetariana) poderá ser servido à parte em recipiente definido previamente, porcionada por colaborador da empresa Contratada de acordo com Tabela 2 abaixo (gramaturas padronizadas conforme a composição nutricional dos alimentos e Manual de Padronização de Preparações);

6.16.13.5. Os alimentos prontos deverão ser fornecidos aos usuários do Restaurante Universitário em porções que atendam, no mínimo, as gramaturas estabelecidas na Tabela 2, conforme as características da matéria-prima utilizada e a técnica de preparo adequada.

Tabela 2 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no almoço e no jantar no restaurante universitário.

Preparação	Gramatura - Porção (pronto para consumo)	Sugestões	Composição do Cardápio
Salada: 3 opções diferentes	Folhas cruas (40g)	Alface, couve, espinafre, agrião, rúcula, repolho	<p>Tipos de saladas:</p> <p>* Pode haver acréscimo de frutas secas, grãos, sementes, dentre outros.</p> <p>1. Pelo menos um tipo de alface com outro folhoso escuro e tomate (cortes diversos);</p> <p>2. Pelo menos dois tipos de hortaliças ou outro vegetal servidos crus e cozidos (conforme cardápio), por exemplo: mínimo 2 (dois) vegetais tipo A e 2 (dois) vegetais tipo B;</p> <p>3. Pelo menos um tipo de salada elaborada: maionese, salpicão, tabule, macarrão, grãos, sementes, frutas, oleaginosas, etc.</p> <p>*Servir uma opção de molho para salada (diariamente).</p>
	Legumes crus (50g)	Cenoura, beterraba, pepino, rabanete, tomate	
	Legumes cozidos (80g)	Beterraba, chuchu, cenoura, couve-flor, quiabo	
	Saladas elaboradas (100g)	Salpicão, caponata, tabule, sunomono	
	Bovina:		<p>Carne bovina fresca ou resfriada (Acém, paleta, músculo, peixinho, patinho, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto), carne suína, aves ou peixes, inclusive hambúrguer e almôndega (refogados, grelhados ou assados).</p>
	2 unidades grandes = 180g	Almôndega ao molho	
	2 unidades grandes = 180g	Bolinho de carne (kibe, croquete)	
	2 ½ colh. arroz cheias	Carne moída refogada	

Prato Proteico Padrão	=180g		Informação técnica geral: 1. sem osso e sem molho: 180g 2. sem osso e com molho: 200g 3. com osso e sem molho: 250g 4. com osso e com molho: 280g *considerar os acréscimos na gramatura final da porção em caso de preparações elaboradas (ex: empanados e à rolê e assemelhados) .
	1 concha média = 180g	Isca/cubo de carne ao molho	
	1 concha média = 180g	Strogonoff de carne	
	1 concha média = 180g	Carne de panela	
	1 concha média = 180g	Picadinho	
	1 unidade grande (180g)	Bife grelhado/frito	
	1 unidade grande (180g)	Bife à milanesa*	
	1 unidade grande (180g)	Bifê à rolê*	
	Aves:		
	2 unidades pequenas = 180g	Filé de peito/sassami grelhado	Fresco/resfriado (Filés/cortes de peito, coxa c/sobrecoxa, sobrecoxa, coxinha da asa). Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 250g 2. com osso e com molho: 300g
	1 unidade grande = 300g	Coxa assada/frita/cozida	
	1 unidade grande = 250g	Sobrecoxa assada/frita/cozida	
	Porção c/ 6 unidades = 250g	Coxa da asa assada/ao molho	
	Suína:		
	2 unidades médias = 180 a 200g	Bisteca grelhada	Bisteca, lombo, paleta. Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 200g 2. com osso e sem molho: 220g
	1 fatia média = 180 a 220g	Lombo cozido/assado	
	2 unidades médias = 180 a 200g	Paleta cozida/assada	
	Peixes:		
	1 filé grande = 220g	Posta ao molho/frita	Pescada, tilápia, merluza, sardinha.
	1 filé grande =	Isca frita	

	220g		Informação técnica geral: 1. sem molho 220g 2. com molho 240g
	1 filé grande = 220g	Filé ao molho	
	1 concha grande = 220g	Filé frito ao molho	
	Feijoada:		
	250g = sendo 64% de carnes e 36% de feijão	Preparação à base de feijão preto e carnes salgadas e frescas, bovina, suína e embutidos, preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno e linguiça calabresa.	Paleta: 35g Charque: 35g Lombo suíno: 35g Costelinha suína defumada: 20g Bacon: 10g Linguiça calabresa: 25g
Prato misto:			
	250g = no mínimo 80% de proteína cozida	Preparação à base de legumes ou leguminosas e cereais e carnes salgadas, bovina, embutidos.	
Prato Proteico Vegetariano	2 unidades = 150g	Hambúrguer de legumes ou de soja ou de feijão ou de grão de bico.	1. Leguminosas: Feijões - tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco); Soja - grupo 1, classe amarela; Lentilha - tipo 1, classe graúda; Grão de Bico - tipo 1. 2. Quinoa - Proteína texturizada de soja/Grãos/Brotos /Leguminosas. 3. Massas/farinhas para Quibes /farinhas de castanhas e de Cereais para tortas proteicas (Quiches, Empadão, entre outros)/farinha de mandioca /farinha de trigo p/estrutura de base de outras preparações (molhos: branco ou Bechamel utilizados como base, por exemplo de Bobó, soufflés, Cremes e caldos, outros). 3. Sementes: chia, linhaça, gergelim, abóbora. 4. Vegetais: Cogumelo, Jaca. 5. Oleaginosas: Pastas de Amendoim, Tahine, Abacate, Côco, Azeite de Oliva extra virgem (acidez máxima: até 0,5).
	½ unidade = 150g	Abobrinha recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	½ unidade = 150g	Berinjela recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	4 col. de servir = 150g	Carne de soja acebolada.	
	150g	Estrogonofe de proteína texturizada de soja(PTS).	
	150g	Quibe de soja(PTS)/ Empadão.	
	150g	Strogonoff de Seitan (glúten do trigo).	

			*Ovolactovegetariano : Além dos anteriores, queijos, tofu, ovos, creme de leite com no mínimo 17% de lipídeo.
Guarnição	Legumes e Verduras (120g)	Souflé, assado, caponata, Farofas, refogado. Tortas, Purês, Polenta, Cuscuz, Pirão, Guisado.	Produtos hortifrutigranjeiros: mínimo de 30% provenientes da agricultura familiar (Legumes, verduras, tubérculos, frutos, crucíferos, outros). Farinha de mandioca torrada /crua; Farinha de milho/Flocos de milho; Farinha de trigo - Tipo 1 especial; Farinha de trigo - comum; Fubá de milho/Polentina /Milharina; Aveia em flocos (finos/médio) /Farinha de Aveia; Farinha de Castanhas, cereais e sementes (de coco, de arroz, de castanha do Pará, de castanha de caju, de linhaça, de gergelim).
	Massa Seca (120g)	Bolinho, croquete, quibe, pizzas, omeletes. Nhoque, lasanha, empadão, penne, talharim, espaguete, panqueca.	
Arroz	5 colh. de arroz cheias = 250g	Self service	Tipo 1 (longo e polido) e arroz integral.
Feijão cozido (50% de caldo)	2 conchas médias = 150g	Self service	Tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco).
Sobremesa	Fruta (150g)	unidade ou corte in natura	Utilizar preferencialmente a fruta da época (sazonalidade). * Quando sem casca, devem ser embaladas com material biodegradável transparente.
Azeite	4 ml	-	Sachê de azeite de oliva extra virgem (acidez máx.0,5) com 4 ml.
Sal	1g	-	Sachê: Refinado iodado com 1g.

Vinagre	4 ml	-	Sachê: de vinho tinto ou de maçã.
---------	------	---	-----------------------------------

* O molho caseiro para as saladas deve conter em sua composição ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas (suco), vinagre, azeite, mel, maionese e/ou outros condimentos sem adição de sal: volume mínimo de 25 ml.

6.15. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela Contratada será feita contemplando prioritariamente os produtores rurais da agricultura familiar e os oriundos de projetos da Contratante relacionados a sustentabilidade, trabalho e renda (quando por ela oferecidos), respeitadas sequencialmente as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores, sendo obrigatório a aquisição mínima de 30% (trinta por cento).

6.16. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP), conforme Portaria n.º 1.428/MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04, ao Procedimento Operacional Padronizado (POP), conforme a Resolução n.º 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde e a Portaria nº 46 de 10/02/1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde discorre sobre uso da ferramenta de controle sanitário APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, que deve ser implantada gradativamente, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato, cujas cópias deverão ser entregues à CONTRATANTE (Comissão de Acompanhamento) em até 30 dias úteis da abertura do Restaurante Universitário ao público.

6.17. O **Manual de Boas Práticas de Produção** (MBP) deverá ser submetido à Secretaria de Vigilância Sanitária do município de campo Grande ou do Estado de Mato Grosso do Sul pela CONTRATADA para aprovação (com o devido número de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA) e posterior apresentação e aceite pela CONTRATANTE (Comissão de Acompanhamento e/ou profissional responsável pela Fiscalização Técnica). Este documento somente será aceito pela CONTRATANTE após sua aprovação pela ANVISA, onde será creditado para seu uso como balizador do processo de fiscalização do cumprimento das obrigações firmadas no Termo de Referência, a partir de sua implantação. A cada etapa da implantação do Manual de Boas Práticas deve ser reportada à CONTRATANTE e a cada atualização o mesmo deve ser submetido à ANVISA para aprovação e atualização dos registros de acreditação de todos os procedimentos técnicos ali descrito.

6.18. A CONTRATADA deverá implantar as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional- PPHO , sendo este um requisito das Boas Práticas, considerados um ponto crítico no setor de alimentos, devendo manter os registros operacionais em “planilhas de monitoramento, rastreamento e verificação” devidamente assinados e datados pelo responsável técnico do estabelecimento, para a certificação e garantia de sua implementação pela comissão de fiscalização. De acordo com a portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998, do ministério da Agricultura e Abastecimento- MAPA, o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é uma ferramenta de Gestão de Qualidade e Segurança do Alimento, que identifica as falhas, avalia e controla os perigos e riscos do processo de transformação do alimento, impedindo que o produto não conforme chegue ao consumidor final.

6.19. A CONTRATADA poderá buscar junto às Empresas Juniores e Incubadora da CONTRATANTE, projetos para cumprimento ou adequação às condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

6.20. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão trabalhar uniformizados, utilizando equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho e aqueles que trabalham diretamente com o público deverão portar crachá de identificação, fornecidos pela CONTRATADA, gratuitamente.

6.21. Todos os funcionários da CONTRATADA devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7.

6.22. Será obrigatória a comercialização PARALELA de água, cafés, capuccinos, água de coco, sucos naturais, doces caseiros, biscoitos caseiros, salgados assados e lanches elaborados com alimentos **in natura** ou **minimamente processados**, com preços compatíveis com o mercado. Não se confunde tal exigência com instalação de lanchonete, de forma que o espaço de fornecimento é o respectivo Restaurante Universitário.

6.23. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios que em sua composição firam a descrição qualitativa de alimentação saudável, por caracterizar produto composto por quantidade significativa de açúcar, gordura e sódio. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios ultraprocessados, devido ao impacto direto à saúde, aumentando as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e Obesidade.

6.24. A contratada deverá apresentar a relação de equipamentos, utensílios, insumos, material de limpeza/higienização, gêneros alimentícios **in natura** e **minimamente processados**, de acordo com cardápio e elenco dos produtos disponibilizados no menu do serviço de comercialização paralela.

6.25. As fichas técnicas de preparo (FTP) de cada produto a ser comercializado como pequenas refeições ou lanches, deverão ser submetidas à apreciação da Secretaria de Espaços de Alimentação para análise técnica, sugestão de adequação e aprovação final para a comercialização efetiva, integrando o Manual de Padronização de Preparações.

6.26. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio com o elenco do menu oferecido e a precificação praticada em sua comercialização. Este deve conter o descritivo de todos os ingredientes que compõem cada lanche ofertado ou produto final elaborado. Cada produto ou receita elaborada deve apresentar etiqueta contendo relação de ingredientes, valor calórico, de macronutrientes, data de preparo e validade estimada com base no “tempo de prateleira”, instruções sobre conservação, preparo e uso, quando for o caso e número de registro na ANVISA.

6.27. É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, energéticos, artigos de tabacaria, medicamentos em geral, bilhetes lotéricos, jogos de azar, máquinas caça-níquel e substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei n.º 11.343, de 23 de agosto de 2006, e suas possíveis alterações).

6.28. Toda a legislação pertinente à ciência da nutrição e alimentação e à ANVISA, subsidiará a construção do Instrumento de Mensuração de Resultados (IMR) referentes à comercialização paralela e ao fornecimento das principais refeições, caracterizada pela venda de alimentação saudável na forma de pequenas refeições e/ou lanches e a fiscalização do cumprimento das tratativas pactuadas no Termo de Referência.

6.29. O membro da comunidade universitária que preferir trazer seu próprio alimento ou marmita e utilizar o refeitório do restaurante universitário para realizar suas refeições PODERÁ FAZE-LO, lembrando que a empresa fica desobrigada de oferecer bens como talheres, pratos ou guardanapos.

6.29.1. Para a Cidade Universitária, o refeitório 2 será utilizado para essa finalidade, sendo que os usuários não pagantes não terão acesso ao refeitório 1 (local em que estão os balcões com os

alimentos). O refeitório 2 também poderá ser utilizado pelos usuários com tickets, sendo que, uma vez acessado os balcões com os alimentos que são servidos e dirigindo-se ao refeitório 2, os mesmos não poderão retornar ao refeitório 1, ou seja, haverá um fluxo de mão única.

6.29.2. A Contratada poderá abordar em situações excepcionais de extrema lotação dos refeitórios 1 e 2, de forma polida e respeitosa, e pedir que quaisquer usuários, que tenham terminado sua refeição, cedam o lugar ou espaço para que outros usuários que estejam esperando façam sua refeição.

6.29.3. Fica da mesma forma estabelecido que nenhum acesso aos alimentos fornecidos e outros objetos deste contrato poderá ser usufruído pelo membro da comunidade universitária que não possuir o ticket de alimentação, neste contexto.

6.30. A Contratante ficará responsável pela disponibilização de aparelhos micro-ondas para que qualquer membro da comunidade universitária possa aquecer suas refeições, se assim desejarem, sendo que a **CONTRATADA deverá arcar com os custos do consumo de energia elétrica, higienização e inclusive manutenção dos micro-ondas** que serão disponibilizados no salão do restaurante universitário. **A manutenção técnica em eventual defeito/falha será de responsabilidade da CONTRATADA.**

6.31. Fica a CONTRATADA obrigada a guardar diariamente amostras de todos os pratos prontos elaborados no Restaurante Universitário, acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação, refeição e data de produção. Todos os alimentos prontos para consumo devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição e seguindo o método de coleta conforme preconizado pela Portaria do Centro de Vigilância de Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, de número 5, de 09 de abril de 2013:

6.31.1. Identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados, ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

6.31.2. Proceder à higienização das mãos;

6.31.3. Abrir a embalagem ou o saco sem o tocar internamente nem o soprar;

6.31.4. Colocar a amostra do alimento (mínimo de 200 gramas);

6.31.5. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

6.31.6. Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

6.31.6.1. Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

6.31.6.2. Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

6.32. Fica a CONTRATADA obrigada, a cada semestre, em datas definidas aleatoriamente escolhidas pela CONTRATANTE, por meio da fiscalização, realizar análise microbiológica de todos os alimentos prontos servidos no **buffet**, sendo que a CONTRATADA é obrigada a arcar com os custos das análises, que deverão ser realizadas em laboratório credenciado pela Vigilância Sanitária.

6.32.1. Adicionalmente, em caso de suspeitas de contaminação, fica a CONTRATADA obrigada a realizar as análises, ficando a esta o ônus de prova de que não ocorreu a contaminação alegada.

6.33. Fica a CONTRATADA obrigada a disponibilizar a venda de **tickets** por meio digital e presencial, ficando responsável pelo sistema de venda e respectiva segurança, permitindo que o usuário possa adquirir **tickets** previamente, em qualquer quantidade, tendo como critério técnico mínimo para disponibilização no sistema de venda de **tickets** para a necessidade mensal do comensal, que em tese, pode fazer todas as refeições no Restaurante Universitário.

6.34. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda, especialmente de produtos ultraprocessados, por parte da CONTRATADA, em áreas internas ou externas, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

6.35. Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, nas dependências internas do Restaurante Universitário, após a aprovação da CONTRATANTE, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante.

6.36. Durante os períodos de recesso acadêmico, em eventual greve ou em outra situação emergencial, a demanda de refeições servidas para os usuários tende a diminuir, razão pela qual deverão ser previstos os custos fixos equivalentes. Nestes períodos, os serviços terão continuidade, exceto sob comunicação expressa da CONTRATANTE.

6.37. Durante os períodos de recesso acadêmico e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições no Restaurante Universitário seja reduzida, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE, em até 70% (setenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, mediante análise do CONTRATANTE.

6.38. Para o cálculo de percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:

$$D = [1 - (R/M)] \times 100$$

Onde:

D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso/greve

R = nº refeições servidas no mês de recesso/greve

M = média de refeições servidas nos meses sem recesso/greve

6.39. Os horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, almoço e jantar no Restaurante Universitário deverão seguir a Tabela 5.

Tabela 3 - Horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, do almoço e do jantar no Restaurante Universitário.

Refeição	Horário de atendimento	Dias da semana
Café da manhã	6h30 às 9h	Segunda-feira a Sábado
Almoço	10h30 às 14h	Segunda-feira a Sábado
Jantar	17h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira

Comercialização Paralela	06h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira
Comercialização Paralela	06h30 às 14h	Sábados

Obs.: I - matutino: compreende as aulas realizadas no horário das 7h15 às 12h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 9h15 às 9h25;

II - vespertino: compreende as aulas realizadas no horário das 13h15 às 18h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 15h15 às 15h25; e

III - noturno: compreende as aulas realizadas no horário das 18h30 às 22h40, de segunda a sexta-feira com intervalo das 20h30 às 20h40, e aos sábados nos turnos matutino e vespertino.

IV - A comercialização paralela deverá ocorrer concomitante à distribuição das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) e deverá obedecer sistematicamente todos os preceitos que envolvem e/ou caracterizam a alimentação saudável.

6.40. Não será permitido atraso. Em caso de ocorrência, que implicará em infração, o horário de atendimento deve ser estendido pelo mesmo período do atraso. O horário de atendimento poderá ser alterado de acordo com determinação da CONTRATANTE e rotina do Câmpus. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 48h (quarenta e oito horas) para adequação à mudança.

6.41. A CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, número suficiente de empregados para executar adequadamente o preparo, fornecimento e a distribuição das refeições sem interrupções e atender os usuários do Restaurante Universitário com qualidade e rapidez, com fluxo adequado, para não ocorrer demora nas filas, incluída a venda **on-line** e antecipada de **tickets**.

6.42. A CONTRATADA deverá dimensionar adequadamente os seus recursos humanos por meio de parâmetros ou indicadores técnicos para planejar quantidade, sem perder o foco na qualidade dos serviços prestados, para atender ao número de usuários do Restaurante Universitário.

6.43. A CONTRATANTE poderá solicitar revisão do número de funcionários previsto no quadro de pessoal da CONTRATADA quando assim achar conveniente.

6.44. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, por excesso de usuários ou incidente que impeça a distribuição de alimento, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, comunicando de imediato ao Fiscal do Contrato. Em caso de problema com fornecedor, que impeça o preparo e distribuição de alimento previsto no cardápio, a solicitação de alteração deverá ser formalizada e devidamente justificada com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas) para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, para registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a CONTRATADA, a CONTRATANTE e a empresa fornecedora.

6.45. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

6.46. A CONTRATADA deverá disponibilizar número suficiente de utensílios, tais como pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em policloreto de vinila - PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis (vidro, cerâmica e/ou aço inoxidável) e materiais descartáveis (copos biodegradáveis, guardanapos e palitos de madeira) para atender os usuários.

6.47. As dimensões estabelecidas para os utensílios consideram preservar a possibilidade do usuário servir-se à vontade de acordo com sua necessidade dos itens prato base, salada e complemento, no almoço e jantar, bem como agilizar o fluxo e minimizar o trabalho do atendente, possibilitando servir um número menor de vezes para atingir a quantidade desejada no porcionamento durante a distribuição.

6.48. Os utensílios padrão para fornecimento de grandes refeições serão bandejas lisas de plástico com dimensões iguais ou superiores a 44x30cm (comprimento x largura) e pratos de porcelana com, no mínimo, 25cm de diâmetro; conchas de servir com capacidade mínima de 250g; colheres, garfos e facas em aço inox, copos ou canecas retornáveis em plástico livre de bisfenol A, com capacidade para 300mL. Adicionalmente, deverão ser disponibilizados guardanapos de papel não reciclado e luvas descartáveis e/ou álcool 70% para se servirem com padrão mínimo de biossegurança. Em casos excepcionais como endemias/pandemias, ofertar máscaras e luvas descartáveis para os usuários com as devidas orientações de uso.

6.49. Os utensílios, em geral, utilizados no Restaurante Universitário deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

6.50. Os talheres deverão ser disponibilizados e dispostos de forma que os usuários somente possam ter contato com a parte que compõe o seu cabo ou embalados individualmente, a fim de permitir a devida higiene.

6.51. A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus estudantes e outros eventuais beneficiários, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por sistema de informática desenvolvido pela UFMS.

6.52. A CONTRATANTE deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente, competindo à CONTRATADA a sua operação e fornecimento de relatório do fechamento diário e mensal do controle de refeições.

6.53. A CONTRATADA deverá disponibilizar material sobre alimentação adequada e saudável (Educação Alimentar e Nutricional para a comensalidade), podendo utilizar de parcerias de projetos e materiais disponibilizados pela CONTRATANTE.

6.54. Computadores para o funcionamento exclusivo do sistema de controle informatizado será disponibilizado pela CONTRATANTE. Caberá à CONTRATANTE a instalação e manutenção do sistema de controle informatizado, da rede de computadores e **internet** para atender o sistema de concessão de subsídios.

6.55. Demais equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, deverão ser fornecidos e instalados pela CONTRATADA. É de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à CONTRATADA a substituição imediata do item danificado.

6.56. A Contratante subsidiará refeições aos seus estudantes e outros eventuais beneficiários, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por sistema de informática desenvolvido pela UFMS.

6.57. Os usuários que eventualmente contarem com subsídio alimentício integral por parte da UFMS, não devem efetuar nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA.

6.57.1. Os usuários que receberem subsídio alimentício integral, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

6.58. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE, devem efetuar pagamento parcial da refeição à CONTRATADA.

6.58.1. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

6.59. Todas as refeições subsidiadas deverão ser registradas no sistema operacional de controle informatizado.

6.60. A CONTRATANTE fará a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA por meio de sistema próprio de controle. O sistema de controle informatizado só poderá operar em modo **off-line** nas hipóteses de falta de energia elétrica no RU ou falha nos sistemas de comunicação (**internet** e/ou rede) que não permitam que as operações ocorram **on-line**, devidamente informadas ao Fiscal Técnico. Em caso de operar em modo **off-line**, a CONTRATADA poderá utilizar de listas manuais disponibilizadas pela CONTRATANTE, para fornecimento de refeições.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7 - Dados estimados de quantidade por tipo de serviço.

LOTE I - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DE CAMPO GRANDE			
Item	Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	36989
		Almoço	174142
		Jantar	61649

LOTE II - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DE TRÊS LAGOAS			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1		Café da manhã	26.995

	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Almoço	102.330
		Jantar	44.992

LOTE III - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DO PANTANAL			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	17.002
		Almoço	30.519
		Jantar	28.336

LOTE IV -ESTIMATIVA DA QUANTIDADE - CAMPUS DE AQUIDAUANA			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	9.094
		Almoço	15.457
		Jantar	15.157

Informações sobre o cálculo da quantidade de refeições anual estimadas:

A tabela acima apresenta as estimativas de café da manhã, almoço e jantar, para 2025, considerando a metodologia descrita abaixo (aumento de 30% sobre as refeições de 2024 e estimativa para o café da manhã como sendo 60% do comercializado no jantar):

A seguir, apresenta-se a análise do comportamento histórico da comercialização de refeições subsidiadas nos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) ao longo dos últimos anos, projetando as estimativas para o ano de **2025**.

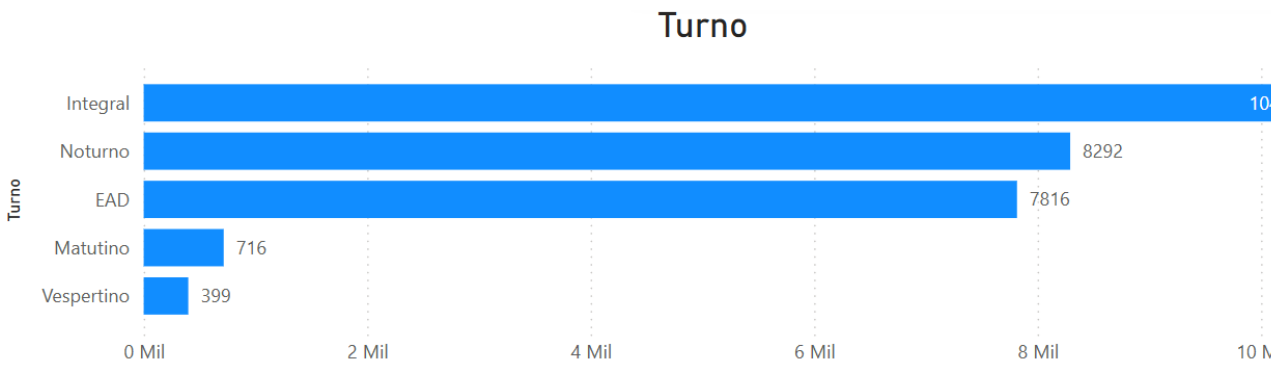
A análise abrange os campus de **Campo Grande**, **Três Lagoas (CPTL)**, **Pantanal - Corumbá (CPAN)** e **Aquidauana (CPAQ)**.

A projeção para 2025 foi feita com base nas tendências dos dados de **2023** e **2024** e inclui as refeições de **almoço e jantar**, além de projeções estimadas para o **café da manhã**, como elemento de inovação, até então não implementado na UFMS.

Sem perda de generalidade, este documento trata o termo "refeições" como sendo apenas aquelas comercializadas para estudantes em vulnerabilidade, ou seja, com subsídio da UFMS.

7.1 METODOLOGIA

- **Coleta de Dados Históricos:** Extração de dados de **comercialização de refeições subsidiadas** (almoço e jantar) nos anos de **2023** e **2024** para cada campus da UFMS.
- **Quantidade de Estudantes Matriculados em 2025.1:** Extração de dados dos sistemas acadêmicos da UFMS, e constam disponíveis no "Números UFMS" (numeros.ufms.br).
- **Estimativas de Refeições para 2025:** Aplicação de uma taxa de aumento de **30%** sobre os dados de **2024** para refletir o crescimento esperado para os próximos anos, tanto para **almoço** quanto para **jantar**, considerando ainda as possibilidades de criação de novas faixas de subsídios.
- **Estimativa para o Café da Manhã:** Como não há dados históricos para o café da manhã, por se tratar de elemento inovador inserido à pretensa contratação, estima-se como **60%** do quantitativo de refeições comercializadas no **jantar**. Como memória de cálculo, temos 11.171 estudantes matriculados em cursos de turno integral ou matutino, equivalente à cerca de **60%** dos 18.747 estudantes matriculados em cursos de turno integral ou noturno.



Fonte: Números UFMS (<https://numeros.ufms.br>) → link no SEI 5550936

- **Estimativa para Três Lagoas (CPTL):** Considerando aspectos que constam sigilosos no processo SEI nº 23104.003454/2025-36, os dados históricos de **Três Lagoas** serão apresentados mas não serão considerados para estimar 2025 e, dessa forma, a média entre os comportamentos de **Campo Grande** e **Corumbá** será utilizada para calcular as estimativas de refeições para este campus.

7.2 ANÁLISE DE DADOS

7.2.1 Estudantes de Graduação Matriculados em 2025.1

Campus	Estudantes
Campo Grande	10984

CPTL	2800
CPAN	1699
CPAQ	1218

Fonte: Números UFMS (<https://numeros.ufms.br>) → link no SEI 5550936

7.2.2. Dados de Comercialização de Refeições em 2023

EXECUTADO 2023			
Campus	Almoço 2023	Jantar 2023	Total 2023
Campo Grande	134315	44172	178487
CPTL	93842	74814	168656
CPAN	18429	16679	35108
CPAQ	2818	4178	6996

Fonte: Sistema Reggio (<https://reggio.ufms.br/reggio/>) → link no SEI 5550936

7.2.3. Dados de Comercialização de Refeições em 2024

EXECUTADO 2024			
Campus	Almoço 2024	Jantar 2024	Total 2024
Campo Grande	133955	47422	181377
CPTL	123938	102245	226183
CPAN	23476	21797	45273
CPAQ	11890	11659	23549

Fonte: Sistema Reggio (<https://reggio.ufms.br/reggio/>) → link no SEI 5550936

7.2.4. Crescimento Anual de Refeições Comercializadas

A taxa de crescimento na comercialização de refeições, considerando o histórico de 2023 à 2024, pode ser calculado com a seguinte fórmula:

$$\text{Crescimento} = \frac{\text{Total de 2024} - \text{Total de 2023}}{\text{Total de 2023}} \times 100$$

Campus	Taxa de Crescimento de Almoço	Taxa de Crescimento de Jantar
Campo Grande	-0.268% *	7.36%
CPTL	32.07%	36.67%
CPAN	27.39%	30.69%
CPAQ	321.93%	179.06%

* Campo Grande apresentou uma queda na comercialização de almoços entre 2023 e 2024.

Essa nova projeção visa alinhar o planejamento às reais demandas dos campus, evitando tanto superestimações, que poderiam atrair fornecedores despreparados, quanto subestimações, que poderiam causar dificuldades contratuais. Além disso, ela respeita as especificidades de cada campus, considerando o histórico de consumo e as novas ofertas, como o café da manhã, promovendo um serviço sustentável e eficiente nos Restaurantes Universitários da UFMS.

A presente contratação adotará como regime de execução de empreitada por preço unitário. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.131.795,16

PREÇO TOTAL POR LOTE

LOTE I - R\$ 3.520.323,80 (três milhões, quinhentos e vinte e três mil, trezentos e vinte e três reais e oitenta centavos).

LOTE II - R\$ 2.218.062,06 (dois milhões, duzentos e dezoito mil e sessenta e dois reais e seis centavos).

LOTE III - R\$ 915.833,46 (novecentos e quinze mil, oitocentos e trinta e três reais e quarenta e seis centavos).

LOTE IV - R\$ 477.575,84 (quatrocentos e setenta e sete mil, quinhentos e setenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos).

Informações sobre o Cálculo estão nos Anexos I, II, VIII e IX, totalizando o valor anual de R\$ 7.131.795,16 reais.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente licitação será realizada por LOTES, visando a necessidade de unificação dos itens "café da manhã", "almoço" e "jantar" em um único grupo para concretização de um único contrato, considerando os termos de logística e viabilidade tanto para a Administração quanto para os fornecedores. No mesmo sentido, os lotes foram separados por Câmpus, possibilitando a adjudicação por variados fornecedores conforme unidade de Restaurante Universitário da UFMS, proporcionando de forma mais abrangente a ampla concorrência. Ante o exposto, em busca da vantajosidade econômica para a Administração, a solução foi devidamente parcelada, atendendo ao disposto no artigo 40, inciso V, alínea 'b' e artigo 40, §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, que tratam dos aspectos a serem considerados na aplicação do princípio do parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. São contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto planejado:

10.1.1. Contrato nº 03/2019 - Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes com concessão onerosa do espaço público do Restaurante Universitário, situado na Cidade Universitária da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande – Mato Grosso do Sul.

10.1.2. Contrato nº 04/2019 - Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes, na Unidade II do Campus de Três Lagoas, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com área de 227,38 m², localizado na Unidade II do Campus de Três Lagoas, situado à Avenida Ranulpho Marques Leal nº 3.484, Três Lagoas – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.3. Contrato nº 11/2020 - Contratação de serviços de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus do Pantanal - Corumbá-MS, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público (Setor 21 - Bloco 52), situado na Avenida Rio Branco nº 1270, Bairro Universitário, Corumbá – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.4. Contrato nº 51/2022 - contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar) por meio da

operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda de créditos, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus Cidade Universitária, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, situado na Avenida Costa e Silva S/N, Bairro Pioneiros, Campo Grande – Mato Grosso do Sul, CEP: 79070-900, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.5. Contrato nº 65/2022 - contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda de créditos, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus de Aquidauana-MS, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, na situado na Rua Oscar Trindade de Barros, 740, Bairro: Serraria, Aquidauana – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está alinhada com o PDI/PPI UFMS 2025-2030, item 2.1.13. Política de Atendimento aos Estudantes e de Assistência Estudantil.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

12.1.1. Oferecimento de uma refeição de baixo custo de qualidade aos acadêmicos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, contribuindo com a manutenção desses estudantes na instituição até a conclusão do curso.

12.1.2. Em termos de economicidade, busca-se aproveitar a experiência de mercado dos licitantes, bem como ganhos de escala, tanto na aquisição de insumos e contratação de pessoal, quanto na gestão do restaurante universitário.

12.1.3. A eficácia é buscada através do fornecimento ininterrupto do serviço à comunidade acadêmica, evitando problemas de desabastecimento de insumos, tendo em vista que aquisição destes, bem como o preparo e o fornecimento ficarão a cargo da futura contratada.

12.1.4. A eficiência é almejada através de mais acadêmicos atendidos pela política de assistência estudantil. O modelo de contratação pretendido busca fornecer refeições tanto para os estudantes em condições de vulnerabilidade, os quais as refeições recebem subsídio maior da UFMS, bem como para os acadêmicos que não estão em situação vulnerável, que recebem um subsídio menor. O ganho de eficiência também se estende a comunidade acadêmica em geral, que terá a opção de uma refeição de qualidade de baixo custo.

12.1. Desta forma, a UFMS busca oferecer um melhor serviço à sociedade, contribuindo ainda mais na formação de novos profissionais, oferecendo uma educação superior de qualidade e acessível ao corpo discente.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá estar em consonância com o Plano de Logística Sustentável da UFMS 2022-2024, Portaria nº 263/CD - UFMS, de 10 de maio de 2022 bem como se adequar ao Novo PLS ainda a ser publicado.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, depreende-se que a presente contratação é viável, visto a importância na formação dos estudantes universitários, atendendo as demandas da comunidade universitária pela atualização no modelo de contratação, ofertando agora a serviço de café da manhã.

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](#).

FABIO GOMES DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 13:43:18.

CLEO ADRIANO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

MARTA MARQUES DAVID

Membro da comissão de contratação

JACKSON JACINTHO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

LEONARDO FRANCISCO ROSA MATEUS

Equipe de apoio

SILVIA REGINA NASCIMENTO RIBEIRO

Equipe de apoio

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I - Pesquisa de Preço - Almoço-Jantar.pdf (111.81 KB)
- Anexo II - Anexo II - Pesquisa de Preço - Café da Manhã.pdf (106.91 KB)
- Anexo III - Anexo III - Custo Médio de Energia.pdf (600.35 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Custo Médio de Água e Esgoto.pdf (428.32 KB)
- Anexo V - Anexo V - Resolução CFN Nº 600-2018.pdf (258.66 KB)
- Anexo VI - Anexo VI - Termo de Vistoria.pdf (58.66 KB)
- Anexo VII - Anexo VII - Lista de Patrimônios RU CG.pdf (118.24 KB)
- Anexo VIII - Anexo VIII - Planilha de Custos - Almoço e Jantar.zip (8.27 KB)
- Anexo IX - Anexo IX - Planilha de Custos - Café da Manhã.zip (8.28 KB)
- Anexo X - Anexo X - Instrumento de Medição de Resultado.pdf (714.93 KB)
- Anexo XI - Anexo XI - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos.pdf (680.93 KB)
- Anexo XII - Anexo XII - Orientações para Composição dos Cardápios.pdf (534.62 KB)