

# Estudo Técnico Preliminar 18/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23115.024195/2023-96

## 2. Descrição da necessidade

O Centro de Ciências de Grajaú necessita de serviços de distribuição de refeições de qualidade e de baixo custo para atender à demanda dos discentes, servidores e visitantes. Este serviço contribui para a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas.

A implantação deste serviço visa: oferecer maior conforto e comodidade à comunidade acadêmica e aos servidores desta Universidade; obedecer diretrizes alimentares para a comunidade estudantil visando à prevenção e ao controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis; promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários.

O Campus de Grajaú não possui atualmente estabelecimentos dentro do Campus e adjacências que ofereçam refeições. Essa situação eleva os custos para o estudante e, por consequência, coloca em risco sua permanência e diplomação, sobretudo daqueles mais vulneráveis socioeconomicamente.

Somando-se a isso, o Campus de Grajaú não dispõe de quadro técnico capacitado para o preparo e fornecimento de alimentos ao seu corpo discente, além de que a contratação aqui proposta deixará a cargo da empresa serviços como a aquisição de gêneros alimentícios, gestão e controle de estoque e gestão de pessoal, possibilitando à UFMA concentrar esforços nas atividades-fim da instituição.

Inaugurado em abril de 2012, o Campus Grajaú funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno. O Centro conta com dois cursos de graduação com funcionamento no período noturno. Os cursos de formação dos professores e pós-graduação são realizados aos sábados de forma integral. O campus possui funcionamento administrativo semanal, em tempo integral.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	DANILO FRANCISCO CORREA LOPES

#### **4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

**1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:**

**1.1 Atestado(s) de capacidade técnica, em nome do licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido serviços similares em características, quantidades e prazos pertinentes e compatíveis com o objeto do Termo, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local onde os serviços foram executados (Resolução CFN n.º 510/2012). Considerar-se-á compatível o atestado que comprove, no mínimo, a emissão de 50% do objeto previsto no Termo de Referência e não inferior a 36 (trinta e seis) meses de experiência, permitindo-se o somatório destes.**

**1.2 O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, entre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.**

**1.3 Certificado de Regularidade da Empresa no Conselho Profissional competente, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada), em nome do licitante.**

**1.4 Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável Técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, devidamente registrado no Conselho Profissional competente de sua jurisdição, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada).**

**1.5 Declaração de que se compromete a colocar à disposição aparelhamento (equipamentos e utensílios) e pessoal técnico adequado disponíveis para a realização do objeto da licitação, ferramentas e equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços, de acordo com o previsto no inciso III do art. 67 da Lei 14.133/21.**

**1.6 Declaração de que, caso vencedora da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, no momento do início da execução contratual.**

**2. Do serviço continuado**

**2.1 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 (art. 107 da Lei 14.133 de 2021).

### **3. Critérios e práticas de sustentabilidade**

**3.1 Pelo menos 30 % (trinta por cento) da aquisição de gêneros alimentícios deve ser oriunda de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, conforme Decreto Nº 8.473, de 22 de junho de 2015 e Lei Nº 11.326, de 24 de julho de 2006.**

#### **3.2 Uso racional da água:**

- a) A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao uso racional da água.**
- b) A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada em todas as fases do serviço contratado.**
- c) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.**
- d) Sempre que adequado e necessário, a CONTRATADA deverá utilizar-se de equipamento de limpeza com jatos de vapor de água saturada sob pressão. Trata-se de alternativa de inovação tecnológica cuja utilização será precedida de avaliação pelo CONTRATANTE das vantagens e desvantagens. Em caso de utilização de lavadoras, sempre adotar as de pressão com vazão máxima de 360 litros/hora.**
- e) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.**

#### **3.3 Uso racional de energia elétrica:**

- a) A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.**
- b) Durante a limpeza noturna, quando permitido, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.**
- c) Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mal funcionamento de instalações energizadas e apresentar o descritivo de condutas a serem adotadas pela CONTRATADA para a resolução do problema.**

d) Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham 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, etc.

e) Ao remover o pó de cortinas ou persianas, verificar se estas não se encontram impedindo a saída do ar condicionado ou aparelho equivalente.

### **3.4 Poluição sonora**

a) Para os equipamentos utilizados que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - Db-A, conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição.

b) A CONTRATADA deverá adquirir equipamentos de proteção individual (protetor auricular) quando necessário.

c) A CONTRATADA deve preferir o uso de tecnologias adequadas e conhecidas com o objetivo de reduzir os níveis de ruído.

## **4. Subcontratação**

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **5. Alteração Subjetiva**

5.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **6. Requisitos obrigacionais:**

- Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração.
- Responsabilizar-se pelos danos decorrentes do produto de acordo com os art. 12,13,18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor, Lei 8.078 de 1990.
- O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e /ou condições de consumo humano.

- **Comunicar antecipadamente qualquer eventualidade que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação antes do horário da entrega das marmitas;**
- **Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação.**
- **Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.**
- **Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.**
- **Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas da Universidade, justificadamente.**
- **Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.**

## **5. Levantamento de Mercado**

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFMA, o Centro de Ciências de Grajaú é possível - conforme aponta majoritariamente a literatura que trata sobre o tema (CARAN, 2018; OLIVEIRA, 2006) - 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 existente) apresentam características de demandas e custos específicos, onde no regime de autogestão teríamos os requisitos como: 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; atenção ao cumprimento de obrigações legais e sanitárias;

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 Universidade 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.

Item	CRITÉRIO	REGIME	
		AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
1	DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	Para dispor de pessoal a UFMA dispõe do concurso público (vinculado à existência de vagas), no entanto cargos necessários ao bom funcionamento de fornecimento de refeições (Restaurante Universitário), necessitaria de vários servidores como Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Copeiro, Nutricionistas, dentre outros.	Em processos licitatórios faz-se necessário que o licitante apresentem comprovação de habilitação jurídica, física trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado comprovado por pessoa jurídica de direito público privado, devidamente registrados nas entidade profissionais competentes demonstração de instalações pessoal técnico adequado disponível e qualificado para realização do objeto (Lei n 14.133 /21, art. 67).
2	EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO	Atualmente na UFMA o serviço de fornecimento de alimentação (Restaurante Universitário), já vem sendo executado de forma indireta e de responsabilidade da contratada, cabendo à UFMA a fiscalização da prestação do serviço.	
3	DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICO-SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	Atualmente a UFMA campus de Grajaú não dispõe de Equipamentos para compra, separação e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados.	
4	CUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES LEGAIS E NORMATIVAS	Considerando que para a manipulação e fornecimento de refeições é necessário o cumprimento de requisitos sanitários legalmente postos, no cenário atualmente observado a UFMA não dispõe de condições de cumprir as determinações normativas	
5	PRÁTICA IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL	Ambos os regimes podem ser observados na Administração Pública Federal em instituições assemelhadas à UFMA, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade.	
		Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-	Plenamente possível, desde que

6	APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	sanitárias, de pessoal e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária.	atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária sendo atualmente o modelo de serviço utilizado.
7	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), de efetuar investimentos de capital, não tratar-se da atividade-fim do órgão, a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, funcionamento e capital elevado, 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.

Para a escolha das opções disponíveis observou-se a vinculação à realidade de Instituições de Ensino Superior, em especial às características peculiares do município de Grajaú (estrutura, disponibilidade de pessoal, orçamentária e mercado). Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a UFMA precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto, 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 a 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

6.1. Para a devida prestação do objeto deste estudo, compõem os procedimentos para a sua execução:

- a) O Restaurante Universitário de Grajaú dispõe de espaço físico para a produção e distribuição de refeições, contudo este espaço não dispõe de mobília, utensílios e equipamentos, cabe a Contratada arcar com o ônus total da instalação da cozinha, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios e mobiliários para a prestação dos serviços contratados, além da limpeza e a manutenção da área utilizada;
- b) A Produção das refeições poderá ocorrer nas dependências do Restaurante Universitário de Grajaú ou em cozinha própria da contratada. A distribuição das marmitas térmicas deverá ocorrer nas dependências do Restaurante Universitário de Grajaú. **As refeições incluem jantar de segunda à sexta e almoço nos sábados para a comunidade universitária** durante o período letivo, conforme calendário acadêmico, podendo atender também, caso haja viabilidade, outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia;
- c) A execução do serviço, abrangendo: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado no termo de referência; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do



serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;

d) Todos os equipamentos necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada;

e) Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;

6.2. A refeição padrão para ALMOÇO e JANTAR deverá constar do seguinte cardápio: Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênicos sanitário, seguindo o padrão de produção estabelecido pela legislação vigente e pelo modelo aqui apresentado, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de maneira a evitar monotonia. Devem ser considerados cardápios diferenciados para as datas festivas (Ex: Natal, Páscoa, São João, Aniversário da Instituição), a serem sinalizados e aprovados pelo Fiscal do Contrato e/ou pelo Gestor do Contrato. O Cardápio deverá seguir para aprovação do Fiscal de Contrato, até 20 dias antes de sua execução.

6.2.1 As refeições, almoço e jantar, deverão ser compostas no mínimo por:

a) Salada

b) Prato Principal: Prato proteico onívoro e prato proteico vegetariano.

c) Guarnição

d) Acompanhamentos: Cereal e leguminosas

e) Sobremesa.

f) Suco de fruta

6.2.1.1 O comensal terá direito a escolher uma opção protéica, a ser porcionada pela contratada, dentro do per capita previsto no edital.

6.2.1.2 As refeições serão servidas em marmitas térmicas, porcionadas pela contratada, atendendo às solicitações qualitativas prévias feitas pelos comensais, com base no cardápio divulgado. A composição quantitativa das marmitas devem seguir os per capita dispostos no Termo de Referência.

6.2.1.3 As dimensões e características das marmitas devem atender a seguinte descrição: Marmita térmica com tampa, feita em material reciclável, com quatro divisórias, capacidade mínima de 1.100ml.

6.2.1.4 As saladas (frias e com molho) e sobremesas deverão ser ofertadas em embalagens fechadas, separadas das outras preparações, em temperatura de refrigeração.

6.2.1.5 As saladas quentes, sem molho, poderão ser disponibilizadas na marmita, com as demais preparações.

6.2.1.6 Caso as refeições sejam transportadas, o transporte deverá ser realizado em veículo fechado apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados. Os funcionários devem estar devidamente uniformizados e os alimentos/marmitas armazenados em hotbox, sendo separados os alimentos quentes dos frios, para a adequada manutenção da temperatura. Os

utensílios a serem utilizados, deverão ser transportados em caixa de polietileno fechadas e devidamente higienizadas. Os equipamentos, utensílios e o carro de transporte deverão ser higienizados diariamente pela contratada.

6.2.1.7 O local de distribuição deverá ser devidamente limpo pela empresa, antes e após a distribuição, sendo a mesma responsável pelo recolhimento dos resíduos e disposição de material de higiene e limpeza necessários para a ideal execução do serviço.

6.2.1.8 Deverão ser disponibilizados talheres em aço inoxidável (garfo, colher, faca), devidamente higienizados e envasados em material reciclável para os comensais ou talheres descartáveis, feitos em material reciclável. Em caso de alimentação transportada, a empresa poderá fornecer os talheres de aço inox ou talheres descartáveis, feitos em material reciclável. Ambos devem ser disponibilizados devidamente higienizados e envasados.

6.2.1.9 Os produtos industrializados utilizados na elaboração das refeições, deverão possuir identificação de sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e a identificação da validade dentro do prazo.

6.2.1.10 Devem ser disponibilizados para os comensais vinagre e azeite de oliva extra virgem para o tempero das saladas, no quantitativo per capita de 5 ml azeite de oliva e 3 ml de vinagre.

6.2.1.11 A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas, de acordo o sistema de bilhetagem disponibilizado pela Universidade. A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFMA. Este deverá ser ofertado, em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis.

6.2.1.12 É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

Em face do exposto e por conta da carência de quadro funcional próprio e da inexistência de instalações produtoras de refeições, faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeição pronta, tipo almoço e jantar para toda a comunidade universitária da UFMA, campus de Grajaú – MA.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quadro 2 - Estimativa das Quantidades a serem contratadas

ITEM	Descrição			CATSER	Total estimado de refeições/ano
	Tipo	Dias	Horários		
1.	Jantar	Segunda a sexta	18:00 às 20:00		

				5320	50.000
2.	Almoço	Sábados	12:00 às 14:00		

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 847.500,00

8. Para a presente contratação, as pesquisas de preços realizadas para estabelecer o valor de referência atenderam aos parâmetros estabelecidos no §1º do Art. 23 da Lei 14.133/2021, a saber:

"Art. 23.O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

Em atendimento ao Art. 3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços sob a ótica da Lei 14.133/2021, justifica-se a utilização como fonte de dados o "Painel de Preços", ferramenta que fornece amplo banco de dados e afere a realidade dos preços, atendendo aos princípios constitucionais da economicidade e da moralidade.

Ademais, cabe destacar a caracterização das fontes consultadas, assim como apresentar justificativa da escolha dos fornecedores pesquisados. A Equipe de Planejamento efetuou a

busca de potenciais fornecedores similares a realidade das Universidades por meio da plataforma SICAF, indicando uma linha de fornecimento compatível com o objeto aqui tratado:

A pesquisa no “Painel de Preços” buscou compras do serviço “Refeições industriais/preparo e distribuição (código CATSER 5320)” que respeitassem o prazo de 180 dias, efetuadas com Sistema de Registros de Preços.

Optou-se pela aplicação da mediana dos valores para a determinação do preço estimado, visto que, representa maior proximidade com o contexto da realidade local.

As estimativas de preços basearam-se em relatórios gerados no site: [paineldeprescos.planejamento.gov.br](http://paineldeprescos.planejamento.gov.br) conforme resumo abaixo:

**Quadro 3.** Construção do Preço Referencial (PR) por Item.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO/ CCBA					
Item	Refeição	CATSER	Estimativa de refeições/12 meses-	Valor máximo por refeição	Valor total /ano
2	Almoço	5320	5.000	16,95	84.750,00
3	Jantar		45.000	16,95	762.750,00

**R\$ 847.500,00**

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

9. A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serão executados no mesmo local no Centro de Ciências de Grajaú, não podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento do almoço e jantar, dada a sua complementaridade de escala de trabalho. Pela natureza do objeto não é viável a divisão dos serviços, uma vez que se trata de serviços especializados executados de forma integrada, pois guardada a devida proporcionalidade, em caso de divisão do objeto (serviço de refeição de almoço e jantar), há ocorrência de inevitável perda de escala, a julgar pela especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. Não há no âmbito da UFMA do Centro de Ciências de Grajaú contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência, pois contempla a execução do serviço como um todo.

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

11. O objeto deste processo foi inserido no Plano de Contratação Anual de 2023 conforme informações abaixo:

I) ID PCA no PNCP: 06279103000119-0-000001/2023

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 2022

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 154041-160/2023

Quanto ao alinhamento de Planejamento, a demanda atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do quinquênio 2022-2026, encontrando bojo nos princípios e valores nele expressos e contribuindo com o alcance dos objetivos estratégicos listados nos itens 7.4 Eixo Assistência Estudantil e no Quadro 47 - Objetivos, metas e ações- Assistência Estudantil.

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

12. A contratação busca disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação almoço e jantar que atenda às necessidades nutricionais da comunidade acadêmica do campus de Grajaú-MA, fortalecendo o papel da Assistência Estudantil como um dos instrumentos da política de permanência estudantil, tendo em vista que o fornecimento de refeições que satisfaçam uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, vem de forma completa contribuir para o melhor desempenho e formação integral dos estudantes, bem como diminuir a evasão escolar.

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

13 Para adequar o espaço à demanda de utilização de refeitório, deverão ser verificadas as condições de limpeza, elétrica, canalização de gás, hidráulica, acesso a internet para funcionamento do sistema de vendas e estrutura física predial do Restaurante no campus de Grajaú-MA;

Será necessário a promoção da devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14 Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo foram: desperdício de energia elétrica, contaminação, desperdício de água, geração de resíduos sólidos, inorgânicos e orgânicos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no item 2 deste Estudo.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Processo de contratação viável.

## 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](#).

**YARA AGUIAR ALVES CASTRO**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 28/11/2023 às 11:05:13.

**POLLIANA FERNANDES PORTO**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 28/11/2023 às 11:27:38.

**DANILO FRANCISCO CORREA LOPES**

Pró-reitor



Assinou eletronicamente em 28/11/2023 às 14:39:37.

## 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 - COTAÇÃO 1.pdf (126.56 KB)