 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

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), unidade Brejo Santo, 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 nº: 23507.001618/2020-15


1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO, CONFORME ART. 7º, § 1º, IN 01, DE 29 DE MARÇO DE 2018)

Os fornecimentos 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 cerca de 230 refeições por dia, distribuídas em almoço e jantar no Refeitório de Brejo Santo.

A UFCA possui cerca de 4.000 estudantes de cursos de graduação possuindo cursos sediados em Juazeiro do Norte, Barbalha, Crato, Icó e Brejo Santo. O campus Brejo Santo

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

abriga o Instituto de Formação de Educadores (IFE/UFCA), com 5 cursos, sendo responsável por 9 % desse total de alunos. 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. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, SE HOUVER

A demanda objeto deste processo encontra-se alinhada 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).

Quadro 1. 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 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.

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

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

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

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 Higiênicos-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
- 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.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1) Requisitos necessários ao atendimento da necessidade

A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço. As refeições deverão ser preparadas fora das dependências da Universidade e transportadas até o local destinado.

O serviço de distribuição das refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada e a mesma deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos em aço inox aquecidos e refrigerados, porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, cubas, bandejas, saladeiras, prateleiras, carros multiúso, consume para sopa, pratos

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD


de porcelana e talheres em aço inox (limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários á distribuição e porcionamento das refeições, promovendo sua substituição quando necessário.

Para a perfeita execução dos serviços, serão necessários:

- 1 (um) balcão de distribuição térmico quente tipo Buffet, de no mínimo 6 (seis) cubas, dotado de protetor salivar e corre bandejas;
- 1 (um) balcão térmico frio, de no mínimo 3 (três) cubas (saladas e sobremesas), dotado de protetor salivar e corre bandejas;
- 1 (uma) refresqueira com capacidade mínima de 30 litros;
- Talheres, colheres, conchas, pegadores, confeccionados em aço inoxidável;
- Pratos de porcelana na cor branca, redondos e com diâmetro médio de 27 cm;
- Porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, prateleiras, carros multiúso, consume para sopa.
- 1 (uma) estante inox, tipo cozinha industrial, com 4 (quatro) prateleiras;
- Copos reutilizáveis, de cor azul, com capacidade de 300ml;
- Bandejas, na cor azul royal, de plástico reforçado, com paredes grossas que permitam fácil higienização e esterilização, com dimensões aproximadas de 48 x 32 cm.
- 10 (dez) conjuntos de mesas quadradas com 4 (quatro) cadeiras cada, em plástico, empilhável;

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.

A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado devendo recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

3.2) 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).


3.3) 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.

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

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

- 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.

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

3.4) Da transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que trata-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (OBRIGATÓRIO, CONFORME ART. 7º, § 1º, IN 01, DE 29 DE MARÇO DE 2018)

A UFCA conta atualmente (dados de julho de 2020) com aproximadamente 350 alunos (Quadro 2) no campus Brejo Santo, com previsão de entrada anual de 100 alunos em 2021.


Quadro 2. Alunos UFCA *campus* Brejo Santo

Alunos por turno	Alunos regulares 2020	Alunos ingressantes 2021	Total de alunos
DIURNO	0	30	30
NOTURNO	349	70	419
TOTAL	349	100	449

Estima-se que, pelo menos, 230 pessoas acessarão o Refeitório Universitário diariamente, sendo 70 para as refeições de almoço e 160 para o jantar, em período letivo. Em período de férias, não é servido o jantar. Esta estimativa baseou-se em pesquisa realizada com estudantes, servidores e terceirizados vinculados ao campus Brejo Santo, combinada com a análise de contratações semelhantes dos contratos vigentes em outras unidades, estando descrita no Quadro 3. A pesquisa obteve 162 respostas, dentre eles 134 estudantes e 19 servidores.

Quadro 3. Estimativa de Fornecimento de Refeições (referência o ano de 2021)

ITEM	Quantidade de refeições diárias (unidades)	Média de dias letivos por mês	Meses de fornecimento do item por ano	Total de refeições anual (unidades)
Almoço	70	22	12	18.480
Jantar	160		8	28.160
TOTAL DIÁRIO	230	TOTAL ANUAL		46.640

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário	
		Identificação: FR.04	
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras	
		Versão: 02	
		Data da Versão: 26/02/2019	
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD	


5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR

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 terceirizada. 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 terceirização, 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 Terceirização, a fim de podermos optar pelo mais vantajoso para a Administração - conforme apresentado no Quadro 4.

Quadro 4. Análise de Levantamento de Mercado.

#	CRITÉRIO	REGIME	
		AUTOGESTÃO	TERCEIRIZADO
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	Em processos licitatórios faz-se mister que licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão


 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD		

		existente e ocupado atualmente na UFCA. (UFCA, 2020)	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 ocorre em 3 unidades (Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha), porém todas em regime de terceirização, 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 UFCA não dispõe das instalações e equipamentos necessários (câmaras frias, cozinha industrial, dentre outros) para a produção e armazenamento adequada 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 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 seis unidades (2 no IFCE e 4 na UFCA) assemelhadas, duas funcionam em regime de autogestão, três em regime de terceirização e uma não dispõe de serviço de fornecimento de refeições implantado, sendo esta demandante deste estudo.	
6	APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas se efetivarem-se as adequações físico-sanitárias, de pessoal	

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

	(que requerem alterações na legislação atual) e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária.	requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária.
7	VIABILIDADE ECONÔMICA Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário para o quadro efetivo (ou ainda os custos com a terceirização 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 terceirização 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 da unidade de Brejo Santo 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 de maneira **TERCEIRIZADA, como a recomendação para a execução do objeto estudado**. A contratação via terceirização possibilita, no decorrer da execução contratual, aumento/diminuição dos serviços em razão de cláusulas exorbitantes que concedem essa

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

prerrogativa a administração, evitando burocratização e morosidade de outras vias. A terceirização do serviço é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória.

6. MÉTODO PARA ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU DOS MEIOS DE PREVISÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS (OBRIGATÓRIO, CONFORME ART. 7º, § 1º, IN 01, DE 29 DE MARÇO DE 2018)

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 5, de 27 de junho de 2014, que dispõe sobre a pesquisa de preços.

O Preço Referencial (PR) fora 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 2 (duas) propostas obtidas junto aos fornecedores (PnF), conforme fórmula descrita a abaixo (onde *n* refere-se ao número da amostra):

$$PR = \frac{P1BP+P2BP+P3BP+P1F+P2F}{5}$$

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 5.



PROAD
Pró-Reitoria de Administração

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

Formulário

Identificação: **FR.04**

Responsável:
Coordenadoria de Apoio às Compras

Versão: **02**

Data da Versão: **26/02/2019**

Elaboração:
Coordenadoria Executiva - PROAD

Quadro 5. Construção do Preço Referencial (PR) por Item.

QUADRO RESUMO DA PESQUISA DE PREÇOS					
QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS					
OBJETO: REFEIÇÕES PRONTAS - RU BREJO SANTO					
DATA: 25/06/2020					
OBJETO		CRITÉRIO 01: BANCO DE PREÇOS		MÉDIA GLOBAL	
ITEM	DESCRIÇÃO	EMPRESA	VALOR UNITÁRIO		
1	ALMOÇO	EXPRESSO SALADA LTDA - ME CNPJ 23.647.072/0001-20	R\$ 9,80	R\$ 12,49	
	ALMOÇO	C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA EPP CNPJ 09.356.159/0001-18	R\$ 9,39		
	ALMOÇO	OKALANGO EVENTOS EIRELI CNPJ 32.626.778/0001-05	R\$ 12,25		
OBJETO		CRITÉRIO 02: PESQUISA COM FORNECEDORES			
ITEM	DESCRIÇÃO	EMPRESA	VALOR UNITÁRIO		
1	ALMOÇO	Samir Cavalcante Aur ME, CNPJ 18.261.811/0001-01	R\$ 15,00		
1	ALMOÇO	NUTRÊ ALIMENTAÇÃO LTDA. CNPJ: 17.086.556/0001-45	R\$ 16,00		
OBJETO		CRITÉRIO 01: BANCO DE PREÇOS		MÉDIA GLOBAL	
ITEM	DESCRIÇÃO	EMPRESA	VALOR UNITÁRIO		
2	JANTAR	EXPRESSO SALADA LTDA - ME CNPJ 23.647.072/0001-20	R\$ 9,80	R\$ 12,45	
	JANTAR	C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA EPP CNPJ 09.356.159/0001-18	R\$ 9,39		
	JANTAR	OKALANGO EVENTOS EIRELI CNPJ 32.626.778/0001-05	R\$ 12,25		
OBJETO		CRITÉRIO 02: PESQUISA COM FORNECEDORES			
ITEM	DESCRIÇÃO	EMPRESA	VALOR UNITÁRIO		
2	JANTAR	Samir Cavalcante Aur ME, CNPJ 18.261.811/0001-01	R\$ 14,80		
2	JANTAR	NUTRÊ ALIMENTAÇÃO LTDA. CNPJ: 17.086.556/0001-45	R\$ 16,00		

Com base no PR e na estimativa das quantidades a serem servidas - descritas na Seção 4/Quadro 3 - o cálculo do valor da contratação caracteriza-se pelo descrito no Quadro 6.


Quadro 6. 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	18.480	R\$ 12,49	R\$ 230.815,20	R\$ 581.407,20
Jantar	28.160	R\$ 12,45	R\$ 350.592,00	

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Os serviços incluem:

7.1.1. Produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem indicados pela UFCA. As refeições

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

incluem almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri, unidade Brejo Santo, 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.


7.1.2 A execução do serviço, abrange: 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.

7.1.3 Todos os equipamentos (balcão, cubas, fresqueira, etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada.

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

7.1.5 Porcionamento: Nas dependências da Contratante.

7.1.6 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

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

ultrapassar a 7% do atendimento total da unidade (podendo chegar a 10% nas preparações de grande aceitação).

7.1.7 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.

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


7.1.9. 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.

7.1.10. A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFCA.

7.1.11. 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.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO, CONFORME ART. 7º, § 1º, IN 01, DE 29 DE MARÇO DE 2018)

A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que os mesmos serão executados na mesma Instituição, 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

 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD

especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

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).

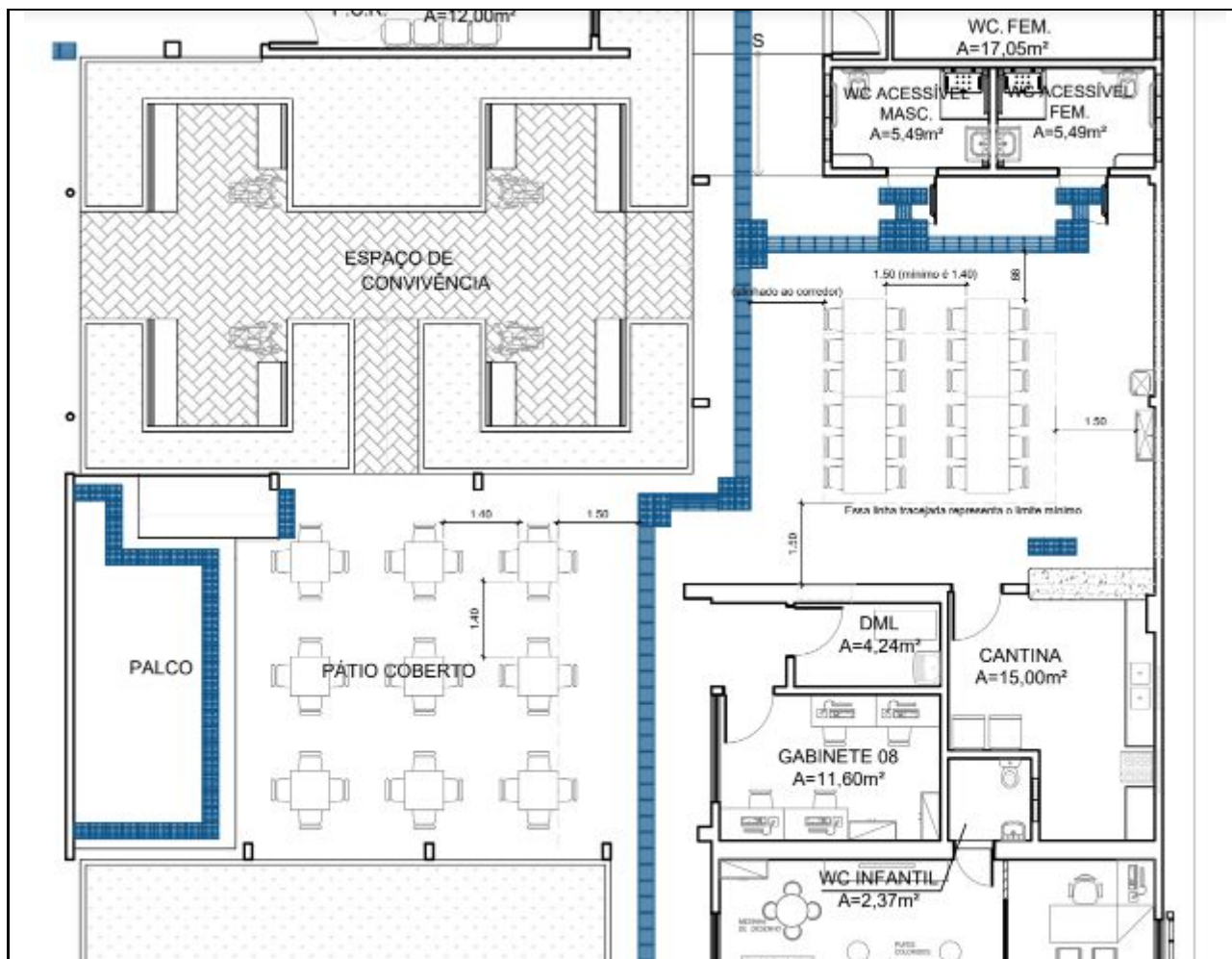
10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

10.1 Para adequar o espaço à demanda de utilização de refeitório, deverão ser instaladas tomadas próprias para ligar os balcões térmicos e suqueira.

10.2 Promoção da devida capacitação do servidor a ser designado como fiscal do contrato.

10.3 Para melhor atender à quantidade de usuários, o espaço onde os comensais farão suas refeições se dividirá em duas áreas: uma fixa e uma variável. A área fixa conterà mesas maiores, de madeira, e cadeiras de aço e polipropileno. Já na área variável, serão utilizadas mesas e cadeiras em plástico, pois este local é um auditório, como exemplifica a Figura 1.

Figura 1. Proposta de Dimensionamento Físico do RU de Brejo Santo.




Obs: As mesas e cadeiras foram posicionadas apenas para visualizar onde os comensais farão suas refeições, não sendo a quantidade exata de mesas e cadeiras e nem o layout final de posicionamento de lugares.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há no âmbito da unidade de Brejo Santo contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência pois contempla a execução do serviço como um todo.

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO, CONFORME ART. 7º, § 1º, IN 01, DE 29 DE MARÇO DE 2018)


 PROAD Pró-Reitoria de Administração	ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES	Formulário
		Identificação: FR.04
		Responsável: Coordenadoria de Apoio às Compras
		Versão: 02
		Data da Versão: 26/02/2019
		Elaboração: Coordenadoria Executiva - PROAD


Os estudos preliminares evidenciaram que a realização de contratação de serviços para o fornecimento de refeições prontas por via de terceirização mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

13. DECLARAÇÃO DE SIGILO (EM CASO DE CONCURSO)

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que as informações contidas nos presentes Estudos Preliminares DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

Membros da Equipe de Planejamento

Assinatura:		
Data:	06/10/2020	
Nome:	BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA	
Matrícula SIAPE:	1794400	
Telefone:	(88) 3221-9366	
E-mail:	breno.alves@ufca.edu.br	

Assinatura:		
Data:	06/10/2020	
Nome:	ANA GEÓRGIA DE ARAÚJO CORREIA	
Matrícula SIAPE:	1167624	
Telefone:	(88) 3221-9366	
E-mail:	ana-georgia.araujo@ufca.edu.br	