

# Estudo Técnico Preliminar 23/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23091.015859/2024-46

## 2. Descrição da necessidade

A oferta de alimentação é uma das principais ações de assistência estudantil instituída pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal. Esta licitação é extremamente importante para a efetividade da política de ampliação da cobertura e segurança alimentar da comunidade estudantil da Ufersa. Pelas razões elencadas acima, nota-se a importância de uma nova contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços mencionados, pois a não contratação irá prejudicar o fornecimento de alimentação para milhares de estudantes, especialmente, os que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Em uma breve análise do contexto em que ocorreu a última contratação para fornecimento de refeições no Campus, observa-se que foi realizada na Ufersa:

- a) Campus Angicos a Dispensa de Licitação emergencial nº 117/2024 (processo administrativo nº 23091.014254/2024-22), a qual resultou na formalização do contrato atual nº 46/2024. Este contrato tem vigência de 6 (seis) meses, compreendendo o período de 25 de novembro de 2024 a 25 de maio de 2025; e
- b) Campus Mossoró a Dispensa de Licitação emergencial nº 135/2024 (processo administrativo nº 23091.016157/2024-51), a qual resultou na formalização do contrato atual nº 06/2025. Este contrato tem vigência de 12 (doze) meses, compreendendo o período de 23 de janeiro de 2025 a 23 de janeiro de 2026.

Dessa forma, torna-se imperiosa a nova contratação do serviço de restaurante para garantir a continuidade e a efetividade da política de ampliação da cobertura da alimentação estudantil da Ufersa.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS - CAMPUS ANGICOS	FABRICIA DANTAS DE SOUZA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	ALVARO FABIANO PEREIRA DE MACEDO

#### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O serviço tem natureza continuada visto que a interrupção deste irá prejudicar o fornecimento de alimentação a centenas de estudantes, essencialmente, os que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A duração do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, podendo, a critério da Administração, ser prorrogado, por até 10 anos (Arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133/2021).

Atender os requisitos previstos no Termo de Referência e seus anexos, inclusive as condições de habilitação e qualificação; e

A contratada deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas para outra empresa que venha substituí-la, a qualquer momento, de forma a não haver interrupção no fornecimento do serviço.

A referida contratação não se enquadra em nenhum dos incisos do artigo 3º do Decreto nº 11.462/2023 porque:

- 1) Não se caracteriza como uma necessidade permanente ou frequente que justifique a adoção do SRP.
- 2) Não é ideal para aquisição com previsão de entregas parceladas ou remuneração por unidade de medida de forma regular e contínua.
- 3) Não se encaixa bem em um modelo de compra centralizada, sendo mais frequentemente contratada de forma específica para cada entidade.
- 4) Não atende diretamente à execução de programas ou projetos federais descentralizados.
- 5) Permite uma previsão razoável do quantitativo de serviços necessários, ao contrário de situações onde o quantitativo é completamente imprevisível.

Portanto, a natureza específica e a forma de contratação desses serviços tornam o SRP não tão aplicável ou vantajoso para essa situação particular.

#### Justificativa de exigências de qualificação técnica

Com base no artigo 67, §§2º e 5º da Lei nº 14.133/2021, as exigências de comprovação estabelecidas pela Administração Pública são fundamentais para assegurar que o licitante detém as condições técnicas, operacionais e jurídicas necessárias à adequada execução do contrato a ser celebrado.

Conforme dispõe o §2º do referido artigo:

“§ 2º Observado o disposto no caput e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.”

Já o §5º estabelece:

“§ 5º Em se tratando de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos.”

A análise prévia das comprovações apresentadas pelos licitantes permite verificar, de forma objetiva, a capacidade da empresa para desempenhar as atividades inerentes ao objeto contratual, promovendo maior segurança quanto ao cumprimento das obrigações assumidas e à entrega eficiente dos bens ou serviços contratados.

Além disso, tais exigências viabilizam a aferição da experiência da empresa, enquanto unidade jurídica e econômica, em contratos anteriores cujo objeto seja compatível ou similar ao pretendido, o que contribui para a mitigação de riscos e a efetividade da contratação, respeitando os princípios da eficiência, interesse público, razoabilidade, proporcionalidade e legalidade.

## **5. Levantamento de Mercado**

Identificam-se as seguintes possibilidades como solução de mercado:

Contratação de empresa especializada para concessão onerosa de espaço destinado ao fornecimento de refeições localizado nas dependências da Ufersa em Angicos/RN e Mossoró/RN;

Contratação de empresa especializada para concessão não onerosa de espaço destinado ao fornecimento de refeições localizado nas dependências da Ufersa em Angicos/RN e Mossoró/RN;

Contratação de empresa especializada para fornecimento de quentinhas nas dependências da Universidade; e

Pagamento de auxílio-alimentação aos discentes em vulnerabilidade econômica e social para o custeio de suas refeições.

## **6. Descrição da solução como um todo**

Contratação de empresa especializada para exploração de espaço destinado ao fornecimento de refeições localizado nas dependências da Ufersa de Angicos/RN e Mossoró/RN;

Considerando que a contratação de empresa especializada para exploração de espaço destinado ao fornecimento de refeições (restaurante universitário), no que lhe concerne, não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas nos incisos, do art. 3º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, esta foi formalizada considerando os quantitativos e especificidades que atendam às necessidades da Ufersa, baseando-se no histórico de consumo dos últimos meses de 2024 (julho, agosto e setembro), tendo em vista aproximar o quantitativo da realidade das demandas após o período pandêmico, com o retorno das atividades acadêmicas na sua totalidade nos semestres 2024.3; 2025.1 e 2025.2, bem como com baseando-se no quantitativo atual de discentes que ingressam na Universidade por semestre.

A solução se caracteriza por uma concessão onerosa de uso de bem público, sendo exigido que a concessionária arque com os custos de aluguel do espaço físico, água, energia elétrica e vigilância.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas pelo Setor demandante, conforme dados a seguir:

Estimativas de almoço e jantar

Os dados apresentados a seguir foram coletados nos relatórios de consumo registrados no sistema do Restaurante Universitário - RU e notas fiscais emitidas durante o período de funcionamento do restaurante. Tal levantamento serviu para evidenciar a média de refeições servidas ao dia e estimar a quantidade de refeições para o período de 2024.3, 2025.1 e 2025.2.

Para fins de cálculo considerou-se o nº de dias de efetivo funcionamento do RU durante o período de aproximadamente 3 meses do semestre letivo 2024.1 (08/07 a 30/09/2024). Encontrou-se a média de refeições servidas ao dia, dividindo-se o quantitativo do número de refeições pela quantidade de dias de funcionamento; as médias encontradas foram consideradas para as estimativas de almoço e jantar ofertados conforme a realidade do Restaurante e estão detalhadas no quadro abaixo:

Média de refeições servidas nos Restaurantes Universitários da Ufersa, no semestre letivo período de 2024.1:

ITENS		GRADUAÇÃO PRESENCIAL		PÓS-GRADUAÇÃO
		CAMPUS ANGICOS	CAMPUS MOSSORÓ	CAMPUS MOSSORÓ
Período de funcionamento do Restaurante Universitário		08/07/2024 a 05/11/2024	08/07/2024 a 30/09/2024	08/07/2024 a 30/09/2024
Nº de dias letivos	Almoço	94	71	71
	Jantar	81	60	60
Nº almoços parciais servidos		9050	51675	6364
Média de almoços parciais /dia		112	728	90

Nº de almoços integrais servidos	5223	14810	471
Média de almoços integrais/dia	64	209	7
Nº de jantares parciais servidos	15850	28502	1816
Média de jantares parciais /dia	196	475	30
Nº de jantares integrais servidos	4247	11511	370
Média de jantares integrais/dia	52	192	6

Para a estimativa de refeições dos discentes da graduação presencial considerou-se os dias letivos dos semestres 2024.3, 2025.1 e 2025.2 (inclusive os dias de exames finais) do Campus Angicos e Mossoró, que serão servidos almoço e jantar e, multiplicando pela média/dia, chegamos a estimativa de consumo dentro do prazo de 1 (um) ano. No entanto, é necessário destacar ainda que irão chegar novos alunos no campus a cada semestre (cerca de 10%). Na moradia estudantil, semestralmente, recebe novos residentes e todos eles terão direito à integralidade nas refeições.

Desta forma, acrescentou-se as estimativas de refeições (almoço e jantar) para os semestres de 2024.3, 2025.1 e 2025.2, com uma margem de segurança de 10% de refeições subsidiadas parcialmente para os novos alunos ativos, além das refeições subsidiadas integralmente para os 70 novos alunos ingressantes na moradia estudantil em cada semestre (os dados encontram-se no quadro abaixo).

Para a estimativa de refeições dos discentes da pós-graduação considerou-se os dias letivos dos semestres 2024.3, 2025.1 e 2025.2 (inclusive os dias de exames finais) do Campus Mossoró, que serão servidos almoço e jantar e, multiplicando pela média/dia, chegamos a estimativa de consumo dentro do prazo de 1 (um) ano. Considerando a entrada de novos alunos nos Campi a cada semestre (cerca de 10%), acrescentou-se as estimativas de refeições (almoço e jantar) para os semestres de 2024.3, 2025.1 e 2025.2, uma margem de segurança de 10% de refeições subsidiadas parcialmente (os dados encontram-se no quadro abaixo).

#### **Estimativa de refeições servidas nos Restaurantes Universitários da Ufersa em Angicos e Mossoró financiadas com PNAES:**

ITENS	GRADUAÇÃO PRESENCIAL		PÓS-GRADUAÇÃO
	CAMPUS ANGICOS	CAMPUS MOSSORÓ	CAMPUS MOSSORÓ

Dias letivos para funcionamento do Restaurante Universitário	Almoço	279	279	279
	Jantar	232	229	229
N° de almoços	Parciais	31.248	203061	25008
	Margem de segurança de 10% para almoço parcial, considerando os novos alunos	3.125	20306	2501
	Integrais	17.856	58197	1851
	Almoços integrais para os novos residentes em 2024.3	2.790	6160	-
	Almoços integrais para os novos residentes em 2025.1	2.790	6580	-
	Almoços integrais para os novos residentes em 2025.2	2.790	6790	-
Soma total dos Almoços	Parciais	34.373	223.367	27509
	Integrais	26.226	77.727	1851
	Parciais	45.472	108.783	6931
	Margem de segurança de 10% para almoço parcial, considerando os novos alunos	4.547	10.878	693
	Integrais	12.064	43.934	1412
	Jantares integrais para os novos residentes em 2024.3	2.320	5110	-

Nº de jantares	Jantares integrais para os novos residentes em 2025.1	2.320	5.250	-
	Jantares integrais para os novos residentes em 2025.2	2.320	5.670	-
Soma total dos jantares	Parciais	50.019	119.661	7624
	Integrais	19.024	59.964	1412

Assim, segue o resumo das estimativas de refeições a serem servidas durante o contrato:

CAMPUS	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. (REFEIÇÃO PARCIAL/INTEGRAL)	QUANT. ITEM
ANGICOS	1	1	ALMOÇO PARCIAL	UNIDADE	34373	60599
			ALMOÇO INTEGRAL		26226	
		2	JANTAR PARCIAL		50019	69043
			JANTAR INTEGRAL		19024	
MOSSORÓ	2	3	ALMOÇO PARCIAL		250876	330454
			ALMOÇO INTEGRAL		79578	
		4	JANTAR PARCIAL		127285	188661
			JANTAR INTEGRAL		61376	

### Especificações técnicas e composição das refeições

Para as refeições (almoço e jantar) o usuário se servirá à vontade, na modalidade self-service, de todos os itens do cardápio disponíveis no dia, exceto para alguns itens que serão porcionados por funcionários da licitante vencedora, conforme cardápio sugestivo apresentado em Anexo do edital.

Os itens porcionados por funcionário da licitante vencedora serão os seguintes:

Almoço: prato principal, prato principal vegetariano estrito, sobremesa e suco de fruta;

Jantar: prato principal, prato principal vegetariano estrito, pão, café, fruta e suco de fruta.

As especificações detalhadas dos itens mínimos que serão oferecidos com respectivas qualidades e variedades para os cardápios estão relacionadas a seguir. O Anexo do Edital apresenta uma proposta de cardápio semanal.

ALMOÇO	JANTAR
Salada (01 opção crua ou 01 cozida)	Salada (01 opção crua ou 01 cozida)
Prato principal (02 opções)	Prato principal (02 opções)

Prato principal vegetariano (01 opção)	Prato principal vegetariano (01 opção)
Acompanhamento (02 opções)	Acompanhamento (02 opções)
Feijão com carne (01 opção)	Pão (1 unidade: 50g)
Feijão vegetariano estrito (01 opção)	Suco de fruta (250 ml)
Suco de fruta (250 ml)	Café puro (200 ml)
Sobremesa (01 opção)	Fruta (01 opção)

No almoço serão oferecidas obrigatoriamente 02 (duas) opções de prato principal (Ex.: carne vermelha, frango, peixe ou porco), respeitando a frequência citada no item “prato principal”. Neste caso, o comensal poderá escolher as duas opções.

No jantar será oferecido obrigatoriamente 02 (duas) opções de prato principal. (Ex.: carne vermelha, frango, peixe, ovos ou porco), respeitando a frequência citada no item “prato principal”. Neste caso, o comensal poderá escolher as duas opções.

Não se considera como preparação de carne, alimentos ultraprocessados como: empanados, industrializados, salsicha e hambúrguer.

Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:

**PRATO PRINCIPAL:** Peixe – 04 (quatro) vezes/mês, sendo no almoço ou no jantar durante a semana e não somente aos sábados; Carne moída – até 02 (duas) vezes/semana, desde que em preparações diferentes (almôndegas, quibe, cozida com legumes, etc.), sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; Bisteca suína – 02 (duas) vezes/mês, no almoço ou jantar; Lombo suíno - 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar ; Coxão mole suíno - 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Fígado – 01 (uma) vez/mês, no almoço; Bife bovino: pelo menos 02 (duas) vezes/semana, no almoço ou jantar; Feijoada – pelo menos 01 (uma) a duas (duas) vezes no mês, no almoço; Carne do Sol - pelo menos 02 (duas) vezes/semana, no almoço ou jantar; Massa com Proteína (Ex: panqueca, lasanha ou torta) – 02(duas) vezes/semana, no almoço ou jantar; Carne bovina – no mínimo 04 (quatro) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes; Frango – no máximo 07 (sete) vezes/semana, no almoço ou jantar, em diferentes preparações e cortes; Ovos de galinha – 02 (duas) vezes/ mês no jantar.

**PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO ESTRITO:** Será oferecido obrigatoriamente 01 opção de prato principal vegetariano estrito no almoço e no jantar. As preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja, lentilha, grão



de bico, quinoa, ervilha) e não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 2 (dois) dias. O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção conforme demanda da clientela. A preparação deverá ficar exposta na mesa de distribuição.

**SALADA:** As saladas (crua ou cozida) deverão conter, no mínimo três opções de vegetais dos grupos A e/ou B (ver tabela abaixo), mais outros itens como milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas e castanhas, conforme aceitação por parte dos usuários do refeitório. Todas as opções devem estar na mesma proporção e separadas, cada item em um recipiente na mesa de distribuição. Será obrigatório o fornecimento de salada cozida pelo menos três vezes na semana, sendo duas vezes no almoço e 1 vez no jantar.

VEGETAIS	
Grupo A	Acelga, alface lisa, alface crespa, alface roxa, beterraba, cenoura, cebola, chicória, couve manteiga, escarola, espinafre, pepino, repolho verde, repolho roxo, rúcula, tomate.
Grupo B	Abóbora, abobrinha, batata doce, batata inglesa, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, mandioca, maxixe, quiabo, rabanete, vagem.

**SOBREMESA:** As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 3 (três) dias. Poderão ser utilizadas as seguintes frutas: laranja, melão, abacaxi, melancia, goiaba, banana, mamão, manga, caju e tangerina. A oferta de doces como sobremesa poderá ocorrer, no máximo, 1 vez na semana. Poderão ser utilizados os seguintes doces: rapadura, paçoca, doce de goiaba, doce de banana, doce de leite e cocada. Deverá ser ofertado pelo menos 1 vez por mês as seguintes opções de sobremesas produzidas pela própria contratada: creme de abacaxi, mousse, brigadeiro de colher, cocada de colher, doce de caju e salada de frutas.

**FRUTAS:** As frutas do jantar não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 2 (dois) dias. Poderão ser utilizadas as seguintes frutas: laranja, banana, maçã, goiaba, manga e tangerina.

**ACOMPANHAMENTOS:** Entende-se por acompanhamento preparações como arroz, macarrão, farofa, pirão, purê, batata doce, macaxeira, jerimum, suflê de vegetais, cuscuz, consomê, papa e sopa. O arroz deve ser ofertado com pelo menos um tipo de vegetal, como exemplo de cenoura, couve, brócolis, abobrinha e beterraba. A papa (sabor farinha láctea, aveia ou chocolate) e sopa (sabores vegetais, frango, carne ou feijão) poderão ser ofertados na refeição do jantar.

**FEIJÃO COM CARNE:** Será oferecido obrigatoriamente uma opção de feijão com carne. Não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 2 (dois) dias. Poderão ser utilizados os seguintes: feijão preto, feijão carioca, feijão branco, feijão verde e feijão de corda. Só poderão ser utilizadas as seguintes carnes no feijão: Carne charque e carne de sol.

**FEIJÃO VEGETARIANO ESTRITO:** Será oferecido obrigatoriamente uma opção de feijão vegetariano estrito. Não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 2 (dois) dias. Poderão ser utilizados os seguintes: feijão preto, feijão carioca, feijão branco, feijão verde e feijão de corda. Esse item deverá estar disponível na mesa de distribuição quente.

**SUCO:** Será obrigatório o fornecimento gratuito de 01 copo de suco natural de fruta ou polpa de fruta (250mL), sendo proibida a utilização de suco artificial. Deverão ser utilizados sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, caju, tangerina, dentre outros aprovados pela Fiscalização Técnica), adoçados, com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (dependendo do sabor e da marca da polpa, essa concentração deve aumentar) e, no mínimo, 06 sabores diferentes por semana. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (em torno de 5%) de suco sem açúcar, com adoçante dietético à parte. Não repetir os sabores de suco no mesmo dia.

**CAFÉ:** Será obrigatório o fornecimento gratuito de 01 copo de café puro (200 ml) no jantar.

A CONTRATADA poderá fornecer embutidos industrializados (linguiça toscana ou linguiça calabresa), como 01 (uma) das opções de prato principal, não excedendo a quantidade de uma vez na semana.

A CONTRATADA deverá fornecer juntamente com as **refeições do almoço e jantar**: sachê de sal, sachê de palito, azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de até 0,5%, limão, vinagre, molho inglês, molho de pimenta, farinha de mandioca e guardanapos. Esses itens deverão ser colocados à disposição dos usuários em quantidade suficiente para atender a todos.

A per capita dos pratos proteicos e vegetarianos deverá estar demonstrada nos balcões de distribuição;

O porcionamento dos pratos prontos e sobremesa para consumo deverá obedecer a seguinte gramatura mínima:

	ESPECIFICAÇÃO	PESO MÍNIMO
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Bife bovino – utilizar coxão mole, coxão duro, patinho, contra-filé ou lagarto.	170g
	Carne de panela – utilizar músculo, cupim, coxão mole, patinho ou coxão duro.	170g
	Assado bovino – utilizar cupim, coxão mole, lagarto ou maminha.	170g
	Preparações com frango (assado e cozido) com osso - Utilizar coxa/sobrecoxa.	200g
	Preparações com frango ( assado, cozido, grelhado, creme e salpicão) – utilizar peito de frango, filé de peito ou sassami.	170g
	Preparação Bisteca suína.	200g
	Preparação com porco - utilizar lombo e coxão mole suíno.	170g
	Preparação Linguiça- Utilizar tipo toscana churrasco, frango ou calabresa	170g
	Preparação Filé de peixe – utilizar tilápia ou merluza.	170g
	Preparação com Posta de peixe – utilizar tilápia, atum ou cavala.	200g
	**Preparações de Lasanhas e escondidinhos - utilizar frango, carne de sol, carne moída, queijo mussarela e presunto.	200g

		*Preparações de Panquecas - Utilizar frango, carne moída, molho de tomate ou molho branco, queijo parmesão.	200g
		Fígado bovino.	150g
		Creme de frango/Fricassê/Estrogonofe - utilizar peito de frango, filé de peito ou sassami, requeijão, batata palha.	200g
		Carne moída com legumes	200g
		Paçoca de carne	200g
		Ovos de galinha	150g
<b>PRATO VEGETARIANO</b>		Prato pronto	170g
		Tortas, panquecas, lasanhas ou outras preparações contendo carboidrato	200g
<b>SOBREMESA</b>		Doce tabletes	35g
		Doce em pasta	60g
		Fruta – fatia	150g
		Fruta - unidade	100g
		Rapadura	40g

\*A panqueca e o quibe deverão apresentar 150 g de fontes de proteína e 50 g de massa.

\*\*A lasanha e o escondidinho devem conter 110 g de fontes de proteína e 90 g de massa e outros ingredientes.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 9.251.364,76

O valor estimado da contratação, conforme a seguir:

CAMPUS	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT (REFEIÇÃO PARCIAL/INTEGRAL)	QUANT. ITEM	VALOR UNITÁRIO	VALOR POR GRUPO
ANGICOS	1	1	ALMOÇO PARCIAL		34373	60599	R\$ 14,28	R\$ 865.353,72
			ALMOÇO INTEGRAL		26226			
			JANTAR PARCIAL		50019			

		2	JANTAR INTEGRAL	UNIDADE	19024	69043	R\$ 14,23	R\$ 982.481,89
MOSSORÓ	2	3	ALMOÇO PARCIAL		250876	330454	R\$ 14,28	R\$ 4.718.883,12
			ALMOÇO INTEGRAL		79578			
		4	JANTAR PARCIAL		127285	188661	R\$ 14,23	R\$ 2.684.646,03
			JANTAR INTEGRAL		61376			
		VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO (GRUPO 1 + GRUPO 2)						

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

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Contudo, diante da especificidade do serviço que será contratado, a licitação deverá ser realizada em 2 (dois) grupos, formado por 4 (quatro) itens no total.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A referida contratação consta alinhada e inserida no:

Plano Anual de Contratações (PAC) 2025 - é o documento que consolida todas as compras e contratações que o órgão ou entidade pretende realizar ou prorrogar, no ano seguinte, e contempla bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação;

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI - 2021-2025) - tem como objetivo o desenvolvimento e a manutenção da qualidade do ensino, pesquisa e extensão, além de contribuir com o desenvolvimento econômico e social do semiárido brasileiro;

Plano de Gestão de Logística Sustentável - viabiliza a gestão adequada das mais diversas áreas como energia elétrica, água e esgoto, resíduos sólidos, além da qualidade de vida no ambiente de trabalho, compras e contratações sustentáveis e deslocamento de pessoal;

Plano de Gestão de Risco - melhoria dos controles internos e consequentemente na melhoria do processo de governança e compliance da Universidade; e

Regimento Geral da UFERSA aprovado pela Resolução CONSUNI/UFERSA Nº 010/2007, de 17 de dezembro de 2007.

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

A contratação proporcionará a oferta de alimentação saudável e balanceada a toda comunidade acadêmica, em especial a discentes que participam dos programas de assistência estudantil da universidade e se encontram em vulnerabilidade econômica.

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

Não há.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção.

A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados:

- a) o monitoramento do desperdício de alimentos;
- b) a compostagem dos resíduos orgânicos;
- c) a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

Deverá observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade, observando o Plano de Logística Sustentável da Ufersa:

- a) Uso racional de energia elétrica, água, reduzindo consumo e combatendo desperdícios; Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- b) Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;
- c) Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- d) A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei no 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Observação das exigências legais de sustentabilidade social no fornecimento das refeições, especialmente no que se refere a:

- a) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para o fornecimento das refeições;
- b) Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;

- c) Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora no 6 do MTE;
- d) Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos do fornecimento das refeições em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- e) Utilizar materiais e produtos biodegradáveis, no que couber.

## 15. Aprovação motivada do ETP

Por meio do Decreto de 7 de agosto de 2024, publicado no Diário Oficial da União, no dia 08 de agosto de 2024 (nomeação do Reitor da Ufersa), considera-se APROVADO este Estudo Técnico Preliminar.

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Viável de acordo com este ETP.

## 17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**NEIDJANY PATRICIA LIMA TORRES**

Membro da comissão de contratação

**ANA GABRIELLA COSTA LEMOS DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

**ANDRESSA SOARES DE ARAUJO BATISTA**

Membro da comissão de contratação

**FABRICIA DANTAS DE SOUZA**

Membro da comissão de contratação

**LUIZ EDUARDO MOURA BARBALHO**

Membro da comissão de contratação

**ISABEL CAROLINA BEZERRA VIEIRA**

Membro da comissão de contratação

**CELIO INACIO ALVES LOPES JUNIOR**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 17/04/2025 às 11:06:26.*

**RODRIGO NOGUEIRA DE CODES**

Autoridade competente

