

# Estudo Técnico Preliminar 13/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23115.007395/2022-01

## 2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Campus Chapadinha – MA.

O Campus de Chapadinha 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 Chapadinha 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 fins da instituição.

O Restaurante Universitário do Campus de Chapadinha funciona desde 20/08/2018, oferecendo comida balanceada nutricionalmente, preparada em conformidade com os critérios higiênicos sanitários legais e a preços compatíveis com a realidade da comunidade acadêmica local, composta por cerca de 900 alunos, dos quais aproximadamente 600 são matriculados em cursos de tempo integral, e mais de 60 servidores e contratados de empresas terceirizadas. A contratação aqui proposta visa a continuidade da oferta desse serviço, que não há semelhante nas proximidades e que apresenta importância fundamental para a permanência e diplomação dos discentes, sobretudo daqueles mais vulneráveis socioeconomicamente.

A empresa contratada em 2020, através do Contrato nº 18/2020 – SICON, processo SEI nº 23115.020658/2021-89 oficializou a UFMA através de Ofício 02/2022 - MVR BORGES o desinteresse de renovar o contrato vigente. Dessa forma a PROAES iniciou um novo processo licitatório para a contratação de uma nova empresa com o objetivo a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações desta Universidade Federal do Maranhão, Campus Chapadinha.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	LEONARDO SILVA SOARES

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

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

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 deste 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 neste Termo de Referência e não inferior a 12 (doze) meses de experiência, permitindo-se o somatório destes.
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.
3. Certificado de Regularidade da Empresa no Conselho Profissional competente, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada), em nome do licitante.
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).
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 II do artigo 30 e §6º do mesmo artigo da Lei 8.666/93.
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.

#### **7. Do serviço continuado**

7.1 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, contudo limitado ao prazo máximo de 60 (sessenta) meses (art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93).

#### **8. Critérios e práticas de sustentabilidade:**

8.1 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.

#### **9. 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.

#### **10. Uso racional da 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.

#### **11. 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.

12. Destaca-se que os custos envolvidos serão financiados pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, que é regulado pelo DECRETO Nº 7.234, DE 19 DE JULHO DE 2010.

## 5. Levantamento de Mercado

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFMA, campus de Chapadinha 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 UFMA 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	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,	

	APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	Cozinheiro, Copeiro, Nutricionistas, dentre outros.	
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.	Em processos licitatórios faz-se mister que licitante apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal trabalhista, técnico (incluindo existência de registros profissionais e 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 realização do objeto (Lei nº 8.666/93, art. 30).
3	DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICO-SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	Atualmente a UFMA campus de São Bernardo não dispõe de Equipamentos necessários 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.	
6	APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal 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.
			Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro

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.	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 Chapadinha (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

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

- Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico 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.
- A refeição deverá apresentar um total calórico médio de 400 kcal, composto por 60% de carboidrato, 15% de proteína e 25% de gorduras.
- Deverão ser disponibilizadas opções para atender os comensais ovolactovegetarianos, caso haja demanda.
- Deverão ser ofertadas opções sem açúcar, caso seja solicitado.

5. Estão vetados o uso de gordura vegetal hidrogenada, leite não pasteurizado, carnes prensadas, carnes enlatadas, salsichas, carnes de hambúrguer, nuggets, óleo de reuso, vísceras, produtos reutilizados.
6. Mudanças no cardápio sugerido deverão atender aos valores calóricos e de macronutrientes dispostos neste termo e deverão ser avaliados pelo Fiscal Técnico Nutricionista.
7. O açúcar e o adoçante devem ser disponibilizados para uso do cliente.
8. Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, etc) necessários para a operação, que deverão ser fornecidos pela contratada;
9. Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênicas sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária, caso necessário;
10. Porcionamento: Nas dependências da Contratante.
11. O Cardápio deverá seguir para aprovação do Fiscal de Contrato, até 20 dias antes de sua execução.
12. As refeições, almoço, 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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 contratante, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capitas previstos no Termo de referência, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo/faca ou colher, conforme o cardápio).
16. A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas, de acordo com a venda de tíquetes e contabilizados pelo sistema próprio fornecido pela UFMA.

17. 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 equipe de fiscalização até o último dia útil do mês anterior, juntamente com as informações nutricionais, bem como as fichas técnicas de preparação.

18. 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.

19. 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.

20. 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 para toda a comunidade universitária da UFMA, campus de Chapadinha – MA.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quadro 2: Estimativas das quantidades

ITEM	Descrição	Dias	Horários	Total estimado de refeições/ano
1.	Almoço	Segunda a sexta	11:00 as 13:45	20.000

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2,00

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, conforme previsto na Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre a pesquisa de preços.

A pesquisa no “Banco de Preços” buscou compras do serviço “Fornecimento de refeições, lanches, salgados, doces (código CATSER 3697) e Refeições Industriais: Preparo e distribuição (código CATSER 5320) que respeitassem o prazo de 180 dias, efetuadas com Sistema de Registros de Preços.

As estimativas de preços basearam-se em relatórios gerados no site: [paineldepregos.planejamento.gov.br](http://paineldepregos.planejamento.gov.br) (vide anexo I) e teve como responsável pela cotação o servidor Lucílio Brandão de Araújo, SIAPE: 3122862.



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

ITEM	Descrição	Dias	Horários	Total estimado de refeições/ano	Valor Máximo permitido por refeição	Valor Total meses
1.	Almoço	Segunda sexta	a 11:00 as 13:45	20.000	R\$ 14,96	R\$ 299.200
<b>Total</b>						<b>R\$ 299.200</b>

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

A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serão executados no mesmo local no campus de Chapadinha – MA, não podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento do almoço, 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: almoço), 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**

Não há no âmbito da UFMA de Chapadinhos 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**

A demanda objeto deste processo foi inserido no PGC, para o PAC 2022. Quanto ao alinhamento, a demanda atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do quinquênio 2017-2021, encontrando bojo nos princípios e valores nele expressos e contribuindo com o alcance dos objetivos estratégicos listados nos itens 7.1.8 - Eixo Assistência Estudantil e no Quadro 48 - Objetivos, metas/prazos, indicadores e estratégias - Assistência Estudantil, bem como no PDI 2022-2026 que se encontra em fase de aprovação pelo Conselho.

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

A contratação busca disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação: almoço, que atenda às necessidades nutricionais da comunidade acadêmica do campus de Chapadinha – 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**

- A) Para adequar o espaço à demanda de utilização de refeitório, deverão ser verificadas as condições de limpeza, elétrica e hidráulica do prédio do Restaurante no campus de Chapadinha – MA;
- b) Promoção da devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

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.

### **15. Declaração de Viabilidade**

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

#### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

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.

## 16. Responsáveis

LUCILIO BRANDAO DE ARAUJO  
Administrador / Chefe de Gabinete

LEONARDO SILVA SOARES  
PRÓ-REITOR

POLLIANA FERNANDES PORTO  
NUTRICIONISTA / CHEFE DE DIVISÃO

YARA AGUIAR ALVES CASTRO  
ADMINISTRADORA

## 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 - ETP RU CHAPADINHA 2022\_Versão 01.docx (47.41 KB)