

# Estudo Técnico Preliminar 5/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: Número PGC: 2252022

## 2. Descrição da necessidade

Tendo em vista a prorrogação do contrato 17/2016 Processo eletrônico SEI nº 23070.003480 /2016-16), já foi realizada faz-se necessário realizar uma nova contratação pela essencialidade do funcionamento do objeto às atividades da Universidade. Trata-se de contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação Coletiva durante 12 meses, podendo a duração estender-se até o limite de 120 (cento e vinte) meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Jataí (UFJ) - Campus Jatobá (refeição no sistema "bandejão") e Riachuelo (refeição transportada do tipo marmitex), visando atender o fornecimento de pequenas refeições aproximadamente para o café da manhã de 70.500 (setenta mil e quinhentos) e 200.000 (duzentos mil) grandes refeições/ano (almoço e jantar) para os alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como para a comunidade universitária em geral, com a cessão onerosa de espaço físico e de parte dos móveis e equipamentos. A Universidade Federal de Jataí (UFJ) atende a uma demanda educacional pública estratégica, com cerca de 3.248 alunos matriculados em 25 cursos de graduação, alunos matriculados em cursos de Pós-Graduação e uma força de trabalho em torno de 537 colaboradores, entre efetivos, contratados temporários e terceirizados. Parte considerável deste público estuda ou trabalha o dia todo na universidade, tornando inviável seu retorno para casa no horário de café da manhã, almoço e /ou jantar. Logo, o fornecimento de refeições, a partir de contratação de empresa especializada, torna-se essencial para suprir parcialmente as necessidades nutricionais da comunidade da UFJ no período em que se encontra na universidade. A boa alimentação impacta e melhora as condições fisiológicas dos alunos e comunidade; promove a educação nutricional no âmbito da universidade e, dessa forma, contribui para a melhoria do desempenho, reduz a evasão e a repetência universitária. A UFJ têm seu compromisso ao atendimento efetivo às demandas dos discentes, que requerem a melhoria e implantação de processos que otimizem o tempo e a qualidade dos serviços prestados aos nossos alunos no que se refere às suas demandas administrativas, pedagógicas e sociais. Há incentivo à implantação de restaurantes, moradias estudantis, bem como outras ações e serviços que proporcionem a melhoria da vida acadêmica. Os Restaurantes Universitários (RUs) são conhecidos não somente como um espaço de convivência e integração dos membros da comunidade universitária, mas também como um importante local para garantir a promoção da saúde e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), assegurando o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Assim, os RUs representam um importante instrumento para a promoção da permanência estudantil, por serem também espaços que criam condições para que os alunos fiquem no campus durante todo o dia desenvolvendo suas atividades acadêmicas. Na UFJ esses espaços já existem. Mas, não há servidores concursados que possam exercer atividades nos cargos de cozinheiros e auxiliares de cozinha no restaurante do Campus Jatobá. Esses cargos já foram extintos. Dessa forma, justificamos a necessidade da contratação do serviço terceirizado de fornecimento de refeições com qualidade e de baixo

custo, para garantir a aplicação da Política de Alimentação e Nutrição e do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), especialmente no que diz respeito aos estudantes participantes dos programas de assistência estudantil em vulnerabilidade socioeconômica. O Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), visa democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal, minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior, reduzir as taxas de retenção e evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação, sendo que um dos meios de promover a assistência estudantil é através do custeio de alimentação (DECRETO PNAES). Com base nos apontamentos realizados, é possível afirmar que a presente contratação faz-se de extrema necessidade para assegurar a continuidade dos serviços prestados no Restaurante Universitário, tendo em vista a essencialidade do funcionamento deste objeto às atividades da Universidade.

O Regime de Execução Contratual será o regime de execução por preço unitário. Tal regime destina-se aos serviços que devam ser realizados em quantidade e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas. Portanto, é especialmente aplicável aos contratos que podem ser divididos em unidades autônomas independentes que compõem o objeto integral pretendido pela Administração. Será pago ao contratado o valor por refeição fornecida.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
1506	Eva Aparecida de Oliveira
1506	Cecília de Castro Bolina

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Do serviço continuado

Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 do MPOG. De mesmo modo, a solução a ser obtida deverá perdurar por pelo menos 12 meses, por se tratar de prestação de serviços a serem executados de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, contudo limitado ao prazo máximo de 120 (cento e vinte) meses (com base na Lei 14.133, de 2021).

Parâmetros legais obrigatórios na prestação de serviços

Os serviços oferecidos deverão atender a legislação, em específico às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes. Instrução Normativa Nº 05/2017, dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

#### Características gerais da execução

A prestação de serviços da terceirização do Refeitório da UFJ no Campus Jatobá realizar-se-á mediante a cessão das dependências do Refeitório da CONTRATANTE para produção de alimentação pela CONTRATADA e de sala na Riachuelo para distribuição das marmitas. O serviço deverá permanecer em funcionamento nos dias úteis, conforme ano letivo da Instituição. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, distribuição das refeições, manutenção predial, comercialização das refeições e todas as atividades inerentes à prestação de serviços inerentes ao estabelecido neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e seus anexos.

Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição.

Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do(a) Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase.

Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e não apresentarem-se com embalagens íntegras no ato da entrega.

Os talheres deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso. A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A temperatura da refeição será aferida, por amostragem em dias alternados, no momento do seu recebimento nas unidades da Contratante. Para fins de recebimento das marmitas as temperaturas aferidas deverão corresponder aos parâmetros descritos abaixo. Casos específicos serão avaliados pelos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição e Dietética dos Restaurantes:

- para alimentos aquecidos: no mínimo 60°C.
- para alimentos refrigerados (saladas cruas): no máximo 10°C.

Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte das refeições, a uniformização e as condições de higiene do entregador. Estes critérios serão avaliados a cada entrega e serão registrados em formulário, conforme Anexo I - J.

Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

- Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária;
- Possuir as documentações exigidas concedidas pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Goiás;
- Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado à Contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas;
- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada;
- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a CONTRATADA. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a

mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas será aferida a temperatura corporal dos entregadores. As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.

No momento do recebimento das marmitas, no local de entrega no Campus Riachuelo, por amostragem em dias alternados serão realizadas as seguintes análises: aferição de temperatura (conforme descrito em acima); pesagem de uma ou mais amostras das refeições e da proteína a fim de garantir que o peso do item adquirido segue o solicitado; e prova sensorial.

A empresa deverá entregar, juntamente ao lote, em cada local de entrega, uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente pelo(a) Nutricionista ou servidor por ele designado no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 horas para fins de controle. A CONTRATANTE não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela CONTRATADA.

A qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como os desdobramentos relacionados.

Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente. Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres “consumo imediato”, tipo de refeição (“almoço”/“jantar”) e data da preparação. Especificamente no caso de marmita com opções vegetarianas, deverá conter também a inscrição “Vegetariana”.

Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a CONTRATADA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

#### Período de funcionamento do Restaurante

O período estimado para o fornecimento das refeições seguirá os calendários acadêmicos estabelecidos pela UFJ. As instalações do restaurante da UFJ no Campus Jatobá e sala de distribuição na Riachuelo ficarão à disposição da CONTRATADA das 05h:00 às 23h:00. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de três refeições: café da manhã, almoço e jantar. Estes que deverão ser distribuídos conforme horários definidos abaixo:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	DIAS DA SEMANA

CAFÉ DA MANHÃ	07h00 às 09h30	Segunda-feira à Sexta-feira
ALMOÇO	11h00 às 14h00	Segunda-feira à Sexta-feira
JANTAR	17h00 às 21h00	Segunda-feira à Sexta-feira

Os dias da semana e horários das refeições poderão ser modificados de acordo com as necessidades da UFJ, no qual comunicará à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas para sua devida organização.

#### Controle de acesso e venda das refeições

O controle de venda das refeições será realizado pela CONTRATADA com supervisão da CONTRATANTE. Caberá à CONTRATADA realizar o controle de acesso dos usuários no restaurante mantendo o registro diário de refeições e controle de refeições servidas na unidade. Esse controle deverá ser realizado por meio de catracas eletrônicas, instaladas devidamente na entrada do refeitório especificamente no caso do Campus Jatobá, e providenciadas pela CONTRATADA. Para o Campus Riachuelo o controle se dará via agendamento por e/mail e/ou aplicativo RU UFJ. A CONTRATADA deve providenciar a adequação do espaço e o sistema de informação para controle de acesso e venda de refeições antes do início das operações. O sistema de informações que gerenciará a venda de refeições e o controle de acesso de usuários deverá ser providenciado pela CONTRATADA, mediante aprovação da CONTRATANTE. O sistema implantado deverá emitir relatório diário, mensal e anual, do qual deverão ser encaminhados à CONTRATANTE a fim de pagamento à CONTRATADA. O relatório financeiro deverá obrigatoriamente especificar a quantidade de vendas de acordo com a classificação de cada grupo de usuários do Refeitório. Em caso de pane no sistema de vendas ou de controle de acesso, fica a CONTRATADA obrigada a solucionar o problema num prazo de até 24 horas.

Os quantitativos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail pela Coordenação ou Setor de Nutrição e/o aplicativo RU UFJ pelo usuário até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado.

#### Cessão onerosa

Para execução do objeto a UFJ fará a cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Universitário, bem como de parte dos móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a contratada. O espaço físico localiza-se na BR 364, Km 195, número 3.800, CEP. 75.801-615, Campus Jatobá, Cidade Universitária, Jataí/GO. Segue em anexo a Planta de Arquitetura do Local (SEI nº 23854.009138/2023-23). O Valor à ser cobrado pela Cessão Onerosa é de R\$11.000,00 (onze mil reais) conforme definido por meio de Laudo Técnico de Avaliação (Processo SEI nº 23854.009138/2023-23, documento 0225820), em atendimento à Instrução Normativa nº 05, de 28 de

novembro de 2018, que dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos de avaliação para cobrança em razão de sua utilização; e à NBR 14.653 - Avaliações de bens. O Laudo Técnico de Avaliação será anexado ao Termo de Referência. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFJ será disponibilizada como documento anexo ao Termo de Referência. O espaço físico para sala de distribuição de marmitas localiza-se no Campus Riachuelo, situado no endereço: Rua Riachuelo Nº 1530, setor Samuel Graham CEP 75.804-020. O Valor à ser cobrado pela Cessão Onerosa é de R\$580,00 (Quinhentos e oitenta reais) conforme definido por meio de Laudo Técnico de Avaliação (Processo SEI nº 23854.009138 /2023-23, documento 0256602).

### Água/Esgoto, Energia Elétrica e Internet

A empresa deve contratar serviço de internet, pois não há previsão de oferta deste serviço pela universidade. As obrigações financeiras decorrentes da concessão e ressarcimentos de energia e água serão tratadas no Termo de Referência.

### Critérios e práticas de sustentabilidade

No que couber, solicita-se que a Contratada adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, a saber:

#### USO RACIONAL DA ÁGUA:

Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários e usuários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdício; Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos; Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos; Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis; Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

**EFICIÊNCIA ENERGÉTICA:** Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários; Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amarelas, a presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à Contratante, devendo ser tomadas as devidas providências; Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

**GESTÃO INTEGRADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS:** Dar prioridade para uso de produtos reciclados e recicláveis; Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário de atividades que

incluam medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem; Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a sua natureza em recipientes dotados de sacos plásticos adequados, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-lo sempre que necessário; Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final; Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições; Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições; Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

#### DA DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Em observância a Lei nº 12.305 de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, usando como base o conceito de responsabilidade compartilhada dos geradores, e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela geração, deposição inadequada de resíduos sólidos, a CONTRATADA deverá: implantar e manter programas voltados à minimização na geração, reciclagem dos resíduos ou destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem a reciclagem, bem como dar destinação adequada aos resíduos sólidos orgânicos (coleta municipal). Quanto à doação de sobra de preparações “limpas” que compõe o cardápio, ou seja, as preparações que não foram dispostas no balcão de distribuição para serem consumidas: atualmente existe a RDC Federal 216/2004 que estabelece critérios de segurança para exposição e consumo dos alimentos preparados, disposto no item da Preparação do Alimento. Portanto só poderão ser doadas as sobras que atenderem a esse critério.

#### DA DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS DE ÓLEOS DE FRITURAS

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

### **5. Levantamento de Mercado**

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFJ é possível que a prestação do serviço, objeto deste estudo, seja gerenciado de maneira própria, em regime de autogestão, ou execução indireta. Cada uma destas modalidades (as principais dentre as diversas existentes) apresentam características de demandas e custos específicos, onde no regime de autogestão teríamos que ter os seguintes requisitos: Coordenação do serviço de produção e distribuição das refeições; Quadro de pessoal em quantidade suficiente e devidamente qualificada;

Aquisição, armazenamento e manipulação adequadas dos insumos; além de outras especificações próprias do serviço sob responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE e no regime de execução indireta, ficaria a cargo da CONTRATADA, cabendo à UFJ a correta fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais. Em atenção a estas obrigações pode-se extrair as características operacionais básicas para se efetuar uma comparação entre a aplicação do regime de Autogestão e o de Execução Indireta, a fim de podermos optar pelo mais vantajoso para a Administração - conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 - 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 processos licitatórios faz-se mister que licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto (Lei nº 8.666/93, art. 30)
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 gêneros alimentícios. Para adquirir o restante dos equipamentos é necessário	restante dos equipamentos é necessário

P R Á T I C A IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA 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

Fonte: Adaptado da Universidade Federal do Cariri (UFCAT, 2020).

Para a escolha das opções disponíveis observou-se a vinculação à realidade de Instituições de Ensino Superior, em especial às características peculiares da UFJ (localização, disponibilidade de pessoal e orçamentária, e mercado). Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a UFJ precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto (inclusive no âmbito da própria UFJ), e havendo possibilidade legal, melhor adequação operacional e sendo economicamente interessante, a equipe de planejamento aponta o serviço efetuado pela EXECUÇÃO INDIRETA, como a recomendação para a execução do objeto estudado. A prestação via execução indireta possibilita, no decorrer da execução contratual, aumento/diminuição dos serviços em razão de cláusulas exorbitantes que concedem essa prerrogativa à administração, evitando burocratização e morosidade de outras vias. O serviço de prestação indireta é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução pretendida é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação coletiva, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de aproximadamente 270.500,00 (duzentos e setenta mil e quinhentos) pequenas e grandes refeições/ano (café da manhã, almoço e jantar) com produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Jataí (UFJ) - Campus Jatobá (refeição no sistema “bandejão”) e Riachuelo (refeição transportada do tipo marmitex), com a cessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários, à toda a comunidade universitária, estudantes, terceirizados, estagiários e visitantes da UFJ, assegurando-se uma alimentação balanceada – tomando-se como referência adultos saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se hábito, cultura local e com atenção às condições socioambientais. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação e distribuição de refeições); serviço de caixa, limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios, e a manutenção (preventiva e corretiva) de todos os equipamentos cedidos pela UFJ, assim como os que a empresa instalar no Restaurante Universitário. A provisão de todo o material necessário para a produção das refeições, bem como dos materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc.) e dos recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas à execução da solução pretendida com qualidade. Para execução do objeto a UFJ fará a cessão onerosa dos espaços físicos do Restaurante Universitário, bem como de parte dos móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a contratada. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFJ será disponibilizada como documento anexo ao Edital. A descrição detalhada dos espaços a serem cedidos, bem como as informações acerca dos valores a serem cobrados a título da cessão onerosa constarão do Termo de Referência.

A solução indicada para essa demanda é a realização de um processo licitatório formatado ao caso, conforme a legislação vigente. Assim sendo, a empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente a legislação, assim como as normas estabelecidas no respectivo processo licitatório.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se o fornecimento anual de aproximadamente de 70.500 (setenta mil e quinhentos) de café da manhã e 200.000 (duzentos mil) de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá da UFJ pelo sistema de distribuição tipo bandeirão e para o Campus Riachuelo refeição transportada (do tipo marmitex), para atender. As estimativas para o montante das refeições a serem adquiridas foram baseadas nos quantitativos praticados em exercícios anteriores à pandemia sendo 2019 e pós-pandemia de 2022 e 2023, de acordo com a tabela a seguir. Dessa forma, a previsão pode sofrer variações para mais ou para menos. Destaca-se que nos últimos anos tem ocorrido evasão escolar significativa.

Quadro 1. Número de refeições servidas no RU/UFJ em 2019, 2022 e 2023.

ANO	TOTAL DE REFEIÇÕES
2019	173.867
2022	119.527
2023	128.771

Fonte: PRAE/UFJ (2024).

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.828.085,00

Valor (R\$):4.828.085,00

O valor total estimado anual da contratação é de R\$ **4.828.085,00** (quatro milhões oitocentos e vinte e oito mil e oitenta e cinco reais). O quadro resumo dos valores dos serviços encontra-se abaixo:

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	Unidade	200.000	21,19	4.238.000,0

	<p>sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p>				
--	--	--	--	--	--

2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária.	Unidade	70.500	8,37	590.085,00
Valor total					4.828.085,00

Para essa contratação, foi feita pesquisa no banco de preços, item 1 refeições industriais (preparo/distribuição) almoço/jantar. Para item 2 refeições industriais (preparo/distribuição) café da manhã.

Para essa contratação, pode ser considerada ainda a Instrução Normativa nº 73 de 05 de Agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no Artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73/2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

Para um melhor serviço e gestão futura do contrato originário deste processo licitatório a possibilidade de se contratar por meio de grupos separados comprometeria uma gestão adequada, dificultando o cumprimento do princípio constitucional da eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando dificultoso um controle adequado. Além disso, seria inviável o parcelamento em lotes de refeições, por exemplo, sabendo que diferentes empresas poderiam vencer e que seria inviável a utilização compartilhada dos espaços de produção e distribuição.

A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de o gerenciamento centralizado possibilitar maior agilidade na tomada de decisão, competitividade ao certame por parte do mercado, resguardando a Administração Pública e evitando a perda do procedimento licitatório por desinteresse do mercado, evitando assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda, oferecendo uma melhor relação custo-benefício para a UFJ. Além destes aspectos, leva-se em consideração as similaridades dos serviços, ganhando na economia de escala e ampliação da participação.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não há contratações correlatas a esta pois todos os demais contratos relacionados à prestação deste serviço serão assumidos pela empresa vencedora do certame (a UFJ contratará empresa para fornecimento de refeições, esta por sua vez, contratará fornecedores de alimentos, materiais de limpeza, equipe de manutenção, internet, etc.).

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente contratação está alinhada ao Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), que apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior. O objetivo é viabilizar a igualdade de

oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão. O Pnaes oferece assistência à alimentação, além de outras ações de assistência que devem ser executadas pela própria instituição de ensino (Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010). Dessa forma, considerando a importância de manter a continuidade da assistência em alimentação para a comunidade universitária da UFJ, em especial, aos estudantes de baixa renda, a presente contratação vem de encontro ao Plano de Gestão da UFJ 2024-2028, por meio das seguintes metas: 7. Estabelecer plano de solução emergencial aplicável no caso de rescisão unilateral por parte da empresa que presta o serviço de alimentação; 8. Fomentar estratégias para viabilizar a ampliação da quantidade de refeições diárias ofertadas aos estudantes assistidos pelos programas universitários; 9. Garantir a segurança alimentar e nutricional da comunidade universitária, por meio da promoção de ações intersetoriais e participativas; 17. Implementar uma política de segurança alimentar na comunidade universitária; Portanto, a presente solução foi cadastrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações 2024 da UFJ.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

- Atender a Comunidade da UFJ, constituída de estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes, colaboradores terceirizados, visitantes e situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.
- Ampliar a permanência de discentes em vulnerabilidade social que serão atendidos pela Assistência Estudantil.
- Gerar diretrizes alimentares para a comunidade acadêmica visando à prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônico não-transmissíveis.
- Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- Fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais, especialmente frutas, legumes e verduras, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde.
- Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários.
- Em suma, pretende-se garantir o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) nutricionalmente equilibradas, a preço acessível no Restaurante Universitário da UFJ. Para tanto, a contratação de empresa especializada em alimentação e nutrição é uma estratégia efetiva e que promove o uso racional de recursos financeiros e materiais disponíveis. Com esta contratação será realizada a promoção de alimentação saudável, de qualidade e segura para a comunidade universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda da UFJ.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Por ocasião da contratação, deve ser instituída e capacitada uma Comissão Fiscalizadora do contrato composta por 02 (dois) Fiscais Técnicos e 01 (um) Gestor do Contrato, além da Fiscalização pelo Público Usuário.

**Fiscalização Técnica (Nutricionista):** responsável pelo acompanhamento da produção das refeições, no que tange à quantidade e qualidade, com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório aplicando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela Fiscalização pelo Público Usuário;

**Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;

**Fiscalização Administrativa:** será responsável pelo acompanhamento do cadastro, acesso e venda das refeições para efeito de pagamento conforme o número de refeições servidas, bem como pela gestão patrimonial dos bens cedidos pela UFJ;

**Fiscalização Setorial da Infraestrutura:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos da infraestrutura do refeitório, a execução das manutenções preventivas e corretivas do imóvel, bem como o estado de uso dos equipamentos e utensílios cedidos pela UFJ;

**Gestor do contrato:** responsável pelos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio e eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. A capacitação da equipe deve envolver o desenvolvimento de competências referentes à fiscalização e acompanhamento de contratos nos moldes da Instrução Normativa Nº 05/2017 que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: a) o monitoramento do desperdício de alimentos, b) a compostagem dos resíduos orgânicos, c) a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de serviços para o fornecimento de refeições de forma indireta e contínua mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço. A solução proposta está alinhada com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), com o Plano de Gestão da UFJ 2024-2027 e com o Planejamento e Gerenciamento de Contratações 2024 da UFJ. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

## 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](#).

Despacho: Pró-reitora adjunta de assuntos estudantis

### **CECILIA DE CASTRO BOLINA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 07:20:41.*

Despacho: Pró-Reitora de Assuntos Estudantis

### **EVA APARECIDA DE OLIVEIRA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 08:53:35.*

### **MASSOIACY PEREIRA MARQUES**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 09:36:52.*