



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
RESTAURANTE UNIVERSITARIO-CCJS
Rua Sinfrônio Nazaré, 38, , Sousa/PB, CEP 58800-240
Site: <http://www.ccjs.ufcg.edu.br> - E-mail: ccjs@ufcg.edu.br - Telefone: (83) 3521-3201/3251

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

Processo nº 23096.075218/2021-34

Em cumprimento ao Art. 6 da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, instituída pelo Ministério da Economia, que dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) pela equipe de planejamento da contratação no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional; bem como ao disposto no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, o qual prevê a produção desse documento para a realização de pregão, na forma eletrônica; o setor do Restaurante Universitário do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande (CCJS/UFCG), apresenta o ETP elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação.

A elaboração dos Estudos Preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação, serve essencialmente para assegurar a sua viabilidade técnica e embasar o termo de referência, que somente é elaborado se esta for considerada viável, segundo as necessidades da Administração Pública.

DO OBJETO

Aquisição dos Gêneros Alimentícios (carnes e frios) para a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante e nas Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande.

APRESENTAÇÃO

A Equipe de Planejamento da Contratação do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais – CCJS, no uso de suas atribuições, vem apresentar este estudo técnico preliminar relativo ao objeto descrito no item anterior. O mesmo reúne o que foi possível aferir em termos de demanda da aquisição de gêneros alimentícios, bem como, expõe as estratégias utilizadas para estimar o quantitativo destes, os requisitos da contratação, avaliação da necessidade e aponta o propósito por trás da escolha das soluções indicadas.

Ressalta-se, que as últimas contratações realizadas por este órgão para este tipo de objeto teve sua vigência a ser expirada em:

PROCESSO	OBJETO	LICITAÇÃO	VIGÊNCIA
23096.001254/2020-81	Aquisição de gêneros alimentícios (Carnes e frios).	Pregão SRP nº 03/2020	23/04/2021

Destaca-se que no ano de 2021 foram realizado processos licitatórios para aquisição deste tipo de objeto, porém devido a pandemia de COVID-19 não ocorreu o retorno das aulas presenciais, com isso os contratos, até o momento da elaboração deste ETP, não foram assinados. Outro fator a ser considerado é que os quantitativos dos itens presentes nestas licitações foram reduzidos a uma porcentagem de aproximadamente 30% da demanda anual, em situação normal de funcionamento. A modificação se deu devido ao despacho SEI nº 1372211 da Secretária de Planejamento da UFCG (SEPLAN), onde se sugere a reavaliação dos quantitativos da licitação. Tal entendimento foi estendido também aos demais processos de compra de gêneros alimentícios do RU.

Assim os quantitativos presentes nos processos de compra de gêneros alimentícios de 2021 são suficientes somente para atender os meses iniciais do ano de 2022 (de 3 a 4 meses de funcionamento

normal do RU e Residências). Surgindo a necessidade de mover, já no início do ano 2022, novos processos de compra para evitar o desabastecimento, considerando também o prazo demandado para conclusão dos processos no demais setores. Os processos de compra contendo os objetos desta contratação, movidos no ano de 2021 são os seguintes:

PROCESSO	OBJETO	LICITAÇÃO	ATA SRP	VIGÊNCIA DA ATA SRP
23096.011145/2021-52	Aquisição de gêneros alimentícios (Carnes e frios).	Pregão SRP Nº 4/2021	- ATA SRP Nº 007/2021 - ATA SRP Nº 008/2021 - ATA SRP Nº 009/2021	06/10/2022
23096.053965/2021-11	Aquisição dos Gêneros Alimentícios (carnes e derivados, hortaliças e polpa de fruta, não perecíveis e pães) e Gás GLP (13 Kg e 45 kg)	Fase de publicação da IRP	-	-

As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, especificações e quantitativos e valores dos itens do objeto da contratação, foram definidos com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

Com efeito, a consideração de critérios de planejamento é uma obrigação imposta pela Instrução Normativa nº 01/2018, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em 29 de março de 2018, cujo teor aborda sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC e sobre a elaboração do Plano Anual de Contratações públicas de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Assim, realizou-se uma pesquisa aprofundada em legislações, editais, cadernos e manuais, a fim de identificar a solução mais vantajosa, eficiente e sustentável para o objeto capaz de suprir as demandas estimadas para este Centro e trazer uma segurança jurídica na implementação da licitação deste objeto, sempre buscando o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Por fim, esse substrato busca atingir os fins da licitação pública: promoção do desenvolvimento nacional sustentável, garantia da isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A equipe é composta pelos seguintes membros:

- I. Mateus Aureliano Felinto de Lucena, Matrícula SIAPE nº 1168328 (Demandante I e Membro);
- II. Layanna Estephania Henrique da Silva, Matrícula SIAPE nº 2187158-1 (Membro);
- III. Luís Felipe de Moraes, Matrícula SIAPE 2424222-3 (Membro);
- IV. Francisco Cassiano Alves dos Santos, Matrícula SIAPE 3050106 (Membro);
- V. Jackson Beserra de Lima, Matrícula SIAPE nº 2016206-3 (Membro),
- VI. Moisés de Oliveira Batista, Matrícula SIAPE nº 2371972 (Membro).

ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

No âmbito nacional, a assistência estudantil está regulamentada pelo Decreto nº 7.234/2010, e tem como objetivo garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior, prevendo, inclusive, o fornecimento de alimentação (art. 3º, § 1º, inciso II).

No âmbito da UFCG, o objeto aqui apresentado está em conformidade com o planejamento institucional da Universidade Federal de Campina Grande, como pode ser observado no Projeto de PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL – PDI 2020 – 2024, disponível em < https://portal.ufcg.edu.br/phocadownload/userupload/resolucoes/RESOLUO%20N%2004.2020%20-%20PDI_2020_2024_.pdf>, bem como, a Portaria UFCG/CAE nº 04/2003 estabelece os critérios para seleção dos comensais e a Resolução 07/2015, do Colegiado Pleno do Conselho Universitário, aprova Regimento Geral para funcionamento das Residências Universitárias da UFCG, prevendo também, o direito à alimentação, inclusive café da manhã e demais refeições nas residências, quando o restaurante universitário não estiver funcionando.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O Programa do RU constitui-se como um instrumento de satisfação de uma necessidade básica, educativa e de convivência universitária e apresenta como uma das finalidades: fornecer alimentação e nutrição que promovam práticas alimentares saudáveis com garantia na qualidade higiênica sanitária, de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Em consonância com as diretrizes previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição e no Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que prevê alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, condição elementar para o bom desempenho acadêmico, com o objetivo de garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na Educação Superior Federal.

Na esfera da UFCG, a Portaria UFCG/CAE nº 04/2003 estabelece os critérios para a seleção de comensais para os Restaurantes Universitários da UFCG e a Resolução 07/2015 aprova o Regimento Geral para o funcionamento das Residências Universitárias, prevendo, aos residentes o direito as refeições do café da manhã, almoço e jantar na Residência, em períodos em que o Restaurante Universitário não estiver funcionando e apenas café da manhã e lanche, nos dias em que o mesmo funcionar.

O Restaurante Universitário - RU do CCJS/UFCG atende, atualmente, a 187 (cento e oitenta e sete) comensais. Desse total, 80 (oitenta) são estudantes residentes – 40 (quarenta) residem na Residência Universitária Feminina e 40 (quarenta) na Masculina - e 107 (cento e sete não residentes, conforme anexo (documento SEI nº 1981857).

A necessidade de contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios (carnes e frios) para atender as Residências Universitárias e o Restaurante Universitário do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande – CCJS/UFCG.

Essa demanda tem por justificativa a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche) de acordo com a cultura regional e, neste sentido, é imprescindível a aquisição dessa natureza.

2. REQUISITO NECESSÁRIO À SOLUÇÃO

A entrega dos produtos tem previsão para início em Julho de 2022, considerando que os processos de compra vigentes têm seus quantitativos reduzidos (suficientes somente para 3 ou 4 meses) e há a possibilidade de retorno presencial de aulas a partir do próximo semestre letivo, com início em abril.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Restaurante Universitário (RU) e Residências Universitárias (RUNs) do CCJS/UFCG localizados no seguinte endereço: BR 230, Km 466,5; Campus Universitário, Sousa/PB. O fornecimento dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, conforme a necessidade do RU e das RUNs, contados da data de recebimento da nota de empenho pelo fornecedor, sob pena de sanções administrativas.

Os gêneros alimentícios (carnes e frios) serão entregues no RU de segunda-feira a sexta-feira no horário da manhã – 08:00h às 11:00h e tarde – 14:00h às 16:00h, segundo cronograma de entrega elaborado pelo responsável técnico pelo Setor. Já nas Residências Universitárias (RUN's) serão entregues toda sexta-feira no horário da manhã – 08:00h às 11:00h e tarde – 14:00h às 16:00h.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este item tem como objetivo a avaliação das diferentes soluções existentes no mercado e a escolha daquela que atenda aos requisitos definidos neste ETP. Nesse sentido, a Equipe de Planejamento da Contratação procurou verificar soluções no mercado, conforme quadro 1.

Quadro 1 - Soluções de Mercado

Item	Nome da Solução	Descrição da Solução
1	Aquisição de gêneros alimentícios (carnes e frios) para atender as necessidades do Restaurante Universitário e Residências Universitárias do CCJS/UFCG.	Contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios (carnes e frios) para a produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanches nas Residências Universitárias, bem como almoço e jantar no Restaurante Universitário) do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande – CCJS/UFCG para atender os estudantes (previsto na Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006), por um período de 12 meses.

Trata-se da mesma metodologia de contratação implantada em outros órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, com histórico de contratações conhecidas e explicitadas no Painel de Preços do Ministério do Planejamento, por esse motivo faz-se necessário o processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, para que tenhamos uma empresa que proponha a proposta mais vantajosa dentro das especificações técnicas descritas no termo de referência e seus anexos, trazendo economicidade, qualidade dentro dos critérios preestabelecidos e com atendimento aos indicadores a serem aferidos.

Levantou-se os valores de referência para solução da contratação a partir do Painel de preços, também do SIASGnet-ATASRP (Sistema integrado de administração de serviços gerais) do Ministério da Economia, por meio das atas contendo Aquisições e contratações similares de outros entes públicos e por sítios especializados ou de domínio público, tais pesquisas seguem anexas ao processo, conforme orientações da IN 73/ de 5 de agosto de 2020.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhido é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

Assim, a solução a ser utilizada encontra-se amparada na ampla capacidade de competição, visto que comprovadamente existem diversos fornecedores a âmbito nacional atuando nesse ramo de atividade, o que explica a simplificação dos procedimentos de escolha da solução a contratar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras

higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Atualmente, o Restaurante Universitário – RU do CCJS/UFCG atende a 187 comensais. Desse total, 80 são estudantes residentes (40 residem na Residência Universitária Feminina e 40 na Residência Universitária Masculina) e 107 não residentes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios (carnes e frios) por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

O CCJS/UFCG possui espaço próprio com todo equipamento e utensílios adequados para preparar e servir refeições aos seus comensais, utilizando os materiais de consumo ora propostos. Também dispõe de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros ora propostos.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

TABELA 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
Item	Catmat	Quantidade	Unidade	Descrição
1	447383	440	Kg	Carne bovina, tipo acém , apresentação congelada, com no máximo 10% de gordura. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
2	447431	2.000	Kg	Carne bovina, tipo coxão mole , apresentação congelada, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. As embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
3	447448	500	Kg	Carne bovina, tipo patinho , apresentação congelada, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
4	447736	700	Kg	Carne de sol bovina , tipo coxão mole, salgada, apresentação resfriada. Embalagem com identificação, procedência, lote, data de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.
5	447636	2.100	Kg	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa , apresentação congelada, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
6	447581	2.080	Kg	Carne de frango, tipo peito , desossado, sem pele, apresentação congelada. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
7	447734	100	Kg	Charque , tipo ponta de agulha, de 1ª qualidade, resfriada,

				empacotada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
8	447484	360	Kg	Fígado bovino , peça inteira, apresentação congelado, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
9	448963	640	Kg	Filé de peixe , apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. As embalagens devem conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
10	447708	700	Kg	Linguíça de frango , empacotada à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens devem conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
11	447702	200	Kg	Linguíça defumada , tipo calabresa, empacotada à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter: peso da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA.
12	447786	120	Kg	Mortadela , de primeira qualidade, origem de carne de frango, resfriada, embalada em plástico inviolável, selada à vácuo. A embalagem deve conter: os dados de identificação, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 120 dias a partir da data de entrega.
13	447771	160	Kg	Presunto, cozido , ótima qualidade, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, textura firme e macia, cor homogênea, com aspecto, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter: os dados de identificação, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 120 dias a partir da data de entrega.
14	448524	120	Kg	Salsicha de frango , resfriada, origem de carnes selecionadas. Apresentando-se em tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter: os dados de identificação, quantidade do produto, registro no Ministério da

				Agricultura e carimbo do SIF; segundo recomendações da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 120 dias a partir da data de entrega.
15	446621	488	Bandeja	Ovos de galinha , fresco, categoria extra, cor vermelha; casca íntegra e limpa. Bandeja com 30 unidades, contendo a data de fabricação e validade mínima de 15 dias da data do acondicionamento.

TABELA 2 – MEMÓRIA DE CÁLCULO

Item	Produto	Unidade	Per capita (Kg)	Número de Usuários/dia	Frequência mensal	Período de 10 meses Per capita*nº de usuários *Frequência*10	Quantidade licitada (Kg)
1	Carne bovina, tipo acém	Kg	0,12	RUNs e jantar = 98	(3,74) ~= 4,00	(439,82) 470,40	440
2	Carne bovina, tipo coxão mole	Kg	0,13	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(8,22) ~= 8,00	(1998,28) 1944,80	2.000
3	Carne bovina, tipo patinho	Kg	0,13	RU almoço = 89	(4,32) ~= 4,00	(499,82) 462,80	500
4	Carne de sol bovina	Kg	0,12	RU almoço/jantar = 107	(5,45) ~= 5,00	(699,78) 642,00	700
5	Carne de frango, Tipo coxa e sobrecoxa	Kg	0,17	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(6,60) ~= 7,00	(2098,14) 2225,30	2.100
6	Carne de frango, tipo peito	Kg	0,15	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(7,41) ~= 7,00	(2078,50) 1963,50	2.080
7	Charque, tipo ponta de agulha	Kg	0,05	RU almoço = 89	(2,24) ~= 2,00	(99,68) 89,00	100
8	Fígado bovino	Kg	0,15	RU almoço = 89	(2,69) ~= 3,00	(359,11) 400,50	360
9	Filé de peixe	Kg	0,15	RU almoço = 89	(4,79) ~= 5,00	(639,46) 667,50	640
10	Linguiça de frango	Kg	0,10	RU almoço/jantar = 107	(6,54) ~= 7,00	(699,78) 749,00	700
11	Linguiça defumada	Kg	0,05	RU almoço = 89	4,49 ~= 4,00	(199,80) 178,00	200
12	Mortadela	Kg	0,025	RUNs = 80	6,00 ~= 6,00	(120,00) 120,00	120
13	Presunto	Kg	0,025	RUNs = 80	8,00 ~= 8,00	(160,00) 160,00	160
14	Salsicha de frango	Kg	0,05	RUNs = 80	3,00 ~= 3,00	(120,00) 120,00	120
15	Ovos de Galinha	Bandeja	0,05	RUNs = 80	12,2 ~= 12,0	(488,00) 480,00	488

LEGENDA:

RU – Restaurante Universitário

RUN's – Residências Universitárias

TABELA 3 – CRONOGRAMA DE ENTREGA

	Quantidade Compra/Ano	Entrega Semanal	Entrega Quinzenal RU

Produto	Unidade		RUNs	RU	
Carne bovina, tipo acém moído	Kg	440			22
Carne bovina, tipo coxão mole	Kg	2.000	12	38	
Carne bovina, tipo patinho	Kg	500		13	
Carne de sol bovina	Kg	700		18	
Carne de frango, Tipo coxa e sobrecoxa	Kg	2.100		53	
Carne de frango, tipo peito	Kg	2.080	12	40	
Charque, tipo ponta de agulha	Kg	100		03	
Fígado bovino	Kg	360			18
Filé de peixe	Kg	640		16	
Linguiça de frango	Kg	700			35
Linguiça defumada	Kg	200		05	
Mortadela	Kg	120	03		
Presunto	Kg	160	04		
Salsicha de frango	Kg	120	03		
Ovos de Galinha	Bandeja	488	12		

Observada a natureza do objeto, para a estimativa das quantidades utilizou-se como referência o número de comensais devidamente cadastrados nos Programas do Restaurante Universitário e Residências Universitárias.

Comensais - Almoço: 89

Comensais - Jantar: 18

Residência Masculina (Desjejum, almoço, jantar e lanche noturno): 40

Residência Feminina (Desjejum, almoço, jantar e lanche noturno): 40

Os documentos que deram suporte as estimativas das quantidades foram os seguintes:

- Decreto n 7.324, de 19 de julho de 2010;
- Regimento Geral das Residências Universitárias da UFCG, constante na Resolução PLENO/UFCG nº 07/2015;
- Regimento do Restaurante Universitário do CCJS/UFCG;
- Lista de estudantes beneficiados nos programas da Assistência Estudantil no CCJS/UFCG;
- **Edital UFCG/PRAC/CAE Nº. 04/2021**

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Na tentativa de formar o preço de referência para a aquisição de gêneros alimentícios (carnes e frios) para a produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário e Residências do CCJS/UFCG para atender aos estudantes por um período de 12 meses, bem como, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo Preliminar, serão realizadas pesquisas de preços no painel de preços do governo federal, nas contratações similares, na mídia especializada e junto a fornecedores seguindo a IN 03/ de 20 de Abril de 2017 e suas posteriores atualizações (IN 73/ de 5 de agosto de 2020).

As cotações dos 15 itens também serão anexadas ao processo, sendo o preço estimado da aquisição de bens de consumo baseados no **preço médio/mediana** pesquisados. Na planilha de custos e formação de preços deverão estar incluídos todos os custos necessários à entrega dos bens, inclusive o frete se houver.

Os preços dos itens adquiridos para a aquisição de bens de consumo serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, verificado no que couber a flexibilidade da IN 73/ de 5 de agosto de 2020.

Utilizaremos a média dos preços nos itens aos quais os valores tenha uma diferença inferior ou igual a 25%, quando ocorrer variação superior a 25% utilizaremos a mediana para chegar ao valor estimativo.

As planilhas com o preço médio/mediano de aquisição dos itens supracitados poderá ser encontrado no SEI – Sistema Eletrônico de Informações da UFCG – Nº Processo: 2127641. Também anexaremos uma manifestação técnica de preços explicando como foi realizada a pesquisa de cada item, os métodos utilizados e os caminhos seguidos segundo a IN 03/ de 20 de Abril de 2017 e suas atualizações (IN 73/ de 5 de agosto de 2020). Ressalto que anexaremos ao processo supracitado às cotações e as possíveis justificativas quando a não utilização das pesquisas no painel de preços ou nas contratações similares.

7. JUSTIFICATIVA PARA O (NÃO) PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A despeito disso, o decreto nº 7.892/2013, em seu art. 8º, previu a possibilidade de divisão do objeto em lotes: *Art. 8º O órgão gerenciador poderá dividir a quantidade total do item em lotes, quando técnica e economicamente viável, para possibilitar maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega ou de prestação dos serviços.*

No presente processo licitatório, em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, optou-se pela organização do certame em itens. É necessário salientar que a divisão levou em consideração a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

As contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

9. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

Uma novidade recente no mundo da administração pública federal é o plano anual de contratações, que tem como objetivo consolidar 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. O PAC como é chamada precisa ser elaborado por Cada Unidade Administrativa de Serviços Gerais (Uasg), com autonomia de compra, que pertence aos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, deve ser elaborado anualmente.

Regido pela IN nº 1, DE 10 DE JANEIRO DE 2019 o PAC deve ser elaborado por diversas fases com participação de setores demandantes, licitação e autoridade competente, para posterior inclusão no sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC.

Com objetivo de demonstrar o alinhamento a estimativa dos quantitativos a serem licitados será realizada a partir do número atual de beneficiários dos Programas Restaurante e Residência Universitária, consumo de outras contratações, relatórios e dados sobre a demanda interna; com uma previsão de fornecimento de 80 desjejuns, 169 almoços, 98 jantares e 80 lanches noturnos para o Restaurante Universitário e Residências do CCJS/UFCG e o plano anual de contratações serão anexados ao processo (SEI: 2127600) relatórios que comprovem que todos os itens que estamos adquirindo estão dentro do sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC.

Por fim, destacamos que com o tempo os preços variam bastante, o mercado sofre flutuações constantes e nem sempre é possível estimar o mesmo valor da contratação, outro fator importante é a variação dos códigos que muitas vezes se tornam inativos, o que pode gerar divergências ao andamento do processo.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

A finalidade buscada pela Administração é evitar compras administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, escorado em estudos e pesquisas, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, enfim, a melhor utilização dos recursos que lhes são disponibilizados.

Ainda, para que a Administração Pública possa atender ao princípio da eficiência previsto no artigo 37 da Constituição Federal de 1988, esta deve ser amparada pela infraestrutura necessária que possibilite a prestação adequada dos serviços que lhes foram atribuídos

Os resultados esperados na aquisição de gêneros alimentícios (carnes e frios) para a produção e distribuição de refeições no Restaurante e Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da UFCG culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos comensais de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação nos programas de Restaurante Universitário e Residências Universitárias.

O desenvolvimento sustentável se caracteriza por ser aquele que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades. Objetiva conciliar o desenvolvimento econômico com a preservação ambiental, assim as gerações futuras poderão ter recursos tais como as atuais usufruem. Torna-se ferramenta para garantir a continuidade da humanidade e da utilização racional destes recursos.

Na contratação em tela, verifica-se a busca pela preservação do patrimônio público do restaurante universitário, bem como uso racional e eficiente de recursos, possibilitando atender à necessidade dos usuários atuais sem comprometer os futuros usuários do serviço público.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PREVIAMENTE AO CONTRATO

Tendo-se em vista a fiscalização do contrato será importante que o CCJS/UFCG capacite o fiscal técnico do contrato com cursos técnicos de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado, para atuar na fiscalização da entrega dos produtos de maneira satisfatória, dentro do prazo e com boa qualidade.

Além disso, não se vislumbra mais necessidades atualmente de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A licitação sustentável é um meio viável e legal para a redução do impacto ambiental gerado com a aquisição de bens e serviços por parte dos entes públicos. A Lei nº 8.666/1993, que trata de licitações e contratos da Administração Pública, dispõe que os projetos básicos de obras e serviços devem prever o impacto ambiental a ser causado. Segundo o art. 3º da referida, Licitação Sustentável é aquela que se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Assim sendo, cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação do fornecimento semanal de gêneros alimentícios (Carnes e Frios), para manutenção das atividades do Restaurante e Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARA-SE SER VIÁVEL A COMPRA PRETENDIDA.



Documento assinado eletronicamente por **MATEUS AURELIANO FELINTO DE LUCENA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 18/02/2022, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JACKSON BESERRA DE LIMA, TECNICO EM CONTABILIDADE**, em 21/02/2022, às 11:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MOISES DE OLIVEIRA BATISTA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 21/02/2022, às 11:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS FELIPE DE MORAIS, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 21/02/2022, às 12:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **LAYANNA ESTEPHANIA HENRIQUE DA SILVA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 21/02/2022, às 12:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **FRANCISCO CASSIANO ALVES DOS SANTOS, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 22/02/2022, às 10:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ufcg.edu.br/autenticidade>, informando o código verificador **2127678** e o código CRC **E1CD3BBB**.
