

Estudo Técnico Preliminar 57/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23065.030174/2023-42

2. Descrição da necessidade

O presente estudo estabelecerá diretrizes para contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços continuados de mão de obra para produção de refeições destinadas à comunidade acadêmica da UFAL. O serviço é necessário para o atendimento ao DECRETO Nº 7.234, DE 19 DE JULHO DE 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, para que seus objetivos sejam alcançados. O PNAES, dispende sobre o desenvolvimento de assistência estudantil na área de alimentação, garante o direito humano à alimentação adequada à comunidade universitária, melhorando sua qualidade de vida e permanência nos Campi. O aumento da permanência e consequente redução da evasão estudantil aumenta o número de profissionais formados, com nível superior, devolvendo para a sociedade um número maior de profissionais capacitados para contribuir com o desenvolvimento da sociedade. A não contratação implicará na inviabilização da produção da alimentação das unidades citadas, levando ao não acesso ao direito à alimentação por parte da comunidade universitária. Os Restaurantes Universitários da UFAL produziram, em 2022, mais de 500.000 refeições destinadas à comunidade acadêmica conforme tabela abaixo:

Quantitativo de refeições fornecidas pelas RUs da UFAL - 2022

MESES	RU CACS	RU CECA	RU ARAPIRACA	RU VIÇOSA	RU SERTÃO	TOTAL
JAN	4235	0	0	0	0	4235
FEV	5160	319	0	0	0	5479
MAR	13580	2151	2277	1022	716	19746
ABR	32888	4600	6758	1637	2879	48762
MAI	35706	5325	7411	1643	4789	54874
JUN	28046	3848	3830	1147	3449	40320
JUL	22643	1564	3468	971	3335	31981
AG	37642	4774	6569	1636	4055	54676
SET	54255	7275	10816	2047	7115	81508
OUT	48311	6179	10405	1759	4701	71355
NOV	42330	5914	9886	1590	5398	65118
DEZ	17837	1568	3460	845	2484	26194
TOTAL	342633	43517	64880	14297	38921	504248

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário/PROEST	MILENA DE CASTRO FERNANDES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratada deve disponibilizar empregados capacitados para as atividades citadas acima, com treinamento de boas práticas de manipulação e higiene pessoal, uniformizados e utilizando equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). A contratada deve realizar exames médicos periódicos segundo a legislação vigente do MTE. As ausências justificadas e não justificadas dos empregados devem ser repostas em até três horas, não sendo permitido posto de trabalho desocupado durante o funcionamento do RU. Será necessário declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5. Levantamento de Mercado

A escolha desta solução está baseada na relação custo-benefício, especialmente na manutenção da qualidade da alimentação oferecida à comunidade acadêmica, o que é dificultado quando do fornecimento de refeição indireta, através de empresas concessionárias.

SOLUÇÃO	FONTE
Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de apoio administrativo e operacional (cozinheiro, auxiliar de cozinha, açougueiro e almoxarife), com fornecimento de uniformes e equipamento de proteção individual, para atender aos Restaurantes Universitários da UFAL	Contrato 01/2018 da UFAL
Fornecimento de auxílio alimentação para os estudantes	Programa de Assistência Estudantil da UFAL
Contratação de empresa para fornecimento de refeições - Restaurantes Universitário de Recife	Contrato 16/2023 UFPE

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços continuados de produção de refeições é necessária para o atendimento da ação de assistência estudantil na área de alimentação e garantia de alimentação nutricionalmente adequada à comunidade acadêmica da UFAL em seus Campi. Para esta finalidade, os postos de Supervisor de serviço - encarregado de restaurante (CBO 5101-30), Cozinheiro (CBO 5132-05), Auxiliar de cozinha (CBO 7241-10), Açougueiro (CBO 8485-10) e Almoxarife (CBO 4141-05) compõem a solução mais viável para atuar nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Alagoas –UFAL, RU sede e Colégio de Aplicação Telma Vitória, ambos localizados no Campus A. C. Simões em Maceió, Campus de Ciências Agrárias-CECA em Rio Largo, Unidade Educacional de Viçosa-Al, Campus de Arapiraca sede, e Campus do Sertão em Delmiro Gouveia, conforme especificações e condições estabelecidas no “Termo de Referência”.

A contratação indireta dos referidos postos de trabalho está justificada nas disposições contidas na Lei nº 9.632, publicada no D. O.U. de 08/05/98, que trata da extinção de Cargos da Administração Pública Federal prevê que a contratação das atividades correspondentes ocorrerá mediante execução indireta. O Decreto nº 2271, de 07/06/97, e a Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, disciplinam a contratação e a execução indireta dos serviços terceirizados, cujas categorias profissionais não mais irão ingressar na Administração Pública Federal, visto que não haverá concurso público para provimento destes cargos. Assim, considerando que não há servidores específicos para a execução do serviço, a eventual não contratação do pessoal terceirizado certamente causaria prejuízo no desempenho das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, a terceirização do referido serviço é o meio mais adequado para atingimento dos objetivos institucionais, pois busca-se o atendimento aos princípios da economicidade e eficiência, além da satisfação do interesse público.

A solução apresentada se dará por meio do Pregão Eletrônico. A adoção do Pregão justifica-se pela forma de aquisição dos bens e serviços comuns, tipo menor preço, uma vez que sua utilização é preferencial, segundo Decreto nº 5.450/05: Art. 1º, 2º e 4º. Os itens serão agrupados em 4 lotes, sendo: um para o Campus A. C. Simões, um para o Campus CECA/Unidade Educacional de Viçosa, um para Arapiraca-Sede e outro para o Campus Sertão. Esta ação proporciona melhor execução, gerenciamento e fiscalização do contrato. Objetiva-se com essa solução a continuidade da prestação dos serviços já existentes. A vigência do contrato de mesmo objeto, de nº 01/2018 encerra-se em 01/02/2024, não podendo ser prorrogado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo estabelecido é adequado à necessidade do requisitante, e obtido de acordo com a quantidade média de refeições servidas em cada Campus, conforme TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. SÃO PAULO: Atheneu, 2010. TEIXEIRA (2010) propõe o cálculo para a quantidade total de empregados de uma unidade de alimentação e nutrição, além da distribuição adequada desse total entre os postos de trabalho.

Segue a demonstração do cálculo de pessoal considerando as refeições produzidas no RU do Campus A. C. Simões:

$IPT = IPF + IPS + IAD$, onde IPT = índice de pessoal total, IPS = Índice de pessoal substituto, IAD = Índice de absenteísmo diário.

$IPF = \frac{\text{nº de refeições total diárias} \times \text{tempo necessário para produzir uma refeição}}{\text{jornada de trabalho} \times 60}$

$IPF = (3300 \times 15) / 8 \times 60 = 103,12$

$IPS = (\text{dias de trabalho no ano} - \text{férias}) / \text{férias} = (264 - 22) / 22 = 11$

$IAD = (\text{média de ausências} / IPF) \times 100 = (2 / 103,12) \times 100 = 1,94$

$IPT = 103,12 + 11 + 1,94 = 116,06$ funcionários

Distribuição sugerida:

Administração (Nutricionistas, técnicos em nutrição, supervisores, recepcionistas)	15 %	17
Recebimento e estoque (alxarife, auxiliar almoxarife)	18 %	21
Preparo de gêneros (auxiliar de cozinha, açougueiro)	23 %	27
cozção (cozinheiros)	20 %	23
Distribuição (auxiliar de cozinha)	12 %	14
Serviços gerais	8 %	9
		85

Obs: os cargos de nutricionista, técnico em nutrição, recepcionistas, auxiliar de almoxarife e serviços gerais não são objeto do presente contrato.

Os serviços serão executados através do fornecimento de mão de obra especializada conforme discriminado abaixo:

SUPERVISOR DE SERVIÇO (CBO: 5101-30) Supervisores dos serviços de transporte, turismo, hotelaria e administração de edifícios devem: • elaborar relatórios de operação e de avaliação; • avaliar desempenho de funcionários; • treinar funcionários em hospedagem, alimentação e transportes; • atender clientes em bilheterias, hotéis e restaurantes; • verificar manutenção de instalações, equipamentos e utensílios; • coordenar equipe de trabalho; • avaliar execução de serviços; • planejar rotinas de trabalho em restaurantes, hotéis, transportes e administração de edifícios; • preparar alimentos e bebidas; • demonstrar competências pessoais.

Entre as principais atribuições dos Supervisores dos serviços de transporte, turismo, hotelaria e administração de edifícios CBO 5101-30, e que se aplicam à necessidade do requisitante, estão as de: • atribuir tarefas aos funcionários; • demonstrar atitudes inovadoras; • examinar preparação de ambientes (salão de atendimento de restaurantes e outros); • adequar equipe a situações atípicas; • elaborar normas para treinamento de funcionários; • controlar recebimento de mercadorias; • elaborar cronogramas de execução de tarefas; • programar abastecimento dos setores; • avaliar novos equipamentos e utensílios; • participar de programas de treinamento; • manter-se atualizado; • demonstrar iniciativa na resolução de problemas; • avaliar tempo e

qualidade na realização de tarefas; • liderar equipe; • organizar treinamento para execução de novos serviços; • distribuir funcionários em setores; • acompanhar a aprendizagem dos novos funcionários; • sugerir atualização de equipamentos; • providenciar atividades de capacitação; • verificar estado das instalações; • elaborar relatório sobre quebra e reposição de materiais; • delegar responsabilidade aos funcionários; • definir funções da equipe de trabalho; • • manter boa postura pessoal; • motivar funcionários; • sugerir produtos ou serviços de acordo com a clientela; • avaliar comportamento do funcionário com o cliente; • demonstrar bom senso; • coletar dados sobre desempenho de funcionários; • manter bons hábitos de higiene; • realizar reuniões de avaliação de funcionários; • supervisionar locais de armazenamento e acondicionamento dos produtos; • degustar alimentos e bebidas; • demonstrar senso de organização; • determinar parâmetros para avaliação de execução de tarefas; • supervisionar higiene pessoal dos funcionários; • detectar necessidades de treinamento ou reciclagem; • registrar ocorrências nos setores; • controlar preparação dos alimentos; • programar uso de equipamentos em hotéis e restaurantes; • tratar clientes e subordinados com cortesia; • estabelecer rotinas de passagem de turnos; • elaborar relatório sobre perdas de matérias-primas de alimentos e bebidas; • solicitar autoavaliação dos funcionários; • verificar funcionamento de equipamentos; • intermediar informações entre equipe e superiores; • determinar parâmetros de avaliação de comportamento de funcionários; • estabelecer escala de horários e folgas de funcionários; • recepcionar clientes; • verificar resultado dos serviços de manutenção, dedetização e desratização; • controlar uso de uniformes e equipamentos de proteção individual; • instruir funcionário sobre normas e regulamentos da empresa; • examinar produtos, segundo validade de utilização; • demonstrar agilidade; • atender reclamações; • avaliar qualidade e apresentação dos pratos; • orientar a execução dos serviços.

COZINHEIRO (CBO: 5132-05) Cozinheiros devem: • finalizar alimentos; • fechar cozinha; • pré-preparar alimentos; • iniciar atividades na cozinha; • comunicar-se; • demonstrar competências pessoais; • planejar rotina de trabalho; • preparar alimentos.

Entre as principais atribuições dos Cozinheiros CBO 5132-05, e que se aplicam à necessidade do requisitante, estão as de: • porcionar alimentos; • demonstrar versatilidade, asseio pessoal, criatividade, honestidade profissional na preparação dos alimentos; • zelar pelos equipamentos e utensílios; • usar EPI; • dominar técnicas de preparação e conservação de alimentos; • finalizar molhos quentes e frios • interpretar receitas; • avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos; • definir horários de execução e término de tarefas de acordo com prioridades; • trabalhar com ética; • aprender o manuseio de novos equipamentos; • frequentar treinamentos quando oferecidos; • testar receitas; • armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene; • observar padrão de qualidade dos alimentos; • pré-cozinhar alimentos; • temperar alimentos de acordo com métodos de cocção; • organizar ingredientes conforme a produção; • trabalhar com atenção; • guardar produtos não utilizados; • elaborar caldos, fundos e molhos básicos; • decorar pratos de acordo com apresentação definida; • controlar temperatura de alimentos; • acondicionar alimentos para congelamento; • evitar perdas e desperdícios; • otimizar uso dos equipamentos; • informar necessidades de matérias primas; • interpretar manuais de procedimentos; • solicitar manutenção de equipamentos; • lavar equipamentos e utensílios; • identificar necessidade de novos equipamentos; • montar alimentos de acordo com apresentação definida; • encaminhar alimentos prontos para o local apropriado; • comunicar-se com o superior hierárquico e com a equipe; • aquecer alimentos pré-preparados; • conhecer linguagem técnica; • controlar tempo e métodos de cocção; • trabalhar em equipe; • higienizar equipamentos, utensílios e bancada; • organizar utensílios de trabalho; requisitar materiais; • usar uniforme; • verificar funcionamento dos equipamentos; • marinar carnes, aves, pescados e vegetais; • colaborar na criação do cardápio; • verificar condições de alimentos para reaproveitamento; • desligar equipamentos.

AUXILIAR DE COZINHA (CBO: 5135-05) Trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação devem: • processar alimentos; • montar praça (mise-en-place); • preparar e organizar trabalho; • auxiliar na montagem de pratos; • minimizar riscos de contaminação; • pré-preparar alimentos; • verificar qualidade dos gêneros alimentícios; • demonstrar competências pessoais.

Entre as principais atribuições dos Trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação CBO 5135-05 estão as de: • limpar, fatiar, serrar, cortar, picar, pré-assar, pré-cozinhar, cozinhar, temperar, triturar, recheiar alimentos; • vestir uniforme (avental, touca, luvas, etc); • demonstrar acuidade visual; • aquecer alimentos pré-preparados; • desossar carnes e aves; • verificar aspectos organolépticos (cheiro, aspecto, cor, textura e sabor); • demonstrar atenção, organização, criatividade, proatividade, destreza manual, capacidade de observação, senso estético paladar apurado; • avaliar qualidade e rendimento do alimento; • afiar instrumentos de corte (facas, maq. de frios, processador, etc.); • controlar temperatura dos alimentos (termômetro); • observar as normas de higiene pessoal; • escolher grãos e cereais; • dispor gêneros alimentícios e/ou ingredientes; • descartar amostras; • verificar prazo de validade; • embalar gêneros alimentícios e/ou ingredientes; • degustar alimentos; • lavar local de trabalho; • controlar temperatura dos equipamentos; • propor elaboração de novas receitas; • verificar funcionamento de equipamentos; • coletar, acondicionar e resfriar e/ou congelar amostras para análise; • lavar utensílios e equipamentos; • branquear hortifrutigranjeiros • verificar estado de conservação do local de trabalho, equipamentos e utensílios; • marinar peixes, aves, carnes e hortifrutigranjeiros; • repor bebidas e alimentos no buffet; • conferir materiais e utensílios; • pesar sobras (resto-ingesta ou limpo); • selecionar gêneros alimentícios e/ou ingredientes; • solicitar reposição de utensílios; • preparar caldas, recheios e coberturas; • guardar materiais e utensílios; • higienizar utensílios e equipamentos e local de trabalho; • preparar molhos, fundos e caldos; • conferir requisição de gêneros alimentícios e/ou ingredientes recebidos; • transportar alimentos, utensílios e materiais; • trabalhar em equipe; • controlar desperdícios; • etiquetar gêneros alimentícios e/ou ingredientes; • repor alimentos, utensílios, temperos e molhos no buffet; • descascar alimentos; • consultar ficha técnica; • resfriar alimentos; • operar equipamentos; • moer ingredientes; • notificar quebra ou dano de equipamentos/utensílios.

ACOUGUEIRO (CBO: 8485-10) Açougueiros devem: • acondicionar carnes; • preparar carnes para comercialização; • realizar tratamentos especiais em carnes; • tratar vísceras; • demonstrar competências pessoais; • preparar carcaças de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos);

Entre as principais atribuições dos açougueiros CBO 8485-10 estão as de: • serrar partes conforme embalagens; • dimensionar cortes de peças; • retirar excesso de sal das peças de carnes; • separar tipos de carnes; • mostrar força física; • embalar as diferentes peças de carnes; • atuar com persistência; • retirar sebo de vísceras; • retirar excesso de pó de partes serradas; • marcar tipos de carnes; • prensar carnes; • demonstrar paciência e habilidade manual; • dar provas de higiene; • utilizar EPI; • organizar pedaços de carnes em embalagens individuais • manter atenção concentrada; • fatiar carnes; • limpar carnes.

ALMOXARIFE (CBO: 4141-05) Almoxarifes e armazenistas devem: • recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais; • preparar mercadorias/produtos para distribuição; • demonstrar competências pessoais; • registrar dados no sistema; • organizar local de armazenagem; • controlar estoque.

Entre as principais atribuições dos Almoxarifes e armazenistas CBO 4141-05 estão as de: • demonstrar disciplina, agilidade, resistência física, capacidade de concentração, liderança, autocontrole, criatividade, iniciativa, dedicação, organização, capacidade de observação, responsabilidade; • ordenar e conferir amarração dos paletes; • sinalizar áreas de risco; • controlar produtos danificados na manipulação; • limpar o local de armazenamento e equipamentos; • reabastecer o local de separação; • agrupar produtos; • enviar documentos fiscais para o setor contábil; • separar produtos por pedidos; • operar equipamentos de movimentação de mercadorias; • endereçar materiais; • organizar prateleiras; • controlar mercadoria por tempo de estoque; • encaminhar materiais para armazenagem; • confrontar notas e pedidos; • separar mercadorias/produtos por destinatário; • manter-se dinâmico; • definir áreas de armazenamento por tipo de produto; • etiquetar mercadorias/produtos; • definir o módulo de armazenamento; • registrar cancelamento de pedidos; • conferir a distribuição do peso das cargas por eixo; • controlar mercadorias de alta e baixa rotatividade; • organizar produtos no espaço físico; armazenar produto acabado; • registrar prazos de entrega; • utilizar EPI; • conferir quantidades; • armazenar produtos por zona ou subgrupo; • registrar ordens de serviço de terceiros; • conferir qualidade e vencimento dos produtos; • ouvir atentamente (saber ouvir); • lançar entrada de mercadorias /produtos; • controlar estoque físico e contábil • armazenar produtos perecíveis; • acompanhar carregamento dos produtos; • ordenar materiais; • controlar devolução de itens; • comunicar-se com facilidade; • tomar decisões; • trabalhar em equipe; • devolver itens em desacordo; • conferir materiais por subgrupo; • armazenar produtos sucateados; • remanejar peças e itens disponíveis; • pesar produto; • codificar itens; • controlar qualidade dos produtos armazenados; • controlar estoques futuros; • controlar mercadorias por fornecedores; • controlar produtos congelados em câmaras frias; • conferir marcas dos produtos; • conferir lastro de embalagem; • vistoriar produtos avariados; • liberar o transportador; • controlar o acesso de pessoas; • descarregar produtos.

Os uniformes e EPIs a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante. O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma: 02 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completos de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

Composição do uniforme/EPI para: supervisor		
PEÇA	PARÂMETROS MÍNIMOS	QNTD.
Camiseta de malha	Mangas curtas, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Calça comprida	Calça comprida em brim, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Jaleco	Jaleco longo manga curta com 3 (três) bolsos em tecido microfibra, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Calçado de Segurança	Sapato ocupacional de uso profissional, tipo crocs, fechado, fabricado com cabedal em material polimérico – (PU) na cor branca e solado de poliuretano bidensidade na cor cinza, resistente a hidrocarbonetos, antiderrapante (SRC) resistente a absorção de energia na área do salto.	01 par
Protetor auricular	Protetor Auricular de Silicone com cordão de algodão, composto de 3 flanges	01 unid

Composição do uniforme/EPI para: cozinheiro e auxiliar de cozinha		
PEÇA	PARÂMETROS MÍNIMOS	QNTD.
Camiseta de malha	Mangas curtas, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Calça comprida	Calça comprida em brim, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid

Avental de napa	Avental em PVC com forro em poliéster, longo(1,20X0,61cm), impermeável, cor branca, regulagem com tiras para amarrar na altura da cintura.	02 unid
Avental de tecido	Avental de cozinha, com bolso, confeccionado em tecido Oxford, cor branca, regulagem com tiras para amarrar na altura da cintura.	02 unid
Calçado de Segurança	Bota profissional, fechado, cano médio, fabricado em EVA, solado antiderrapante (SRC), isolamento contra o frio, isolamento elétrico e é resistente à produtos químicos D-K-O-P-R., cor branca.	01 par
Protetor auricular	Protetor Auricular de Silicone com cordão de algodão, composto de 3 flanges	01 unid
Óculos de proteção	Óculos de segurança, armação e visor curvo confeccionados em uma única peça de policarbonato, incolor, com ponte, meia proteção lateral e apoio nasal injetados do mesmo material e hastes tipo espátula.	01 unid
Mangote térmico	Proteção do braço e antebraço do usuário contra agentes térmicos (calor e chamas). Mangote de segurança confeccionado em tecido de algodão com tratamento impermeabilizante em silicone. Modelo com punho de malha, protetor de dorso para as mãos.	02 unid

Composição do uniforme/EPI para: açougueiro		
PEÇA	PARÂMETROS MÍNIMOS	QNTD.
Camiseta de malha	Mangas curtas, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Calça comprida	Calça comprida em brim, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Avental de napa	Avental em PVC com forro em poliéster, longo(1,20X0,61cm), impermeável, cor branca, regulagem com tiras para amarrar na altura da cintura.	02 unid
Calçado de segurança	Bota ocupacional de cano longo tipo D, classificação II, impermeável, confeccionada em material polimérico (PVC), com forração interna, solado antiderrapante (SRC), na cor branca.	01 par
Luva de aço	Confeccionada em fibras sintéticas reforçadas com fios de aço inox, ajuste confortável, alta resistência à abrasão, rasgos e furos, malha com máxima Proteção ao risco de Corte - Antibacteriana – Ambidestra, alta sensibilidade tátil.	01 par

Composição do uniforme/EPI para: almoxarife		
PEÇA	PARÂMETROS MÍNIMOS	QNTD.
Camiseta de malha	Mangas curtas, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Calça comprida	Calça comprida em brim, cor branca, contendo a logomarca da empresa	02 unid
Avental de napa	Avental em PVC com forro em poliéster, longo(1,20X0,61cm), impermeável, cor branca, regulagem com tiras para amarrar na altura da cintura.	02 unid
Calçado de segurança	Bota ocupacional de cano longo tipo D, classificação II, impermeável, confeccionada em material polimérico (PVC), com forração interna, solado antiderrapante (SRC), na cor branca.	01 par
Cinto ergonômico	Cinto ergonômico, confeccionado em poliéster, com faixa de ajuste, elástico duplo, costura reforçada e 4 hastes costais flexíveis com proteção antideslizante para correção da postura.	01 unid

A empresa contratada deverá orientar os seus funcionários na adoção de práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, em atendimento ao artigo 6º da IN MPOG/SLTI nº 1/2010, dentre as quais: redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, coleta seletiva de material reciclável, destinação ambiental adequada de lâmpadas, pilhas, baterias usadas ou inservíveis, e respeito às Normas Brasileiras - NBR sobre resíduos sólidos, líquidos e gasosos. As obrigações da Contratada e do Contratante estão previstas no Termo de Referência.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.709.404,20

A contratação está estimada no valor de R\$ 4.709.404,20 (quatro milhões, setecentos e nove mil, quatro centos e quatro reais e vinte centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata-se da contratação de um serviço continuado, de modo que não existe a possibilidade de parcelamento para essa contratação, uma vez que o presente processo concentra as atividades de gestão e fiscalização da contratação do serviço de cozinha em uma única unidade, vinculada a PROEST, por questão de melhor gestão de recursos, por quadro de pessoal capacitado e adequado, além de termos já em uso a dinâmica da fiscalização em loco, com cada cozinha tendo o seu fiscal de contrato. De outro modo, ressaltamos ser bem complexa a situação da gestão de mais de uma empresa, o que poderia ocorrer caso houvesse o parcelamento de itens por cozinha/localidade, considerando que serão os mesmos serviços aplicados, mudando apenas de localidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A aquisição de insumos para a produção de refeições, como gêneros alimentícios e descartáveis, é indispensável a correta execução da presente contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está prevista no plano anual de aquisições e contratações - PAC/2023 da Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Dessa forma, observa-se que a contratação pretendida está alinhada ao Planejamento da Instituição, na medida em que a ação colabora para o implemento das ações de ensino, pesquisa e extensão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os benefícios diretos e indiretos que o órgão terá com esta contratação será a garantia da permanência do estudante em situação de vulnerabilidade socioeconômica na instituição, diminuindo a evasão e aumentando a taxa de sucesso na formação discente. Aliado a isto, demais estudantes que não são atendidos pelo decreto PNAES, servidores, funcionários terceirizados e a comunidade em geral, terão acesso a uma alimentação de qualidade.

13. Providências a serem Adotadas

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

Faz-se necessária a capacitação contínua dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.

Faz-se necessário avaliar a possibilidade de servidores distintos executarem atividades de fiscalização e gestão dos contratos visando uma maior acurácia e transparência nos processos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Restaurante é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água do Restaurante é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados no Restaurante, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico).

Providência a ser tomada ou medida mitigadora:

Descarte de recicláveis: implantar a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis - Coleta Seletiva Solidária.

Descarte de resíduos orgânicos: Implantar a separação dos resíduos orgânicos, providenciar a coleta e promover a destinação adequada, por exemplo: utilização para processos de compostagem.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha: o óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR mostra que a contratação estará em concordância com os princípios da eficácia e economicidade, uma vez que atenderá a demanda real da instituição da maneira menos custosa possível, além de ser tecnicamente aceitável, uma vez que já existe um contrato de mesmo formato em execução, que vem atendendo plenamente o objetivo da contratação. Diante do exposto, a contratação pretendida apresenta VIABILIDADE.

16. 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](#).

MILENA DE CASTRO FERNANDES

Requisitante

ALEXANDRE LIMA MARQUES DA SILVA

Pró-reitor da PROEST