

Tendo como base o disposto no artigo 18 - § 1º - o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

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

A Divisão de Alimentação da PRIP fiscaliza serviços de alimentação sob a forma de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), que são sistemas de alimentação coletiva, com atividades sem fins lucrativos, que fornecem refeições a preços subsidiados a alunos.

A necessidade é o fornecimento contínuo dos serviços de alimentação e nutrição para o Restaurante da Faculdade de Medicina (café da manhã e almoço de segunda a sábado e jantar de segunda a sexta-feira) com o objetivo de atender os discentes em suas atividades letivas, pesquisa, extensão, e demais atividades acadêmicas, garantindo a permanência do estudante na Instituição.

É fundamental a continuidade do serviço, que se insere na política institucional de assistência e que exige a oferta de refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. A interrupção deste serviço essencial pode comprometer o cumprimento da missão institucional da USP.

O contrato atualmente em vigor iniciou sua vigência em 25/08/2025, com término previsto para 24/08/2026. Considerando que não há interesse na renovação do contrato, faz-se necessária a instauração de novo procedimento de contratação.

Diante do exposto e da preocupação com a continuidade de atendimento das refeições à comunidade acadêmica da Faculdade de Medicina, justificamos a necessidade de abertura de novo processo licitatório para contratação desse serviço.

II - Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, em todas as suas dimensões, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

O fornecimento de refeições deve ser contínuo (café da manhã e almoço de segunda a sábado e jantar de segunda a sexta-feira), no restaurante da Faculdade de Medicina: Av. Dr. Arnaldo, 455 - Cerqueira César, Pacaembu - SP, 01246-903

– São Paulo/ SP.

As refeições serão produzidas e distribuídas nas dependências da Contratante, nos seguintes horários: das 6h30 às 8h30 (café da manhã), 11h às 14h30 (almoço) e 18h às 20h15 (jantar).

A estimativa de fornecimento de refeições é de aproximadamente 2.300 (duas mil e trezentas) refeições diárias, incluindo café da manhã, almoço e jantar, com total estimado de 1.287.000 (um milhão, duzentos e oitenta e sete mil) refeições ao longo do período do contrato de 30 meses. As quantidades estimadas foram previstas com base no consumo do ano de 2025/2026.

Vide Anexo I - item 1. Condições Gerais da Contratação, Grupo 1 – do Edital.

A demanda levou em consideração alguns pontos como a necessidade dos discentes permanecerem mais tempo na Instituição, em atividades acadêmicas, pesquisas, de extensão, artístico culturais e desportivas.

O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de autosserviço e porcionado, na qual o usuário poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas, vegetariana, guarnição e a sobremesa serão porcionadas pela contratada. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico-sanitário das refeições fornecidas.

A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, um(a) nutricionista responsável técnico habilitado(a), com experiência comprovada neste ramo de atividade, para representá-la junto à PRIP, o qual dirigirá os trabalhos e estará à frente da execução dos serviços. A CONTRATADA deverá conceder a esse representante amplos poderes para a imediata resolução de eventuais problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela CONTRATANTE. O quadro mínimo de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética deve atender às exigências do Conselho Regional de Nutricionistas-3a Região.

No período em que houver atividades operacionais nas dependências da CONTRATANTE deverá ter um nutricionista no período da manhã (café da manhã e almoço) e um nutricionista ou um técnico em nutrição e dietética no período da tarde/noite (jantar), legalmente habilitados.

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis e materiais de higiene e limpeza, entre outros), todos os equipamentos e mobiliários necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, energia elétrica, água, telefone, internet, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional, de serviços gerais e administrativo; em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas), execução de serviços periódicos) necessária para o perfeito andamento dos serviços e compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária e demais condições de acordo com o memorial descritivo.

A prestação do serviço de fornecimento de refeições envolverá todas as etapas do processo de

operacionalização e distribuição das refeições aos discentes, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pela PRIP.

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados os uniformes e equipamentos de proteção e segurança que se fizerem necessários à execução dos serviços. Além disso, deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes pertinentes ao assunto. O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente, conforme estabelecido em contrato.

O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES no 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão.

Desse modo, a duração inicial do contrato será de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

Além dos acima descritos, os requisitos da contratação estão discriminados no Memorial Descritivo do Edital.

III - Levantamento de mercado, consistente na análise das alternativas possíveis, e justificativas técnica e econômica da escolha da solução a contratar.

A característica do serviço a ser prestado é comum, conforme observado que outros órgãos públicos, inclusive outros Campi da USP, têm realizado contratações similares, não sendo identificadas, portanto, outras metodologias relevantes e inovadoras praticadas nesse meio.

Por este motivo, também, entende-se que há grande quantidade de fornecedores para tal serviço, o que garantirá uma competitividade no momento da seleção do fornecedor por meio de pregão eletrônico. Empresas do ramo alimentício em geral possuem pleno potencial em atender aos requisitos estabelecidos neste instrumento.

IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado através da consulta a outras licitações e ao mercado local, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Preliminar é passível de execução por empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios, tais como as mesmas que participaram das licitações desses órgãos, dos demais Campi desta Universidade ou da última licitação.

Desse modo, visando oferecer uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, a solução identificada para atender à necessidade da Administração é a contratação, por meio de licitação, de empresa para prestar serviço de nutrição e alimentação.

O preparo das refeições deve ser realizado nas dependências da Contratante, onde serão porcionadas e distribuídas.

As refeições precisam ser fornecidas em períodos diferentes e possuem diferentes composições, por isso a necessidade de licitar cada tipo separadamente. No entanto, os itens serão agrupados para que o fornecedor selecionado seja único, visto que não é possível, tecnicamente, manter diversos fornecedores realizando a produção e distribuição de diferentes refeições no mesmo espaço.

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

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do contrato 037/2025, estima-se que a quantidade total de refeições a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será 1.287.000 (um milhão, duzentos e oitenta e sete mil) refeições ao longo do período do contrato de 30 meses. Foram considerados 650 dias (segunda a sexta-feira) + 130 sábados no período citado.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada abaixo:

Foi realizada a distribuição estimada da quantidade total para cada tipo de refeição, conforme abaixo:

Café da manhã – 208.000

Almoço – 819.000

Jantar – 260.000

TOTAL ANUAL – 1.287.000 refeições. As médias de refeições servidas são relativas ao café da manhã, almoço e jantar de segunda à sexta-feira e café da manhã e almoço aos sábados, do período letivo nos meses de (agosto a dezembro de 2025 e janeiro a fevereiro de 2026) conforme a distribuição no Anexo I - item 1. Condições Gerais da Contratação, Grupo 1 – do Edital.

Nota: Os volumes consideram a redução do movimento devido às férias escolares nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das

memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

O valor estimado da contratação é calculado com base nos preços referenciais do mercado (CADTERC 2025) e a atualização do valor será realizada pelo setor competente.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução.

O objeto será agrupado, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam o café da manhã, almoço e jantar de segunda à sexta-feira e café da manhã e almoço aos sábados. Ainda que o parcelamento seja necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado ao uso do espaço do Restaurante Universitário da Faculdade de Medicina para o preparo e a distribuição das refeições, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade já que os itens são da mesma natureza e passíveis de fornecimento por empresas do mesmo ramo (alimentício).

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I. ID PCA no PNCP: 63025530000104-0-000092/2026;

II. Data de publicação no PNCP: 21/01/2026;

III. Id do item no PCA: 43;

IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V. Identificador da Futura Contratação: 102128/347/2026.

IX - Demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração, observadas as disposições do artigo 16 do Decreto nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

A ausência de previsão da presente contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) decorre do fato de que, à época de sua elaboração, considerava-se a prorrogação do contrato vigente, firmado em 25/08/2025, conforme prática usual para serviços contínuos.

Entretanto, durante a execução contratual, foram constatadas falhas recorrentes na prestação dos serviços, incluindo não conformidades operacionais, comprometimento da qualidade das refeições, desabastecimentos, demora na reposição das preparações e elevado número de reclamações por parte dos alunos, evidenciando desempenho insatisfatório.

Diante disso, optou-se pela não renovação contratual, tornando necessária a realização de nova contratação.

Trata-se, portanto, de demanda superveniente, devidamente justificada pela necessidade de assegurar a continuidade, regularidade, eficiência e qualidade dos serviços, em alinhamento com os objetivos institucionais.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

O serviço que se pretende contratar, conforme já foi verificado em licitações anteriores, não tem viabilidade de execução por parte do quadro de servidores USP.

Sendo assim, o presente objeto busca atender à necessidade de manutenção dos serviços de alimentação escolar, integrantes da política de assistência estudantil da USP, fornecendo refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, visto que o contrato atualmente em vigor iniciou sua vigência em 25/08/2025, com término previsto para 24/08/2026.

Considerando que não há interesse na renovação do contrato, faz-se necessária a instauração de novo procedimento de contratação.

Diante do exposto e da preocupação com a continuidade de atendimento das refeições à comunidade acadêmica da Faculdade de Medicina, justificamos a necessidade de abertura de novo processo licitatório

XI - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Não há necessidade de adaptação direta ao ambiente físico previamente à celebração do contrato, visto que as atividades já estão em funcionamento nas instalações do Restaurante da Medicina da USP.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional

e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade no requisitos da contratação.

Os resíduos produzidos pela execução deste serviço deverão ter sua destinação correta, conforme legislação vigente e observando o plano de sustentabilidade da Universidade.

XIII - Manifestação conclusiva sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

A equipe de planejamento declara a viabilidade da contratação do serviço especializado de fornecimento de refeições, conforme delineado neste Estudo Técnico Preliminar, para o atendimento continuado e essencial da necessidade da comunidade acadêmica da Faculdade de Medicina da USP.



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código VDQB-Q345-VZJT-RSK7 no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/VDQB-Q345-VZJT-RSK7>

Arlete Naresse Simoes

Nº USP: 2179491

Data: 10/08/2026 14:48