UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Estudo Técnico Preliminar 67/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23875.003940/2026-12

2. Descrição da necessidade

Apresentação Geral

O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de alimentação e nutrição, compreendendo a operacionalização e o desenvolvimento das atividades necessárias ao fornecimento de refeições (almoço e jantar) no Restaurante Universitário do Campus Sede da UFAPE, associada à cessão onerosa de uso do respectivo espaço físico, em caráter acessório e exclusivamente para a execução dos serviços, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Descrição da Necessidade

Este estudo visa atender à necessidade de prestação de serviços de alimentação e nutrição no Campus Sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (Ufape), localizado na Avenida Bom Pastor, s/n, bairro Boa Vista, CEP 55292-270, no município de Garanhuns, Estado de Pernambuco.

Atualmente, a UFAPE oferta 9 (nove) cursos de graduação e 7 (sete) cursos de pós-graduação, cujas atividades acadêmicas são desenvolvidas nos turnos matutino, vespertino e noturno. Essa configuração resulta em fluxo contínuo de usuários ao longo de todo o dia, demandando a disponibilização de refeições adequadas para atender às necessidades da comunidade universitária.

De acordo com dados fornecidos pelos setores competentes da instituição, a comunidade interna do Campus Sede atualmente é composta por 3.378 (três mil, trezentos e setenta e oito) pessoas, entre estudantes de graduação e pós-graduação, servidores docentes e técnico-administrativos, colaboradores terceirizados, estagiários e demais usuários vinculados à Universidade. A seguir, apresenta-se a distribuição da comunidade interna do Campus Sede por categoria:

Categoria	Quantidade Estimada de Pessoas
Servidores (técnicos administrativos e docentes)	343
Colaboradores terceirizados	124
Discentes (graduação)	2.691
Discentes (pós-graduação)	220
Total	3.378

No que tange ao público discente, a I Pesquisa do Perfil Socioeconômico de Estudantes de Graduação da Ufape (UFAPE, 2022) identificou que 88,9% vivem em situação de vulnerabilidade social, nos termos preconizados na Política Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes- Lei nº 14.914/2024). Ainda segundo a referida pesquisa, o público discente é formado, em sua maioria, por mulheres (60,1%), pessoas pardas (50,9%) e pretas (9,9%), com idade entre 18 e 24 anos (70,65%), natural da região Nordeste (93,81%) e provenientes de escolas públicas (84,5%), que buscam, por meio da formação acadêmica na Universidade, a oportunidade de construir um futuro melhor.

Alimentar-se adequadamente é um direito humano. No âmbito da Educação Superior, o direito estudantil à alimentação está assegurado pela PNAES, que instituiu o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases). A Ufape, por sua vez, através da sua Política de Assistência Estudantil (Paest - Resolução nº 008/2023-Consepe), instituiu o Programa Alimenta, que prevê, dentre outros serviços e ações, o serviço de Restaurante Universitário (RU), com a finalidade de atender a comunidade universitária com a oferta de refeições adequadas, saudáveis e de preços acessíveis.

Considerando as características socioeconômicas do seu corpo discente e para que a UFAPE concretize seus objetivos-fins de ensino, pesquisa, extensão, inovação e gestão, a disponibilização de um serviço regular de alimentação por meio do Restaurante Universitário - com a oferta de alimentação equilibrada que garanta o aporte dos nutrientes necessários para o desempenho adequado das atividades - constitui ação estratégica para assegurar condições adequadas de permanência estudantil, contribuir para o desempenho acadêmico, promover a saúde e o bem-estar da comunidade universitária e dar suporte ao pleno desenvolvimento das atividades institucionais.

Assim, o presente estudo técnico preliminar objetiva identificar a melhor solução para a oferta de alimentação à comunidade universitária do Campus Sede da UFAPE, de acordo com a demanda nutricional dessa coletividade.

Para a realização deste Estudo Técnico, considerou-se:

- No âmbito da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), sua finalidade é ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal. Para conter a evasão e a retenção decorrentes da situação socioeconômica dos estudantes, devem ser adotados mecanismos que minimizem os efeitos das desigualdades sociais e regionais, além de promover a inclusão social por meio da educação (Lei nº 14.914/2024).
- As diretrizes e objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional da UFAPE - PDI 2023/2028, que objetiva ofertar ensino superior público, gratuito, de qualidade e relevância social para o desenvolvimento local e regional e prevê a garantia de segurança alimentar e nutricional para a comunidade discente da UFAPE, prioritariamente de estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade social, a fim de prevenir retenção, evasão e prejuízos ao processo ensino e aprendizagem (Objetivo nº 58).
- A Política de Assistência Estudantil (PAEST) da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE), que tem por finalidade contribuir para a democratização do acesso à Educação Superior, para a inclusão social e para a elevação das taxas de acesso, permanência e diplomação na universidade.
- A existência de um prédio no referido Campus, projetado especificamente para funcionar como serviço de alimentação com capacidade de produção industrial, com 796,67m² de área de construção, e área equivalente de construção de 639,58 m², cujas dependências são compatíveis com um restaurante universitário.
- O Restaurante Universitário (RU) da UFAPE, que tem como valores básicos a qualidade, a valorização profissional, o comprometimento e a responsabilidade social. Seu principal objetivo é oferecer, com qualidade, refeições a preços reduzidos aos discentes regularmente matriculados na UFAPE e proporcionar um ambiente de trabalho adequado aos funcionários que compõem a equipe do restaurante.

Dessa forma, espera-se que, por meio da presente contratação, seja cumprida uma missão educativa e social, mantendo o Restaurante Universitário apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas, tanto em termos qualitativos quanto quantitativos, contribuindo para o desempenho e a formação integral dos discentes, além de reduzir a evasão acadêmica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadora de Gestão Alimentar e Restaurante Universitário (CGAR /DGFIR/PRAE)	Sonara de França Sousa (SIAPE: 1066849)
Diretor do Departamento de Gestão Financeira e Restaurante Universitário (DGFIR/PRAE)	Ozias Henrique dos Santos (SIAPE: 1908923)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Objeto da Contratação:

Os requisitos aqui especificados referem-se à prestação de serviço contínuo de alimentação e nutrição, que abrange a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), garantindo uma alimentação balanceada à comunidade acadêmica e condições higiênico-sanitárias adequadas, a ser realizada no Restaurante Universitário (RU) do Campus Sede, sob o caráter de concessão onerosa de uso do RU, para a Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (Ufape).

A definição dos requisitos necessários para atender à demanda apresentada pela Área Requisitante fundamenta-se em análises de Estudos Técnicos Preliminares, Editais e Termos de Referência de outros órgãos governamentais, especialmente de Universidades Federais que adotam soluções semelhantes.

Para a elaboração deste estudo e definição dos requisitos da contratação, foram observadas as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e demais normativos sanitários aplicáveis, que estabelecem o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Tais normativos definem os procedimentos e requisitos higiênico-sanitários a serem adotados nas etapas de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação, distribuição e controle dos alimentos, com o objetivo de assegurar a qualidade dos serviços prestados, a segurança dos alimentos ofertados e a proteção da saúde dos usuários. A contratação também observará os novos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 724/2022 e pela Instrução Normativa nº 161/2022, que garantem a segurança sanitária dos alimentos frente a riscos de contaminação por microrganismos.

Além de outros requisitos que serão detalhados no Edital e seus anexos, e em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações) para contratações de serviços contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra, deverão ser observadas as seguintes condições pelo licitante vencedor:

Requisitos de Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, deverão ser atendidos os seguintes requisitos, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Uso de equipamentos e insumos com baixo impacto ambiental, priorizando materiais recicláveis ou biodegradáveis disponíveis no mercado.
- Os eletrodomésticos utilizados nas dependências do Restaurante Universitário (RU) para a execução dos serviços deverão atender aos requisitos de eficiência energética estabelecidos pelo INMETRO e à regulamentação aplicável a cada tipo de equipamento, priorizando-se, quando houver classificação de eficiência energética compulsória, equipamentos classificados na categoria “A” ou equivalente.
- Em conformidade com o Código de Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns/PE, o contratado deverá obter a licença de funcionamento e o respectivo Certificado de Regularidade, emitidos pela autoridade sanitária competente.
- A aquisição dos produtos utilizados na preparação das refeições deverá ser feita, preferencialmente, junto a produtores rurais da agricultura familiar e/ou oriundos de projetos da Contratante, desde que respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores(detalhamento previsto no Termo de Referência).
- Adicionalmente aos critérios fixados nesta secção, a contratada deverá cumprir integralmente as diretrizes operacionais de gestão ambiental, recolha seletiva, descarte de óleos/gorduras e racionalização de recursos constantes no Encarte K (Orientações de Sustentabilidade).

Garantia da Contratação:

Será exigida a garantia da contratação, conforme os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, podendo o contratado optar por caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% do valor total da contratação, acrescido do valor dos bens relacionados no Encarte A – Relação de equipamentos e material permanente disponibilizados pela UFAPE, dos quais o contratado será depositário.

Mais informações sobre a garantia serão apresentadas no Termo de Referência.

- Requisitos para a Habilitação Jurídica, Fiscal, Social e Trabalhista e para a Qualificação Econômico-Financeira:
- Os requisitos serão apresentados no Termo de Referência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e os modelos atualizados de documentos para licitações disponibilizados pela Advocacia Geral da União (AGU).

Requisitos para a Qualificação Técnica:

- Declaração de que o interessado tem pleno conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico, atestando o conhecimento completo das condições e peculiaridades da contratação.
- Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN) da respectiva região, com validade em dia, conforme a RESOLUÇÃO CFN Nº 702, de 15 de setembro de 2021 (alterada pelas Resoluções CFN nº 719/2021, nº 722/2022 e nº 729 /2022).
- Comprovação de aptidão para a execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, mediante apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- Os atestados devem comprovar experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.
- Devem comprovar a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo, no mínimo, 33,33% do volume anual de refeições a ser contratado, ou seja, o preparo e fornecimento de pelo menos 65.993 mil refeições (almoço e/ou jantar) em um ano. Não serão aceitos atestados referentes à distribuição de refeições transportadas ou ao fornecimento de refeições em marmitas, quentinhas ou prato feito.
- Poderão ser somados diferentes atestados de serviços prestados concomitantemente, para comprovação da capacidade técnico-operacional.
- Os atestados poderão estar em nome da matriz ou da filial do fornecedor, sendo o licitante responsável por fornecer todas as informações necessárias para comprovação da legitimidade dos mesmos, inclusive, quando solicitado, a cópia do contrato que respaldou a contratação, o endereço do contratante e o local onde os serviços foram prestados.
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária, conforme especificado no contrato social vigente.

Qualificação Técnico-Profissional:

Apresentação do profissional abaixo indicado, devidamente registrado no conselho profissional competente e com atestado de responsabilidade técnica por serviços de características semelhantes:

- Nutricionista: responsável pelo planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, bem como pelo controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (conforme Art. 3º, inciso II e Art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991).
- O profissional deverá atuar como Responsável Técnico no serviço objeto do contrato e poderá ser substituído por outro profissional de experiência equivalente ou superior, desde que aprovado pela Administração (conforme § 6º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021).

5. Levantamento de Mercado

Conforme exposto no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar, a definição dos requisitos necessários para atender à demanda apresentada pela Área Requisitante baseia-se em análises de Estudos Técnicos Preliminares, Editais e Termos de Referência de outros órgãos governamentais, especialmente de Universidades Federais, e nos seguintes instrumentos:

a. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, bem como em empresas públicas e sociedades de economia mista controladas pela União;
b. Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, conforme o disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.

Conforme o art. 1º, inciso I, da Portaria, no âmbito da administração pública federal, os serviços de alimentação, dentre outros, serão preferencialmente executados de forma indireta.

Segue-se, ainda, um quadro exemplificativo de algumas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) que licitaram serviços de alimentação em estrutura semelhante, ou seja, de Restaurantes Universitários:

UASG – Unidade Gestora Identificação da Compra:

153065 – UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB) – Pregão Eletrônico nº 90003.2024

Apesar do Documento de Formalização da Demanda (DFD), constante no processo eletrônico vinculado a este ETP, solicitar especificamente um "contrato continuado de prestação de serviços de alimentação e nutrição para o pleno funcionamento do Restaurante Universitário do Campus Sede/UFAPE", a análise a seguir apresenta as considerações pertinentes.

Contratação de Empresa Especializada para o Fornecimento, Entrega e Distribuição de Refeições do Tipo "Quentinha":

Adotado preferencialmente por órgãos que não dispõem de infraestrutura para preparação das refeições no próprio local de consumo, exigindo que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada, transportadas em recipientes e veículos adequados e entregues nas dependências do contratante.

Desvantagens:

- Transporte inadequado das refeições até o local de atendimento;
- Risco de as refeições serem entregues em temperatura e qualidade inadequadas;
- Possibilidade de atrasos ou fornecimento de quantidades insuficientes devido ao trajeto;
- Risco de fornecimento de refeições em desacordo com os cardápios exigidos;
- Falta de controle efetivo das condições higiênico-sanitárias das instalações da cozinha e dos espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

Outros Modelos de Contratação:

Com base no Acórdão TCU nº 005.550/214-9, foram identificados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis:

Autogestão:

Sistema em que todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições (almoço e jantar) seriam realizadas pela UFAPE.

Desvantagens:

- Ausência de servidores de carreira (cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha e de serviços gerais) no quadro da Instituição;
- Impossibilidade de contratação desses profissionais, considerando que seus cargos foram extintos do Plano de Cargos e Carreira;
- Número insuficiente de servidores na CGAR/DGFIR/PRAE para gerir o restaurante;
- Do ponto de vista da economicidade, a autogestão demandaria a realização de concurso público para contratação dos servidores, fato que contraria a tendência de terceirização para melhorar a qualidade dos serviços e reduzir o impacto econômico-financeiro na Instituição.

Misto:

Sistema que prevê o fornecimento de matéria-prima e de equipamentos pelo órgão público, com a prestação de mão de obra pela empresa contratada.

Desvantagens:

- Número insuficiente de servidores na instituição, especialmente na CGAR/DGFIR/PRAE, para coordenar o planejamento de compras em larga escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais itens necessários à manutenção predial, demandando tempo para gerir diversos contratos e processos de fiscalização.

Concessão:

Sistema baseado no fornecimento de refeições pela empresa contratada, na qual o processo produtivo é de responsabilidade exclusiva da concessionária. Foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

Produção e Distribuição das Refeições nas Dependências da Instituição:

Vantagens:

- Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, a baixo custo para a comunidade universitária, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos usuários;
- Melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- Otimização dos recursos materiais e financeiros por meio da profissionalização dos serviços, com redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, permitindo que a Instituição concentre esforços em suas atividades-fim;
- Acondicionamento adequado das refeições em balcões térmicos, garantindo a manutenção da apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição;
- Menor risco de atrasos na distribuição das refeições;
- Capacidade de preparo de refeições para atender, eventualmente, um número maior de usuários;
- Controle efetivo das condições higiênico-sanitárias das instalações da cozinha e dos demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

Desvantagens:

- Risco de baixa qualidade na prestação dos serviços;
- Possibilidade de atrasos no pagamento das taxas e emolumentos devidos pelo uso do espaço do restaurante;
- Risco de o contratado não manter as condições de habilitação exigidas, tanto para a assinatura do contrato quanto durante sua execução, em descumprimento ao disposto no art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

Produção em Cozinha Industrial Externa à Instituição, com Distribuição das Refeições nas Dependências:

Vantagens:

- Oferta de refeições com condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas a baixo custo, promovendo a saúde e o bem-estar dos usuários;
- Otimização dos recursos materiais e financeiros por meio da contratação de serviços terceirizados, que associam profissionalização, redução de custos e ganhos de eficiência e qualidade, permitindo à Instituição focar em suas atividades-fim.

Desvantagens:

- Transporte inadequado das refeições até o local de atendimento;
- Risco de atrasos ou fornecimento insuficiente das refeições devido ao trajeto;
- Possibilidade de as refeições serem servidas em desacordo com os cardápios exigidos;
- Falta de controle efetivo das condições higiênico-sanitárias da cozinha e dos espaços de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Risco de condições inadequadas de temperatura e qualidade durante a distribuição.

Modelos de Cobrança de Cessão de Uso de Espaço Físico:

Foram identificadas, em diversas contratações pesquisadas, as metodologias de cobrança para a cessão de uso do espaço físico destinado à instalação do Restaurante Universitário, conforme tabela a seguir:

UASG – Unidade Gestora	**Identificação de Compra**	**Área Concedida**	**Modo de Cobrança de Cessão de Uso**
153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - UFG	Pregão Eletrônico nº 78.2022	Espaço físico com área de 2.920 m^2	Cobrança de Cessão Onerosa pelo valor mensal fixo de R$ 36.000,00. O valor da concessão onerosa foi determinado com base na avaliação realizada por profissional especializado. Foi avaliado o valor de locação dos imóveis com base

			nas informações obtidas junto à UFG, aos dados obtidos junto aos agentes do mercado imobiliário e em suas visitas *in loco.*
154359 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – CAMPUS JAGUARÃO	Pregão Eletrônico nº 88 /2022	Espaço físico com área de 389,28 m^2	Em meses de aulas: 2,5% do valor bruto do faturamento mensal. Nas férias, 1% do valor do faturamento mensal
154359 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – SANTANA DO LIVRAMENTO	Pregão Eletrônico nº 23 /2023	Espaço físico com área de 307,05m^2	Em meses de aulas: 2,5% do valor bruto do faturamento mensal. Nas férias, 1% do valor do faturamento mensal
158121 - INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS - IFNMG	Pregão Eletrônico nº 13 /2022	Espaço físico com área de 869,69 m^2	Cobrança de Cessão Onerosa pelo espaço físico e disponibilidade de equipamentos pela IFNMG no valor mensal de R$ 2.500,00
154054 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL - UFMS	Pregão Eletrônico nº 06 /2023	Espaço físico com área de 423,51 m^2	Cobrança de Cessão Onerosa pelo uso do espaço físico com valor estimado mensal de R$ 4.520,00 referente a área total do terreno de 423,51 m². Os cálculos estimativos do consumo de água/esgoto, energia elétrica e do valor da concessão onerosa do espaço físico, foram realizados com apoio da Diretoria de Planejamento e Gestão de Infraestrutura e por pessoal técnico, conforme demonstrado no processo. Foram utilizados dados de outras contratações antigas similares da própria UFMS.
			Cobrança de Cessão Onerosa pelo uso do espaço físico com valor estimado mensal de R$ 5.081,93, referente a área total do terreno de 544,68m². Os cálculos estimativos do consumo de água/esgoto, energia elétrica e do valor

154054 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL - UFMS	Pregão Eletrônico nº 02 /2022	Espaço físico com área de 544,68 m^2	da concessão onerosa do espaço físico, foram realizados com apoio da Diretoria de Planejamento e Gestão de Infraestrutura e por pessoal técnico, conforme demonstrado no processo. Foram utilizados dados de outras contratações antigas similares da própria UFMS, a planilha de composição dos custos encontra-se no documento SEI 3770819.

Para o modelo de cobrança da Cessão Onerosa do Espaço Físico do Restaurante Universitário (RU) da UFAPE, optou-se pela metodologia adotada pelo Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) no Pregão Eletrônico nº 13/2022, a qual fixou um valor mensal de contraprestação pelo uso do espaço e disponibilidade dos equipamentos. Na UFAPE, esse valor fixo será de R$ 11.400,00 (onze mil e quatrocentos reais) devidos exclusivamente nos 10 (dez) meses de efetivo funcionamento das atividades acadêmicas presenciais, ficando estabelecida a ISENÇÃO TOTAL do recolhimento da taxa de concessão onerosa nos 2 (dois) meses de recesso acadêmico oficial, perfazendo o recolhimento fixo anual de R$ 114.000,00 (cento e quatorze mil reais) via Guia de Recolhimento da União (GRU).

A definição do valor baseia-se no Laudo Técnico de Avaliação do Imóvel do RU (Campus Sede), elaborado pela equipe da Superintendência do Patrimônio da União em Pernambuco (SPU/PE). O laudo atende aos dispostos no Capítulo II da Instrução Normativa SPU/ME nº 67, de 20 de setembro de 2022, e encontra-se autuado no Processo SEI-MGI nº 19739.036364/2026-79, anexado ao Processo nº 23875.001786/2026-36 e ao presente ETP.

Diante do exposto, justifica-se a escolha da solução de concessão de uso para a produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário da UFAPE, Campus Sede, considerando as vantagens apresentadas. Ressalta-se que o Campus Sede da UFAPE possui uma estrutura física adequada para o funcionamento de uma operação do tipo Restaurante Universitário, com condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas – que contribuem para a segurança alimentar e nutricional, em conformidade com a legislação vigente.

6. Descrição da solução como um todo

A solução pretendida consiste na contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de Alimentação e Nutrição, englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições (almoço e jantar). O objetivo é assegurar uma alimentação balanceada e de qualidade para toda a comunidade acadêmica, observando as condições higiênico-sanitárias adequadas, a ser realizada no Restaurante Universitário (RU) do Campus Sede da UFAPE.

O objeto inclui:

- **Fornecimento de Insumos:** Gêneros alimentícios, preparações de refeições e materiais de consumo em geral, tais como matéria-prima alimentar, produtos de higiene e de limpeza;
- **Higienização e Manutenção:** Limpeza e conservação das dependências do Restaurante Universitário;
- **Cuidados com Mobiliário e Equipamentos:** Higienização e manutenção de móveis, utensílios e equipamentos disponibilizados;
- **Recursos Humanos:** Disponibilização de pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas com qualidade e segurança.

Serão observados o número de usuários, os tipos de refeição e os horários de funcionamento, garantindo que a alimentação fornecida esteja adequada e em conformidade com as normas e legislações técnicas vigentes.

Os serviços deverão ser prestados com o objetivo final de fornecer refeições dos tipos padrão e vegetariana (estrito e ovolactovegetariano), tanto no almoço quanto no jantar, de segunda a sexta-feira, conforme o quantitativo total de refeições por ano apresentado no quadro a seguir:

Para os estudantes de graduação:

REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
ALMOÇO	636	11448	114480
JANTAR	364	6552	65520
TOTAIS	**1000**	**18000**	**180000**

Para os estudantes de pós-graduação:

REFEIÇÃO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
ALMOÇO	70	1260	12600
JANTAR	30	540	5400
TOTAIS	**100**	**1800**	**18000**

Disposições Complementares:

As especificações completas estarão presentes no Termo de Referência, anexo ao Edital. Para a execução deste contrato, será cobrada uma taxa de ocupação mediante a formalização de um Termo de Contrato de Concessão de Uso Onerosa, uma vez que a UFAPE concederá a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a um particular, que deverá explorá-lo conforme sua destinação específica. Nesse contexto, a contratada será a única responsável pela manutenção predial das instalações e dos equipamentos concedidos, responsabilizando-se pelos reparos de pequeno, médio e grande porte sempre que determinados pela UFAPE e sempre que se fizerem necessários.

Quanto à natureza da contratação, os serviços de alimentação e nutrição são considerados imprescindíveis para o desempenho das atividades institucionais da UFAPE e para a consecução de seus objetivos nos cinco pilares de atuação (ensino, pesquisa, extensão, inovação e gestão). A interrupção da prestação dos serviços, uma vez iniciada, comprometeria a continuidade das atividades do Campus.

O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 anos, conforme os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. Conforme o art. 6º, inciso XVIII, da referida lei, os serviços objeto desta contratação são considerados comuns, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado. Assim, trata-se de um serviço comum, de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

Ao final da vigência contratual, o contratado deverá realizar a transferência de conhecimento referente aos procedimentos gerais, bem como das informações técnicas e operacionais para a nova empresa licitada, caso necessário. Informações complementares poderão ser disponibilizadas pelo gestor e pelos fiscais do contrato.

Da Prestação de Serviço:

A prestação dos serviços de Alimentação e Nutrição ocorrerá mediante a concessão das dependências da CONTRATANTE, localizadas no Campus Sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, situado na Av. Bom Pastor, s/n, Boa Vista, 55292-270, Garanhuns, Pernambuco. Em um prédio com 796,67 m² de área de construção, e área equivalente de construção de 639,58 m², o contratado se responsabilizará por todas as etapas, desde o planejamento até a distribuição das refeições aos usuários. Importa esclarecer que o imóvel foi construído especificamente para o funcionamento de um Restaurante Universitário, apresentando todas as condições adequadas para um serviço de alimentação dessa natureza.

O contratado deverá providenciar, sem ônus para a CONTRATANTE, a obtenção e a manutenção das licenças, alvarás e autorizações junto aos órgãos competentes, necessárias ao funcionamento do Restaurante Universitário (RU). Em consonância com o Código de Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns, o contratado deverá obter a licença de funcionamento, bem como o respectivo Certificado de Regularidade, emitido pela autoridade sanitária competente.

Os serviços oferecidos deverão atender integralmente à legislação do Ministério da Saúde, incluindo:

- **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993:** Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- **Resolução RDC nº 275/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos.
- **RDC nº 216/04 (alterada pela RDC nº 52/2014):** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Resolução RDC nº 724/2022 da ANVISA:** dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação, em conjunto com a **Instrução Normativa nº 161/2022**.
- **Instrução Normativa nº 04, de 15 de dezembro de 2014,** e **Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017:** Regulamentos técnicos sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
- **Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 14701:** Procedimentos e critérios de temperatura para o transporte de produtos alimentícios refrigerados.

Modelo de Execução:

A execução do objeto terá início em 20 (vinte) dias a contar da assinatura do contrato. Durante esse período, o contratado e a CONTRATANTE deverão adotar as providências necessárias para assegurar o regular início da execução dos serviços, conforme resumido no quadro a seguir:

PROVIDÊNCIA A SER ADOTADA	PRAZO PARA CONCLUSÃO
Indicação do Preposto	05 dias corridos a contar da assinatura do contrato
Fornecimento dos utensílios, conforme especificação do Encarte B	15 dias corridos a contar da assinatura do contrato
Fornecimento dos equipamentos e mobiliários, conforme especificação do Encarte B	15 dias corridos a contar da assinatura do contrato
Consulta a Superintendência Tecnologia da Informação - STI /UFAPE para verificação do sistema (software) de controle de acesso	05 dias corridos a contar da assinatura do contrato
Verificação de conformidade do sistema (software) de controle de acesso pela Superintendência de tecnologia da Informação STI /UFAPE	15 dias corridos a contar da data da formalização da consulta à STI/UFAPE

Por necessidade da CONTRATANTE, o Restaurante Universitário poderá operar em dias e horários diferentes dos especificados, tais como fins de semana, recessos acadêmicos e feriados, mediante prévia autorização do DGFIR/PRAE e comunicação antecipada ao CONTRATADO.

No caso de recessos acadêmicos, estes ocorrem aproximadamente duas vezes ao ano, totalizando cerca de dois meses, conforme definido no Calendário Acadêmico dos cursos presenciais, divulgado no site oficial da UFAPE. Esse calendário, que também contempla feriados locais, será encaminhado ao CONTRATADO após a assinatura do contrato e sempre que houver atualizações, a fim de viabilizar a adequada programação das atividades do RU.

Em outras situações, como suspensão administrativa decorrente de chuvas torrenciais, ponto facultativo ou outras eventualidades, as alterações nos dias e horários de funcionamento serão comunicadas ao CONTRATADO, devidamente fundamentadas e com a antecedência necessária.

Composição Básica dos Cardápios do Restaurante Universitário:

Serão preparadas e distribuídas refeições de almoço e jantar, de segunda-feira a sexta-feira, com horário de funcionamento das 10h30 às 14h00 (almoço) e das 16h30 às 19h00 (jantar). Tanto o almoço quanto o jantar deverão oferecer opções dos tipos padrão e vegetariana (estrito e ovolactovegetariano). O serviço será do tipo self-service, podendo incluir o porcionamento da proteína ou do prato principal, da torrada e da sobremesa.

O usuário poderá se servir uma única vez, seguindo o fluxo definido e controlado pelo CONTRATADO, previamente aprovado pela CONTRATANTE.

Serão oferecidas diariamente 02 (duas) opções do prato principal, no entanto, será permitido a cada comensal o consumo de apenas 01 (uma) porção estabelecida no cardápio ou 1/2 (meia) porção de cada opção do prato principal.

Assistência aos Comensais e Elaboração dos Cardápios

Para auxiliar os comensais que necessitem de apoio no porcionamento de suas refeições, o CONTRATADO disponibilizará profissionais, na categoria de copeiro ou auxiliar de cozinha, para esse fim.

Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pelo CONTRATADO, observando a sazonalidade dos alimentos e promovendo a alimentação saudável, conforme preconizado pela Organização Mundial da Saúde, bem como atendendo à composição alimentar especificada pelo CONTRATANTE, respeitando a cultura alimentar local, a segurança higiênico-sanitária e os aspectos socioambientais. O cardápio mensal a ser adotado deverá ser apresentado, de forma completa, à fiscalização do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao primeiro dia de execução. O CONTRATANTE realizará a análise e, em situações pontuais e especiais, poderá autorizar alterações, desde que estas sejam formalmente justificadas por escrito e apresentadas com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

Tipos de Cardápio:

- **Padrão:** Preparado com alimentos comuns do dia a dia, considerando os hábitos alimentares locais e regionais.
- **Vegetariano:** Elaborado sem carnes, oferecendo duas opções para o prato principal:

    a) *Vegetariana estrita:* sem qualquer produto de origem animal.
    b) *Ovolactovegetariana:* que pode incluir ovo e/ou leite.

Venda de Refeições e Controle de Acesso ao Local

O acesso ao Restaurante Universitário será controlado pelo CONTRATADO, por meio de catracas eletrônicas, disponibilizadas pela UFAPE, conforme a seguinte distribuição:

- **Entrada:** 03 (três) catracas do tipo pedestal, com leitura biométrica, e 01 (uma) catraca semieletrônica, com um acesso destinado a pessoas com necessidades especiais (PNEs);
- **Saída:** 01 (uma) catraca de saída, do tipo pedestal, com sistema de trava, e 01 (uma) catraca de acesso reservada para pessoas com necessidades especiais (PNEs).

O acesso ao refeitório será realizado por meio de identificação biométrica, através de leitor de impressão digital. Os demais usuários deverão adquirir créditos nos caixas disponíveis no RU para garantir o acesso, conforme as regras definidas pelo CONTRATANTE. A venda de tickets e o abastecimento de créditos ocorrerão durante o horário de funcionamento do restaurante e em períodos de venda antecipada, definidos da seguinte forma:

- **Almoço:** 10h30 às 14h00
- **Jantar:** 16h30 às 19h00

Venda Antecipada: Diariamente, das 08h00 às 10h15 e das 14h30 às 16h15. Caso o CONTRATANTE julgue necessário, outros horários poderão ser adicionados.

Os usuários poderão efetuar o pagamento em espécie (moeda corrente local) ou, no momento da venda antecipada, através de alternativas como PIX, cartão de crédito e/ou débito. O CONTRATADO deverá emitir cupom fiscal para todas as vendas realizadas.

Plano de Contingência e Sistema de Controle de Acesso

O CONTRATADO deverá manter um plano de contingência para os casos de:

- Indisponibilidade do sistema eletrônico de venda e/ou acesso, que deverá ser operacionalizado manualmente, sob fiscalização do CONTRATANTE.
- Falhas no sistema de controle de acesso, cujas catracas deverão ser acompanhadas de um *software* compatível e auditável. Este sistema só poderá ser adquirido após consulta e autorização da Superintendência de Tecnologia da Informação (STI/UFAPE). O CONTRATADO deverá viabilizar o acesso on-line ao sistema para a CGAR/DGFIR/PRAE, para o monitoramento diário e em tempo real da demanda, instalando-o em seus computadores, além de apresentar relatórios semanais contendo a relação dos usuários atendidos, categorizados por tipo de subsídio, para conferência e atesto da fatura.
- O acesso ao Restaurante Universitário será controlado por meio de catracas eletrônicas (3 catracas pedestal com leitura biométrica e cartão de proximidade, 1 catraca PNE inox semi-eletrônica, 1 catraca de saída com trava e 1 catraca PNE de saída), operadas em conjunto com o Software Completo Lite Ilimitado, conforme especificações e características técnicas detalhadas no Encarte L (Catracas Eletrônicas) .

Abastecimento Emergencial de Água no RU

O RU será abastecido com água potável pela rede pública (COMPESA). Em caso de falha ou interrupção do fornecimento por motivos de força maior, o CONTRATADO assumirá a responsabilidade pelo abastecimento, sem repassar custos ao CONTRATANTE, mediante apresentação de atestado microbiológico de potabilidade da água.

A empresa responsável deverá possuir licenciamento sanitário conforme a legislação vigente, encaminhar laudo de potabilidade no momento da entrega e os caminhões-pipa deverão exibir, de forma legível, no lado externo da caçamba, a inscrição “ÁGUA POTÁVEL”, juntamente com o nome, endereço e telefone da empresa. A potabilidade da água deverá ser atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, com coleta em, no mínimo, três pontos do RU: área de produção, área de distribuição e próximo à caixa d’água.

Serviços de Produção e Distribuição das Refeições

- Atividades relativas à produção das refeições compreendem:
- Aquisição, recebimento e armazenamento de matérias-primas e insumos;
- Pré-preparo e preparo;
- Distribuição e controle das refeições;
- Higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios;
- Manejo de resíduos;
- Segurança patrimonial;
- Contratação, treinamento e administração do pessoal.

Durante as vistorias dos locais de armazenamento (como câmaras frias, freezers, geladeiras e estoques), o CONTRATANTE poderá exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados ou que apresentem data de validade vencida, ou ainda que possuam características sensoriais em desacordo com a legislação sanitária vigente.

O serviço de produção e distribuição ocorrerá nas dependências do RU, de segunda a sexta-feira, com almoço servido das 10h30 às 14h00 e jantar das 16h30 às 19h00. Será permitido um intervalo de tolerância de 5 (cinco) minutos para acesso ao RU. Tais horários poderão ser alterados em decorrência de aumento na demanda, especialmente em eventos esporádicos, conforme orientações do DGFIR /PRAE.

Para atender à produção, o CONTRATADO deverá manter o RU em funcionamento por, no mínimo, 14 (quatorze) horas diárias, organizando, para isso, 2 (dois) turnos administrativos. O número de funcionários deverá ser adequado, tanto em quantidade quanto em qualidade e pontualidade, conforme descrito em documento específico (Encarte D).

A fiscalização da produção e distribuição das refeições será realizada pelo CONTRATANTE, com apoio de estudantes do curso de Engenharia de Alimentos ou afins da UFAPE, em cada turno diário do RU. Esse acompanhamento visa:

- Garantir a qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Utilizar o RU como espaço para aprendizado prático;
- Oferecer suporte técnico ao CONTRATADO por meio de sugestões de inovações no cardápio, na apresentação dos pratos e na logística operacional.

As refeições serão servidas em louças padronizadas, com diâmetro mínimo de 25 cm para pratos ou em tigelas de porcelana/cerâmica, dispostas em bandejas plásticas individuais. Cada refeição deverá incluir talheres de inox esterilizados, 2 (dois) guardanapos de papel, 1 (um) copo de alumínio de 300 ml e 1 (um) prato ou depósito para sobremesa em porcelana. O CONTRATADO deverá disponibilizar quantidade suficiente de louças e utensílios, mantendo reserva para eventual aumento na demanda, e providenciar a reposição ou manutenção dos mesmos quando danificados ou comprometidos, sendo os custos de aquisição, reposição e manutenção de responsabilidade exclusiva do CONTRATADO.

Higiene, Segurança e Capacitação

O CONTRATADO deverá providenciar e manter atualizado o Atestado de Regularidade dos Bombeiros (ou, enquanto não houver, uma inspeção técnica realizada por engenheiro especialista em segurança do trabalho), encaminhando cópia à CGAR/DGFIR/PRAE. Deverão ser observadas as normas da RDC ANVISA nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como demais legislações e normas dos órgãos de vigilância sanitária.

Medidas adicionais incluem:

- Cumprimento da legislação referente à segurança alimentar, higiene pessoal, limpeza de ambientes, equipamentos e utensílios, bem como controle de pragas;
- Supervisão da higiene pessoal dos funcionários e da conservação dos uniformes;
- Treinamentos periódicos (mínimo anual ou quando solicitado) sobre manipulação de alimentos, prevenção de doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias, combate a incêndio, prevenção de acidentes, uso correto de EPIs e EPCs, conforme a legislação vigente;
- Elaboração e disponibilização de um Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) nas áreas da cozinha e do restaurante, a serem apresentados à fiscalização no prazo máximo de 03 (três) meses após o início dos serviços;
- Apresentação, até 6 (seis) meses após o início do contrato, do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), do PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e do PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais);
- Apresentação, no prazo máximo de 2 (dois) meses, de um Plano de Ação Emergencial para casos que comprometam total ou parcialmente a produção e/ou distribuição das refeições.

Controle de Pragas

O CONTRATADO deverá manter registros que comprovem a efetividade das ações de controle de vetores e pragas urbanas, por meio de relatórios de avaliação das medidas adotadas e comprovação da regularização dos produtos químicos utilizados, conforme exigido pelos órgãos competentes.

Os serviços de controle integrado deverão abranger todas as dependências do RU e áreas adjacentes, adotando medidas preventivas e corretivas. Os custos diretos e indiretos relacionados a tais serviços (deslocamentos, veículos, combustível, equipamentos, mão de obra, materiais, EPIs, entre outros) serão de responsabilidade exclusiva do CONTRATADO.

A frequência e a necessidade de procedimentos, como descupinização, deverão ser definidas conjuntamente pelo CONTRATADO e CONTRATANTE. Em casos emergenciais, definidos como infestação, avistamento de pragas ou suspeita de intoxicação química /biológica, a empresa responsável deverá atender ao chamado no prazo máximo de 12 (doze) horas. O controle químico deverá obedecer às normas da Resolução RDC/ANVISA nº 52/2009.

A empresa responsável pelo controle de pragas deverá elaborar e atualizar um mapa de iscas e fornecer, integralmente, os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários aos seus funcionários, responsabilizando-se por quaisquer incidentes decorrentes de práticas negligentes.

O CONTRATADO deverá ainda comunicar ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a realização de procedimentos de desinfestação, afixando cartazes informativos nas portas de acesso do RU com os horários de início e término dos procedimentos, conforme a RDC nº 52/2009 da ANVISA.

Recepção e Armazenamento de Gêneros

Na recepção, deverão ser aplicados instrumentos específicos de controle de qualidade, definidos pelo CONTRATANTE ou aprovados pela Equipe de Fiscalização. Os gêneros alimentícios e demais insumos deverão ser conferidos no ato do recebimento, com a assinatura do servidor responsável. O CONTRATADO deverá comunicar à fiscalização o recebimento dos produtos e, se necessário, apresentar o Alvará Sanitário do veículo transportador.

Os produtos deverão ser recebidos por funcionários uniformizados (touca cobrindo completamente o cabelo, jaleco de cor clara, sapatos fechados e em condições adequadas de higiene). Caso algum produto não atenda aos padrões estabelecidos, o CONTRATANTE poderá solicitar sua substituição.

A comprovação da qualidade dos produtos poderá incluir visitas técnicas aos fornecedores, realizadas por representantes do CONTRATANTE. O CONTRATADO deverá adquirir os produtos de fornecedores licenciados ou cadastrados junto à Vigilância Sanitária ou ao MAPA, apresentando a documentação pertinente à CGAR/DGFIR/PRAE.

Adicionalmente, o CONTRATADO deverá adquirir, no primeiro ano de contrato, pelo menos 15% dos gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar de base ecológica e de suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários. A partir do segundo ano, esse percentual deverá ser de 30%, em conformidade com os Decretos nº 7.775/2012 e nº 11.476/2023. A comprovação se dará mediante cópias das notas fiscais, entregues mensalmente à Equipe de Fiscalização. Esse percentual poderá ser dispensado mediante comprovação e justificativa de inviabilidade, seja pela impossibilidade de emissão do documento fiscal, pela irregularidade no fornecimento ou por inadequações higiênico-sanitárias do produto.

Todos os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem individual, exceto os hortifrutícolas e pães. Estes últimos deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou material próprio para alimentos, devidamente higienizadas e em conformidade com as orientações dos órgãos fiscalizadores.

Os produtos oriundos da pesca artesanal deverão possuir certificação conforme as normas sanitárias específicas.

Quanto ao pré-preparo e preparo dos alimentos

Preparação das Refeições e Orientação Técnica

As refeições deverão ser preparadas na cozinha industrial do RU, sob a orientação e supervisão de um nutricionista, de responsabilidade do CONTRATADO, conforme as diretrizes da RDC nº 216/2004 e do Manual ABERC/CVS-6/2013.

- O CONTRATADO deverá manter, em tempo integral, um nutricionista responsável e um cozinheiro devidamente capacitado, com competência formalmente comprovada, para coordenar o preparo dos alimentos.
- A manipulação dos alimentos prontos deverá ser realizada apenas com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso das luvas não substitui os processos de higienização e assepsia das mãos.
- Na preparação de bebidas, o CONTRATADO utilizará água mineral para sucos, cafés ou qualquer outra bebida que contenha água potável, seguindo o controle de potabilidade conforme a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021.
- Deverá ser reservada 20% das preparações líquidas, sem adição de açúcar e devidamente identificadas, para uso com adoçante, podendo esse percentual ser ajustado conforme a demanda.
- Os insumos utilizados no preparo das refeições deverão obedecer às especificações de qualidade descritas no Encarte F – Qualidade dos Insumos Alimentícios. Em caso de discordância com tais especificações, a devolução dos produtos deverá ocorrer na etapa de recepção ou, se a inadequação for identificada nas etapas de pré-preparo e preparo.
- Mesmo em casos de devolução de produtos, o CONTRATADO deverá garantir a integralidade dos itens do cardápio do almoço e jantar, podendo substituir por outra preparação similar ou superior em termos de qualidade nutricional, desde que com aprovação prévia e formal da Equipe de Fiscalização de Contrato.
- É vedado o uso de amaciantes industrializados para carnes e de quaisquer substâncias químicas com a finalidade de alterar as características dos gêneros alimentícios.
- Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico; deverá ser evitada, também, a utilização de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, recomendando-se, preferencialmente, o uso de amido de milho, fécula de batata ou farinha de arroz.
- No caso das almôndegas, o peso da porção será equivalente à preparação sem molho.
- Na composição dos sucos, não poderá haver glúten.
- As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.
- O CONTRATADO deverá manter em estoque alimentos prontos ou de preparo rápido para atender a eventuais necessidades de substituição do cardápio decorrentes de inadequação no dimensionamento do número de refeições ou outras situações excepcionais (conforme Tabela 6 do Encarte E – Especificações do Cardápio).
- Em situações excepcionais, o CONTRATADO deverá promover, imediatamente, a alteração do cardápio exposto aos usuários.

Distribuição dos Alimentos e Avaliação da Qualidade

O CONTRATADO deverá fornecer, previamente à CGAR/DGFIR/PRAE, amostras de todas as preparações antes de serem servidas, as quais serão submetidas à apreciação e aprovação para comprovação da qualidade dos insumos. Caso sejam identificadas preparações inadequadas ou impróprias ao consumo, estas deverão ser imediatamente retiradas, substituídas ou adequadas conforme orientação da Equipe de Fiscalização de Contrato.

As amostras deverão ser disponibilizadas no turno do almoço até às 10h00 e no turno do jantar até às 16h00, sendo avaliadas quanto à temperatura, ficha técnica e características sensoriais.

A qualidade das preparações aprovadas deverá ser mantida durante todo o período de distribuição das refeições, do primeiro ao último usuário. Caso os alimentos não estejam em condições adequadas para consumo, a Equipe de Fiscalização de Contrato poderá exigir sua retirada.

O fornecimento de refeições, incluindo pratos principais e sobremesas, deverá ser executado diretamente pelos funcionários do CONTRATADO, garantindo-se a quantidade mínima estabelecida para cada tipo de refeição.

O CONTRATADO deverá coletar diariamente amostras de todas as preparações produzidas e distribuídas, durante a segunda hora do período de distribuição, armazenando-as em sacos estéreis, devidamente identificados, para fins de análise em caso de surtos alimentares.

As amostras de alimentos distribuídos deverão ser mantidas refrigeradas (alimentos líquidos até 4°C) ou, no caso de alimentos quentes, sob congelamento, por até 72 horas. O descarte ocorrerá somente após esse período, desde que não haja reclamações dos usuários.

Sempre que necessário, a Equipe de Fiscalização do Contrato poderá solicitar a coleta de amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, sem ônus para o CONTRATANTE. Nesses casos, o CONTRATADO deverá apresentar os resultados (laudos) emitidos por laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA.

Os exames microbiológicos dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos dos manipuladores deverão ser realizados semestralmente ou sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, obedecendo os parâmetros exigidos pela ANVISA (conforme RDC nº 12/2001 ou norma correlata vigente). Os custos desses exames serão de responsabilidade do CONTRATADO. Os laudos deverão ser arquivados no local de prestação dos serviços e apresentados ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, o CONTRATADO terá um prazo de até 15 (quinze) dias para implementar as medidas corretivas necessárias e refazer os testes.

Em caso de surto alimentar (intoxicação, infecção ou toxinfecção envolvendo, no mínimo, duas pessoas), o CONTRATADO deverá prestar apoio às vítimas e realizar uma análise das causas, mediante apresentação de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitidos por laboratório reconhecido, demonstrando a não conformidade dos resultados com os parâmetros máximos permitidos pela ANVISA (conforme RDC nº 12/2001 ou norma vigente).

Identificação e Controle das Preparações

As preparações servidas aos usuários deverão ser identificadas no balcão de distribuição, com o nome do prato ou bebida, e informar se contém glúten e/ou lactose, por meio de placas de acrílico ou material similar, passível de higienização.

Preparações contendo leite de vaca, glúten, soja, cogumelos, mel, oleaginosas, ovos, pimenta, suíno e frutos do mar deverão ser devidamente identificadas tanto na distribuição quanto nos cardápios.

Cada linha de distribuição de alimentos deverá dispor de um ponto de distribuição para pratos, bandejas e talheres.

Os refeitórios deverão estar preparados para o acesso e a distribuição dos alimentos com, no mínimo, 5 (cinco) minutos de antecedência do horário de abertura.

Durante o período de distribuição, os balcões deverão ser mantidos limpos e organizados, com a reposição das preparações realizada de forma a não comprometer o fluxo de atendimento.

Caso um cliente identifique uma falha no produto (por exemplo, carne excessivamente rígida ou salgada, suco com sabor alterado), o CONTRATADO deverá substituir o item imediatamente. Se o cliente não aceitar a troca, o valor pago deverá ser devolvido.

O CONTRATADO deverá permitir a vistoria dos alimentos servidos no balcão de distribuição e está ciente de que, se os alimentos não estiverem em condições de consumo, estes serão retirados, em conformidade com as recomendações de temperatura e as normas sanitárias vigentes.

O serviço de avaliação diária do atendimento será realizado por meio de um painel eletrônico exposto no restaurante, disponibilizado pelo CONTRATADO, durante os serviços de almoço e jantar.

Uma equipe designada pela CGAR/DGFIR/PRAE terá livre acesso à cozinha e demais dependências do RU durante o horário de funcionamento, e o CONTRATADO deverá assegurar o acesso a estagiários ou visitantes, desde que formalmente encaminhados pela CGAR/DGFIR/PRAE.

Manejo de Resíduos e Higiene

O CONTRATADO deverá realizar a segregação dos resíduos (papel, vidro e plástico reciclável) em coletores apropriados, devidamente identificados.

O lixo do RU deverá ser retirado, no mínimo, duas vezes ao dia, corretamente acondicionado em sacos plásticos apropriados para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e odores desagradáveis.

Deverão ser adquiridos carrinhos, depósitos para lixo com tampa sem acionamento manual e demais materiais necessários para o recolhimento adequado dos resíduos, garantindo que o lixo pastoso seja acondicionado em, no mínimo, dois sacos para evitar rompimentos durante a remoção.

A área destinada ao lixo deverá estar protegida por tela milimétrica nas grades, e as janelas do restaurante deverão dispor de tela milimétrica removível e lavável para evitar a entrada de insetos.

A limpeza das caixas de gordura deverá ocorrer, no mínimo, duas vezes por mês ou sempre que necessário, com controle por meio de planilhas de registro que serão disponibilizadas à Equipe de Fiscalização de Contrato.

A limpeza das coifas de exaustão deverá ser realizada, pelo menos, a cada três meses, ou conforme a necessidade, por empresa ou profissionais capacitados, obedecendo às normas vigentes (NR10, NR12, NR13, NR35, entre outras). Tais limpezas deverão ser registradas e as planilhas de controle repassadas à Equipe de Fiscalização de Contrato sempre que solicitado.

O CONTRATADO deverá providenciar a troca semestral dos filtros de água e a limpeza mensal dos filtros dos exaustores, sempre que necessário ou mediante solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato.

Os termômetros utilizados não devem oferecer risco de contaminação, sendo que suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

Conservação e Manutenção do Patrimônio do RU

As despesas relativas ao aluguel, água fornecida pela rede pública, água mineral, energia elétrica, gás e controle do estoque necessário serão de responsabilidade do CONTRATADO.

O contratado será responsável pela aquisição, manutenção e substituição dos utensílios, equipamentos e instalações do Restaurante Universitário (RU).

Os equipamentos deverão passar por manutenção preventiva, conforme as recomendações do fabricante, sendo os defeituosos prontamente consertados e/ou substituídos pelo contratado. Ademais, é responsabilidade do contratado instalar armários com cadeado nos vestiários do RU para uso exclusivo de seus funcionários. O contratante não se responsabilizará por pertences dos funcionários do contratado.

A manutenção da estrutura física, elétrica, hidráulica, esgoto sanitário (inclusive caixas de gordura) e predial, assim como dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pelo contratante, deverá ser realizada periodicamente pelo contratado, conforme necessidade ou mediante solicitação do fiscal do contrato.

O contratado deve providenciar manutenção técnica, preditiva, preventiva e corretiva dos bens cedidos, incluindo calibração, e substituir equipamentos ou utensílios por outros com as mesmas especificações e qualidade, conforme o Termo de Referência e encartes próprios, mediante aprovação da CGAR/DGFIR/PRAE.

No caso de substituição de equipamentos ou materiais listados no encarte correspondente, o contratado deverá emitir Termo de Doação ao contratante, acompanhado da nota fiscal do material substituído. Na impossibilidade de reposição com um produto de mesma especificação, poderá ser utilizado um similar ou superior, com aprovação prévia do fiscal do contrato e da CGAR/DGFIR/PRAE.

A manutenção preventiva deverá ser realizada anualmente ou sempre que solicitada pelo fiscal do contrato. Para sistemas de climatização, deve-se seguir o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC), conforme a Portaria ANVISA nº 3.523/1998 e Lei nº 13.589/2018 ou legislação vigente.

O contratante poderá reter valores da nota fiscal caso o contratado não cumpra as obrigações estabelecidas. A manutenção hidrossanitária das bombas deverá ser realizada semestralmente ou conforme necessidade, mediante solicitação do fiscal do contrato. Todas as manutenções deverão ser devidamente registradas e documentadas.

Os serviços de manutenção preventiva e corretiva devem ser realizados por empresas autorizadas e/ou por profissionais capacitados, em conformidade com a legislação vigente, mediante aprovação prévia do contratante. Devem ser seguidas as Normas Regulamentadoras (NRs) pertinentes, como NR 10, NR 12, NR 13 e NR 35, além de outras normas aplicáveis. Os trabalhadores envolvidos devem possuir a certificação exigida para a execução dos serviços, além de utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs).

Os equipamentos e medidas de prevenção contra incêndios, como extintores, sinalização de emergência, alarmes, hidrantes, iluminação de emergência e saídas de evacuação, devem estar permanentemente em condições adequadas de funcionamento, sendo sua manutenção de responsabilidade do contratado.

Os termômetros e balanças devem ser calibrados periodicamente por equipamentos próprios ou empresas especializadas, com registros atualizados, conforme o Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria nº 236 do INMETRO/1994.

A manutenção predial inclui pintura, substituição de azulejos, pisos, vidros, tomadas, lâmpadas, interruptores, registros, conserto de infiltrações, rede hidráulica e elétrica, impermeabilizações e outros reparos necessários.

A troca dos elementos filtrantes dos filtros de água deverá ser feita conforme necessidade ou dentro do prazo de validade do filtro. A execução dos serviços mencionados deverá ser certificada e submetida à fiscalização.

A documentação referente às manutenções deve ser mantida atualizada e acessível à equipe de fiscalização do contrato. Além disso, a retirada e/ou deslocamento de equipamentos, móveis e utensílios tombados pelo contratante só poderá ocorrer com autorização prévia documentada e acompanhada da nota fiscal de transporte.

O contratado é responsável pela guarda e conservação de todos os bens patrimoniais utilizados para execução dos serviços, sejam de sua propriedade ou do contratante. Em casos de avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação ou deterioração dos bens do contratante, o contratado deverá arcar com a reposição ou reparo dos danos.

Ao final do contrato, o contratado deverá realizar a transferência de conhecimento para a nova empresa, garantindo a continuidade dos serviços sem interrupção. Com antecedência de 15 dias, deverá permitir o acesso da nova empresa às instalações para facilitar a transição. No encerramento do contrato, o contratado deverá desocupar a área, devolvê-la limpa e pintada, e entregar os móveis, equipamentos e utensílios nas mesmas condições em que foram recebidos.

O cumprimento dessas disposições visa assegurar a qualidade, segurança e eficiência dos serviços prestados no Restaurante Universitário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Conforme supramencionado, encontra-se em fase final de implantação, para posterior inauguração, o Restaurante Universitário (RU) no Campus Sede da UFAPE, localizado no bairro Boa Vista, em Garanhuns/PE. Como parte integrante da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) desenvolvida pela PRAE/UFAPE, a Instituição destinará parte dos recursos financeiros recebidos para subsidiar, parcial ou integralmente, às refeições a serem fornecidas pelo RU aos estudantes beneficiados. Além disso, a estrutura possibilitará que servidores, servidores-estudantes e visitantes tenham acesso a refeições de qualidade e nutricionalmente balanceadas no próprio local de estudo e trabalho.

Abaixo segue a estimativa por categoria do público usuário, tipos de subsídio e refeição:

ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO*	**TIPO DE SUBSÍDIO**	**REFEIÇÃO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE USUÁRIOS**
Discentes residentes nas Moradias Estudantis da UFAPE/SEDE	Integral	Almoço	56
		Jantar	56
Total de refeições subsidiadas integralmente (média/dia)			**112**
Discentes de graduação matriculados no Campus UFAPE/SEDE, previamente cadastrados pela CGAR /DGFIR/PRAE	Parcial	Almoço	580
		Jantar	308
Total de refeições subsidiadas parcialmente (média/dia)			**888**

**Graduação: 2.691 estudantes matriculados no semestre letivo de 2026.1.*

O (a) estudante de graduação contemplado(a) com o subsídio parcial pagará diretamente à Contratada o valor de R$ 5,00 (cinco reais) no almoço e R$ 4,00 (quatro reais) no jantar.

ESTUDANTES DE PÓS-GRADUAÇÃO*	**TIPO DE SUBSÍDIO**	**REFEIÇÃO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE USUÁRIOS**
Discentes de pós-graduação matriculados no Campus UFAPE/SEDE, previamente cadastrados pela CGAR /DGFIR/PRAE	Parcial	Almoço	70
		Jantar	30
Total de refeições subsidiadas parcialmente (média/dia)			**100**

** Pós-graduação: 220 estudantes matriculados em 2026.1.*

O (a) estudante de pós-graduação contemplado(a) com o subsídio parcial pagará diretamente à Contratada o valor de R$ 9,00 (nove reais) no almoço e R$ 8,00 (oito reais) no jantar.

Os (as) servidores, servidores-estudantes da UFAPE e visitantes poderão ser usuários do RU, estando condicionados ao pagamento integral do preço da refeição, tendo em vista que o atendimento aos usuários pagantes não poderá prejudicar ou restringir o quantitativo e a prioridade destinados aos estudantes beneficiários da Política de Assistência Estudantil.

A Contratada deverá fornecer, diariamente, até 25 (vinte e cinco) meia-refeições gratuitas (cortesias), destinadas a filhos(as) de estudantes de graduação, regularmente cadastrados pela CGAR/DGFIR/PRAE, com idade inferior a 6 (seis) anos, assim como deverá fornecer estrutura adequada para atendimento de crianças nesta faixa etária.

A distribuição de até 25 (vinte e cinco) refeições cortesias entre os turnos de funcionamento do Restaurante Universitário (RU) ficará a cargo da CGAR/DGFIR/PRAE, que definirá a quantidade a ser disponibilizada em cada turno, conforme a demanda e a organização do serviço.

O quadro a seguir apresenta os valores totais de refeições por dia, mês e ano:

CATEGORIA DA REFEIÇÃO	**MÉDIA**	**ALMOÇO**	**JANTAR**	**QUANTIDADE TOTAL***
Refeição com subsídio integral (graduação)	Diária	56	56	112
	Mensal*	1008	1008	2016
	Anual	10080	10080	20160
Refeição com subsídio parcial (graduação e pós-graduação)	Diária	650	338	988
	Mensal*	11700	6084	17784
	Anual	117000	60840	177840
Total Anual estimado de Refeições:				**198000**

**Considerando uma média de 18 (dezoito) dias úteis-letivos por mês (Total anual: total mensal multiplicado por 10 (dez) meses).*

Os serviços incluirão a produção e a distribuição de até 1.100 (hum mil e cem) refeições diárias, sendo até 706 (setecentos e seis) almoços e 394 (trezentos e noventa e quatro) jantares, a serem servidas pelo RU, nos dias letivos (entre as segundas e sextas-feiras), durante a vigência do instrumento contratual.

Os quantitativos acima poderão ser eventualmente ampliados ou reduzidos, assim como poderá ser admitida a inclusão de novos usuários, tais como estudantes de outras instituições de ensino superior, com refeições subsidiadas ou não, mantido o preço da refeição ajustado no contrato, mediante prévia e expressa autorização da CGAR/DGFIR/PRAE.

Além disso, o RU poderá ser fechado temporariamente, a depender de feriados prolongados, de recessos ou suspensão das atividades acadêmicas, o que deverá ser previamente informado à comunidade e ao Contratado pela CGAR/DGFIR/PRAE, sem ônus para o Contratante.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 2.123.542,80

Modalidade de Atendimento	Preço unitário da* refeição	Parcela paga pelo usuário	Parcela paga pela UFAPE
Graduação – almoço – subsídio parcial	R$ 15,24	R$ 5,00	R$ 10,24
Graduação – jantar – subsídio parcial	R$ 15,33	R$ 4,00	R$ 11,33
Pós-graduação – almoço – subsídio parcial	R$ 15,24	R$ 9,00	R$ 6,24
Pós-graduação – jantar – subsídio parcial	R$ 15,33	R$ 8,00	R$ 7,33
Almoço – subsídio integral	R$ 15,24	R$ 0,00	R$ 15,24
Jantar – subsídio integral	R$ 15,33	R$ 0,00	R$ 15,33

**Valores médios obtidos através de pesquisa de preços praticados nas IFES UFCAT, Univasf, UFPE e UFRN.*

Modalidade de Atendimento	Parcela paga pela UFAPE	Quantitativo diário*	Quantitativo anual**	Valor anual
Graduação – almoço – subsídio parcial	R$ 10,24	580	104400	R$ 1.069.056,00
Graduação – jantar – subsídio parcial	R$ 11,33	308	55440	R$ 628.135,20
Pós-graduação – almoço – subsídio parcial	R$ 6,24	70	12600	R$ 78.624,00
Pós-graduação – jantar – subsídio parcial	R$ 7,33	30	5400	R$ 39.582,00
Almoço – subsídio integral	R$ 15,24	56	10080	R$ 153.619,20
Jantar – subsídio integral	R$ 15,33	56	10080	R$ 154.526,40
TOTAIS		1100	198000	**R$ 2.123.542,80**

**Considerando uma média de 18 (dezoito) dias úteis por mês. **Total anual: total mensal multiplicado por 10 (dez) meses.*

O valor anual da contratação está estimado em **R$ 2.123.542,80 (Dois milhões, cento e vinte e três mil, quinhentos e quarenta e dois reais e oitenta centavos)**.

A Pesquisa de Preços foi realizada de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, mediante a utilização dos parâmetros previstos em seu art. 5º. Foram utilizadas pesquisas do painel de preços do governo federal e de outras contratações similares, utilizando os parâmetros: I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços e II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços.

Foi adotado o valor médio do preço unitário das refeições obtido por meio de pesquisa de mercado realizada nos sites institucionais de Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), a saber, UFPE, UNIVASF, UFCAT e UFRN. A partir da pesquisa, foram identificados os valores unitários praticados para as refeições referentes ao almoço e ao jantar. Posteriormente, os valores coletados foram totalizados e utilizada a média dos preços obtidos, resultando no valor anual estimado da contratação.

A pesquisa de mercado resultou nos seguintes valores:

Modalidade	UFCAT	UNIVASF	UFPE	UFRN	Média
Almoço (preço unitário da refeição)	R$ 19,87	R$ 16,50	R$ 16,59	R$ 8,00	**R$ 15,24**
Jantar (preço unitário da refeição)	R$ 19,87	R$ 16,50	R$ 16,94	R$ 8,00	**R$ 15,33**

Foram obtidos valores unitários de refeições (almoço e jantar) de Contratações com características e condições similares ao objeto a ser contratado e efetuado o cálculo da média dos preços unitários para chegar ao valor anual estimado. A pesquisa de preços realizada por meio dos sistemas oficiais de compras públicas, por sua vez, serviu para fins comparativos e como parâmetro para que não se subestime ou superestime o valor na contratação.

A seleção das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) utilizadas na pesquisa de preços considerou, prioritariamente, instituições localizadas na Região Nordeste, buscando-se, dessa forma, obter referências de preços mais aderentes às condições locais de execução do serviço.

Nesse contexto, destaca-se a utilização de dados da UFCAT, por apresentar características institucionais semelhantes, ou seja, é também uma supernova universidade, interiorizada, e de público da graduação considerado aproximado ao da UFAPE.

A metodologia adotada também levou em consideração a necessidade de identificar, de forma individualizada, os valores correspondentes ao almoço e ao jantar integral. Essa distinção é relevante para a adequada estimativa do valor da contratação, uma vez que a demanda e os custos associados a cada modalidade de refeição podem apresentar características distintas.

Embora a Pesquisa de Preços realizada por meio dos sistemas oficiais de compras públicas constitua importante fonte de referência, os dados disponíveis, em determinadas situações, apresentam-se de forma agregada, resultando em uma média global dos valores contratados, sem necessariamente permitir a diferenciação entre os preços praticados para almoço e jantar. Tal limitação reduz a capacidade de utilização desses dados para uma estimativa que considere as especificidades da presente contratação.

Além disso, os valores registrados em contratações disponíveis no sistema Compras.gov.br podem refletir condições específicas de cada instituição, tais como localização, número de usuários, estrutura física, logística de fornecimento, características do contrato e particularidades da demanda. Dessa forma, a utilização exclusiva desses valores poderia não representar adequadamente a realidade operacional e econômica da UFAPE.

Assim, a adoção de referências provenientes da pesquisa de preços unitários das refeições praticados nas IFES associada à análise individualizada dos valores de almoço e jantar, mostra-se mais adequada para a composição da estimativa de preços, proporcionando maior aderência à realidade da contratação e maior consistência na definição do valor anual estimado.

Os valores de referência obtidos foram de R$ 15,24 para o almoço integral, e R$ 15,33 para o jantar integral.

A utilização da média aritmética simples mostra-se adequada para o propósito de estabelecer um parâmetro de comparação, uma vez que considera os preços praticados por quatro diferentes IFES, reduzindo a influência de particularidades de uma única instituição e permitindo a obtenção de um valor médio representativo do conjunto pesquisado.

Além disso, a pesquisa evidencia uma variação natural entre as instituições, decorrente de diferenças relacionadas ao modelo de contratação, estrutura dos restaurantes, quantitativo de refeições produzidas, localização, composição dos custos, política de subsídio estudantil e características específicas do serviço de alimentação de cada universidade. Portanto, o valor médio não deve ser interpretado como reprodução do preço de uma instituição específica, mas como referência do preço de mercado para serviços de alimentação universitária no âmbito das IFES.

Ressalta-se, ainda, que a presente contratação possui caráter inaugural para o Restaurante Universitário da UFAPE, não havendo, portanto, histórico de funcionamento e de consumo que permita estabelecer, com razoável grau de precisão, a quantidade efetiva de refeições a serem servidas. Dessa forma, a estimativa da contratação foi estruturada com base nos preços unitários identificados na pesquisa de preços realizada, correspondentes a R$ R$ 15,24 para o almoço e R$ 15,33 para o jantar, não sendo possível utilizar dados históricos de demanda da própria Universidade como parâmetro para a definição dos quantitativos. A quantidade efetivamente fornecida ao longo da execução contratual estará condicionada à demanda real dos usuários e à dinâmica de funcionamento do Restaurante Universitário, observados os limites e condições estabelecidos no instrumento de contratação.

Fontes consultadas

Foram utilizadas informações disponibilizadas nos sítios eletrônicos oficiais das instituições pesquisadas, conforme segue:

1. **Universidade Federal de Catalão – UFCAT**

   Restaurante Universitário – informações sobre o RU e valores das refeições. Fonte: https://prpe.ufcat.edu.br/pt-br/menu/restaurante-universitario/sobre-o-ru Data de acesso: 19 /08/2026.

2. **Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF**

   Restaurante Universitário – informações sobre funcionamento, modalidades e valores das refeições. A página institucional apresenta as informações relativas ao serviço de alimentação e ao acesso subsidiado.

   Fonte: https://portais.univasf.edu.br/proae/servicos-proae/restaurante-universitario

   Data de acesso: 19/08/2026.

3. **Universidade Federal de Pernambuco – UFPE**

   Restaurante Universitário Recife – informações sobre funcionamento e valores das refeições. A página oficial informa, entre outros valores, almoço de R$ 16,59 e jantar de R$ 16,94 para servidores e visitantes, bem como os valores de subsídio parcial para estudantes.

   Fonte: https://www.ufpe.br restaurante

   Data de acesso: 19/08/2026.

4. **Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN**

   Restaurante Universitário – informações sobre funcionamento e valores. A página oficial informa que o custo integral do almoço ou jantar é de R$ 8,00 e que estudantes beneficiários de subsídio parcial pagam R$ 4,00.

   Fonte: https://ru.ufrn.br/sobre/

   Data de acesso: 19/08/2026.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justifica-se o não parcelamento da solução por se tratar de um único serviço contínuo de alimentação e nutrição, que resultará no fornecimento de refeições do tipo almoço e jantar no Restaurante Universitário do Campus Sede da UFAPE.

I. Sob uma análise técnica, o não parcelamento permite maior alinhamento e padronização na prestação do serviço.

II. Sob a análise da fiscalização, possibilita melhor comunicação e padronização no controle do serviço.

III. Sob uma análise econômica, o não parcelamento trará vantagens à Administração, na medida em que gera economia de escala, aumentando os quantitativos e reduzindo os preços a serem pagos, despertando maior interesse dos fornecedores em participar do certame.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Restaurante Universitário é parte integrante das ações de assistência aos estudantes da graduação atendidos pela Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PRAE).

No âmbito nacional, ressalta-se que a assistência estudantil está regulamentada pela Lei nº 14.914/2024, e, subsidiariamente, pelo Decreto nº 7.234/2010, cujo objetivo é ampliar e garantir as condições de permanência dos estudantes na educação superior e na educação profissional, científica e tecnológica pública federal e de conclusão dos respectivos cursos.

O Plano de Desenvolvimento Institucional da UFAPE - PDI 2023/2028, dentre suas diretrizes e objetivos estratégicos, discorre sobre a oferta de ensino superior público, gratuito, de qualidade e relevância social para o desenvolvimento local e regional e prevê a garantia de segurança alimentar e nutricional para a comunidade discente da UFAPE, prioritariamente de estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade social, a fim de prevenir retenção, evasão e prejuízos ao processo ensino e aprendizagem (Objetivo nº 58).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Por meio da presente contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- Atender à comunidade acadêmica, em especial a discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade que respeitem as especificações culturais;
- Suprir as necessidades alimentares da comunidade acadêmica durante sua permanência na instituição;
- Promover a igualdade de oportunidades no acesso à alimentação para estudantes com perfil na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);
- Oferecer alimentação dentro dos padrões nutricionais, com um cardápio variado e respeitoso às diversidades locais;
- Contribuir para a permanência de discentes, reduzindo a retenção e a evasão acadêmica;
- Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;
- Promover a coleta seletiva por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

Dessa forma, a UFAPE cumprirá seu dever institucional com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade, garantindo o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, e observando as políticas de responsabilidade ambiental adotadas pelas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES).

13. Providências a serem Adotadas

O CONTRATADO deverá instalar armários metálicos guarda-objetos com cadeado ou fechadura com chave nos vestiários do R.U. para uso de seus funcionários, sendo um escaninho para cada funcionário. Em caso de perda da chave, deverá providenciar a substituição.

Fornecimento de Energia e Água

O prédio do Restaurante Universitário já possui ligação de energia elétrica e água. A CONTRATANTE disponibilizará relógio próprio para aferição, tanto da energia quanto da água utilizada pela CONTRATADA, a qual assumirá os custos e realizará o pagamento à Universidade via Guia de Recolhimento da União, além de se responsabilizar pela manutenção adequada e pela adoção de planos de contingência para eventuais falhas.

Em períodos de falta de água, o CONTRATADO deverá providenciar o abastecimento de forma imediata e sem custos para a Instituição.

Equipamentos e Bens Permanentes

O CONTRATADO deverá fornecer, em caráter complementar, os itens necessários para o bom funcionamento do restaurante. O Termo de Referência contém um anexo com a relação dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, que serão disponibilizados ao CONTRATADO para utilização.

O Termo de Referência também apresenta a descrição de utensílios, móveis e equipamentos necessários, que deverão ser fornecidos pela contratada desde o primeiro dia do contrato para garantir a adequada prestação dos serviços.

Preliminarmente, estipula-se que será necessário o fornecimento, por parte do CONTRATADO, de mobiliário como computadores, birôs, mesas e cadeiras de uso administrativo, dispensadores de sabonete com fixação na parede, filtro para água, balcão de encosto refrigerado, máquina de lavar louças, além de utensílios como bandejas individuais, faqueiros, pratos, tigelas e copos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação objeto deste ETP poderá gerar impactos ambientais. Dessa forma, os serviços prestados pelo CONTRATADO deverão pautar-se no uso racional de recursos e equipamentos, visando evitar desperdícios e minimizar a geração excessiva de resíduos, atendendo às diretrizes de responsabilidade ambiental da CONTRATANTE.

O CONTRATADO deverá ainda:

- Colaborar com medidas de redução de consumo e uso racional da água, promovendo mudanças de comportamento entre seus funcionários;
- Treinar e orientar sistematicamente seus colaboradores para evitar desperdícios, incentivando atitudes preventivas;
- Identificar e corrigir vazamentos ou infiltrações;
- Adotar procedimentos adequados para o uso eficiente da água, garantindo a higienização correta do ambiente, equipamentos, utensílios e alimentos;
- Não descartar gordura proveniente da preparação dos alimentos diretamente nos ralos;
- Promover a limpeza periódica das caixas de gordura para evitar o acúmulo de sujidades e odores desagradáveis;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando sinais de mau funcionamento, como chamas amareladas, fuligem nos recipientes ou acúmulo excessivo de gelo;
- Implementar medidas de redução no consumo de energia, como desligamento de sistemas de iluminação quando não utilizados, instalação de sensores de presença e rebaixamento de luminárias;
- Desenvolver programas de racionalização do uso de energia e água entre seus funcionários;
- Apoiar projetos de sustentabilidade relacionados aos resíduos gerados na produção de alimentos;
- Atender à legislação vigente, sendo vedado o uso de copos descartáveis que não sejam biodegradáveis.

O CONTRATADO deverá observar as normas da ANVISA, incluindo a Resolução RDC nº 216/2004 (alterada pela RDC nº 52/2014), a RDC nº 182/2017, além de outras regulamentações estaduais, distritais e municipais aplicáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, compreendendo a operacionalização, o gerenciamento e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias ao preparo e ao fornecimento de refeições (almoço e jantar) destinadas à comunidade acadêmica, a serem produzidas e distribuídas nas dependências do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE – Sede), mediante concessão onerosa de uso de espaço público.

2. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se na necessidade institucional de assegurar condições adequadas de permanência dos estudantes no ensino superior, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), bem como com os objetivos institucionais da UFAPE relacionados à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional e ao bem-estar da comunidade acadêmica.

A disponibilização de refeições adequadas, nutricionalmente balanceadas e a preços acessíveis constitui medida relevante de assistência estudantil, especialmente para os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para a redução das desigualdades, a melhoria das condições de aprendizagem e o enfrentamento da evasão acadêmica.

A necessidade da contratação também decorre dos seguintes fatores:

2.1. Combate à evasão e promoção da permanência estudantil

A vulnerabilidade socioeconômica de parcela significativa do corpo discente demanda a implementação de políticas institucionais que favoreçam a permanência e o êxito acadêmico. Nesse contexto, o fornecimento de refeições de qualidade, a preços acessíveis e, quando cabível, subsidiadas pela instituição, representa importante instrumento de assistência estudantil, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional e para a redução dos fatores socioeconômicos que podem comprometer a continuidade dos estudos.

2.2. Insuficiência de estrutura própria de pessoal

A UFAPE não dispõe, em seu quadro de servidores, de quantitativo suficiente de profissionais com formação e qualificação específicas para executar diretamente todas as atividades inerentes à produção de refeições em larga escala, incluindo serviços de nutrição, preparação, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos. Tal circunstância torna necessária a contratação de empresa especializada, dotada de estrutura operacional, recursos humanos e capacidade técnica compatíveis com a demanda institucional.

2.3. Promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional

A prestação dos serviços por empresa especializada, sob acompanhamento e fiscalização da UFAPE, deverá assegurar o cumprimento das normas de boas práticas de manipulação, armazenamento, preparação e distribuição de alimentos, observadas as disposições da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente a RDC nº 216/2004 e a RDC nº 724/2022, bem como as demais normas sanitárias aplicáveis.

A adoção de controles técnicos e sanitários adequados constitui medida essencial à prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), à garantia da qualidade das refeições e à proteção da saúde da comunidade acadêmica.

3. DA VIABILIDADE TÉCNICA E DO MODELO DE GESTÃO

A adoção do modelo de concessão onerosa de uso de espaço público, associado à prestação dos serviços de alimentação e nutrição, apresenta-se como alternativa tecnicamente adequada à realidade institucional da UFAPE, considerando a disponibilidade de infraestrutura física destinada ao funcionamento do Restaurante Universitário e a necessidade de assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços.

A escolha desse modelo fundamenta-se nos seguintes aspectos:

3.1. Otimização da infraestrutura pública

A UFAPE dispõe, em sua sede, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Universitário. A concessão onerosa de uso permite o aproveitamento racional dessa infraestrutura pública, assegurando sua utilização para a finalidade institucional a que se destina e evitando a ociosidade do patrimônio público.

3.2. Responsabilidade técnica especializada

A empresa contratada deverá dispor de profissionais legalmente habilitados e assumir as responsabilidades técnicas inerentes à execução dos serviços, inclusive perante o Conselho Regional de Nutrição competente, quando aplicável, e os órgãos de vigilância sanitária.

Deverá, ainda, garantir o cumprimento das normas técnicas e sanitárias pertinentes, especialmente as disposições da ANVISA, incluindo a RDC nº 216/2004, além das demais exigências legais e regulamentares relacionadas à produção e ao fornecimento de refeições coletivas.

3.3. Gerenciamento e mitigação de riscos operacionais

As atividades relacionadas à produção e à distribuição de alimentos envolvem riscos operacionais e sanitários específicos, relacionados, entre outros aspectos, ao recebimento de insumos, armazenamento, conservação, manipulação, preparo, transporte interno, distribuição e descarte de resíduos.

A atribuição da execução operacional a empresa especializada, sem prejuízo da fiscalização e do acompanhamento contratual pela UFAPE, permite estabelecer responsabilidades, procedimentos de controle e mecanismos de mitigação dos riscos associados à atividade, contribuindo para a eficiência e a segurança da prestação dos serviços.

4. DA DIRETRIZ DE SANEAMENTO DE PROPOSTAS E PLANILHAS

Em observância aos princípios da razoabilidade, da proporcionalidade, da competitividade, do formalismo moderado e do aproveitamento dos atos administrativos, bem como ao disposto no art. 59, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, estabelece-se que eventuais erros formais, falhas sanáveis, divergências decorrentes de arredondamentos matemáticos ou erros materiais de soma identificados no Anexo III (Modelo de Proposta) e no Anexo III-A (Modelo de DRE – Demonstrativo Analítico de Custos, Despesas e Ganhos da Empresa) não deverão ensejar, automaticamente, a desclassificação da proposta.

Nessas situações, desde que não comprometam a substância da proposta, sua exequibilidade, a isonomia entre os licitantes ou a competitividade do certame, deverá ser oportunizada à licitante a possibilidade de saneamento, mediante diligência conduzida pelo Pregoeiro ou pela Comissão de Contratação, conforme suas atribuições.

As correções deverão restringir-se aos aspectos formais e materiais identificados, não sendo admitida a alteração do valor global do lance vencedor, a modificação substancial da proposta ou qualquer providência que implique vantagem indevida à licitante.

O procedimento deverá ser devidamente documentado, com a apresentação das memórias de cálculo retificadas e a correspondente análise pela Administração, de modo a assegurar a transparência, a rastreabilidade e a segurança jurídica do processo licitatório.

5. DA VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA

O modelo de concessão onerosa de uso de espaço público associado à prestação dos serviços de alimentação e nutrição apresenta potencial de vantajosidade econômica para a Administração, na medida em que possibilita a transferência da execução operacional à iniciativa privada, o aproveitamento da infraestrutura existente e o estabelecimento de contrapartidas financeiras e obrigações contratuais.

A viabilidade econômica e financeira da solução está fundamentada nos seguintes aspectos:

5.1. Economia de escala e eficiência operacional

Empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação coletiva possuem, em regra, estrutura operacional, experiência técnica e capacidade de negociação com fornecedores de gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução dos serviços.

Essas condições podem proporcionar ganhos de escala, otimização dos processos de aquisição e redução dos custos operacionais, favorecendo a eficiência na produção e no fornecimento das refeições, desde que observados os padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela UFAPE.

5.2. Adequação da concessão onerosa ao calendário acadêmico

O modelo proposto prevê a cobrança de outorga onerosa pelo uso do espaço público no valor fixo anual de R$ 114.000,00 (cento e quatorze mil reais), distribuído em 10 (dez) parcelas mensais de R$ 11.400,00 (onze mil e quatrocentos reais), restritas aos meses letivos.

Está prevista a isenção integral do recolhimento da outorga nos meses de recesso acadêmico, considerando a redução da demanda decorrente da suspensão das atividades acadêmicas regulares.

Essa sistemática busca compatibilizar a remuneração pelo uso do patrimônio público com a sazonalidade da demanda, proporcionando maior equilíbrio econômico-financeiro à operação e previsibilidade quanto às obrigações assumidas pela concessionária.

5.3. Previsibilidade financeira e planejamento dos subsídios

A definição de critérios contratuais para o preço das refeições possibilita maior previsibilidade na gestão dos recursos destinados à política de assistência estudantil.

Os subsídios destinados aos estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica deverão ser planejados em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

No que se refere aos estudantes de pós-graduação, eventual concessão de subsídios deverá observar a disponibilidade de recursos próprios da Universidade e os critérios institucionais específicos.

Dessa forma, a estruturação da contratação permite aprimorar o planejamento financeiro, estabelecer parâmetros objetivos de execução e promover maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

6. DO ALINHAMENTO ESTRATÉGICO E DA SUSTENTABILIDADE

A contratação também se alinha aos objetivos institucionais da UFAPE relacionados à responsabilidade socioambiental, à promoção da saúde coletiva e ao desenvolvimento sustentável, mediante a incorporação de práticas e obrigações específicas na execução contratual.

6.1. Sustentabilidade e destinação ambientalmente adequada de resíduos

O Termo de Referência deverá estabelecer obrigações relativas à gestão ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução dos serviços, contemplando, entre outras medidas, a elaboração e a implementação de procedimentos para o gerenciamento de resíduos sólidos, a coleta e a destinação adequada do óleo de cozinha usado e a adoção de práticas de redução do desperdício de alimentos.

Tais medidas deverão observar a legislação ambiental aplicável e contribuir para a utilização racional dos recursos naturais e a redução dos impactos ambientais decorrentes da operação do Restaurante Universitário.

6.2. Fomento à economia local

A operação do Restaurante Universitário na sede da UFAPE poderá contribuir para o fortalecimento da economia regional, especialmente por meio da demanda por gêneros alimentícios e demais insumos necessários à prestação dos serviços.

A aquisição de produtos e insumos de fornecedores locais e regionais, sempre que técnica e economicamente viável e observadas as disposições legais aplicáveis, poderá estimular a cadeia produtiva regional, beneficiando segmentos como hortifrutigranjeiros, panificação e distribuição de alimentos.

7. DA CONCLUSÃO DE VIABILIDADE

Diante dos aspectos técnicos, operacionais, econômicos, sociais e ambientais apresentados, considera-se justificada a necessidade e demonstrada, em caráter preliminar, a viabilidade da contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE – Sede), mediante concessão onerosa de uso de espaço público.

A solução proposta busca conciliar a eficiência administrativa, o aproveitamento adequado da infraestrutura pública, a especialização da execução operacional e a promoção da segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica.

Além disso, o modelo contribui para o cumprimento da missão institucional da Universidade, especialmente no que se refere à assistência estudantil, à promoção da saúde e à implementação de condições favoráveis à permanência e ao êxito acadêmico.

Assim, desde que devidamente demonstradas a vantajosidade da solução, a adequação do modelo jurídico adotado, a compatibilidade dos valores estabelecidos e a sustentabilidade econômico-financeira da contratação, conclui-se pela conveniência do prosseguimento do processo administrativo, observadas as disposições da legislação vigente e as recomendações dos órgãos de assessoramento jurídico e controle.

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.

SONARA DE FRANCA SOUSA

Coordenadora CGAR

Assinou eletronicamente em 16/11/2026 às 11:53:45.

OZIAS HENRIQUE DOS SANTOS

Diretor DGFIR

Assinou eletronicamente em 16/11/2026 às 11:51:41.

MARILIA FARIAS DA SILVA MENDES

Pregoeiro

Assinou eletronicamente em 16/11/2026 às 11:42:23.