

| | | |
|--|--|---|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

Instruções gerais

1. Este formulário corresponde ao exigido na IN nº 40/2020/SEGES/ME e se destina a facilitar a elaboração do ETP para posterior transposição ao sistema ETP Digital;
2. Os itens em **Negrito** devem, obrigatoriamente, ser preenchidos. Os demais (em azul) são facultativos, devendo conter a justificativa para o não preenchimento no próprio item;
3. Substituir as instruções de cada item pela resposta correspondente;
4. Este documento **NÃO SUBSTITUI O PREENCHIMENTO DO ETP DIGITAL**;

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas: almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri (UFCA), unidades Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, de segunda à sexta-feira durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho Universitário (Consuni), incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia.

PROCESSO: 23507.003563/2020-74

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de refeições bem como a prestação de serviços de lanchonete não constituem atividade finalística do órgão, ao tempo que, se faz necessário para atendimento da comunidade universitária, com finalidade de viabilizar maior permanência do estudante no *campus*, sem necessidade de deslocamento. Salienta-se ainda a escassa oferta do serviço demandado nas imediações da instituição.

O Refeitório é uma unidade destinada a oferecer refeições de qualidade a estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, bem como ao pessoal a serviço da UFCA de empresas terceirizadas contratadas, além de constituir um espaço de convivência e integração da comunidade universitária.

O atendimento do Refeitório abrange uma parcela dos estudantes que buscam economizar tempo e dinheiro em deslocamento. Serão fornecidas em média cerca de 2.200 refeições por dia, distribuídas em almoço e jantar, nos Refeitórios de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.

A UFCA possui cerca de 3.600 estudantes de cursos de graduação, possuindo 26 cursos de graduação e programas de pós-graduação em nível de especialização, mestrado e doutorado. As unidades da UFCA estão localizadas em áreas afastadas do centro da cidade, cujo entorno não disponibiliza serviços que atendam às necessidades de alimentação dos estudantes. As cantinas disponíveis nestas unidades não têm infraestrutura para a preparação adequada e distribuição de refeições, na quantidade e em conformidade com a legislação sobre o assunto.

2. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Comprovar, **durante a fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** através da apresentação dos seguintes documentos:

a) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 6a Região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

Quanto à **capacitação técnica-operacional**:

| | | |
|--|--|---|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

a) Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 3 (três) anos consecutivos, num quantitativo equivalente a 48.400 (quarenta e oito mil e quatrocentas) refeições mensais

a.1) O serviço de refeição transportada deverá, para efeito de comprovação de capacidade técnica, ser de natureza semelhante à solicitada, não sendo equivalente a distribuição de quentinhas prontas, pois o serviço solicitado é de montagem e distribuição no local e não entrega de prontos, ou refeições previamente montadas na embalagem kits (quentinhas) ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montadas, que não sejam no local de distribuição.

Quanto à **capacitação técnica-profissional** comprovar que:

a) Possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

a.1) No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

b) Possui composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cocção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.

c) Dispõe, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

Para contratação dos serviços, os licitantes deverão:

a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico.

Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada

Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

| | | |
|---|--|---|
|  | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

Redução da Geração de Resíduos Sólidos

- Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;
- Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais); e
- Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

Uso Racional da Água

- Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Eficiência Energética

- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental, devendo a CONTRATADA apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

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 60 (sessenta) meses (art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93).

| | | |
|--|--|--|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFCA 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 UFCA 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.

| # | CRITÉRIO | REGIME | |
|---|---|--|--|
| | | AUTOGESTÃO | EXECUÇÃO INDIRETA |
| 1 | DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA | Para dispor de pessoal a UFCA dispõe do concurso público (vinculado à existência de vagas), no entanto cargos necessários ao bom funcionamento de um Restaurante encontram-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 do Nutricionista, único cargo existente e ocupado atualmente na UFCA. (UFCA, 2021) | 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 instalações e pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto (Lei nº 8.666/93, art. 30). |
| 2 | EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO | Atualmente na UFCA o serviço de fornecimento de refeições já ocorre nas unidades de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, porém todas em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo à UFCA a fiscalização da prestação do serviço. | |
| 3 | DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICO-SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS | Atualmente a UFCA não dispõe das instalações e equipamentos necessários (câmaras frias, cozinha industrial, dentre outros) para a produção e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados. | |

| | | |
|--|--|--|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 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 UFCA 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 UFCA, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade, sendo que na região do Cariri das 5 unidades (2 no IFCE e 3 na UFCA) assemelhadas, duas funcionam em regime de autogestão, três em regime de prestação indireta. | |
| 6 | 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. |
| 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 das unidades de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte da UFCA (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 UFCA precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto (inclusive no âmbito da própria UFCA), 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.

| | | |
|---|--|---|
|  | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

a) Produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem indicados pela UFCA. As refeições incluem almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri, unidades Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha, de segunda à sexta-feira durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia;

b) 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;

c) Todos os equipamentos (balcão, cubas, fresqueira, etc) necessários para a operação, que deverão ser fornecidos pela contratada;

d) 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;

e) Porcionamento: Nas dependências da Contratante.

A refeição padrão para ALMOÇO e JANTAR deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, guarnição básica, guarnição variável, sobremesa e suco. **(1) Prato principal** – composto de carne bovina, frango, peixe e suíno, devendo ser ofertada sempre dois tipos de pratos protéicos diferentes, além de uma opção vegetariana; **(2) guarnição básica** – arroz (70% branco e 30% integral), feijão, salada (dois tipos); **(3) guarnição variável** – macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal; **(4) sobremesa:** doce e fruta, devendo ser ofertada as duas opções e o comensal irá optar por apenas uma; **(5) suco de fruta natural** (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) sabores variados. Todos os dias serão servidos o prato principal de refeição vegetariana para atender aos usuários desse tipo de alimentação, que não deve ultrapassar a 15% do atendimento total da unidade (podendo chegar a 20% nas preparações de grande aceitação).

Juntamente com as refeições, a CONTRATADA deverá fornecer sal, palito de dente, guardanapo, azeite de oliva extravirgem, vinagre, molho de soja, molho de pimenta, temperos diversos (orégano, ervas finas, etc), açúcar e adoçante.

As refeições serão distribuídas na modalidade “self service”, com porcionamento do prato principal e da sobremesa. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA disponibilizará copeiro para este fim.

Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da

| | | |
|---|--|---|
|  | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

contratante, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capita previstos no Termo de referência, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo/faca ou colher, conforme o cardápio).

A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às **refeições efetivamente consumidas**, de acordo com a venda de tíquetes.

O cardápio, elaborado para um período de 30 (trinta) dias, deverá ser afixado semanalmente em local visível do *campus*, incluindo informações nutricionais de cada cardápio. O mesmo deverá ser disponibilizado para a Coordenadoria do Refeitório Universitário até o último dia útil do mês anterior, juntamente com as informações nutricionais, bem como as fichas técnicas de preparação.

A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de **cardápio para portadores de patologias**, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFCA. Este deverá ser ofertado, em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis.

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 UFCA, *campi* Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES COM A MEMÓRIA DE CÁLCULO

As unidades de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte da UFCA contam atualmente (dados referentes a outubro de 2020) com um público circulante de aproximadamente 4.220 pessoas (Quadro 2), com previsão de ingresso de aproximadamente 265 alunos (graduação e pós-graduação), conforme discriminados no Quadro 2.

Quadro 2. Público da UFCA - Unidades Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.

| SEGMENTO | UNIDADE | QUANTIDADE | | TOTAL POR SEGMENTO |
|--|-------------------|-------------|---------------|--------------------|
| | | ATUALMENTE | INGRESSO 2021 | |
| ALUNO GRADUAÇÃO ¹ | Barbalha | 497 | 40 | 3480 |
| | Crato | 252 | 0 | |
| | Juazeiro do Norte | 2541 | 150 | |
| ALUNO PÓS-GRADUAÇÃO ² | Barbalha | 74 | 25 | 207 |
| | Crato | 48 | 21 | |
| | Juazeiro do Norte | 9 | 30 | |
| COLABORADORES TERCEIRIZADOS ³ | Barbalha | 97 | 0 | 578 |
| | Crato | 37 | 0 | |
| | Juazeiro do Norte | 444 | 0 | |
| SERVIDOR ⁴ | Barbalha | 32 | 0 | 222 |
| | Crato | 29 | 0 | |
| | Juazeiro do Norte | 161 | 0 | |
| TOTAL GERAL | | 4221 | 266 | 4487 |

¹Dados obtidos junto à Pró-Reitoria de Graduação

²Dados obtidos junto à Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

³Dados obtidos junto à Pró-Reitoria de Administração

⁴Dados obtidos junto à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

| | | |
|--|--|--|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

As quantidades estimadas seguem a perspectiva de evolução do serviço com base nos dados dos últimos 2 anos (sem considerar o serviço do ano de 2020, quando os Refeitórios estiveram fechados devido à pandemia) e foram calculadas com base no histórico dos Refeitórios das três unidades da UFCA, além do quantitativo previsto para ingresso de novos alunos. Em meses de pleno funcionamento (em período de férias, não é servido o jantar) os refeitórios apresentaram um total de 30.673 refeições servidas em 2018 e 36.202 refeições servidas em 2019.

Mantendo a taxa de crescimento (15,27%) e de taxa de utilização média do serviço (aproximadamente 50% do público circulante), estima-se que, pelo menos, 2.200 pessoas acessarão os Refeitórios Universitários das unidades de Crato, Barbalha e Juazeiro do Norte diariamente, sendo em aproximadamente 1.400 para as refeições de almoço e 800 para o jantar, em período letivo, conforme descrito no Quadro 3.

Quadro 3. Estimativa de Fornecimento de Refeições

| Unidade | ITEM | Quantidade Estimada de Refeições Servidas (unidades) | | |
|-------------------|----------|--|---------------|----------------|
| | | Diária | Mensal | Anual |
| BARBALHA | Almoço | 300 | 6.600 | 79.200 |
| | Jantar | 150 | 3.300 | 39.600 |
| | Subtotal | 450 | 9.900 | 118.800 |
| CRATO | Almoço | 150 | 3.300 | 39.600 |
| | Jantar | 50 | 1.100 | 13.200 |
| | Subtotal | 200 | 4.400 | 52.800 |
| JUAZEIRO DO NORTE | Almoço | 950 | 20.900 | 250.800 |
| | Jantar | 600 | 13.200 | 158.400 |
| | Subtotal | 1.550 | 34.100 | 409.200 |
| TOTAIS | | 2.200 | 48.400 | 580.800 |

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para se chegar ao valor estimado, foi utilizada como fonte de dados o “Banco de Preços”, ferramenta que fornece amplo banco de dados e afere a realidade dos preços, atendendo aos princípios constitucionais da economicidade e da moralidade e pesquisas efetuadas junto a fornecedores que atuam na área objeto deste contrato, conforme previsto na Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre a pesquisa de preços.

A cotação foi efetuada utilizando mais de uma fonte (previstas no art. 5º, I e IV), conforme artigo 6º, da IN 73/2020, tendo em vista o fato da utilização de amostras exclusivas do banco de preços não apresentarem o perfil de preços praticados atualmente, considerando o efeito inflacionário sobre este segmento de serviço, enquanto os preços de referência obtidos junto aos fornecedores refletem o mercado local (empresas localizadas no estado do Ceará e cuja proposta apresentada aponta a prestação do serviço na região do Cariri cearense), evitando assim discrepância no valor estimado que enseje custos adicionais com procedimentos desertos ou fracassados.

O Preço Referencial (PR) foi obtido por item, através da média aritmética entre os valores de 3 (três) amostras do “Banco de Preços” (PnBP), que mais se assemelhavam às características do objeto a ser contratado, e do valor de 3 (três) propostas obtidas junto aos fornecedores (PnF), conforme fórmula descrita a abaixo (onde *n* refere-se ao número da amostra):

$$PR = \frac{P1BP+P2BP+P3BP+P1F+P2F+P3F}{6}$$

| | | |
|---|--|---|
|  | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

A pesquisa no “Banco de Preços” buscou compras do serviço “Fornecimento de refeições, lanches, salgados, doces (código CATSER 3697)” que respeitassem o prazo de 180 dias, efetuadas com Sistema de Registros de Preços e juntos aos fornecedores a cotação fora efetuada por meio eletrônico, através de correio eletrônico (e-mail).

A construção da estimativa encontra-se explicitada no Quadro 4.

Quadro 4. Construção do Preço Referencial (PR) por Item.

| QUADRO RESUMO DA PESQUISA DE PREÇOS ¹ | | | | | |
|--|-----------|---|----------------------|----------------|--------------|
| QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS | | | | | |
| OBJETO: REFEIÇÕES PRONTAS - RU BARBALHA, CRATO E JUAZEIRO DO NORTE | | | | | |
| DATA: 29/01/2021 | | | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | EMPRESA | CRITÉRIO DE PESQUISA | VALOR UNITÁRIO | MÉDIA GLOBAL |
| 1 | ALMOÇO | NUTRÊ ALIMENTAÇÃO LTDA. CNPJ: 17.086.556/0001-45 | FORNECEDORES | R\$ 14,90 | R\$ 13,15 |
| | ALMOÇO | Samir Cavalcante Aur ME, CNPJ 18.261.811/0001-01 | FORNECEDORES | R\$ 11,50 | |
| | ALMOÇO | ZENAIDE TEIXEIRA LOIOLA ME. CNPJ: 41.575.325/0001-80 | FORNECEDORES | R\$ 20,00 | |
| | ALMOÇO | R M P ROMERO. CNPJ: 15.790.280/0001-56 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 11,00 | |
| | ALMOÇO | C R S EVENTOS E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 11.788.563/0001-02 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 12,00 | |
| | ALMOÇO | REFINE - REFEICOES INDUSTRIAIS ESPECIAIS LTDA. CNPJ: 03.210.559/0001-34 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 9,50 | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | EMPRESA | CRITÉRIO DE PESQUISA | VALOR UNITÁRIO | MÉDIA GLOBAL |
| 2 | JANTAR | NUTRÊ ALIMENTAÇÃO LTDA. CNPJ: 17.086.556/0001-45 | FORNECEDORES | R\$ 14,90 | R\$ 13,15 |
| | JANTAR | Samir Cavalcante Aur ME, CNPJ 18.261.811/0001-01 | FORNECEDORES | R\$ 11,50 | |
| | JANTAR | ZENAIDE TEIXEIRA LOIOLA ME. CNPJ: 41.575.325/0001-80 | FORNECEDORES | R\$ 20,00 | |
| | JANTAR | R M P ROMERO. CNPJ: 15.790.280/0001-56 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 11,00 | |
| | JANTAR | C R S EVENTOS E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 11.788.563/0001-02 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 12,00 | |
| | JANTAR | REFINE - REFEICOES INDUSTRIAIS ESPECIAIS LTDA. CNPJ: 03.210.559/0001-34 | BANCO DE PREÇOS | R\$ 9,50 | |

¹As informações utilizadas para a obtenção do valor de referência encontram-se descritas na Pesquisa de Preços, que consta nesse processo.

Com base no PR e na estimativa das quantidades a serem servidas - descritas na Seção 5/Quadro 3 - o cálculo do valor da contratação caracteriza-se pelo descrito no Quadro 5.

| | | |
|--|--|---|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

Quadro 5. Valor Estimado da Contratação por 12 Meses (referência ano 2021).

| ITEM | Refeições servidas por ano (unidades) | Preço de Referência por Item (em reais) | Valor Anual por Item (em reais) | Valor Anual Global do Contrato (em reais) |
|--------|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Almoço | 369.600 | R\$ 13,15 | R\$ 4.860.240,00 | R\$ 7.637.520,00 |
| Jantar | 211.200 | R\$ 13,15 | R\$ 2.777.280,00 | |

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serão executados na mesma região, em unidades localizadas a distância entre uma e outra não superior a 12 km, 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 ou por unidade), há ocorrência de inevitável perda de escala, a julgar pela especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há no âmbito das unidades de Barbalha, Crato ou Juazeiro do Norte contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência pois contempla a execução do serviço como um todo.

9. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

A demanda objeto deste processo foi encaminhada para inserção no PGC (itens sob os números 2264, 2266, 2270 e 2273), contudo, até o momento da elaboração do estudo o PAC 2021 não foi finalizado.

Quanto ao alinhamento, a demanda atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do quinquênio 2016-2020, encontrando bojo nos princípios e valores nele expressos e contribuindo com o alcance dos objetivos estratégicos listados no Quadro 1 (UFCA, 2017), conquanto o PDI e o PEI do novo ciclo encontra-se em fase de construção.

Quadro 6. Objetivos Estratégicos cujo alcance é contribuído pelo objeto desta contratação

OE-11

INTEGRAR AS AÇÕES DA GESTÃO ESTRATÉGICA

Realizar o planejamento e a gestão da estratégia institucional como um processo integrado e participativo que envolva os setores e as pessoas no desenvolvimento e na avaliação dos programas, projetos e iniciativas estratégicas. A gestão estratégica deve apoiar as unidades acadêmicas e administrativas na elaboração, execução e acompanhamento de planos e ações alinhados e integrados ao planejamento estratégico institucional.

OE-14

ATRAIR, VALORIZAR E ESTIMULAR A PERMANÊNCIA DE PESSOAS

Contribuir com a realização de atividades que visem o fortalecimento da imagem da instituição, atraindo pessoas com competências que atendam as estratégias da universidade e a valorização do servidor através de

| | | |
|--|--|---|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD |

ações voltadas para a qualidade de vida e incentivo ao seu desenvolvimento, a fim de construir um ambiente organizacional favorável ao crescimento e à realização das pessoas.

OE-15

REDIMENSIONAR E AMPLIAR A INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA, COM FOCO NA SUSTENTABILIDADE

Adequar os espaços físicos existentes e dimensionar os futuros, de maneira a atender as necessidades pontuais e coletivas da comunidade acadêmica, comprometendo-se com o conforto, modernidade e uso de novas tecnologias construtivas que utilizem os recursos naturais de forma inteligente para atingir gradativamente a sustentabilidade.

O processo licitatório para contratação dos serviços que são objetos deste estudo está de acordo com a legislação abaixo listada:

- Lei nº 10.520/2002, que institui a modalidade Pregão;
- Decretos nº 5.450/2005 e nº 10.024/2019, que regulamentam a modalidade Pregão;
- Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas relativas ao tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;
- Decreto nº 8.538/2015, que aplica essas normas (tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 7.746/2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal;
- Manual de Compras e Contratações da UFCA, de fevereiro de 2020; e
- Resolução Consuni/UFCA nº 24, de 16 de agosto de 2018, que Aprova o Plano de Logística Sustentável da Universidade Federal do Cariri.

No tocante ao serviço de alimentação coletiva e Assistência Estudantil foram utilizadas as seguintes legislações:

- Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde (SVS/MS), que Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997, que Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos";
- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução nº 576, de 19 de novembro de 2016, do Conselho Federal de Nutrição (CFN), que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista;
- Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); e

| | | |
|--|--|--|
|  PROAD Pró-Reitoria de Administração | ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES | Formulário |
| | | Identificação: FR.04 |
| | | Responsável: |
| | | Coordenadoria de Apoio às Compras |
| | | Versão: 02 |
| | | Data da Versão: 13/08/2020 |
| | | Elaboração: |
| | | Coordenadoria Executiva - PROAD |

- Resolução Consuni/UFCA nº 285/2019, de 21 de novembro de 2019, que regulamenta o Regimento Interno do Refeitório Universitário (RU), no âmbito das Políticas de Assistência Estudantil.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação busca disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação (refeições prontas, almoço e jantar, transportadas) que atenda às necessidades nutricionais da comunidade universitária, com valores acessíveis aos estudantes e com o máximo desempenho, fortalecendo o papel do Restaurante Universitário 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 (UFCA, 2017).

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- Para adequar o espaço à demanda de utilização de refeitório, deverão ser instaladas tomadas próprias para ligar os balcões térmicos e suqueira;
- Promoção da devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

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

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a realização de contratação de serviços para o fornecimento de refeições prontas através de serviço de prestação indireta mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

Membros da Equipe de Planejamento:

| | |
|--|---|
| Assinatura:  | Assinatura:  |
| Data: 29/01/2020 | Data: 29/01/2020 |
| Nome: ANA GEÓRGIA DE ARAÚJO CORREIA | Nome: BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA |
| Matrícula SIAPE: 1167624 | Matrícula SIAPE: 1794400 |
| Telefone: (88) 3221-9366 | Telefone: (88) 3221-9366 |
| E-mail: ana-georgia.araujo@ufca.edu.br | E-mail: breno.alves@ufca.edu.br |