Estudo Técnico Preliminar 102/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23122.046459/2021-10

2. Descrição da necessidade

Toda pessoa tem direito humano a um padrão de vida que lhe assegure saúde e bem estar. Esse direito começa com o dever do Estado e a responsabilidade da sociedade de assegurar a todos, indistintamente, condições para produzir ou ter acesso a uma alimentação nutritiva e saudável.

O direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente é chamado Segurança Alimentar e Nutricional. Ela deve ser baseada em práticas alimentares promotoras de saúde que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

De acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006:

> Art. 4º A Segurança Alimentar e Nutricional abrange:
>
> I - a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;
>
> II - a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
>
> III - a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
>
> IV - a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
>
> V - a produção de conhecimento e o acesso à informação; e
>
> VI - a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.

A fim de garantir a responsabilidade social inerente à Universidade, o Restaurante Universitário/Lanchonete promove o desenvolvimento sustentável, incentivando a

agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento de alimentos, à industrialização e à geração de renda, além de fortalecer circuitos locais e regionais, valorizando a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos.

Com vistas ao desenvolvimento do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis investe em ações que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal.

O decreto nº 7.234/2010, que dispõe sobre o PNAES, prevê em seu artigo 3º, parágrafo 1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando o atendimento de estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

Portanto, a contratação de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil e as exigências sanitárias. Dessa forma, pretende-se contratar empresa prestadora de serviços capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário no *campus* Sete Lagoas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentação e Moradia / Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (SAMOR/PROAE)	Bruno Carvalho Gonzaga

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Visando atender a demanda, é necessária a contratação, por meio de licitação, na modalidade pregão eletrônico, do tipo menor preço por refeição, de empresa prestadora de serviços capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário /Lanchonete no *campus* Sete lagoas da UFSJ.

A prestação de serviços deverá ser iniciada em 07 de março de 2022, concomitante ao retorno das aulas presenciais, que devido à pandemia ocorreram de forma remota, ou de acordo com a definição da administração da Cedente, sendo que a empresa contratada será notificada com antecedência de 30 dias do início da prestação de serviços.

A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360 /76, Decreto Federal n° 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98 e também:

1. Comprovação de Registro ou Inscrição da empresa junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - CRN) da unidade federativa e comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da proposta.
2. Comprovação de que possui, no quadro de pessoal ou contrato autônomo de prestação de serviço, responsável nutricionista, de acordo com a Resolução CFN nº 600 /2018, com quitação da anuidade junto ao CRN. Se este não for de Minas Gerais, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-MG.
3. A empresa deverá comprovar aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

a) Prazo contratual: data de início e término;

b) Local da prestação dos serviços;

c) Natureza da prestação dos serviços;

d) Caracterização do bom desempenho da contratada;

e) Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo signatário.

f) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade dos 12 meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

g) O licitante deverá comprovar que tenha executado contrato com um mínimo de 30 % do quantitativo estimado da presente contratação, pelo período de 01 (um) ano.

h) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

i) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

j) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

k) O licitante disponibilizará, caso solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à

contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5 /2017."

Trata-se de um serviço a ser prestado para atendimento das necessidades da UFSJ de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro. Portanto terá duração inicial de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei º 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

O valor da refeição será reajustado em caso de renovação contratual, ao término de cada período de 12 meses. Para o reajuste será utilizado o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) que é o índice oficial do Governo Federal apurado pelo IBGE ou outro índice substitutivo do governo.

O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transações contratuais.

Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

O contrato decorrente da licitação terá garantia de execução, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666 de 1993. A garantia de execução terá validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, com valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

O objeto da futura licitação tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias, compreendendo almoço e jantar. Para o jantar será fornecido marmita, que será disponibilizada durante o horário de almoço àqueles que pretendam levá-la para consumir em outro local, já que o *campus* não possui cursos noturnos. Além do fornecimento de refeições, a empresa a ser contratada deverá garantir o fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira e durante o horário de funcionamento do *campus.*

Os lanches serão disponibilizados na lanchonete do campus, que é um espaço integrado ao Restaurante Universitário. Desta maneira, não é possível realizar contratações distintas para a execução do objeto.

A refeição a ser fornecida deve seguir um padrão conforme a descrição abaixo: Prato proteico: 3 (três) opções, sendo:

- Preparação de carne: carne bovina, suína, de aves e peixes.
- Preparação vegetariana: ingredientes variados e que sejam fontes de proteína e ferro.
- Ovo: deve ser oferecido como opção às preparações de carne e vegetariana.

Guarnição: 01 (um) tipo, sendo:

- Vegetais refogados, cozidos, guisados ou sauté; Tubérculos: batata, mandioca, inhame, batata baroa, batata doce – em formas variadas, como purês, sauté, ensopado, assados, etc. Evitar as formas fritas; Massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas; Farofas; Tortas; Polentas.

- Caso a guarnição contenha em seu preparo algum ingrediente de origem animal, deve ser oferecida uma outra opção sem esse ingrediente a fim de contemplar os usuários vegetarianos.

Acompanhamentos: 03 (três) tipos:

- Arroz polido, arroz integral e feijão.
- Os acompanhamentos podem ter preparo simples ou elaborado.
- Para o fornecimento do feijão, deve-se considerar os tipos: carioca, vermelho e preto; sendo que sua incidência deve ser intercalada durante a semana, a fim de aproveitar as propriedades nutricionais específicas de cada um.

Saladas: 02 (dois) tipos:

- Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, espinafre, brócolis, etc.
- Legumes crus: cenoura, nabo, beterraba, rabanete, etc.
- Legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura, quiabo, couve-flor, jiló, etc. Leguminosas: lentilha, grão-de-bico, ervilha, feijão fradinho, feijão branco, etc. Miscelâneas: queijo, salgados, tortas, frios, frutas.
- Para a composição do cardápio, uma das opções de salada deve ser folhosa e a outra variável.

Sobremesa:

- Fruta e doce.

Bebidas:

- 01 Copo (300 mL) de suco natural de frutas da época (fruta + água) ou em polpa de fruta natural sem conservador químico e sem açúcares e adoçantes.
- Pelo menos 50% (cinquenta por cento) da preparação total deve estar sem adição de açúcar.
- Água
- Café sem adoçar.

A composição das refeições foi definida considerando os preceitos da nutrição adequada e da garantia da qualidade alimentar aos discentes da UFSJ.

A produção das refeições será concretizada nas dependências do restaurante da contratante e as mesmas serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Os lanches a serem fornecidos devem respeitar um padrão conforme a descrição abaixo:

QUITANDAS:

- Pão de queijo tradicional;
- Mini pão de queijo;

- Bolos (cenoura, bolo de laranja, bolo de côco, bolo de milho e bolo de fubá);
- Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio, pão integral, pão francês com manteiga e biscoito de queijo.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 04 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SALGADOS:

- Tortinha de bacalhau com azeitona preta;
- Tortinha de espinafre com ricota;
- Tortinha de frango com palmito;
- Tortinha de palmito com milho;
- Esfiha de soja;
- Esfiha carne bovina;
- Esfiha frango;
- Pastel assado de ricota com tomate e azeitona;
- Pastel assado de ricota com peito de peru e palmito;
- Empada de frango;
- Enroladinho de presunto e mussarela;
- Enroladinho de frango.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 05 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SANDUÍCHES:

- Sanduíche do tipo mixto quente, hambúrguer, x tudo, x-egg, x-bacon, dentre outros do mesmo tipo;
- Sanduíche natural de queijo e salada;
- Sanduíche natural de rúcula com tomate seco e ricota;
- Sanduíche natural de chester;
- Sanduíche natural de frango com creme.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SOBREMESAS:

- Saladas de frutas;
- Gelatinas;
- Iogurtes;
- Mousse de maracujá.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

BEBIDAS:

- Cappuccino;

- Cappuccino com leite (opcional: leite condensado);
- Expresso;
- Expresso com leite (opcional: leite condensado);
- Chás;
- Chá gelado;
- Água de coco;
- Refrigerante lata;
- Suco de lata;

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 04 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SUCOS COM UMA FRUTA (Feitos no momento da venda):

- Laranja;
- Abacaxi(hortelã);
- Acerola;
- Morango;
- Cajú;
- Goiaba;
- Mamão;
- Manga;
- Limão;
- Maracujá;
- Clorofila;
- Melancia;
- Melão;
- Tamarindo;
- Uva.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

SUCO COM DUAS FRUTAS (Feitos no momento da venda):

- Laranja com acerola;
- Laranja com cenoura;
- Laranja com pêssego;
- Laranja com morango;
- Pêssego com coco;
- Açaí com laranja;
- Açaí com maracujá;
- Açaí com banana;
- Açaí com morango;
- Maçã com limão;
- Abacaxi com morango e hortelã.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 01 item dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREMES (VITAMINAS) UMA FRUTA (Feitos no momento da venda):

- Morango;
- Cupuaçu;
- Açaí;
- Banana;
- Mamão;
- Maracujá;
- Manga;
- Coco.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 02 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREME (VITAMINA) COM DUAS FRUTAS (Feitos no momento da venda):

- Pêssego com coco;
- Abacaxi com coco;
- Açaí com morango;
- Frutas com banana;
- Morango com banana.

Obs: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 01 item dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta.

CREME ESPECIAL (VITAMINA) (Feitos no momento da venda):

- Banana, morango, maçã e aveia, com opções de porções para colocar nos sucos e cremes: granola, aveia, mel e castanha.

SORVETES E PICOLÉS:

- Vendidos a granel ou em porções individualizadas embaladas previamente, não sendo permitido o comércio de sorvetes fabricado por meio de máquina expressa.

As instalações englobam o espaço físico adequado e suficiente para o perfeito funcionamento do restaurante/lanchonete, sendo que para uso desse espaço a futura contratada também deverá pagar um “aluguel” mensal para a UFSJ. Este terá um valor único, pois o fornecimento de lanches e de refeições serão realizados em um mesmo espaço.

O valor do aluguel será definido de acordo com o previsto na Instrução Normativa Nº 5, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2018 publicada pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão/Secretaria do Patrimônio da União. De acordo com seu artigo segundo: “ A avaliação de bens, no âmbito da União, será realizada por servidor habilitado com registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU.”. Assim como o valor da refeição, o valor do aluguel será reajustado a cada período de 12 meses. Para os reajustes anuais dos valores, será utilizado como base o Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M (FGV) e, na falta deste, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

Além do pagamento do aluguel e das despesas mensais com o consumo de água, luz e gás, a empresa contratada será responsável por equipar e mobiliar o restaurante

/lanchonete de forma a atender todas as exigências contratuais e garantir a qualidade da prestação dos serviços, não cabendo à UFSJ o fornecimento de equipamentos, utensílios e móveis, salvo os que porventura forem de interesse da administração, e estes estarão descritos no Termo de Contratação.

Considerando as recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, a empresa contratada deverá observar a seguinte prática: descarte sustentável do óleo e compra da agricultura familiar.

5. Levantamento de Mercado

As soluções de mercado disponíveis e que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas considerando o parâmetro I do artigo 5º da IN nº 73 de 2020 e suas alterações. Para atendimento da demanda pelo fornecimento de refeições no *campus* Sete Lagoas (CSL), tendo em vista a qualidade, a quantidade, a restrição de recursos humanos, a contratação de empresa terceirizada especializada no ramo alimentício se mostra como opção que melhor atende a necessidade exposta.

Como exemplo dessa prática de contratação foi elaborada uma planilha contendo contratações similares de órgãos ligados à educação superior.

Em anexo a esse estudo preliminar e a esse processo se encontra uma planilha de custos e mapa de pesquisa de preços de acordo com o recomendado em: “https://www.ufsj.edu.br/dimap/setor_de_compras_e_licitacoes.php”

ÓRGÃO LICITANTE	OBJETO DA COMPRA	FORNECEDOR	CNPJ	DATA DO RESULTADO	VALOR UNITÁRIO DO ITEM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI	Pregão Eletrônico - Produção, distribuição e expedição de refeições (almoço e jantar) nos restaurantes universitários de Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha	CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA	07135428000190	24/05/2021	R$ 11,80
INST.FED.DE EDUC. CIENC.E TEC.BAIANO	Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta (lanches e almoços), acondicionada em embalagens individuais, para os discentes do Campus Itaberaba.	EDNEI CERQUEIRA DE OLIVEIRA EIRELI	19438257000158	18/01/2021	R$ 14,29
INST.FED.DE EDUC. CIENC.E TEC.DO TRIANGULO MINEIRO	Pregão Eletrônico - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA de uso de área em espaço físico de 1.062,25 m², destinado à instalação de Restaurante para CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (almoço), preparadas e servidas nas dependências do Restaurante do Instituto Federal do Triangulo Mineiro - Campus Uberaba no sistema self-service.	GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA	19722474000175	11/06/2021	R$ 11,20

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	Pregão Eletrônico - Concessão de Uso de Áreas Próprias para o Fornecimento Oneroso de Refeições, com Padrão de Cardápio Médio e Sistema de Distribuição de Cafeteria Mista, à Comunidade Acadêmica da UFT Campus de Porto Nacional TO.	R M P ROMERO	15790280000156	27/01/2021	R$ 13,00

As soluções de mercado disponíveis e que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas considerando o parâmetro I do artigo 5º da IN nº 73 de 05 de agosto de 2020 e suas alterações. Para atendimento da demanda pelo fornecimento de refeições no *campus* Sete Lagoas, tendo em vista a qualidade, a quantidade, a restrição de recursos humanos, a contratação de empresa terceirizada especializada no ramo alimentício se mostra como opção que melhor atende a necessidade exposta, não sendo necessária audiência pública para tal contratação.

6. Descrição da solução como um todo

Entende-se como solução o conjunto de todos os elementos (bens, serviços, mão de obra, insumos e outros) necessários para, de forma integrada, produzir os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

Diante do levantamento de mercado apresentado no item 5 deste ETP, a melhor solução para o presente estudo é a contratação de empresa capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para se calcular o número esperado de refeições para o Restaurante Universitário do *campus* Sete Lagoas, consideramos o consumo no restaurante durante o ano de 2018 e o público existente no campus. No ano de 2018, para um público de 843 estudantes de graduação foram servidas 54.666 refeições. Proporcionalmente para o ano de 2022 com um público de aproximadamente 1.000 estudantes de graduação, estima-se o fornecimento de 65.604 refeições a serem servidas durante um ano de contrato, ou seja, um aumento aproximado de 20% em relação ao ano de 2018.

Optamos por nos basearmos neste quantitativo, haja vista que o contrato anterior não foi operacionalizado, pois em março de 2020 os contratos foram suspensos devido à

pandemia de COVID-19. Como não havia público, não foi possível calcular a média durante este período.

A estimativa do quantitativo de lanches não foi realizada porque o espaço do restaurante, que é integrado à lanchonete, será cedido para oferecimento dos mesmos com quantidades definidas pela empresa, observada a demanda diária da comunidade acadêmica do campus.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 824.642,28

Os quantitativos são os discriminados no quadro abaixo, assim como o custo estimado para contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO POR REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO
1	Refeição	unidade	65.604	R$12,57	R$ 824.642,28

O valor máximo por refeição é o resultado da média dos orçamentos que compuseram o levantamento de preços. Na determinação deste valor foi utilizado o inciso I do artigo 5º da IN 73/2020 como parâmetro.

A planilha exposta no item 5 e a planilha de custos e mapa de pesquisa de preços presentes no processo administrativo demonstram dados retirados do painel de preços do governo federal, resultado de licitações realizadas por instituições vinculadas ao Ministério da Educação.

Os lanches não serão provisionados na planilha de custos e formação de preços, pois o espaço cedido, a título oneroso, será apenas para fornecê-los com valor a ser definido pela Contratada dentro da média de preços do mercado local.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não cabe o parcelamento da solução para o objeto previsto, tendo em vista que para o fornecimento das refeições no restaurante já estão inclusos os recursos humanos, materiais necessários e todos os demais itens para a prestação dos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a presente aquisição/contratação não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Informamos que a contratação pretendida está alinhada ao Planejamento e com o Plano Anual de Contratações – PAC 2021/2022 - da Instituição e faz necessário a contratação de empresa capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições e lanches, com caráter de essencialidade ao funcionamento das atividades do Restaurante Universitário/Lanchonete da UFSJ no *campus* Sete Lagoas e está em consonância com o eixo estratégico relacionado à Excelência na graduação e pós-graduação nas modalidades presencial e a distância tendo como objetivo estratégico A2 - Assegurar a permanência e o êxito dos alunos da universidade. Além de atender também ao objetivo 02 do Planejamento Estratégico da PROAE que é: rever e aprimorar a política institucional de assistência estudantil no âmbito da UFSJ.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se que sejam supridas satisfatoriamente o fornecimento de duas refeições diárias (para o jantar será fornecido marmita) e de lanches nas dependências do restaurante universitário do *campus* Sete Lagoas da Universidade Federal de São João Del Rei.

Objetiva-se, ainda:

- promover o auxílio ao discente de graduação presencial através do subsídio de alimentação, no caso de refeição, a fim de favorecer a permanência do mesmo na cidade de Sete Lagoas e concluir o curso de graduação;
- obter um serviço de qualidade e eficiente;
- prescindir a Administração Pública da execução de atividades não finalísticas, tornando-a mais ágil para desempenhar suas funções administrativas e de planejamento, favorecendo o aproveitamento de seus recursos humanos; e
- obter melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

13. Providências a serem Adotadas

Antes do início da prestação de serviços, cabe à Universidade disponibilizar pessoal para higienização de toda a estrutura e reparos necessários. Pois a empresa contratada ficará responsável pela manutenção da estrutura ao longo da execução contratual, e, ao fim do contrato, pela devolução em condições semelhantes a de recebimento.

Cabe à Pró-reitoria de Assuntos Estudantis a conferência e descrição em planilha dos materiais e equipamentos que serão disponibilizados para a empresa.

O acesso dos discentes ao restaurante se dará com o auxílio de sistema auditável composto por leitor de código de barras, um software apropriado para o funcionamento do leitor, além dos equipamentos de informática necessários. O sistema auditável será gerenciado pela UFSJ. Cabe à contratada o manuseio do sistema a fim de que os usuários tenham acesso ao restaurante. O sistema auditável fará a leitura das carteiras estudantis de forma que o número de matrícula do discente de graduação presencial será identificado através de um banco de dados gerenciado pela UFSJ.

No decorrer do contrato, a UFSJ poderá substituir o sistema mencionado, neste caso as medições utilizadas para compor a nota fiscal será definida pela contratante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil e as exigências sanitárias. O atendimento a essas normas já reduz, por si só, os impactos ambientais.

Como se enquadra como unidade de alimentação e nutrição, no restaurante universitário /lanchonete deve-se evitar o desperdício de alimentos, sendo necessário controlar, comparar e avaliar os procedimentos e o desempenho das atividades executadas, através de medidas preventivas.

Campanhas para os usuários e funcionários com a sensibilização em relação aos desperdícios de alimentos são estratégias para minimizar os desperdícios de alimentos tanto na fase de preparo quanto no consumo.

Considerando, ainda, as recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, a empresa contratada deverá observar a seguinte prática: descarte sustentável do óleo e compra da agricultura familiar.

O descarte dos resíduos também deve ocorrer de forma adequada a fim de minimizar os impactos ambientais, separando os resíduos recicláveis dos orgânicos, sendo que esse último pode ser doado pela empresa prestadora de serviços para preparo de adubo ou ração animal. Os resíduos orgânicos deverão ser armazenados em câmara fria destinada a esse fim para evitar contaminação.

A empresa vencedora do certame deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação se justifica pois foram cumpridos todos os requisitos presentes no ETP.

16. Responsáveis

De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

FABIO BRUNO DA SILVA
Assistente em Administração / Membro da COPLAC

De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

VERA LUCIA MENEGHINI VALE
Administradora / Membro da COPLAC

De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

WANESSA SOARES FOFANO CAPOBIANGO
Assistente em Administração / Membro da COPLAC

De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

MARCIA ROSANA DE RESENDE
Assistente em Administração / Membro da COPLAC

De acordo com a contratação, conforme decisão da Comissão de Planejamento da Contratação.

BRUNO CARVALHO GONZAGA
Chefe do Setor de Alimentação e Moradia

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 - Mapa de Riscos RU CSL.pdf (187.44 KB)

Anexo I - Mapa de Riscos RU CSL.pdf

Universidade Federal
de São João del-Rei

Bruno Carvalho Gonzaga (assinado digitalmente)

MAPA DE RISCO

RISCO 1: Levantamento de quantitativos equivocados		
Probabilidade	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixo ( ) Médio (X) Alto	
DANO 1: Não haver o fornecimento de refeição suficiente para todos os discentes de graduação presencial do campus.		
AÇÃO PREVENTIVA		**RESPONSÁVEL**
1	Utilização de metodologia adequada para estimativa do número de refeições a serem fornecidas pela contratada, baseando-se nos consumos dos anos anteriores acrescido dos novos alunos entrantes.	Requisitante
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA		**RESPONSÁVEL**
1	Realização de um contrato emergencial	Requisitante

RISCO 2: Descrição dos lanches que serão fornecidos		
Probabilidade	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixo (X) Médio ( ) Alto	
DANO 1: Não haver previsão quantitativa de lanches a serem fornecidos		
AÇÃO PREVENTIVA		**RESPONSÁVEL**
1	O ETP deverá mencionar a informação de que não será possível realizar o levantamento quantitativo dos lanches pelo fato desta previsão ser de competência da Contratada conforme estimativa do público usuário.	Requisitante
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA		**RESPONSÁVEL**
1	Na elaboração do Termo de Referência deverá constar que o quantitativo de lanches será definido conforme demanda diária do público usuário.	Requisitante

RISCO 3: Pesquisa de preços insuficientes ou com valores não condizentes com a realidade de mercado local,		
Probabilidade	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixo (X) Médio ( ) Alto	
DANO 1: Valor máximo por refeição mal estimado		
AÇÃO PREVENTIVA		**RESPONSÁVEL**
1.	Realizar pesquisa de preços utilizando mais de três orçamentos pautada sempre nos parâmetros estabelecidos na IN 73/2020 e nas exigências do termo de referência. Utilização de licitações dos últimos 12 meses do mesmo serviço que estão disponíveis no painel de preços do governo federal.	Requisitante
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA		**RESPONSÁVEL**
1.	Suspender a licitação e providenciar nova pesquisa de preços que atenda às necessidades contratuais e esteja de acordo com a realidade do mercado para compor novo processo licitatório.	Requisitante

RISCO 4: Definição imprecisa dos requisitos/especificações da contratação		
Probabilidade	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixo (X) Médio ( ) Alto	
DANO 1: Requisitos/especificações da contratação que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes		
AÇÃO PREVENTIVA		**RESPONSÁVEL**
1	Elaborar Termo de Referência de forma clara e concisa, e possibilitar vistoria da licitante aos locais onde os serviços serão prestados.	Requisitante
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA		**RESPONSÁVEL**
1	Reavaliar o Termo de Referência e o documento de planejamento da contratação a fim de identificar pontos que possam ser questionados e, se for o caso, realizar alterações do mesmo.	Requisitante

São João del-Rei,17/12/2021

Universidade Federal
de São João del-Rei

Bruno Carvalho Gonzaga

Chefe do Setor de Alimentação e Moradia

Janice Alessandra de Carvalho

Pró-Reitora de Assuntos Estudantis

Emitido em 17/12/2021

ESTUDO TÉCNICO Nº 267/2021 - SAMOR (16.00.01.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/12/2021 15:44)
DANIEL GUSTAVO DOS SANTOS
COORDENADOR - SUBSTITUTO
SAMOR (16.00.01.01)
Matrícula: 2139648

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/ informando seu número: **267**, ano: **2021**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO**, data de emissão: **17/12/2021** e o código de verificação: **3d401c1659**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 22/12/2021

ESTUDO TÉCNICO Nº 279/2021 - COPLAC (10.16)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 23/12/2021 13:17)
BRUNO CARVALHO GONZAGA
COORDENADOR - TITULAR
SAMOR (16.00.01.01)
Matrícula: 1767446

(Assinado digitalmente em 22/12/2021 14:47)
FABIO BRUNO DA SILVA
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
DIMAP (15.00.02)
Matrícula: 1650273

(Assinado digitalmente em 23/12/2021 09:02)
MARCIA ROSANA DE RESENDE
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
SECEX-PPLAN (18.01)
Matrícula: 434758

(Assinado digitalmente em 22/12/2021 14:48)
VERA LUCIA MENEGHINI VALE
ADMINISTRADOR
PROEX (14.00)
Matrícula: 1547155

(Assinado digitalmente em 22/12/2021 14:53)
WANESSA SOARES FOFANO CAPOBIANGO
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
CACSL (15.00.06)
Matrícula: 1940850

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/ informando seu número: **279**, ano: **2021**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO**, data de emissão: **22/12/2021** e o código de verificação: **b522ac35ac**