



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – IN 40/2020

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) durante a realização dos Tempos Universidade (TU).

1. **INFORMAÇÕES BÁSICAS:**

Processo Administrativo n.º 23086.002916/2022-11

2. **SUPORTE LEGAL:**

As contratações de serviços, mediante execução indireta, devem ser precedidas de Estudos Preliminares para análise de sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais à futura contratação de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

A Instrução Normativa 05/2017 dispôs sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

A IN n.º. 40, de 22 de maio de 2020, alterou as disposições contidas na IN 05/2017, que é aplicada obrigatoriamente pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (SISG).

O SISG foi instituído pelo Decreto 1.094 de 1994, sendo integrado pelos órgãos e unidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional:

Art. 1º Ficam organizadas sob a forma de sistema, com a designação de Sistema de Serviços Gerais (SISG), as atividades de administração de edifícios públicos e imóveis residenciais, material, transporte, comunicações administrativas e documentação.

§ 1º Integram o SISG os órgãos e unidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional, incumbidos especificamente da execução das atividades de que trata este artigo.

[...]

Art. 2º O SISG compreende:

- I - o órgão central, responsável pela formulação de diretrizes, orientação, planejamento e coordenação, supervisão e controle dos assuntos relativos a Serviços Gerais;
- II - os órgãos setoriais, unidades incumbidas especificamente de atividades concernentes ao SISG, nos Ministérios e órgãos integrantes da Presidência da República;
- III - os órgãos seccionais, unidades incumbidas da execução das atividades do SISG, nas autarquias e fundações públicas.

Nesse sentido, aplica-se o disposto na Instrução Normativa 05/2017 que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e suas alterações, sendo que as contratações públicas devem ser realizadas observando as seguintes fases:

Art. 19. As contratações de serviços de que tratam esta Instrução Normativa serão realizadas observando-se as seguintes fases:

- I - Planejamento da Contratação;
- II - Seleção do Fornecedor; e
- III - Gestão do Contrato.

Parágrafo único. O nível de detalhamento de informações necessárias para instruir cada fase da contratação deverá considerar a análise de risco do objeto contratado.

No que diz respeito à fase do Planejamento da Contratação a IN 05/2017 determina que:

Art. 20. O Planejamento da Contratação, para cada serviço a ser contratado, consistirá nas seguintes etapas:

- I - Estudos Preliminares;
- II - Gerenciamento de Riscos; e

III - Termo de Referência ou Projeto Básico.

[...]

Em relação aos Estudos Preliminares, a Instrução Normativa nº 40/2020, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital da Secretaria de Gestão, alterou o artigo 24 da Instrução Normativa nº 05/2017 passando assim a vigorar:

[...]

"Art. 24. Com base no documento que formaliza a demanda, a equipe de Planejamento da Contratação deve realizar os Estudos Preliminares, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia." (NR)

[...]

Com a publicação da Instrução Normativa (IN) nº 40 /2020, os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional terão de elaborar, em um novo sistema, um Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, demonstrando a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental do futuro processo licitatório.

Art. 1º Esta Instrução Normativa dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se ETP o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

[...]

§ 4º Os órgãos e entidades poderão simplificar, no que couber, a etapa de Estudos Preliminares, quando adotados os modelos de contratação estabelecidos nos Cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

§ 5º Podem ser elaborados Estudos Preliminares e Gerenciamento de Riscos comuns para serviços de mesma natureza, semelhança ou afinidade.

O termo de referência ou projeto básico será elaborado pelo setor requisitante, conforme dispõe o art. 29 da IN 05/2017, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação. Deverão ser utilizadas as minutas padronizadas da AGU.

Art. 29. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência e Projetos Básicos da Advocacia-Geral União, observadas as diretrizes dispostas no Anexo V, bem como os Cadernos de Logística expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o **caput**, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º Cumpre ao setor requisitante a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação, observado o disposto no art. 23.

Ainda segundo o Art. 7º da IN nº 40/2020 os Estudos Preliminares devem conter, quando couber, as seguintes informações:

Art. 7º Com base no documento de formalização da demanda, as seguintes informações deverão ser produzidas e registradas no Sistema ETP digital:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade;

III - levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

IV - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução;

V - estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável;

VIII - contratações correlatas e/ou interdependentes;

IX - demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;

X - resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável;

XI - providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização;

XII - possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento; e

XIII - posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

§ 1º Caso, após o levantamento do mercado de que trata o inciso III, a quantidade de fornecedores for considerada restrita, deve-se verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, flexibilizando-os sempre que possível.

§ 2º Os ETP devem obrigatoriamente conter os elementos dispostos nos incisos I, IV, V, VI, VII, IX e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos do caput, apresentar as devidas justificativas no próprio documento que materializa os ETP.

§ 3º Nas contratações que utilizam especificações padronizadas estabelecidos nos Cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão, poderão ser produzidos somente os elementos dispostos no caput que não forem estabelecidos como padrão.

§ 4º Ao final da elaboração dos ETP, deve-se avaliar a necessidade de classificá-los nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

[...]

Constituirão ainda o referencial normativo da presente contratação os seguintes normativos legais:

- **Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993:** Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

- **Lei 10.520, de 17 de julho de 2002:** Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

- **Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

- **Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006:** Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

- **Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019:** Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

- **Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012:** Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.

- **Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994:** Dispõe sobre o Sistema de Serviços Gerais (SISG) dos órgãos civis da Administração Federal direta, das autarquias federais e fundações públicas, e dá outras providências.

- **Decreto 8.538, de 06 de outubro de 2015:** Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.

- **Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018:** Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

- **Decreto 7.892/2013, de 23 de janeiro de 2013:** Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

- **Instrução Normativa 05, de 29 de maio de 2017:** Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços.

- **Instrução Normativa 40, de 22 de maio de 2020:** Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e

fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

- **Instrução Normativa 49, de 30 de junho de 2020** :Altera a Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

- **Instrução Normativa 01, de 19 de janeiro de 2010**: Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras.

- **Instrução Normativa Seges/ME 01, de 10 de janeiro de 2019**: Dispõe sobre o Plano Anual de Contratações de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações.

- **Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020**: Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

No tocante ao serviço de alimentação coletiva e Assistência Estudantil a contratação se sujeita ainda aos demais requisitos legais e normativos que regem a matéria:

- **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde (SVS/MS)**: Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

- **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997**: Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos";

- **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), alterada pela RDC 52/2014**: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

- **Resolução CONSU/UFVJM nº 18, de 17 de março de 2017**: Aprova o Regulamento do Programa de Assistência Estudantil da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

Importante destacar a necessidade da contratação estar alinhada com o Planejamento Estratégico da instituição conforme art. 1º da IN 05/2017:

As contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta, por órgãos ou entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, observarão, no que couber:

[...]

III - o alinhamento com o Planejamento Estratégico do órgão ou entidade, quando houver.

Tendo em vista se tratar de uma contratação de serviço, necessário realizar licitação. Conforme disposto no artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal:

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

[...]

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (Art. 37, Inc. XXI da Constituição Federal de 1988).

A licitação além de visar a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, busca garantir diversos princípios conforme art. 3º da Lei 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se 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 e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

A Lei 8.666/93 estabeleceu as normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

O Artigo 22, da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da chamada Lei de Licitações, esclarece todas as modalidades de Licitação, *in verbis*, e para decidir sobre a modalidade de licitação a ser adotada é preciso considerar o valor estimado da futura contratação:

Art. 22. São modalidades de licitação:

I - concorrência;

II - tomada de preços;

III - convite;

IV - concurso;

V - leilão.

A referida lei ratificou o comando constitucional para a obrigatoriedade de licitação e trouxe as hipóteses em que o processo licitatório pode não ser realizado, na forma de dispensa ou inexigibilidade de licitação. A contratação em apreço não se enquadra nas hipóteses de dispensa e inexigibilidade elencadas pela Lei 8.666/93, devendo ser precedida de processo licitatório.

Ampliando as modalidades de licitação, estabelecidas pela Lei 8.666/93, surgiu em 2005 o Pregão Eletrônico, através da edição da Lei 10.520/2002, atualmente, regulamentada pelo Decreto 10.024/2019 e em 2011 o Regime Diferenciado de Contratações, através da Medida Provisória nº 527-B/2011 e convertida na Lei Federal nº 12.462/2011.

Considerando que o objeto, pelas suas características, classifica-se como serviços comum a modalidade licitatória aplicável é o Pregão Eletrônico, que visa a ampliação da competitividade e a agilidade da contratação, baseada no Decreto 10.024/2019 que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal e assim estabelece em seu art. 1º:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

Na modalidade de licitação de Pregão, existe a possibilidade que a contratação se processe através do sistema de registro de preços.

O Sistema de Registro de Preços, ou SRP, é um procedimento especial de licitação que tem como finalidade registrar o preço de determinado material ou serviço que seja do interesse do poder público, neste caso a demanda é projetada para uma futura contratação..

A Administração Pública firma um compromisso por meio de uma ata de registro de preços, onde se precisar de determinado produto registrado, o Licitante Vencedor estará obrigado ao fornecimento dentro do prazo de validade da referida ata. O prazo de validade da Ata de Registro de Preço não poderá ser superior a um ano, computadas neste as eventuais prorrogações.

Como condição preliminar verificou-se que o objeto a ser contratado não fere o art. 3º do Decreto 9.507/2018 que estabelece:

Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:

I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;

II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;

III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e

IV - que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

*§ 1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do **caput** poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.*

Para a contratação não há envolvimento de fornecimento de mão de obra, através de dedicação exclusiva.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 que estabeleceu os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.

Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I- alimentação

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Trata-se de instauração de processo licitatório a fim de atender a necessidade da prestação de serviço de alimentação aos estudantes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC/UFVJM, durante a realização dos Tempos Universidade (TU).

O Documento de Formalização de Demanda ([0622440](#)) apresentou como justificativa da necessidade da contratação o seguinte:

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) durante a realização dos Tempos Universidade (TU). Procedimento este tradicionalmente utilizado pelo curso.

Na UFVJM, o Curso de Licenciatura em Educação do Campo (LEC), criado pelo Edital SESU/SETEC/SECADI/MEC nº 02, de 31 de agosto de 2012, publicado no D.O.U. de 05 de setembro de 2012, às páginas 59 e 60, é ofertado na modalidade presencial, em período integral e em regime de alternância, sendo oferecidas duas habilitações: Ciências da Natureza (CN) e Linguagens e Códigos (LC). A LEC tem como objeto formar docentes para atuar na Educação Básica, com ênfase nas populações do Campo, nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio. O regime de alternância prevê que as atividades acadêmicas sejam realizadas em períodos semestrais organizados em dois tempos-espacos formativos (TEFs), denominados: Tempo Universidade (TU) e Tempo Comunidade (TC). Durante o Tempo Universidade, os estudantes da LEC deslocam-se de suas comunidades de origem e vêm à Diamantina/MG, para a realização das aulas presenciais no campus, ao longo de, aproximadamente, seis semanas consecutivas. E, durante o Tempo comunidade, realizam um conjunto de atividades formativas práticas, de ensino, pesquisa e extensão, próprias da Alternância, que exigem dos estudantes organização, logística e custeio próprios.

O Colegiado da Licenciatura em Educação do Campo, em sua 82ª Reunião Ordinária, que ocorreu no dia 15/02/2022, aprovou o seguinte encaminhamento: *“Aprovar a utilização dos recursos financeiros alocados na rubrica “Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica” para solicitar abertura de prego que vise a contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de café da manhã e refeições aos estudantes do Curso durante os dias de realização dos Tempos Universidade. Justifica-se a necessidade de manutenção dos serviços, em função da importância que é garantir café da manhã, almoço e jantar aos estudantes do Curso durante o TU presencial, uma vez que estes têm aulas diariamente, em 2 turnos consecutivos, e mais 2 horas de estudos individuais à noite. Assim, garante-se mais tempo de estudo e segurança alimentar ao discente, propiciando maiores chances de êxito nas seis semanas de imersão nas atividades acadêmicas no campus de Diamantina”.*

Para esta contratação em específico, os serviços serão prestados durante a modalidade presencial do curso, intitulada Tempo Universidade (TU), e a contratante (UFVJM) definirá os locais em que as alimentações serão servidas, podendo ser: Campus JK*, Campus I* ou dependências da contratada.

Conforme a Resolução nº 18, de 17 de março de 2017, a Instituição possui uma Política de Assistência Estudantil que abrange, entre seus programas, o Auxílio alimentação, como programa de Assistência Primária, e ainda outros programas que preveem a oferta de residência estudantil e oferta de auxílio moradia a discentes oriundos de outras localidades.

4. ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEL

Área Requisitante	Responsável
Licenciatura em Educação do Campo - LEC/FIH	José Cláudio Luiz Nobre

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os serviços serão prestados durante os períodos de Tempo Universidade (TU) do curso de Licenciatura em Educação do Campo, a saber, seis semanas letivas compreendidas entre janeiro e fevereiro (no primeiro semestre) e junho, julho e/ou agosto (no segundo semestre) de cada ano. Só haverá o pagamento pelos serviços efetivamente prestados e comprovados.

São requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

A empresa contratada deverá atender rigorosamente as exigências do Termo de Referência, ter padrão de qualidade reconhecido, bem como oferecer alimentação de alta qualidade, garantindo o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar. Esta assumirá inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

A empresa deverá ser do ramo de atividade relacionada ao objeto, não possuir registro de sanção que impeça sua contratação, estar devidamente regular com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho, além de demonstrar boa situação financeira por meio dos requisitos usuais exigidos como qualificação econômica.

A empresa deve preparar e distribuir as refeições (café da manhã, almoço e jantar) em parâmetros nutricionais adequados, ou seja, uma alimentação nutricionalmente balanceada, considerando adultos saudáveis como referência e seguindo as recomendações nutricionais de: 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeo, conforme a Organização Mundial da Saúde - OMS (2003), respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias deverão ser elaborados cardápios variados, de acordo com a quantidade média estabelecida para cada alimento/preparação, respeitando-se os padrões de qualidade.

A contratada também deverá dispor dos insumos necessários para a correta realização dos serviços, incluindo: gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso seja exigido pelas normas vigentes.

Deve também comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica - operacional e profissional através da apresentação dos seguintes documentos:

a) Capacidade técnica operacional: Comprovação de 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.

Para fins da comprovação de que trata o item anterior, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas: fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições diárias.

Será 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/MP n. 5/2017.

A Súmula nº 263/2011 do TCU estabelece que: “Para a comprovação da **capacidade técnico-operacional** das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente, às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado.

Seguindo essa diretriz normativa e de forma mais ampliativa, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União indica que “é ilícita a exigência de número mínimo de atestados de capacidade técnica, assim como a fixação de quantitativo mínimo nesses atestados superior a 50% dos quantitativos dos bens ou serviços pretendidos, a não ser que a especificidade do objeto recomende o estabelecimento de tais requisitos”.

A presente contratação refere-se a demanda diária estimada de 167 (cento e sessenta e sete) cafés da manhã, 167 (cento e sessenta e sete) almoços, e 167 (cento e sessenta e sete) jantares, o que totaliza 501 (quinhentas e uma) refeições diárias. A parcela de maior relevância é o fornecimento de refeições, por demandar organização operacional para o preparo em grandes quantidades. Com base neste dado e considerando que o almoço e o jantar perfazem 334 (trezentos e trinta e quatro) refeições diárias, há exigência de comprovação de aproximadamente 30% (trinta por cento) do total de refeições (almoço e jantar) diárias.

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

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 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

b) Capacidade Técnica Profissional: Possuir, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista ou outro profissional devidamente reconhecido pela entidade profissional - CRN, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviços de características semelhantes.

Entende-se como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito

firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata o item anterior poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

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/MP n. 5/2017.

c) Apresentar os seguintes documentos relativos ao estabelecimento comercial:

I - Alvará de funcionamento;

II - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB); e

III - Alvará da vigilância sanitária (CMVS).

d) Apresentar declaração se responsabilizando pelo fiel cumprimento da legislação pertinente ao objeto desta licitação, em especial as abaixo especificadas, sem prejuízo das demais leis e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, bem como demais instrumentos normativos aplicáveis:

I - Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC 52/2014;

II - Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores 1 industrializadores de alimentos e a lista de verificação de bolas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos; Portaria nº 326 - SVS / MS, de 30 de julho de 1997, que apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos; e

III - Portaria nº 326 - SVS / MS, de 30 de julho de 1997, que apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos.

O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, encaminhando, 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.

Deverão ser observados os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no que se refere ao direito de preferência de participação na licitação para Microempresas/Empresas de Pequeno Porte.

A empresa deve obrigatoriamente disponibilizar logística de atendimento necessária para a execução do serviço, que possibilite o seu deslocamento em tempo hábil nos casos em que houver urgência na prestação dos serviços.

As refeições deverão ser compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde - OMS, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

A UFVJM definirá os locais em que as alimentações serão servidas aos estudantes, podendo ser nos seguintes endereços:

a) Campus JK: BR 367, KM 583, no 5000, Alto da Jacuba, Diamantina/MG;

b) Campus 1: Rua da Glória, 187, Centro, Diamantina/MG; ou

c) Nas dependências da contratada, conforme as demandas da Coordenação da LEC.

Aos finais de semana as refeições serão servidas em endereço a ser definido pela Coordenação da LEC, em áreas dentro perímetro urbano da cidade de Diamantina/MG.

A contratação refere-se a serviço não continuado e sem dedicação exclusiva de mão de obra. Não haverá alocação contínua de empregados da contratada nas dependências do órgão.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Deverá ser observado o determinado pelo art. 12 do Decreto 7.892/2013, no que se refere às condições e validade da ata de registro de preços:

Art. 12. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o [inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993](#).

§ 1º É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#).

§ 2º A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no [art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993](#).

§ 3º Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no [art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#).

§ 4º O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

DURAÇÃO DOS CONTRATOS

A contratação terá vigência de 06 (seis) meses, contatos a partir da assinatura do contrato que deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços, conforme estabelece o § 4º do artigo 12 do Decreto 7.892/2013

Considerando o prazo de fornecimento da alimentação informado no Documento de Formalização de Demanda ([0622440](#)), o prazo de execução dos serviços deverá se dar no período de 03 (três) meses. Sugerimos, portanto, que seja estipulada uma diferença de, no mínimo, 90 (noventa) dias entre o término do prazo de execução do serviço e o término do prazo de vigência do contrato, a fim de que seja providenciado o seu recebimento e o respectivo pagamento, para que ambas as partes contratantes possam cumprir suas obrigações finais. Dessa forma, indicamos o prazo de 06 (seis) meses para a duração do contrato.

Nos contratos de escopo, o prazo de execução não se confunde com o prazo de vigência. Com efeito, o prazo de execução é o tempo necessário que o particular tem para executar o objeto, o qual está englobado no prazo de vigência. Enquanto que o prazo de vigência é delimitado pelo período necessário para a execução do objeto, seu recebimento e o respectivo pagamento, para que ambas as partes contratantes possam cumprir suas obrigações finais.

Nesses contratos, a prorrogação é algo excepcional e imprevisível, como se vê das hipóteses restritas do §1º do artigo 57 da Lei de Licitações e Contratos.

Os serviços serão contratados por escopo impondo aos futuros contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado e que somente poderá ser prorrogado justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas as hipóteses previstas no § 1º do art. 57 e no § 5º do art. 79, da Lei 8.666/93.

Art. 57. A duração dos contratos regidos por esta Lei ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto quanto aos relativos:

§ 1º Os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais cláusulas do contrato e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos seguintes motivos, devidamente atuados em processo:

I - alteração do projeto ou especificações, pela Administração;

II - superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

III - interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;

IV - aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

V - impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

VI - omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

Art. 79.

§ 5º Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

O objeto a ser licitado, pelo seu impacto institucional e com base nas justificativas acima mencionadas não possui natureza continuada, não havendo, pois, necessidade de prorrogação contratual para além do prazo previsto no futuro cronograma de execução dos serviços (a não ser em situações excepcionais previstas em lei).

ÍNDICE DE REAJUSTE E DE REVISÃO DOS CONTRATOS

Os preços dos fornecimentos poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 1 (um) ano após a data de apresentação das propostas.

É necessária a previsão de critério de reajuste de preços, inclusive em contratos com prazo de vigência inicial inferior a doze meses, como forma de contingência para o caso de, excepcionalmente, decorrer, ao longo da vigência do instrumento, o interregno de um ano contado a partir da data limite para a apresentação da proposta na respectiva licitação. Nesse sentido, o Tribunal de Contas da União, por meio do Acórdão nº 7184/2018 - Segunda Câmara (Relator Min. Augusto Nardes, Data da sessão: 07/08/2018), ratificou o entendimento da Corte acerca do assunto, invocando, para tanto, o Acórdão nº 2205/2016-TCU-Plenário, no qual restou assim assentado:

Entretanto, o estabelecimento dos critérios de reajuste dos preços, tanto no edital quanto no instrumento contratual, não constitui discricionariedade conferida ao gestor, mas sim verdadeira imposição, ante o disposto nos artigos 40, inciso XI, e 55, inciso III, da Lei 8.666/93. Assim, a sua ausência constitui irregularidade, tendo, inclusive, este Tribunal se manifestado acerca da matéria, por meio do Acórdão 2804/2010-Plenário, no qual julgou ilegal a ausência de cláusula neste sentido, por violar os dispositivos legais acima reproduzidos. Até em contratos com prazo de duração inferior a doze meses, o TCU determina que conste no edital cláusula que estabeleça o critério de reajustamento de preço (Acórdão 73/2010-Plenário, Acórdão 597/2008-Plenário e Acórdão 2715/2008-Plenário, entre outros)". (Acórdão nº 2205/2016-TCU-Plenário, Relatora: Min. Ana Arraes, Data da sessão: 24/08/2016)

Por meio do Parecer nº 79/2019/DECOR/CGU/AGU, aprovado nos termos do Despacho nº 480/2020/DECOR/CGU/AGU, pelo Despacho n. 00496/2020/DECOR/CGU/AGU e Despacho n. 00643/2020/GAB/CGU/AGU (NUP 08008.000351/2017-17), foi consolidado pela Consultoria-Geral da União o entendimento no sentido de que:

[...] b) salvo disposição editalícia em sentido contrário, o reajuste em sentido estrito de que cuida o art. 61 da IN nº 5, de 2017, deve ser aplicado ex officio pela Administração, independentemente de solicitação do contratado, e mediante mero apostilamento (art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993), desde que preenchidos os pressupostos legais e contratuais para sua incidência, não estando sujeito à preclusão lógica; [...].

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

A revisão dos preços poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

As soluções disponíveis no mercado de trabalho para esta contratação (no caso de órgãos e entidades da administração pública federal) são as seguintes:

ALTERNATIVA 1

Gerenciar de maneira própria do fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), com aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada. Em suma, o órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios, e em suas instalações esses seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para esse fim.

[PREGÃO ELETRÔNICO 01/2020](#)

Órgão/Entidade: IFFar- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS ALEGRETE - UASG: 158267

Objeto: Registro de Preços para Contratação de empresa especializada na prestação de serviços terceirizados de apoio administrativo: Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e Padeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste

Edital e seus anexos.

Forma de Contratação: Pregão Eletrônico - SRP

ALTERNATIVA 2

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) com aquisição de refeições prontas e transportadas, porcionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex, através de processo licitatório, na modalidade de Sistema de Registro de Preços- SRP, onde a contratada entregaria diariamente nas dependências da Instituição a quantidade de refeições solicitadas, já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais, tipo marmitex.

[PREGÃO ELETRÔNICO 1566/2022](#)

Órgão/Entidade: UFRS-UNIVERSIDADE FEDERAL DO RS/RS - UASG: 153114

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de refeições prontas (lanche da manhã, lanche da tarde, almoço e jantar), por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariano estrito), assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico- sanitárias e socioambientais.

Forma de Contratação: Pregão Eletrônico

[PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2022](#)

Órgão/Entidade: TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE - UASG: 925509

Objeto: Pregão Eletrônico - Formação de registro de preços visando à futura e eventual aquisição de refeições prontas, tipo marmitex e kit lanche para atender as necessidades da Comarca de Acrelândia, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

Forma de Contratação: Pregão Eletrônico - SRP

ALTERNATIVA 3

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento e gerenciamento de auxílio-alimentação. Geralmente concedidos em tickets ou cartões magnéticos, correspondente a valores oferecidos a título monetário, disponibilizados exclusivamente para compra de refeições ou alimentos em restaurantes e supermercados credenciados.

[PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2020](#)

Órgão/Entidade: TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO - UASG 925398

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento e gerenciamento de auxílio-alimentação, por meio de Cartão Eletrônico/Magnético com chip de segurança e senha individual, para recarga mensal, destinado a aquisição de gêneros alimentícios para os servidores/membros ativos do TCEES.

Forma de Contratação: Pregão Eletrônico

A solução considerada mais adequada pela Equipe de Planejamento é a descrita na Alternativa 2.

7. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Buscando atender as necessidades dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC, verifica-se a possibilidade da prestação do serviço, objeto deste estudo, seja gerenciado de maneira própria, em regime de autogestão, ou por execução indireta. Cada uma destas modalidades apresenta características de demandas e custos específicos.

No regime de autogestão a Instituição teria que dispor de requisitos como: coordenação do serviço de produção e distribuição das refeições; quadro de pessoal em quantidade suficiente e devidamente qualificada; aquisição, armazenamento e manipulação adequadas dos insumos; atenção ao cumprimento de obrigações legais e sanitárias; além de outras especificações próprias do serviço sob responsabilidade exclusiva da UFVJM. Atualmente a universidade não dispõe de instalações e equipamentos necessários para a produção e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se, é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados.

Com o regime de execução indireta percebe-se um ganho de eficiência na gestão, havendo uma considerável redução dos trâmites burocráticos pela adoção da terceirização, uma vez que a Instituição não necessitará alocar esforços organizacionais, estrutura administrativa e tempo para realizar a gestão direta da estrutura de refeitório e aquisições demandadas, especialmente no que diz respeito às licitações de insumos e gêneros para a cozinha industrial, bem como a vantagem da fiscalização de um único contrato.

A opção de execução indireta por meio de fornecimento e gerenciamento de auxílio-alimentação, com a distribuição de vale-refeição e/ou alimentação, apesar de ser relativamente prática, dificultaria a fiscalização, já que os créditos cedidos podem ser gastos em qualquer tipo de estabelecimento credenciado e com qualquer tipo de produto. Além disso, muitos destes estabelecimentos podem não ter um cardápio balanceado e não gerar o bem estar desejado aos estudantes, o que acaba tornando esta opção ineficaz. Vale destacar também a escassez de infraestrutura quanto à presença de restaurantes nas imediações da UFVJM, o que, por sua vez, dificulta o acesso dos estudantes, que teriam que se deslocar várias vezes ao dia para se alimentar, em curtos espaços de tempo (gerando gastos excessivos).

Já a alternativa 2, prestada também sobre regime de execução indireta, com a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, aquisição de refeições prontas e devidamente transportadas, entregues em embalagens individuais, mostra-se a solução mais assertiva para Instituição, uma vez que um dos objetivos desta contratação é garantir que o discente tenha acesso a uma alimentação balanceada, de qualidade e de fácil acesso, cabendo à UFVJM a correta fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais.

Ressalta-se também que este modelo de contratação por Sistema de Registro de Preços-SRP já vem sendo adotado nos últimos anos pela UFVJM, apresentado uma avaliação positiva em termos de economicidade, visto se tratar de uma aquisição parcelada, onde o serviço é adquirido de acordo com a real necessidade da Instituição. Esta é a escolha que proporciona economia processual, permitindo a compra do quantitativo exato e adequado para atender as necessidades dos estudantes, evitando o desperdício de recursos e otimizando o gasto público.

As hipóteses para adoção do SRP que descrevem a situação da contratação de serviços de alimentação para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) durante a realização dos Tempos Universidade (TU) se enquadram nos incisos I, II e IV do art. 3º do decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Conforme informações do Documento de Formalização de Demanda ([0622440](#)):

Os serviços solicitados serão oferecidos aos estudantes em dois intervalos regulares de tempo de aula por ano (Tempo Universidade), cada um contando com aproximadamente 42 (quarenta e dois) dias corridos, acrescidos de outros encontros pontuais que podem ser demandados para o cumprimento da proposta pedagógica do curso. **O quantitativo de 167 estudantes em cada período é encontrado através da média entre a previsão de estudantes a serem atendidos no TU de junho/julho/agosto de 2022 (137) e no TU de janeiro/fevereiro de 2023 (197).**

(...)

Apesar de ser possível estimar antecipadamente o quantitativo de discentes, informamos que este pode sofrer alterações imprevisíveis, uma vez que, ao longo do semestre letivo ocorrem desistências, solicitações de regime especial, faltas, oferta de turmas extras e outros eventos supervenientes que impedem tratar este dado com a segurança de sua totalidade.

Portanto:

O serviço oferecido em dois intervalos regulares de aula por ano - necessidade de contratação frequente e previsão de serviço de forma parcelada.

O quantitativo de estudantes é informado através de média - não é possível previamente definir o quantitativo a ser demandado.

É importante destacar que os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 que estabeleceu os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018. A referida portaria assim dispôs em seu art. 1º:

Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I - alimentação;

[...]

Coma base no exposto acima e levando em consideração a localização, a disponibilidade de pessoal e orçamentária, o mercado, bem como os aspectos legais e técnicos, avalia-se a alternativa 2 como a melhor solução a ser empregada para a futura contratação.

8. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO OS CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE;

O Documento de Formalização de Demanda ([0622440](#)) solicitou a contratação do fornecimento através do sistema de prato feito, para as refeições, e *self service*, para o café da manhã:

As refeições (almoço e jantar) deverão ser servidas em forma de “Prato Feito”, sem balança, já o café da manhã em sistema de “Self-Service”, sendo que, quando as mesmas tiverem a necessidade de serem oferecidas nas dependências da Universidade, será disponibilizado somente o espaço físico demandado, cabendo à contratada providenciar a estrutura indispensável para a boa execução do serviço, assim como todos os profissionais necessários para a preparação e distribuição das refeições, bem como a limpeza e a higienização do espaço e dos utensílios utilizados.

No entanto, considerando a necessidade de que as refeições sejam servidas nas dependências da Universidade, a melhor alternativa indicada é o fornecimento para as refeições em marmiteix e para o café da manhã em kits. Esta alternativa ainda facilitará a gestão e fiscalização dos fornecimentos envolvidos na contratação.

Diante dos fatos acima, para a devida prestação do objeto deste estudo, compõem os procedimentos para a sua execução, conforme apresentado no documento Sei! Padrão das Refeições ([0648472](#)):

Orientações para Composição de Refeições LEC

As refeições deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a quantidade média estabelecida para cada alimento/preparação; respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos nessa planilha de especificações.

Deverá ser emitido previamente em período QUINZENAL cardápio pré determinado das refeições.

O cardápio deverá ser enviado 05 (cinco) dias antes do prazo QUINZENAL para avaliação e aprovação.

Deverá ser fornecida uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeo, conforme OMS (2003), para os alunos, servidores e terceirizados.

A Licitante vencedora responsabilizar-se-á pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 600 a 800 Kcal para o café da manhã, almoço e jantar. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.

Kit- Café da manhã- Composição Básica			
Preparação	Medida caseira	Per capita	Kcal (aproximadamente)
Café com leite integral*	1 xícara	190 ml	69 kcal
Pão com manteiga	1 unidade de pão (50 gr) e 1 c.chá de manteiga (10 gr)	60 gr	182 kcal
Queijo Minas	1 fatia	30 gr	71 kcal
Bolo simples sem cobertura cenoura ou coco ou fubá ou formigueiro, e outros	1 fatia	60 gr	214 kcal
Pão de queijo coquetel ou Quitandas (rosquinha, bolachinhas, etc...)	2 unidades	25 gr	65 kcal
Fruta	1 porção Individual =1 unidade	130 gr	56 kcal
Total:			657 kcal

*Opções de café com e sem açúcar visando atender discentes com necessidades dietéticas especiais

As frutas a serem servidas no café da manhã deverão estar higienizadas e acondicionadas em recipientes de forma que possuam proteção do ambiente externo.

Almoço- 2 Marmitex sendo um pequeno com opções variadas de saladas com 02 tipos de legumes cozidos, 02 tipos de verduras frescas para salada e **um grande** para pratos quentes- com Arroz, feijão tipo A, 01 tipo de massa, 01 tipo de carne, uma opção vegetariana, e uma embalagem individual com frutas que devem ser alternados quando a oferta dos serviços ocorrer em dias consecutivos.

Almoço/ Jantar- Marmitex- Composição Básica			
Preparação	Medida caseira	Per capita	Kcal (aproximadamente)
Marmitex pequeno (salada)			
Vegetal do Grupo A (acelga, agrião, alface, almeirão, couve, chicória, espinafre, repolho, repolho roxo, mostarda, abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve-flor, rabanete, palmito, pepino, tomate, pimentão, jiló)	2 porções = 2 c.servir	45 gr	29 kcal
Vegetal do Grupo B e C (abóbora moranga, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, batata/ inhame/ mandioca/ cará/ baroa)	2 porções = 2 c.servir	100 gr	92 kcal
Marmitex Grande			
Arroz	2 colheres de servir	125 gr	162 kcal
Feijão	1 concha grande	86 gr	155 kcal
Guarnição (macarrão/ batata corada/ purê de batata/ farofa/ suflê, etc...)	1 colher de servir	68 gr	92 kcal
Carne ou opção vegetariana	Detalhamento Abaixo 210 kcal		
Fruta	1 porção individual = 1 unidade = 130 gr =56 kcal		
Total:			796. kcal

Porção mínima de carne de 120g e máxima de 150g (porção referente a preparação já pronta para o consumo). Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes, que são empanadas ou que apresentam outros ingredientes, devem apresentar de 120 a 150g de carne e não da preparação inteira. Outra ressalva é com relação à sobrecoxa de frango que deve ser servida num total de 220g pronta para consumo visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.

Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, salsicha e empanados industrializados como nuggets e steaks, bem como embutidos e correlatos.

Todos os temperos e complementos deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.

Feijoada Preparação à base de feijão preto e carnes salgadas, bovina, suína e embutidos. Preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno, linguiça paio. 250 g, sendo: Paleta 42 g Charque 35 g Costela suína 17 g Bacon 9 g Copa lombo suíno 42 g Linguiça calabresa 25 g Prato misto Preparação à base de legumes e carnes salgadas, bovina, embutidos 250 g (sendo no mínimo 200 g de proteína cozida)

Tabela de Incidência Mensal de Preparações:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA
Bovina sem osso	Alcatra, Contra-filé ou Coxão mole	Bife Frito ou grelhado	2 vezes ao mês
	Coxão mole	Milanesa, parmegiana, rolê, escalopes, estrogonofe.	2 vezes ao mês
	Coxão duro	Assado, ensopados	

			1 vez ao mês
	Patinho	Refogado, ensopado (isca, picadinho e cubos).	2 vezes ao mês
	Lagarto	Assado recheado	1 vez ao mês
	Acém, peito, músculo ou coxão duro	refogado, ensopado, picadinho, bife de carne moída, almôndega de carne moída, etc	1 vez ao mês
Ave sem osso	Filé de Peito de Frango	Grelhado, filé, xadrez, cubos, iscas, rolê, desfiado em tortas, fricassê e stroganoff.	3 vezes ao mês
	Filé de Peito de Frango	Milanesa	1 vez ao mês
Ave com osso	Coxa e sobrecoxa	Cozido, ensopado, ao molho, assado	1 vez ao mês
	Coxa e sobrecoxa	Frito	1 vez ao mês
Suína sem osso	Lombo	Peça Assada e Bife frito.	2 vezes ao mês
	Pernil	Peça Assada e recheado	-
	Copa Lombo	Isclas, cubos	1 vez ao mês
Pescados	Filé de pescada, Tilápia, Merluza, Posta de Peixe.	Empanado, assado, grelhado, ao molho, frito.	2 vezes ao mês

Sugestões de Pratos vegetarianos:

Preparações com Ovos (2 unidades)

Preparações	Características
Ovos de galinha frito	Ovo tipo Extra, frito
Ovos de galinha Mexido	Ovo tipo Extra, frito, mexidos
Omelete	Ovo tipo Extra, com legumes ou verduras frescas de primeira qualidade e ou queijo;
Ovos de galinha cozidos	Ovo tipo Extra, cozido.
Ovos de galinha pochê	Ovo tipo extra, cozido

PREPARAÇÕES
Yakissoba de Legumes
Lasanha de abobrinha ou berinjela com queijo ou ricota ao sugo
Ovos Cozidos c/ Molho
Ovos Mexidos
Omelete
Quibe Vegetariano
Grão-de-Bico ao vinagrete
Feijão Branco ao Vinagrete
Tortinha de Espinafre
Bolinho de Arroz
Quibe de proteína texturizada de soja
Ovo pochê ao sugo

Estrogonofe de proteína texturizada de soja
Suflê de legumes
Almôndega de Soja
Charuto de repolho ao sugo com soja
Omelete de fritada de batata com queijo
Rocambole de soja
Hamburguer de lentilha ou grão de bico ou feijão branco
Canelone de soja gratinado

O café da manhã deverá ser servido em horário compreendido no intervalo de 07h20min às 07h50min, enquanto o almoço deverá ser servido no intervalo de 12h00min às 13h00min, e o jantar, das 18h00min às 19h00min. Estes horários poderão sofrer alterações devido a imprevistos, ou mediante acordo entre as partes.

A produção das refeições deverá ocorrer nas dependências da contratada, e a distribuição destas deve ser feita nos locais a serem indicados pela UFVJM, de segunda a domingo, incluindo feriados, durante o período dos Tempos Universidade (TU), compreendidos nos intervalos de 27/06/2022 a 06/08/2022 e 02/01/2023 a 10/02/2023 (Calendário Acadêmico). Estas deverão ser distribuídas em porções individuais, acondicionadas em embalagens adequadas e descartáveis (marmitex), devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo, faca ou colher, conforme o cardápio).

O transporte das refeições será realizado por conta da contratada, e de forma a garantir as condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento da alimentação, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária. Deve ser disponibilizada, obrigatoriamente, logística de atendimento necessária para a execução do serviço que possibilite o deslocamento desta em tempo hábil para os casos em que houver urgência na prestação do serviço.

A contratada deverá disponibilizar todo o material necessário para o consumo da alimentação como: talheres de plástico, copos de plástico e guardanapos de papel.

As refeições tipo marmitex deverão ser fornecidas quentes, acompanhadas de guardanapos de papel em quantidade suficiente por pessoa, transportadas e armazenadas em caixas térmicas.

As refeições deverão ser fornecidas em embalagem de isopor ou similares, adequadas para cada refeição tipo marmitex.

As refeições tipo kit café da manhã deverão ser fornecidas em uma caixa de papelão ou embalagem que ofereça maior proteção e higiene, e, ainda, os pães deverão ser envolvidos com uma embalagem plástica, oferecendo proteção e higiene, conforme demanda, no horário, data e local de entrega.

Os lanches deverão ser armazenados e transportados adequadamente até sua entrega e fornecimento aos estudantes.

Durante o período de fornecimento, será realizada pesquisa de satisfação pela LEC, a fim de nortear melhorias nos serviços prestados pela empresa contratada. A empresa terá acesso aos resultados da pesquisa e será notificada caso haja algum desvio. Em caso de reincidência por parte da contratada, o contrato poderá ser interrompido.

É de responsabilidade da contratada a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos e das embalagens, de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei nº 12.305/2010.

A contratada fica obrigada a apresentar, sempre que solicitado pela Administração: a Licença de Funcionamento da Prefeitura e o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) - Alvará Sanitário, a fim de garantir disponibilidade para eventual fiscalização da Vigilância Sanitária e/ou outros órgãos fiscalizadores, bem como o público em geral.

Outros documentos da empresa devem estar disponíveis e com fácil acesso, tais como:

a) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Gestão de Riscos (PGR), que são exigidos pela CLT e pela ANVISA para a avaliação da saúde dos colaboradores e para a prevenção a doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

b) Procedimentos Operacionais Padrão (POP), que formalizam padrões de procedimentos rotineiros de uma lanchonete, como: métodos de higienização, cuidados com os alimentos e controle de pragas. Os procedimentos devem ser escritos de acordo com a atividade exercida e assinados não só pelo proprietário, mas também pelo responsável técnico:

b.1) POP de Controle de Pragas;

b.2) POP de Higiene do Ambiente;

b.3) POP de Higiene Pessoal;

b.4) POP de Potabilidade de Água;

b.5) POP de Higienização de Vegetais;

b.6) POP de Controle de Recebimento de Mercadorias;

c) Manual de Boas Práticas de Fabricação, que descreve o trabalho e a forma correta de fazê-lo na lanchonete. Comumente estabelece regras gerais de limpeza e higiene, controle de pragas, uso da água, etc;

d) Lista de Presença de Treinamentos, a fim de garantir que os colaboradores executem as tarefas de forma a manter a qualidade e segurança dos produtos; e

e) Controle Integrado de Pragas Urbanas executado por empresa devidamente cadastrada e que apresente Alvará Sanitário.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA;

Conforme levantamento realizado pelo requisitante, estima-se a contratação de **28.056 unidades** do item 01 - refeições (almoço e jantar) e **14.028 unidades** do item 02 - café da manhã.

O curso possui atualmente 229 estudantes matriculados, dos quais cerca de 92 (Proace, 2019) são 'bolsistas permanência' e, portanto, não têm prioridade para o recebimento do serviço ([PPC da LEC](#), 2018, p. 56). Subtraindo-se os bolsistas do quantitativo de matriculados, chega-se ao número de 137 estudantes, os quais precisam ser contemplados pelo serviço de alimentação no TU de junho/julho/agosto de 2022. Para o TU de janeiro/fevereiro de 2023, soma-se ao quantitativo mais 60 estudantes calouros, o que gera uma estimativa de 197 estudantes a serem atendidos com alimentação no citado semestre.

Os serviços solicitados serão oferecidos aos estudantes em dois intervalos regulares de tempo de aula por ano (Tempo Universidade), cada um contando com aproximadamente 42 (quarenta e dois) dias corridos, acrescidos de outros encontros pontuais que podem ser demandados para o cumprimento da proposta pedagógica do curso. O quantitativo de 167 estudantes em cada período é encontrado através da média entre a previsão de estudantes a serem atendidos no TU de junho/julho/agosto de 2022 (137) e no TU de janeiro/fevereiro de 2023 (197).

Logo, será ofertado café da manhã: para 167 (estudantes) x por 42 (dias) x em 2 (Módulos de Aula - Tempo Universidade) o que gera o somatório de **14.028 unidades**; e, refeições: para 167 (estudantes) x por 42 (dias) x em 2 (Módulos de Aula - Tempo Universidade) x 2 (Almoço e Jantar), o que gera um somatório de **28.056 unidades**.

Apesar de ser possível estimar antecipadamente o quantitativo de discentes, este pode sofrer alterações imprevisíveis, uma vez que, ao longo do semestre letivo ocorrem desistências, solicitações de regime especial, faltas, oferta de turmas extras e outros eventos supervenientes que impedem tratar este dado com a segurança de sua totalidade.

Assim justifica-se, mais uma vez, a opção pela contratação pelo regime de Sistema de Registro de Preços - SRP, possibilitando uma gestão eficaz e que atende perfeitamente aos princípios constitucionais da economicidade e eficiência.

10. ESTIMATIVA DE PREÇO OU PREÇOS REFERENCIAIS

Como método para estimar o valor das refeições, a Administração realizou pesquisa de preços obedecendo as disposições da IN/73, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, que disciplina o seguinte:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/painel de preços, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados

estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereço e telefone de contato; e

d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

Conforme apresentado na Declaração de Composição de Custos ([0673844](#)), para a composição do preço de referência foram realizadas cotações diretas com fornecedores que prestam serviços de alimentação no município de Diamantina/MG e região (Documentos. Sei! nº [0674455](#), [0674457](#) e [0677332](#)), além de consultas ao Painel de Preços (Documentos Sei! nº [0677778](#), [0677781](#), [0677789](#), [0677818](#), [0677821](#) e [0677824](#)), todas seguindo os parâmetros delineados na IN 73/2020.

Ao realizar a análise das cotações e comparando-as com as consultas realizadas no Painel de Preços, percebeu-se grande similaridade entre os preços indicados para cada um dos itens, a saber: refeições e café da manhã, chegando à seguinte estimativa, por média simples, de acordo com os preços atualmente praticados no mercado: **R\$19,67** para o item 01 (refeições - almoço e jantar) e **R\$12,23** para o item 02 (café da manhã).

11. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com o § 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 Súmula 247 do TCU orienta neste sentido:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Apesar de o objeto desta contratação ser passível do parcelamento, esta não seria a alternativa mais adequada, por se tratar de uma solução integrada. Assim, a avaliação a seguir se pautou nos benefícios do não parcelamento da solução:

DO PONTO DE VISTA TÉCNICO:

O parcelamento do objeto contratado poderá resultar em vários contratos e/ou ocasionar desinteresse por algum item licitado (item deserto), ocasionando problemas operacionais de gestão, pagamento e fiscalização, bem como atendimento parcial da solução como um todo, sendo necessária uma complementação da mesma, via novo processo licitatório, resultando na suspensão do fornecimento do item e não atendimento da pensão completa ao discente.

DO PONTO DE VISTA ECONÔMICO:

A opção pelo parcelamento resultaria em provável aumento dos custos de cada serviço, uma vez que cada empresa vencedora teria que montar uma estrutura física própria para o fornecimento, o transporte e a distribuição da alimentação, independente de qual item seja vencedor, ocasionando um valor maior na proposta por item. Além disso, o parcelamento geraria a possibilidade da realização de mais de um certame (no caso de item deserto) tornando o processo mais oneroso para administração, com aumento dos custos processuais, e deixando de atender a demanda em tempo hábil.

CONCLUSÃO:

Diante do exposto anteriormente, o parcelamento, no presente caso, se torna técnica e economicamente inviável e não vantajoso para Administração.

Não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Não haverá restrição à competitividade, uma vez que os serviços admitem a ampla participação de licitantes, pois se trata de serviços usuais, sendo executados por um grande número de empresas.

Assim, a Equipe de Planejamento conclui que afasta-se o caráter de parcelamento da solução.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foi identificada a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes após a execução do objeto, pois a contratação contempla a execução do serviço como um todo.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC/UFVJM está devidamente prevista no PAC 2022, registrada sob os números **3965**, para café da manhã, e **3966**, para refeições (Documento Sei! nº [0668668](#)).

O alinhamento entre a Contratação e o Planejamento da UFVJM está apresentado no Documento de Formalização de Demanda (Documento Sei! [0622440](#)), no que tange à manutenção do fornecimento de refeições diárias aos discentes da Licenciatura em Educação do Campo - LEC, regularmente matriculados, de forma gratuita e prioritária àqueles que não são beneficiários do Programa de Bolsa Permanência - PBP, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil, sendo exposto da seguinte forma:

Esta contratação também se encontra alinhada ao planejamento da Instituição em consonância com a adesão ao Edital SESU/SETEC/SECADI/MEC nº 02, de 31 de agosto de 2012, de criação das Licenciaturas em Educação do Campo no Brasil. Recorre-se, para isso, ao seguinte entendimento: "*com o término do processo de institucionalização do curso, a partir de 2016, a UFVJM passou a assumir a responsabilidade pela hospedagem e alimentação dos estudantes quando da realização do Tempo Universidade, e as estratégias para oferta destes serviços estão em construção por intermédio de um diálogo próximo entre a coordenação do curso, o coletivo de docentes e discentes da LEC e representantes das Pró-reitorias de Administração, de Assistência Estudantil, de Planejamento e de Graduação.*" (ver [PPC da LEC](#), 2018, p. 57). Portanto, fica explícito e regrado que compete às ditas repartições administrativas da Universidade disponibilizar/viabilizar os serviços logísticos que permitam ao alternante permanecer presente nas atividades de formação teórica e prática do Curso, conforme as características do dispositivo pedagógico da alternância.

Evidencia-se, assim, a necessidade de "*garantir as condições para oferta de Tempo Universidade e de Tempo Comunidade, sendo que esse arranjo de tempos e espaços formativos alternados e articulados com as comunidades de origem dos estudantes está na gênese do Curso e em grande parte tem garantido a efetividade que este alcançou na UFVJM e em outras instituições nas quais é ofertado. A LEC assumirá autonomia e sustentabilidade no contexto da UFVJM na medida em que forem garantidas a oferta de hospedagem para os estudantes durante a realização do Tempo Universidade e a alimentação daqueles estudantes que não possuam condições financeiras para custeá-la.*" (Idem, p. 28, ver também [PDI UFVJM](#) 2017-2021, p. 92). Então, se bem entendida essa assertiva expressa no Projeto Pedagógico do curso, as ações deste tornam-se exequíveis desde que a instituição ofereça aos estudantes o que comer e onde ficar.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

Percebe-se, no âmbito geral, que o fornecimento de alimentação diária ao público discente da Licenciatura em Educação do Campo visa democratizar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão dos ciclos educacionais. Espera-se ainda, a médio e longo prazo, reduzir as taxas de retenção e evasão do curso e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.

Pretende-se, com a prestação dos serviços objeto desta contratação, atingir os seguintes objetivos específicos:

- a) Contribuir para a garantia da saúde, segurança alimentar e desenvolvimento acadêmico de todos os discentes matriculados no Curso de Licenciatura em Educação do Campo durante a sua permanência em Diamantina no Tempo Universidade, efetivando o direito à educação em todas as etapas de sua formação;
- b) Apoiar a formação inicial de professores para atuarem na Educação do Campo e quilombola, assegurando-lhes condições de acesso aos cursos de licenciatura destinados à atuação docente nos anos finais do Ensino Fundamental e no Ensino Médio; e
- c) Corroborar com a manutenção e consolidação dos cursos regulares de Licenciaturas em Educação do Campo que integrem ensino, pesquisa e extensão e promovam a valorização da educação do campo, tendo como prioridade a garantia da formação inicial de professores em exercício nas escolas do campo que não possuem o Ensino Superior.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Conforme IN 05/2017:

3. São diretrizes específicas a cada elemento dos Estudos Preliminares as seguintes:

[...]

3.10. Providências para a adequação do ambiente do órgão:

- a) Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores;

b) Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado;

c) Juntar o cronograma ao processo e incluir, no Mapa de Riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo.

Considerando o atual contexto de pandemia (em virtude da disseminação do Coronavírus) é de extrema importância ressaltar a necessidade da Administração adequar os espaços em as refeições serão servidas, quando o fornecimento ocorrer nos campi da UFVJM, sendo observados os protocolos de medidas sanitárias, de forma a não oferecer risco à saúde dos discentes. Deve-se também realizar o acompanhamento rigoroso das ações previstas na descrição dos serviços apresentada, a fim de garantir a realização e a manutenção do objeto a ser contratado.

Atualmente, a Universidade dispõe de equipe de nutricionistas, formada por servidores da Instituição, que estão aptos a realizar toda a etapa de fiscalização e medição do objeto a ser licitado. Para a fiscalização dos serviços conforme determina a IN 05/2017 e demais normativos legais, deverá ser providenciada capacitação continuada dos servidores envolvidos para atuarem na contratação e fiscalização do futuro contrato.

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço ser prestado.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

A contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLT/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, assim como exercer as práticas de sustentabilidade previstas no Termo de Referência, conforme disposto e orientado pelo Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – da Câmara Nacional de Sustentabilidade (CNS) – DECOR/CGU/AGU de 2020.

Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Deverão ser observados, com relação à sustentabilidade, os seguintes requisitos definidos pela Lei 8.666/1993 e suas alterações:

I - segurança;

II - funcionalidade e adequação ao interesse público;

III - economia na execução, conservação e operação;

IV - possibilidade de emprego de mão de obra, materiais, tecnologia e matérias-primas existentes no local para execução, conservação e operação;

V - facilidade na execução, conservação e operação, sem prejuízo da durabilidade do serviço;

VI - adoção das normas técnicas, de saúde e de segurança do trabalho adequadas;

Além disso, deve-se observar os requisitos definidos pelo Decreto 7.746/2012 e suas alterações:

I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

De forma a mitigar os impactos ambientais, recomenda-se o uso de materiais reutilizáveis, sempre que possível, estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta, firmando compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal, nos limites contratuais, e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conforme ao que determina o art. 7º, §2º, da IN nº 40/2020 e com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, DECLARAMOS que:

(X) É VIÁVEL a presente contratação.

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

17.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s):

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 005/2017/SEGES/MPDG, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da contratação. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados e necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

18. RESPONSÁVEIS

Diamantina, 12 de abril de 2022

Cristian Soalheiro de Freitas
(assinado eletronicamente)

Kátia Aparecida de Almeida
(assinado eletronicamente)

Equipe de Planejamento

PORTARIA/PROPLAN Nº 21, DE 24 DE MARÇO DE 2022

DE ACORDO

Lilian Moreira Fernandes
Diretora de Planejamento das Contratações
Portaria nº 1642, de 29 de julho de 2021.

19. APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar ficando a responsabilidade pelas informações técnicas adstritas aos seus subscritores. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. Proceda-se o lançamento do ETP Digital e a elaboração do mapa de risco e encaminha-se o processo ao Requisitante para a elaboração do Termo de Referência no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Darliton Vinícios Vieira
Pró-Reitor de Planejamento e Orçamento - eventual
Portaria nº: 1.476 de 07 de julho de 2021
PROPLAN / UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Cristian Soalheiro De Freitas, Assistente em Administração**, em 12/04/2022, às 11:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Aparecida De Almeida, Servidor (a)**, em 12/04/2022, às 13:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lilian Moreira Fernandes, Diretora**, em 12/04/2022, às 14:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Darliton Vinicios Vieira, Pro-Reitor(a) - eventual**, em 12/04/2022, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0642928** e o código CRC **B85683F2**.

Referência: Processo nº 23086.002916/2022-11

SEI nº 0642928

Criado por [katia.almeida](#), versão 101 por [cristian.freitas](#) em 12/04/2022 11:27:18.