FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 8/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.021058/2025-96

2. OBJETO

Analisar a viabilidade da contratação de prestação de serviços com disponibilização de mão de obra (COZINHEIRO, AUXILIAR DE COZINHEIRO, ALMOXARIFE E AUXILIAR DE ALMOXARIFE), em regime de dedicação exclusiva para atender necessidades dos Restaurantes Universitários da UFPI nos campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, bem como embasar o termo de referência de acordo com a Lei nº 14.133/2021.
Os estudos preliminares, neste documento, abordarão os Incisos I a XII do Art. 24 da IN 05/2017.

3. Descrição da necessidade

Da Necessidade da Contratação

3.1. A Universidade Federal do Piauí (UFPI) disponibiliza serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) à comunidade universitária nos campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, por meio de Restaurantes Universitários (RUs), contando com uma unidade em cada campus. Atualmente, as três unidades atendem demanda estimada de até 5.000 (cinco mil) refeições diárias, sendo aproximadamente 93% destinadas a estudantes regularmente matriculados.

Nesse contexto, o Programa Restaurante Universitário constitui o principal instrumento de apoio à permanência estudantil, especialmente para discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, configurando-se como ação estratégica de assistência estudantil e de promoção da segurança alimentar e nutricional no âmbito institucional.

3.2. Para assegurar a regularidade, continuidade e qualidade dos serviços de alimentação, os Restaurantes Universitários necessitam de equipe multiprofissional apta ao desempenho das atividades operacionais inerentes à produção e distribuição de refeições.

Assim, mostra-se imprescindível a contratação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo os postos de cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife, responsáveis pelas atividades de recebimento, conferência, armazenamento e controle de gêneros alimentícios; pré-preparo e preparo das refeições; distribuição; higienização de utensílios, equipamentos e áreas de produção; e controle de estoque.

Ressalta-se que a UFPI não dispõe, em seu quadro efetivo, de servidores em número suficiente ou com atribuições compatíveis para o desempenho integral dessas atividades, o que inviabiliza a execução direta do serviço pela Administração, nos termos do planejamento institucional vigente.

Ademais, a terceirização mostra-se viável e necessária, considerando que as atividades de cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife possuem natureza operacional e não integram as categorias funcionais previstas no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE) ou no quadro efetivo da UFPI. Dessa forma, a contratação terceirizada constitui medida adequada para garantir a continuidade e a eficiência dos serviços prestados pelos Restaurantes Universitários.

3.3. As referidas demandas vêm sendo atendidas por meio dos Contratos **nº 41/2023 – ATD, nº 42/2023 – ATD e nº 43/2023 – ATD, cuja vigência encerrou-se em novembro de 2025**, encontrando-se atualmente prorrogados de forma provisória até a conclusão de novo procedimento licitatório.

Diante da natureza contínua e essencial do serviço, bem como do risco de descontinuidade das atividades dos Restaurantes Universitários, **torna-se necessária e urgente** a adoção das providências para **a substituição contratual,** observando-se o adequado planejamento da contratação, conforme disposto no art. 18 da Lei nº 14.133.

A elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa demonstrar a necessidade da contratação, analisar as alternativas disponíveis e evidenciar a viabilidade técnica e econômica da solução escolhida, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, que regulamenta o ETP Digital no âmbito da Administração Pública Federal.

Da Referência a outros Instrumentos de Planejamento

3.4. A contratação encontra-se alinhada à **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES),** instituída pela Lei nº 14.914, que tem por finalidade ampliar as condições de permanência e êxito dos estudantes na educação superior pública federal e mitigar desigualdades sociais e regionais.

Entre as linhas de ação prioritárias da PNAES, destaca-se o **Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior** (PASES), que fundamenta a oferta de alimentação adequada e segura aos estudantes, reforçando o caráter essencial do serviço prestado pelos Restaurantes Universitários.

3.5. O **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020–2025)**, no eixo referente à Assistência Estudantil, estabelece como meta estratégica a manutenção e ampliação dos serviços de Restaurante Universitário em todos os campi, em consonância com as diretrizes da PNAES.

Desse modo, a contratação pretendida contribui diretamente para o cumprimento das metas institucionais, assegurando a continuidade dos serviços mediante a disponibilização de mão de obra especializada não contemplada pelo quadro efetivo da instituição.

3.6. A presente contratação encontra-se prevista no **Plano Anual de Contratações (PAC 2025 e 2026) da UFPI**, em consonância com o planejamento orçamentário e administrativo do órgão, instrumento que consolida as demandas de bens e serviços a serem contratados no exercício subsequente, nos termos da legislação vigente.

Portanto, verifica-se que a contratação está devidamente alinhada ao planejamento estratégico institucional, à política pública de assistência estudantil e às exigências normativas aplicáveis à fase preparatória das contratações públicas, atendendo aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, continuidade do serviço público e interesse público.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA-CND/PRAEC-UFPI	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

São requisitos da contratação:

Requisitos Gerais

5.1. Com base no artigo 12 da Lei Nº 8.429, de 1992, será requisito para empresa licitante, bem como para seu sócio majoritário, não possuir registro de sanção que impeça a contratação nos seguintes cadastros: 1 – SICAF; 2 – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela CGU; 3 – Lista de Inidôneos, mantida pelo TCU;

5.2. A empresa licitada deverá apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando os Índices de Liquidez e de Solvência Geral superior a 1;

5.3. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio uma vez que há no mercado empresas com potencial capacidade técnica e com *Know How* necessários à execução de diversas atividades envolvidas na contratação;

5.4. não será permitida a participação de cooperativas por haver necessidade de vínculo empregatício entre a empresa contratada e os trabalhadores alocados nos postos de trabalho, situação incompatível com os princípios e valores do trabalho entre cooperados;

5.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, nos termos do artigo 1º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005;

5.6. Os serviços a serem contratados serão de natureza continuada, com mão de obra exclusiva, e enquadrando-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;

5.7. O prazo de vigência da contratação será de 12 (DOZE) meses contados da assinatura do instrumento de contrato;

5.8. A execução do contrato será de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

5.9. A contratada não poderá possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério Do Trabalho e Emprego, por meio da portaria nº 540/2004;

5.10. A Contratada não poderá ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1° e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto n° 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105;

5.11. A contratada deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

Natureza da Contratação e Forma de Seleção do Fornecedor

5.12. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

5.13. O serviço objeto do presente estudo é caracterizado como de natureza continuada, pois, pela sua essencialidade, visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí nos campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do atendimento ao público em especial aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica e o cumprimento da missão institucional;

5.14. Além de ser classificado como de natureza continuada, os serviços são qualificados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em ato convocatório, por meio de especificações usuais de mercado;

5.15. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada;

5.16. O regime de execução contratual é o da dedicação exclusiva de mão de obra. Via de regra, os empregados da contratada são alocados para trabalhar continuamente nas dependências do órgão. A execução dos serviços segue uma rotina específica estabelecida e será supervisionada pela Universidade Federal do Piauí;

5.17. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

Requisitos Necessários ao Atendimento da Necessidade

5.18. Para que os Restaurantes Universitários da UFPI dos citados campi tenham suas necessidades atendidas, a contratada deverá disponibilizar profissionais treinados e capacitados para o desenvolvimento das atividades, bem como disponibilizar o fornecimento de materiais e equipamentos de proteção individual, nas quantidades estimadas neste instrumento, sem qualquer repasse do custo para o empregado, promovendo sua substituição quando necessário;

5.19. Os serviços serão prestados nas dependências da UFPI nos Restaurantes Universitários dos campi Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos/Pi, Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano/Pi e Professora Cinobelina Elvas em Bom Jesus/Pi.

5.20. Os serviços a serem licitados se **caracterizam como Serviços Contínuos com Dedicação Exclusiva de Mão de Obra**, com jornada de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais, tendo em vista que na execução contratual exigirá, dentre outros requisitos, que:

I - os empregados da contratada fiquem à disposição nas dependências da contratante para a prestação dos serviços;

II - a contratada não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos; e,

III - a contratada possibilite a fiscalização pela contratante quanto à distribuição controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos.

5.21. Os serviços possuem natureza continuada, pois tem caráter essencial e permanente visto que se tratam de atividades que têm a finalidade de atender demandas de alimentação da comunidade universitária nos doze meses do ano. Ressaltamos que durante o período letivo as demandas de alimentação nos citados RUs da UFPI totalizam até 5.000 refeições por dia. Desta forma,

considerando o funcionamento contínuo dos RUs/UFPI ao longo do ano, será exigido substituição nos postos de trabalhos durante as ausências por férias;

5.22. Os serviços serão prestados nas dependências da UFPI nos Restaurantes Universitários dos campi Senador Helvídio Nunes de Barros, em **Picos/Pi**, Amílcar Ferreira Sobral, em **Floriano/Pi** e Professora Cinobelina Elvas em **Bom Jesus/Pi;**

5.23. Será exigido da empresa a ser contratada a comprovação de quadro técnico de servidores que atendam as exigências de escolaridade e de formação profissional pertinente a cada cargo, e o enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, será conforme Quadro 1 a seguir:

Quadro 1

Item / Cargo	CBO	Escolaridade	Formação profissional
1 - Cozinheiro	5132-05	*2º grau completo*	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 12 meses
2 - Auxiliar de Cozinha	5135-05	*1º grau completo*	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 06 meses
3 - Almoxarife	4141-05	*2º grau completo*	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 12 meses
4 - Auxiliar de Almoxarife	4141-05	*1º grau completo*	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 06 meses

5.24. A contratada deverá apresentar cronograma de treinamento continuado, no mínimo a cada seis meses, dos seus colaboradores vinculados ao contrato, durante a execução do mesmo, nas áreas de higiene e segurança pessoal e dos alimentos bem como de boas práticas em serviço de alimentação;

5.25. Será promovido a transição quando da definição do vencedor do certame por meio de reuniões e estabelecimento de ações planejadas no sentido de identificar os locais de prestação de serviços e quantitativos por setor/unidades administrativas;

5.26. O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, mensal, do gestor/fiscal do contrato;

5.27. O resultado da prestação do serviço, inclusive para fins de pagamento, será medido/aferido conforme as regras e critérios definidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR, detalhado no Termo de Referência;

5.28. O resultado da avaliação mensal dos serviços contratados será entregue ao preposto da contratada até o 5° dia útil subsequente, para que a contratada possa emitir a fatura mensal dos serviços executados;

5.29. Os pagamentos por parte da contratante serão proporcionais ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR)/Termo de Referência;

5.30. Serão feitos ajustes no pagamento conforme o resultado da avaliação do serviço proposto no IMR/Termo de Referência, seguindo os seguintes parâmetros: a) 85% a 100% dos serviços = recebimento de 100% da fatura (conceito MUITO BOM). b) 75% a 84% dos serviços = recebimento de 95% da fatura (conceito BOM). c) 65% a 74% dos serviços = recebimento de 85% da fatura (conceito REGULAR).d) 59% a 64% dos serviços = recebimento de 80% da fatura (conceito RUIM);

5.31. Quando o resultado da avaliação mensal for abaixo de 64% dos serviços, além do ajuste na fatura, implicará na aplicação de multa de 5% sobre o valor total da fatura alusiva aos serviços;

5.32. A ocorrência de três avaliações com conceito REGULAR ou duas avaliações com conceito RUIM, consecutivas ou intercaladas, ensejará a instalação de processo administrativo para a rescisão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais sanções administrativas previstas;

5.33. A oferta no mercado de potenciais prestadores dos serviços objeto deste documento, é equilibrada, visto que a contratante, há mais de 15 anos, realiza processos de licitação de prestação de serviços de mão de obra desta natureza. No último processo licitatório (Processo Administrativo n° 23111.011048/2024-30), várias empresas participaram do certame.

5.34. Será exigido o controle eletrônico de ponto para os empregados da contratada, em conformidade com a legislação trabalhista vigente.

A contratada poderá adotar diferentes meios de controle eletrônico de ponto, tais como:

- relógio eletrônico de ponto;
- aplicativos em smartphones;
- sistemas digitais de registro de jornada;
- plataformas eletrônicas com registro biométrico, facial ou geolocalização.

Caso a empresa opte pela utilização de relógio eletrônico de ponto, deverá ser considerado o quantitativo mínimo de 01 (um) relógio por campus atendido pelo contrato.

Critérios de Sustentabilidade:

5.35. A empresa a ser contratada deve conduzir suas ações observando o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021 e às disposições da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, bem como às orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços.

Considerando que o objeto da contratação proposta consiste na prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra para os Restaurantes Universitários da UFPI, a contratada deverá adotar, no que couber, as seguintes práticas:

- **Uso racional de recursos naturais**, com orientação aos empregados quanto à redução de desperdício de água e energia elétrica durante a execução das atividades;
- **Gestão adequada de resíduos sólidos**, promovendo a correta segregação e destinação dos resíduos gerados, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010;
- **Utilização de produtos de higienização regularizados** junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária, observando critérios de segurança sanitária e menor impacto ambiental;
- **Cumprimento das normas de saúde e segurança do trabalho**, com fornecimento de EPIs adequados e adoção de medidas para minimizar riscos ocupacionais;
- **Capacitação dos empregados**, no início da execução contratual, quanto a boas práticas ambientais, sanitárias e de segurança.

Os critérios estabelecidos são compatíveis com o objeto, não restringem a competitividade e atendem às exigências legais de incorporação da sustentabilidade no planejamento da contratação pública.

Subcontratação

5.36. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Garantira da Contratação:

5.37. Será exigida a garantia da contratação;

5.38. A exigência de garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato justifica-se em razão dos riscos inerentes à presente contratação, que envolve a prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra. A medida visa resguardar a Administração diante de eventuais descumprimentos contratuais, especialmente quanto às obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS dos empregados vinculados à execução do contrato, bem como contribuir para a continuidade dos serviços e a proteção do erário.O percentual adotado observa o disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e está em consonância com a orientação constante do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

5.39. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

5.40. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

Vistoria

5.41. As empresas deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;

5.42. As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento;

5.43. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;

5.44. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes**.**

Qualificação Técnica

5.45. Será exigida da empresa a ser contratada, comprovação de experiência e capacidade técnica para prestação dos serviços, conforme características, quantidades e prazos compatíveis com execução do objeto a ser contratado, mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Somente serão aceitos os atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos um ano do início de sua execução;

5.46. Na contratação de serviços continuados com mais de 40 (quarenta) postos, a empresa licitante deverá comprovar que já tenha executado contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados. Quando o número de postos a ser contratado for igual ou inferior a 40 (quarenta), a licitante deverá comprovar que já tenha executado contrato(s) em número de postos equivalentes ao da contratação.

5.47. A exigência de comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços compatíveis com o objeto decorre da necessidade de assegurar que a futura contratada possua capacidade técnico-operacional e estrutura administrativa adequadas à gestão de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra.

A execução contratual envolve o gerenciamento permanente de pessoal, cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS, substituição de empregados, supervisão das atividades e manutenção da continuidade dos serviços, demandando experiência prévia compatível com a complexidade operacional da contratação.

A exigência mostra-se proporcional ao porte e às características do objeto, visando mitigar riscos de descontinuidade dos serviços e de inadimplemento contratual, sem restringir indevidamente a competitividade.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Para atender a demanda dos serviços em estudo a contratação de profissionais para atendimento da demanda, mediante concurso público ou processo seletivo simplificado, não se aplica como opção viável para a solução do problema tendo em vista a extinção dos cargos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha, Almoxarife e Auxiliar de Almoxarife, conforme Lei nº 9.632/1998 que Dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências;

6.2. Considerando a natureza acessória e operacional das atividades (apoio à produção e distribuição de refeições e gestão de almoxarifado), bem como a impossibilidade de provimento por cargos efetivos, conclui-se que a execução indireta mediante contratação de empresa especializada constitui solução juridicamente adequada, eficiente e compatível com o modelo organizacional vigente.

6.3. Em atendimento ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e às disposições da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, foi realizado levantamento de mercado com as seguintes fontes:

- Consulta ao **Painel de Preços do Portal Nacional de Contratações Públicas**;
- Análise de contratações similares realizadas por outros órgãos federais, destacando-se o **Instituto Federal do Piauí – UASG 158146 (Pregão nº 90047/2025)**, cujo objeto contempla serviços semelhantes em múltiplos campi;

- Avaliação de contratos vigentes na própria UFPI, a exemplo dos C**ontratos nº 41/2023, 42/2023 e 43/2023, bem como dos Contratos nº 51/2025 e 52/2025.**

6.5. A análise demonstrou:

- ampla participação de empresas especializadas no certame;
- competitividade adequada;
- inexistência de inovação tecnológica relevante que substitua a necessidade de mão de obra presencial;
- padronização do modelo de contratação no âmbito da Administração Pública Federal.

6.6. Verificou-se a existência de numerosas empresas aptas à prestação dos serviços, caracterizando-se como serviço comum, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Tal circunstância evidencia a viabilidade de competição ampla e a inexistência de restrição mercadológica relevante.

6.7. Foi avaliada a alternativa de contratação com fornecimento de materiais inerentes à execução dos serviços (EPIs e uniformes). Concluiu-se que tal modelagem:

- otimiza a gestão contratual;
- evita fracionamento indevido de despesas;
- reduz custos administrativos decorrentes de processos licitatórios paralelos;
- assegura maior eficiência operacional.

A solução mostra-se economicamente vantajosa e compatível com o regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

6.8. Por todo o exposto, e com base no levantamento realizado e na análise comparativa das alternativas, conclui-se que a solução que melhor atende ao interesse público é a contratação de empresa(s) especializada(s) para prestação de serviços continuados de cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife, sob regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com fornecimento dos insumos necessários à execução.

A contratação deverá ocorrer preferencialmente por meio de **Pregão Eletrônico**, modalidade adequada à contratação de serviços comuns, por:

- promover ampla competitividade;
- assegurar transparência;
- permitir maior controle social;
- possibilitar a obtenção da proposta mais vantajosa.

A solução proposta encontra-se devidamente motivada, demonstrada como viável sob os aspectos jurídico, técnico e econômico, atendendo às exigências de planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

7. Descrição da solução como um todo

7.1.Caracterização Geral da Solução

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo:

- 15 (quinze) postos de Cozinheiro;
- 41 (quarenta) postos de Auxiliar de Cozinha;
- 02 (dois) postos de Almoxarife;

- 02 (dois) postos de Auxiliar de Almoxarife.

Os profissionais atuarão nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí, localizados nos campi:

- **Senador Helvídio Nunes de Barros – Picos/PI;**
- **Amílcar Ferreira Sobral – Floriano/PI;**
- **Professora Cinobelina Elvas – Bom Jesus/PI.**

A execução ocorrerá durante os meses do período letivo oficial da UFPI, nos sete dias da semana, inclusive feriados quando necessário, conforme necessidade administrativa e calendário acadêmico, assegurando a continuidade do serviço de alimentação. Trata-se de serviço comum, de natureza operacional e continuada, com padrões de desempenho objetivamente definidos, cuja execução exige presença física permanente nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

7.2. Jornada de Trabalho e Regime de Compensação

Cada posto cumprirá jornada semanal de até 40 (quarenta) horas, conforme IN SEGES/MGI Nº 148/2026 e legislação trabalhista vigente (CLT) e convenção coletiva aplicável (CCT).

Os Restaurantes Universitários dos campi de Picos e Bom Jesus possuem funcionamento de segunda a sábado, enquanto o Restaurante Universitário de Floriano funciona de segunda a domingo. Entretanto, considerando que os colaboradores serão contratados sob jornada semanal de 40 horas, nos termos da IN SEGES nº 148/2026, a execução dos serviços ocorrerá mediante escala de revezamento, de forma a assegurar a cobertura operacional durante os finais de semana sem extrapolação da carga horária contratada.

Dessa forma, cada colaborador cumprirá jornada correspondente a 5 (cinco) dias trabalhados por semana, razão pela qual o quantitativo estimado de vale-transporte a ser considerado é de 22 (vinte e dois) vales mensais por colaborador.

Não há previsão de pagamento habitual de horas extras, sendo adotado sistema de compensação de jornada (banco de horas), nos termos da legislação trabalhista.

Considerando que empregados terceirizados não se submetem ao regime jurídico estatutário, não fazem jus a pontos facultativos ou recessos administrativos.

Assim:

- Nos períodos de fechamento eventual dos Restaurantes Universitários por decisão administrativa, as horas não trabalhadas poderão ser registradas para compensação futura;
- As horas trabalhadas em feriados poderão ser compensadas com folga equivalente, preferencialmente dentro do mesmo mês ou mediante banco de horas, respeitado o limite legal máximo anual.

O sistema de banco de horas será operacionalizado e gerido pela contratada, mediante controle formal e individualizado da jornada, observando-se rigorosamente a legislação trabalhista vigente, especialmente o art. 59 da CLT, bem como as disposições previstas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) aplicável à categoria profissional.

7.3. Atividades e Classificação Ocupacional

A descrição detalhada das atividades, competências pessoais, rotinas operacionais e indicação de códigos de ocupações no Brasil (CBO), são as seguintes:

POSTO / CARGO / CBO – COZINHEIRO / 5132-05		
Descrição Sumária	**Competências pessoais**	**Rotinas de atividades - resumo**
Organizam e supervisio-nam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, sugerindo cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de	Trabalhar em equipe Demonstrar honestidade profissional na preparação dos alimentos Demonstrar capacidade de ser flexível e versatilidade Desenvolver paladar e olfato	**Periodicidade:** Diária **Procedimentos:** - receber e conferir os gêneros alimentícios recebidos do almoxarifado - pré-preparar alimentos

alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.	Demonstrar iniciativa e criatividade Dominar técnicas de preparação e conservação de alimentos Atualizar-se na profissão Demonstrar asseio pessoal Evitar perdas e desperdícios Aprender o manuseio de novos equipamentos Trabalhar com atenção e ética Zelar pelos equipamentos e utensílios Usar epis Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.	- executar as preparações determinadas pela chefia imediata - Finalizar preparações com alimentos - encaminhar as preparações ao Serviço de Distribuição - planejar rotina de trabalho - Proceder estocagem e conservação de alimentos - Proceder higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios usados no setor - atender e servir os usuários - Preparar, organizar e higienizar o local de trabalho - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade **Metodologia:** RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições. **Deveres e disciplinas:** Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.
POSTO / CARGO / CBO – AUXILIAR DE COZINHA / 5135-05		
Descrição Sumária	**Competências pessoais**	**Rotinas de atividades - resumo**
Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo distribuição de alimentos, na montagem de pratos, bem como na higienização de utensílios, equipamen-tos e áreas do serviço de alimentação. Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação.	Trabalhar em equipe Demonstrar honestidade profissional na manipulação dos alimentos Demonstrar criatividade Demonstrar pró-atividade Demonstrar atenção Demonstrar organização Demonstrar destreza manual Demonstrar acuidade visual Discriminar odores Demonstrar paladar apurado Demonstrar senso estético Demonstrar boa apresentação	**Periodicidade**: Diária **Procedimentos:** - pré-preparar alimentos - auxiliar na montagem de pratos - Verificar qualidade dos gêneros alimentícios - minimizar riscos de contaminação - atender e servir o usuário - Proceder higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios usados no setor - Preparar, organizar e higienizar o local de trabalho - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade **Metodologia**:

	Demonstrar capacidade de observação Trabalhar com segurança Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.	RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições. **Deveres e disciplinas:** Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.

POSTO / CARGO / CBO – ALMOXARIFE / 4141-05		
Descrição Sumária	**Competências pessoais**	**Rotinas de atividades - resumo**
Recepcionam, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.	Demonstrar organização Comunicar-se com facilidade Demonstrar criatividade Demonstrar agilidade Demonstrar disciplina Demonstrar disciplina Tomar decisões Reciclar-se Ouvir atentamente (saber ouvir) Demonstrar iniciativa Demonstrar dedicação Demonstrar liderança Manter-se dinâmico Demonstrar resistência física Demonstrar paciência Demonstrar noções de informática Classificar itens por características Demonstrar honestidade	**Periodicidade**: Diária **Procedimentos:** - Recepcionar, selecionar, conferir e armazenar gêneros alimentícios e produtos diversos - Dispensar os gêneros alimentícios para a Área de produção - Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar - Auxiliar nos lançamentos de movimentação de entradas e saídas e controle de estoque - Colaborar com a higienização do almoxarifado e câmaras frigoríficas, de acordo com normas estabelecidas - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade **Metodologia:** RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições. **Deveres e disciplinas:** Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.

POSTO / CARGO / CBO – AUXILIAR DE ALMOXARIFE / 4141-05		
Descrição Sumária	**Competências pessoais**	**Rotinas de atividades - resumo**

Recepcionam, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, , preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.	Demonstrar organização Comunicar-se com facilidade Demonstrar criatividade Demonstrar agilidade Demonstrar disciplina Demonstrar disciplina Tomar decisões Reciclar-se Ouvir atentamente (saber ouvir) Demonstrar iniciativa Demonstrar dedicação Demonstrar liderança Manter-se dinâmico Demonstrar resistência física Demonstrar paciência Demonstrar noções de informática Classificar itens por características Demonstrar honestidade	**Periodicidade:** Diária **Procedimentos:** Auxiliar nos seguintes: -recepcionar produtos -Conferir produtos e materiais -Registrar documentos de lançamentos -Armazenar produtos e materiais -Organizar e distribuir produtos, materiais e volumes -Controlar estoque -Organizar o almoxarifado - Colaborar com a higienização do almoxarifado e câmaras frigoríficas, de acordo com normas estabelecidas - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade **Metodologia:** RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições. **Deveres e disciplinas:** Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.

7.4. Dimensionamento da Força de Trabalho

Os Restaurantes Universitários dos três campi da UFPI fornecem, conjuntamente, até aproximadamente 5.000 (cinco mil) refeições por dia durante o período letivo. No período não letivo, a demanda sofre redução estimada entre 50% e 65%, conforme histórico institucional.

O quantitativo de postos foi definido com base:

- na média histórica de refeições produzidas;
- no horário de funcionamento de cada unidade;
- na necessidade de cobertura semanal integral;
- na garantia de continuidade do serviço sem comprometimento da segurança alimentar.

Distribuição por Campus:

a) Campus Senador Helvídio Nunes de Barros – Picos/PI
Previsão de 19 postos.
Atendimento de segunda a sexta-feira para desjejum, almoço e jantar, com funcionamento interno aos sábados.
Demanda média de até 2.300 refeições/dia (dias úteis) no período letivo.
Nos meses não letivos, a demanda corresponde a aproximadamente 25% da registrada no período letivo.

b) Campus Amílcar Ferreira Sobral – Floriano/PI
Previsão de 20 postos.
Funcionamento nos sete dias da semana durante o período letivo, com fornecimento de desjejum, almoço e jantar.
Demanda média de aproximadamente:

- 1.300 refeições/dia (segunda a sexta);
- 450 refeições aos sábados;
- 200 refeições aos domingos e feriados.
  Nos meses não letivos, a demanda corresponde a aproximadamente 20% da registrada no período letivo.

c) Campus Professora Cinobelina Elvas – Bom Jesus/PI
Previsão de 20 postos.
Funcionamento de segunda a sexta-feira, com funcionamento interno aos sábados.
Demanda média de aproximadamente 1.400 refeições/dia no período letivo.
Nos meses não letivos, a demanda corresponde a cerca de 25% da registrada no período letivo.

7.5. Fornecimento de Uniformes e EPIs

A contratada deverá fornecer uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), em quantidade, qualidade e periodicidade definidas no Termo de Referência, observando as normas de segurança e saúde do trabalho aplicáveis às atividades desenvolvidas em Unidades de Alimentação e Nutrição.

7.6. Síntese da Solução

A solução proposta:

- assegura a continuidade da política de alimentação estudantil;
- apresenta dimensionamento compatível com a demanda real;
- observa a legislação trabalhista;
- adota modelagem contratual adequada a serviços comuns de natureza continuada;
- atende aos requisitos de planejamento exigidos pela Lei nº 14.133/2021 e pela Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

Por fim, a solução proposta mostra-se viável e adequada, considerando que as atividades objeto da presente contratação — cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife — possuem natureza operacional e acessória, não integrando as categorias funcionais previstas no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE) nem no plano geral de cargos da Administração Pública Federal. Desse modo, diante da inexistência de cargos efetivos correspondentes ou de previsão de provimento para execução dessas atividades no âmbito institucional, a terceirização configura-se como medida necessária para garantir a continuidade, eficiência e adequada prestação dos serviços essenciais de alimentação nos Restaurantes Universitários dos citados campus, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes de racionalização administrativa aplicáveis à Administração Pública Federal.

Conclui-se que a solução é tecnicamente adequada, economicamente proporcional e juridicamente compatível com o ordenamento vigente.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa dos quantitativos de postos de trabalho foi elaborada com base em metodologia objetiva, fundamentada em **dados históricos de execução contratual**, na análise da **demanda real dos Restaurantes Universitários (RUs),** nos t**ipos de refeições servidas (desjejum, almoço e jantar**) em cada unidade e nas **características operacionais** de cada unidade, de modo a assegurar proporcionalidade, economicidade e adequação da solução à realidade dos Restaurantes Universitários da UFPI.

8.1. Metodologia de Dimensionamento

O dimensionamento dos postos de trabalho foi realizado a partir dos seguintes elementos técnicos cumulativos:

I – Análise da execução dos contratos anteriores (Contratos nº 38/2019, 06/2020, 39/2019 e 40/2019), encerrados em 30/05/2023; contratos nº 13/2023, 14/2023 e 15/2023 (encerrados em novembro/2023), ANEXO I;

II – Análise da execução dos contratos vigentes nº 41/2023, 42/2023 e 43/2023, **ANEXO I;**

III - Tipo de Refeições servidas diariamente (desjejum, almoço e jantar);

IV – Dados oficiais de produção de refeições constantes dos Relatórios de Gestão da PRAEC (https://www.ufpi.br/praec-em-numeros);

V – Quantitativo médio diário de refeições produzidas por unidade;

VI – Regime de funcionamento (dias úteis, sábados, domingos e feriados);

VII – Jornada legal de 40 (quarenta) horas semanais por posto, conforme IN SEGES/MGI Nº 148/2026, legislação trabalhista vigente (CLT) e a Consolidação das Leis do Trabalho;

VIII – Necessidade de cobertura operacional contínua durante todo o período letivo.

O método adotado considerou a relação direta entre volume de refeições produzidas, complexidade operacional (número de refeições por turno), dias de funcionamento e necessidade de escalas de revezamento, evitando tanto superdimensionamento quanto insuficiência de pessoal.

O Quadro 2 demonstra a série histórica da execução dos contratos anteriores, cujos dados empíricos foram considerados na presente estimativa, permitindo aferir a adequação, proporcionalidade e suficiência dos quantitativos ora definidos. A utilização dessa base histórica afasta superdimensionamento ou subdimensionamento da força de trabalho, conferindo lastro técnico à motivação do ato administrativo.

Quadro 1 - Série Histórica de contratações anteriores.

CARGO	RU-PICOS			RU-FLORIANO			RU-BOM JESUS		
	CONTRATO/ Nº DE POSTOS			CONTRATO/ Nº DE POSTOS			CONTRATO/ Nº DE POSTOS		
	Nº 38/2019	Nº 13/2023	Nº 43/2023	Nº39/2019	Nº14/2023	Nº42/2023	Nº40/2019	Nº15/2023	Nº41/2023
COZINHEIRO	5	5	5	5	5	5	4	4	4
AUX COZINHA	14	14	14	14	13	13	12	12	12
ALMOXARIFE	-	-	-	1	1	1	1	1	1
AUX. ALMOXARIFE	-	-	-	1	1	1	1	1	1
TOTAL	**19**	**19**	**19**	**21**	**20**	**20**	**18**	**18**	**18**

8.2. Fundamentação Técnica por Unidade

a) Campus Senador Helvídio Nunes de Barros – Picos/PI

Produção média de até 2.300 refeições/dia nos dias úteis, com oferta de desjejum, almoço e jantar. Funcionamento regular de segunda a sexta-feira, com operação interna aos sábados. Nos períodos não letivos, registra-se redução aproximada de 25% da demanda.

O elevado volume produtivo e a oferta de três refeições diárias justificam quantitativo proporcionalmente superior de cozinheiros e auxiliares de cozinha.

b) Campus Amílcar Ferreira Sobral – Floriano/PI

Produção média de:

- 1.300 refeições/dia (segunda a sexta);
- 450 refeições aos sábados;
- 200 refeições aos domingos e feriados.

Funcionamento contínuo durante os sete dias da semana no período letivo, com três refeições diárias. A operação ininterrupta exige escalas compatíveis com a jornada legal, garantindo cobertura sem extrapolação habitual de jornada extraordinária.

c) Campus Profa. Cinobelina Elvas – Bom Jesus/PI

Produção média de 1.400 refeições/dia nos dias úteis e aproximadamente 550 aos sábados, com fornecimento de duas refeições (almoço e jantar).

A peculiaridade do regime de funcionamento foi considerada no dimensionamento proporcional da força de trabalho.

8.3. Quantitativo Consolidado Estimado

Com base na metodologia exposta, estima-se a necessidade dos seguintes postos:

- 15 (quatorze) Cozinheiros;
- 40 (trinta e nove) Auxiliares de Cozinha;
- 02 (dois) Almoxarifes;
- 02 (dois) Auxiliares de Almoxarife.

Para fins de dimensionamento do quantitativo de pessoal operacional necessário ao adequado funcionamento dos Restaurantes Universitários dos Campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, adotou-se como referência técnica o método do **Índice de Pessoal Fixo (IPF)**, proposto por Gandra & Gambardella (1986), amplamente utilizado na área de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Fórmula Aplicada

$$\textbf{IPF} = \frac{\textbf{Nº de refeições x Tempo por refeição (min)}}{\textbf{Jornada de trabalho x 60 min}}$$

Parâmetros Técnicos Adotados

Para o presente estudo, foram considerados os seguintes critérios:

- **Jornada diária de trabalho:** 8 horas (equivalente a 480 minutos);
- **Tempo médio de preparo por refeição:** 9 minutos, considerando cardápio de média complexidade e padrão operacional compatível com produção institucional em escala;
- **Número de refeições:** média diária produzida em cada unidade.

Aplicação do Cálculo

a) Restaurante Universitário – Campus Picos

Produção média diária: 2.300 refeições (desjejum, almoço e jantar de 2ª a 6ª feira)

IPF = (2.300x 9)/480 = **43,12**

Quantidade estimada: 43 funcionários operacionais.

Conforme referenciais técnicos da área de Unidades de Alimentação e Nutrição (MEZOMO,2002), estima-se que aproximadamente **61% do quantitativo operacional** corresponda às funções diretamente vinculadas à produção e distribuição das refeições (cozinheiros e auxiliares de cozinha). Nesse cenário, o quantitativo projetado seria de **26 profissionais** para essas categorias.

Entretanto, considerando a análise da execução contratual anterior, verificou-se que o quantitativo de **19 profissionais (cozinheiros e auxiliares de cozinha)** mostrou-se suficiente para atender à demanda existente, mantendo padrões adequados de produtividade, qualidade e regularidade na prestação do serviço, além disso o RU do citado campus tem mais 2 profissionais (almoxarife e auxiliar de almoxarife) vinculados a outro contrato.

b) Restaurante Universitário – Campus Floriano

Produção média diária: 1.300 refeições (desjejum, almoço e jantar de 2ª a domingo)

IPF = (1.300x 9)/480 = **24,3**
Quantidade estimada: 25 funcionários operacionais.

Considerando que o RU Floriano funciona initerruptamente de segunda a domingo para o atendimento de desjejum, almoço e jantar e os referenciais técnicos da área de Unidades de Alimentação e Nutrição (MEZOMO,2002), estima-se que aproximadamente **80% do quantitativo operacional** corresponda às funções diretamente vinculadas ao recebimento, estocagem, produção e distribuição das refeições (cozinheiros e auxiliares de cozinha, almoxarife e aux. de almoxarife). Nesse cenário, o quantitativo projetado seria de **20 profissionais** para essas categorias.

c) Restaurante Universitário – Campus Bom Jesus

Produção média diária: 1.400 refeições (almoço e jantar de 2ª a 6ª feira)

IPF = (1.400x 9)/480 = **26,25**

Quantidade estimada: 26 funcionários operacionais.

Considerando os referenciais técnicos da área de Unidades de Alimentação e Nutrição (MEZOMO,2002), estima-se que aproximadamente **80% do quantitativo operacional** corresponda às funções diretamente vinculadas ao recebimento, estocagem, produção e distribuição das refeições (cozinheiros e auxiliares de cozinha, almoxarife e aux. de almoxarife). Nesse cenário, o quantitativo projetado seria de **20 profissionais** para essas categorias.

A distribuição interna entre campi observa critérios de proporcionalidade, volume de produção, regime de funcionamento e complexidade operacional, conforme quadro 2 a seguir:

Quadro 2 - Posto de Trabalho/CBO, em escala de 40 horas/semana (diurno):

ITEM	CARGO	CBO	UNID. DE FORNECIMENTO	Nº DE POSTOS DE TRABALHO POR CAMPUS			
				RU/SHNB-PICOS,PI	RU/CAFS-FLORIANO,PI	RU/CPCE-BOM JESUS,PI	QT. TOTAL
1	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	5	5	5	15
2	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE) *	5135-05	POSTO	14	13	13	40
4	ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE)*	4141-05	POSTO	-	1	1	2
5	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE)*	4141-05	POSTO	-	1	1	2

Obs 1: Item 1 e 2 - insalubridade sugerida em conformidade com CCT 2026 da Categoria;

Obs 2: Item 4 e 5 - insalubridade sugerida em conformidade ao parecer do SESMT/UFPI em anexo para fazer parte da planilha de formação de custo, contudo o eventual pagamento do adicional não previsto em CCT ficará condicionado ao laudo técnico apresentado pela futura contratada e atestado pela UFPI.

8.4. EPIs e Uniformes

A estimativa contempla o fornecimento de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades desempenhadas, observando:

- Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho (NR 06,NR 12, NR 17 e outras) ;
- Normas sanitárias aplicáveis às Unidades de Alimentação e Nutrição (RDC 216/2004-ANVISA);
- Exigências previstas na legislação trabalhista;
- Boas práticas de manipulação de alimentos (RDC 216/2004-ANVISA).

A especificação detalhada consta no quadro 3 abaixo:

Quadro 3 - Equipamentos de Proteção Individual por empregado

EPIs (ALMOXARIFE E AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40H) - Por empregado				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	Avental de napa: altura - 1,20m; largura-85 cm	UND	4	01 und por trimestre
2	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 PAR por semestre
3	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
4	Máscara descartável (cx c/50)	CAIXA	6	01 caixa por bimestre
5	Protetor auricular (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
6	Touca descartável (pct c/100)	CAIXA	8	04 cx por semestre
7	Cinta Ergonômica de proteção para coluna	UND	1	01 por ano
EPIs (COZINHEIRO 40H) - Por empregado				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA

1	Avental térmico anti-chamas	UND	4	01 und por trimestre
2	Avental de napa: altura - 1,20m; largura – 85cm	UND	6	01 und por bimestre
3	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 PAR por semestre
4	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
5	Luva descartável de vinil, cano curto (pct c/100)	CAIXA	6	01 caixa por bimestre
6	Luva térmica (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
7	Luvas para altas temperaturas (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
8	Máscara descartável (pct c/50)	CAIXA	12	01 und por mês
9	Óculos de segurança	UND	2	01 und por semestre
10	Protetor auricular	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
11	Touca descartável (pct c/ 100)	CAIXA	8	04 cx por semestre
EPIs (AUXILIAR DE COZINHA 40H) - Por empregado				
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE (ANUAL)**	**PERIODICIDADE DE ENTREGA**
1	Avental de napa Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm.	UND	6	01 und por bimestre
2	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 par por semestre
3	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
4	Luva descartável vinil, cano curto 9cx c/100)	CAIXA	12	01 caixa por mês
5	Luva térmica (par)	PAR	2	01 por semestre
6	Máscara descartável (cx c/ 50)	CAIXA	24	02 caixa por mês
7	Óculos de segurança	UND	2	02 unds por semestre
8	Protetor auricular	PAR	3	01 por quadrimestre
9	Touca descartável (pct/100)	CAIXA	8	04 cx por semestre

Ainda sobre exigência de EPIs, a contratada deverá disponibilizar continuamente, LUVAS EM MALHA DE AÇO aos trabalhadores vinculados ao contrato, EM QUANTIDADE EQUIVALENTE À METADE dos posto de trabalho de auxiliar de cozinha, durante todo o período de execução do mesmo.

Quadro 4 - Quantitativo de uniformes por empregados

UNIFORMES (ALMOXARIFE E AUXILIAR DE ALMOXARIFADO 40H) -Por empregado			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE (ANUAL)**
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UND	2
2	Calça – cor branca	UND	4
3	Camisa - cor branca	UND	4
UNIFORMES (COZINHEIRO 40H) - Por empregado			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE (ANUAL)**
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UND	2
2	Calça – cor branca	UND	4
3	Camisa - cor branca	UND	4
UNIFORMES (AUXILIAR DE COZINHA 40H) - Por empregado			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE (ANUAL)**
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UND	2
2	Calça – cor branca	UND	4
3	Camisa - cor branca	UND	4

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 4.211.499,48

O valor estimado total para a contratação dos serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, pelo período de 12 (doze) meses, é de **R$ 4.211.499,48 (quatro milhões, duzentos e onze mil, quatorcentos e noventa e nove reais e quarenta e oito centavos)**

A estimativa inicial de **R$ 3.436.046,12 (três milhões, quatrocentos e trinta e seis mil, quarenta e seis reais e doze centavos)** foi elaborada com fundamento em pesquisa realizada no **Sistema de Pesquisa de Preços do Governo Federal (Compras.gov.br),** mediante aplicação de filtros compatíveis com o objeto (período de 6 meses, modalidade Pregão e esfera Federal), conforme Relatório de Pesquisa de Preços constante no **ANEXO II** deste Estudo Técnico Preliminar. E no sentido de assegurar maior fidedignidade à estimativa de preços da contratação de serviço de mão de obra, procedeu-se ao saneamento estatístico das cotações obtidas, sendo excluídos valores discrepantes que ultrapassavam variação superior a 20% em relação ao conjunto analisado, após verificação técnica da composição dos custos.

Ressalta-se que os valores obtidos na pesquisa constituem **referência inicial para fins de planejamento da contratação**, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, não se confundindo com a planilha definitiva de formação de custos e preços.

A planilha detalhada de custos foi elaborada pela Equipe Técnica da Comissão de Licitação/CCL-PRAD/UFPI, observando-se obrigatoriamente:

- o valor atualizado do **vale-transporte local** aplicável aos municípios de Picos, Floriano e Bom Jesus;
- os custos estimados de **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)** e fardamento;
- os benefícios e pisos salariais previstos na **Convenção Coletiva de Trabalho da categoria profissional vigente (CCT)**;
- a previsão de **plano de saúde**, quando exigido pela norma coletiva;
- o pagamento de **adicional de insalubridade**, quando aplicável, conforme laudo técnico e normativos trabalhistas;
- os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes sobre a contratação;

A estimativa contempla os seguintes postos de trabalho necessários ao funcionamento dos Restaurantes Universitários dos Campi de **Picos, Floriano e Bom Jesus**:

- Cozinheiro(a);
- Auxiliar de Cozinha;
- Almoxarife;
- Auxiliar de Almoxarife.

Destaca-se que o valor estimado final sofreu ajustes na fase de elaboração do Termo de Referência e da planilha de custos, a fim de assegurar plena conformidade com a Convenção Coletiva vigente à época da licitação, com os normativos federais aplicáveis e com os princípios da economicidade, razoabilidade e eficiência que regem a Administração Pública. A planilha de custos e formação de preços se constitui no anexo II do Termo de Referência.

O detalhamento do valor estimado inicial encontra-se demonstrado no **Quadro 5** e o valor estimado definitivo da contratação encontra-se demonstrado no **Quadro 6** deste Estudo Técnico Preliminar.

Quadro 5 - Estimativa inicial do valor da contratação

GRUPO 01 – RU PICOS							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
1	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	5	R$ 5.166,40	R$ 61.996,74	R$ 309.983,71
2	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	14	R$ 4.715,59	R$ 56.587,10	R$ 792.219,40
VALOR TOTAL DO GRUPO 01							**R$ 1.102.203,11**
GRUPO 02 – RU FLORIANO							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
3	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	5	R$ 5.166,40	R$ 61.996,74	R$ 309.983,71
4	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	13	R$ 4.715,59	R$ 56.587,10	R$ 735.632,30
5	ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 5.169,74	R$ 62.036,82	R$ 62.036,82
6	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) **	4141-05	POSTO	1	R$ 4.939,06	R$ 59.268,67	R$ 59.268,67
VALOR TOTAL DO GRUPO 02							**R$ 1.166.921,50**
GRUPO 03 – RU BOM JESUS							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
7	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	5	R$ 5.166,40	R$ 61.996,74	R$ 309.983,71
8	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	13	R$ 4.715,59	R$ 56.587,10	R$ 735.632,30
9	ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 5.169,74	R$ 62.036,82	R$ 62.036,82
10	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 4.939,06	R$ 59.268,67	R$ 59.268,67
VALOR TOTAL DO GRUPO 03							**R$ 1.166.921,50**
TOTAL DA CONTRATAÇÃO							**R$ 3.436.046,12**

Quadro 6 - Estimativa definitiva do valor da contratação

GRUPO 01 - CSHNB / PICOS-PI							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
1	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE)	5132-05	POSTO	5	R$ 6.443,19	R$ 77.318,28	R$ 386.591,40
2	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE)	5135-05	POSTO	14	R$ 5.882,77	R$ 70.593,24	R$ 988.305,36
VALOR TOTAL DO GRUPO 01							**R$ 1.374.896,76**

GRUPO 02 - CAFS / FLORIANO -PI							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
3	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE)	5132-05	POSTO	**5**	R$ 6.270,42	R$ 75.245,04	R$ 376.225,20
4	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE)	5135-05	POSTO	**13**	R$ 5.705,75	R$ 68.469,00	R$ 890.097,00
5	ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 6.626,50	R$ 79.518,00	R$ 79.518,00
6	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40 H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 6.038,43	R$ 72.461,16	R$ 72.461,16
VALOR TOTAL DO GRUPO 02							**R$ 1.418.301,36**
GRUPO 03 - CPCE/ BOM JESUS-PI							
ITEM	**CARGO**	**CBO**	**UNIDADE DE FORNECIMENTO**	**QT. TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**VALOR UNITÁRIO ANUAL**	**VALOR TOTAL ANUAL**
7	COZINHEIRO 40H (20% INSALUBRIDADE)	5132-05	POSTO	**5**	R$ 6.270,42	R$ 75.245,04	R$ 376.225,20
8	AUXILIAR DE COZINHA 40H (10% INSALUBRIDADE)	5135-05	POSTO	**13**	R$ 5.705,75	R$ 68.469,00	R$ 890.097,00
9	ALMOXARIFE 40H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 6.626,50	R$ 79.518,00	R$ 79.518,00
10	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 40 H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1	R$ 6.038,43	R$ 72.461,16	R$ 72.461,16
VALOR TOTAL DO GRUPO 03							**R$ 1.418.301,36**
VALOR GLOBAL							**R$ 4.211.499,48**

*OBSERVAÇÃO: * Segundo o MTE a caracterização e classificação da insalubridade e da periculosidade, devem ser feitas através de perícia do Médico ou Engenheiro do Trabalho. (Art. 195 CLT).*

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução admite organização **do objeto em grupos,** por se mostrar técnica e economicamente viável, bem como alinhada ao princípio da competitividade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos do. 40, **§ 2º, da Lei 14. 133 /2021.**

O agrupamento dos cargos dentro de cada campus justifica-se pela natureza do serviço, que exige atuação integrada e coordenada entre cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes e auxiliares de almoxarifado, sob responsabilidade única da contratada. A contratação isolada por cargo comprometeria a gestão operacional, a subordinação técnica e a eficiência da execução contratual.

Por sua vez, a divisão por campus mostra-se técnica e economicamente viável, nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, por:

- ampliar a competitividade;
- permitir maior participação de empresas com atuação regional;
- facilitar a gestão e fiscalização contratual;
- reduzir riscos decorrentes da concentração do objeto em único fornecedor;
- não acarretar perda de economia de escala.

Considerou-se inviável a contratação em lote único para todos os campi, por potencial restrição à competitividade e concentração excessiva de riscos contratuais, bem como a contratação individual por cargo, por gerar fragmentação da responsabilidade e aumento da complexidade administrativa.

Assim, conclui-se que a organização por grupo (por campus), com agrupamento interno dos postos de trabalho, é a modelagem que melhor atende aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, estando em consonância com a legislação vigente e com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União quanto à obrigatoriedade do parcelamento quando técnica e economicamente viável.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o atendimento regular das demandas de alimentação nos Campi da UFPI de Picos, Floriano e Bom Jesus, é indispensável o pleno funcionamento dos Restaurantes Universitários (RUs), o qual depende da integração entre recursos humanos, serviços terceirizados e insumos previamente contratados ou já disponibilizados pela Instituição.

Nesse contexto, registra-se que:

a) **Gestão técnica e administrativa:**
As atividades de planejamento, supervisão e gerenciamento da produção de alimentos são desempenhadas por servidores efetivos da UFPI, pertencentes ao quadro administrativo e técnico da Instituição, não integrando o objeto da presente contratação.

b) **Serviços terceirizados complementares:**
As demandas relativas a limpeza das áreas, controle de acesso, apoio administrativo e demais funções não contempladas neste Estudo Técnico Preliminar encontram-se devidamente supridas por meio de contratos administrativos vigentes.

c) **Aquisição de insumos e materiais de consumo:**
Os gêneros alimentícios, gás, materiais de higiene e limpeza, descartáveis e demais insumos necessários à produção e distribuição das refeições são adquiridos anualmente por meio de pregão eletrônico para registro de preços, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Destacam-se, como referenciais recentes, os seguintes certames realizados pela UFPI: Pregões nº 90022/2024, 90011/2024, 90017 /2024, 90023/2024 e 90009/2024.

Dessa forma, a presente contratação limita-se aos postos de trabalho especificados neste ETP, estando os demais requisitos operacionais necessários ao funcionamento dos RUs devidamente estruturados e compatíveis com a solução proposta.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento institucional e governamental, estando compatível com as políticas públicas, o planejamento estratégico institucional e o Plano de Contratações Anual, conforme demonstrado a seguir:

- A aquisição dos materiais está diretamente vinculada à **Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES**, instituída pela **Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024**, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal e reduzir os efeitos das desigualdades sociais e regionais. Dentre as linhas prioritárias de ação do PNAES, destacam-se a moradia estudantil e a alimentação, sendo esta última operacionalizada, no âmbito da UFPI, por meio dos Restaurantes Universitários. A contratação proposta destina-se a assegurar o regular funcionamento dessas unidades, responsáveis pela oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos estudantes, que representam aproximadamente 94% do público atendido, configurando-se como ação essencial de permanência estudantil.

- A demanda também está alinhada ao **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI 2020–2025,** no eixo de Assistência Estudantil, que estabelece como objetivo estratégico a manutenção, o fortalecimento e a ampliação dos serviços de Restaurante Universitário em todos os campi, como instrumento de inclusão, permanência e êxito acadêmico. A contrtação pretendida é condição necessária para viabilizar a produção e a distribuição de refeições, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação prestadopela UFPI.

- Adicionalmente, a contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP),** em conformidade com o art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021 (**PCA 2026 - ID PCA no PNCP**: 06517387000134-0-000001/2026.

  Dessa forma, resta demonstrado que a presente contratação está compatível com o planejamento institucional, com as diretrizes da política pública de assistência estudantil e com o planejamento anual de contratações, atendendo aos requisitos de governança, planejamento e justificativa da demanda exigidos para a instrução do Estudo Técnico Preliminar.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de empresa(s) especializada(s) para a prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra (cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarifado), organizados por campus, garantirá a disponibilidade dos recursos humanos necessários à produção de até 5.000 (cinco mil) refeições diárias nos Restaurantes Universitários dos Campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, assegurando qualidade, higiene e segurança alimentar.

A solução proposta permitirá:

- **Regularidade e continuidade do serviço público**, evitando interrupções na oferta de alimentação à comunidade universitária;
- **Melhor aproveitamento dos recursos humanos e insumos**, mediante fiscalização contratual diária em cada campus;
- **Eficiência administrativa**, com racionalização da gestão e fiscalização contratual;
- **Mitigação de riscos de inadimplemento**, pela organização do objeto por grupo (campus), reduzindo impactos operacionais;
- **Economicidade**, ao estruturar os postos em lote por campus, favorecendo gestão unificada e melhor relação custo-benefício;
- **Padronização e integração das equipes terceirizadas**, garantindo maior coordenação operacional;
- **Conformidade com a legislação vigente**, especialmente com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis à contratação de serviços continuados;
- **Observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e sustentabilidade**, que regem a Administração Pública.

Adicionalmente, a contratação assegura a transição adequada em relação aos contratos atualmente vigentes, evitando descontinuidade dos serviços essenciais prestados pelos Restaurantes Universitários.

14. Providências a serem Adotadas

A presente contratação demandará acompanhamento técnico por profissional qualificado, responsável por analisar, conferir e atestar a execução dos serviços prestados, verificando o cumprimento integral das especificações, obrigações contratuais e exigências legais.

Registra-se que **não haverá necessidade de designação ou contratação de novos servidores**, uma vez que o setor demandante dispõe de equipe técnica qualificada para exercer as atribuições de gestão e fiscalização contratual, nos termos da legislação vigente.

Para assegurar adequada fiscalização e controle da execução contratual, serão adotadas as seguintes providências:

- implantação de **rotina de conferência técnica** na execução dos serviços;
- utilização de **checklists padronizados de controle de qualidade**;
- registro formal de ocorrências e não conformidades, com adoção das medidas corretivas cabíveis;
- integração operacional com o **Almoxarifado** e com a Divisão de Nutrição, para alinhamento das demandas e monitoramento dos insumos;
- realização de **capacitação interna**, quando necessário, acerca dos procedimentos de fiscalização e gestão contratual.

As medidas elencadas visam garantir a regularidade da execução, a qualidade dos serviços prestados e a observância aos princípios da eficiência, economicidade e controle que regem a Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação não apresenta impacto ambiental relevante ou significativo, considerando tratar-se de prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra.

Todavia, durante a execução dos serviços poderão ser gerados resíduos sólidos e efluentes líquidos em pequena escala, decorrentes das atividades operacionais inerentes ao funcionamento dos Restaurantes Universitários.

Com o objetivo de minimizar eventuais impactos ambientais, a(s) futura(s) contratada(s) deverá(ão) observar as seguintes diretrizes:

- promover **treinamento periódico dos empregados** quanto às boas práticas de sustentabilidade, especialmente no que se refere ao uso racional de água e energia elétrica e à correta destinação de resíduos;
- utilizar **produtos de limpeza e conservação** devidamente regularizados e em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos limites de ruído eventualmente gerados por equipamentos utilizados na execução dos serviços;
- cumprir as **Normas Brasileiras (NBR)** aplicáveis, expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), no que se refere ao manejo e destinação de resíduos;
- fornecer aos empregados os **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)** necessários, assegurando execução segura e ambientalmente adequada das atividades;
- colaborar com os procedimentos institucionais de **coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos**, conforme rotinas adotadas pela UFPI.

As medidas previstas estão alinhadas aos princípios do desenvolvimento sustentável e às disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à promoção de contratações públicas sustentáveis.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação pretendida mostra-se **tecnicamente necessária e administrativamente viável**, tendo em vista a imprescindibilidade da manutenção do pleno funcionamento dos Restaurantes Universitários dos Campi de Picos, Floriano e Bom Jesus, responsáveis pelo atendimento alimentar diário da comunidade acadêmica.

O Estudo Técnico Preliminar demonstrou:

- a **necessidade concreta de mão de obra operacional especializada**, dimensionada com base em metodologia técnica reconhecida;
- a existência de **dotação orçamentária compatível** com a estimativa de custos apurada mediante pesquisa de preços;
- a adequação da modelagem do objeto, com **parcelamento por campus**, ampliando a competitividade e mitigando riscos contratuais;
- a disponibilidade de estrutura administrativa e equipe qualificada para **gestão e fiscalização do contrato**;
- a inexistência de impedimentos técnicos, ambientais ou operacionais que inviabilizem a execução do objeto.

A solução proposta encontra-se alinhada ao planejamento institucional e atende aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Ademais, a contratação é condição essencial para evitar descontinuidade na oferta de alimentação estudantil, política vinculada às ações de assistência e permanência no ensino superior.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é **viável, necessária e adequada**, estando devidamente fundamentada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo.

17. Responsáveis

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

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 17:29:40.

ANDRESSA SILVA ALVES SEABRA

Membro da comissão de contratação

NAYARA DA ROCHA MARTINS

Membro da comissão de contratação

JODE VECTURINE VIEIRA DE ARAUJO CASTRO

Membro da comissão de contratação

SAYONARA LEAL BRITO

Equipe de apoio