

Estudo Técnico Preliminar 16/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23078.584976/2024-18

2. Descrição da necessidade

O presente estudo preliminar descreve a necessidade de contratação de serviços de preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições, a entrega destas prontas e a sua distribuição para o Campus Litoral Norte (CLN) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), visando a garantia de segurança alimentar e nutricional à comunidade acadêmica do Campus Litoral Norte. Conforme definido na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) - Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024 - a mesma tem a finalidade de 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. Ainda em conformidade com a mesma lei, o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases) destina-se a promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes ao desenvolverem atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do espaço acadêmico, sendo objetivos do Pases:

I - considerar as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais na definição das variadas ofertas de alimentação oferecidas no interior das instituições federais de ensino;

II - respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade nas instituições federais de ensino;

III - garantir a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Especificamente em relação à realidade do Campus Litoral Norte, salienta-se a localização afastada da área urbana, bem como a ausência de espaços para realização de refeições, como cantinas, a exemplo do que ocorre em outros campi da Universidade. Deste modo, mesmo os discentes e servidores que possuem condições socioeconômicas para realização de refeições em outro local que não o Refeitório Universitário (RU) ficam limitados a essa opção. Deste modo, as características do Campus tornam o RU diferenciado em relação a outros campi, sendo o local de preferência/utilização da maior parte da comunidade acadêmica.

E, por fim, cabe ressaltar que o CLN é o campus com maior proporção de alunos beneficiários da assistência estudantil na Universidade e, deste modo, torna-se ainda mais essencial a garantia e efetivação das políticas assistenciais que garantam a segurança alimentar e nutricional desta população.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Litoral Norte / Refeitório Universitário	Eloisa Porciúncula da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta contratação refere-se à contemplação de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão-de-obra necessários à realização destas atividades, para o Refeitório Universitário do Campus Litoral Norte (RU CLN) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, localizada na Rodovia RS 030, 11.700 – km 92 Emboaba, em Tramandaí /RS.

Tal contratação deverá estar em conformidade com as seguintes normativas e legislações (ou correspondentes em caso de atualização/substituição/revogação):

- I. Normas de Boas Práticas de Fabricação – BPF (Portaria MS nº 1428/1993, RDC nº 216 /2004, Portaria SES/RS nº 78/2009);
- II. Procedimento Operacional Padronizado - POP (RDC nº 275/2002, da ANVISA);
- III. Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014;
- IV. Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006: A contratada deverá dar preferência à compra de alimentos orgânicos, quando possível, produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da respectiva lei;
- V. Lei Federal nº 14.133/2021: estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- VI. Instrução Normativa SEGES /ME Nº 65, de 7 de julho de 2021: Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- VII. Decreto Nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022: dispõe sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

São obrigações/responsabilidades da CONTRATADA:

- a) São responsabilidades da empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição contratada a entrega de refeições preparadas, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de insumos e mão-de-obra necessários à realização do adequado funcionamento do Refeitório Universitário do Campus Litoral Norte;

- b) A contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários para servir os alimentos, em perfeito estado de conservação, bem como materiais de higiene e limpeza. A contratada deverá utilizar as instalações cedidas pela contratante exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, se responsabilizando pela conservação, guarda e manutenção do patrimônio. Cabe também à contratada a manutenção preventiva dos equipamentos e a conservação das instalações físicas;
- c) Os equipamentos (máquina de lavar louças, pass through aquecido, pass through refrigerado, balcão aquecido, balcão refrigerado, bancada de inox para cozinha e balcão para apoio) deverão ser fornecidos pela contratada e a manutenção, tanto preventiva quanto corretiva serão de responsabilidade da contratada;
- d) Em relação aos recursos humanos, a contratada deverá contar com nutricionista, em caráter de responsável técnico, atuando na área de produção das refeições, bem como durante a distribuição no Refeitório Universitário. Tal responsável técnico deverá realizar visitas com a frequência de, pelo menos, duas vezes na semana durante a distribuição das refeições nas dependências da UFRGS. Além da presença de responsável técnico, a empresa deve credenciar preposto para acompanhar a execução contratual, o qual deverá se fazer presente durante o funcionamento do Refeitório no mínimo a cada 15 dias;
- e) Também cabe à contratada a garantia de adequações estruturais e operacionais exigidas pelo contratante, a fim de garantir a produção de alimentos seguros e manter a saúde dos usuários do Refeitório;
- f) O fornecimento das refeições transportadas deverá ocorrer em todos os dias úteis do ano, de segunda à sexta-feira, podendo haver alterações no funcionamento durante os períodos de recesso acadêmico ou em situações de calamidade pública, o que poderá acarretar no fornecimento de marmitas quando houver queda considerável no número de usuários ou em fechamento do refeitório quando ambas as partes julgarem essa como a decisão adequada dado o número de comensais do período anterior.

4.1 Da adoção do Sistema de Registro de Preços - SRP

Quanto à adoção do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, a Lei nº 14.133/2021, em seu inc. II do art. 40, estabelece que o planejamento de compras deverá considerar o "processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente " - assim definido como o " conjunto de procedimentos para a realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, às obras e à aquisição e à locação de bens para contratações futuras " (Decreto nº 11.462/2023, art. 2, I).

De acordo com o disposto no Decreto nº nº 11.462/2023, a utilização do Sistema de Registro de Preços enquadra-se nas seguintes hipóteses:

- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

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

O SRP poderá ser utilizado para a contratação de execução de obras e serviços de engenharia, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - existência de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo padronizados, sem complexidade técnica e operacional; e

II - necessidade permanente ou frequente de obra ou serviço a ser contratado.

Nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o sistema de Registro de Preços (SRP) se destina a permitir a contratação eventual de bens e serviços, observando-se a conveniência da administração pública em registrar preços para uso quando houver necessidade, respeitadas as condições previstas na ata de registro de preços.

Contudo, a contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições transportadas não se amolda à natureza eventual e futura do SRP. Trata-se de demanda contínua e necessária ao funcionamento regular da Administração Pública, visando a garantia de segurança alimentar e nutricional destinada à comunidade acadêmica do Campus Litoral Norte.

O serviço de fornecimento de refeições transportadas é de natureza contínua, com consumo diário e certo, conforme se depreende do art. 6º, inciso XV, da Lei 14.133/2021 que define serviços contínuos como aqueles necessários à manutenção das atividades administrativas ou operacionais do órgão de forma permanente ou prolongada, o que se aplica ao caso em tela.

O SRP é recomendado para contratação de consumo eventual e pressupõe a possibilidade de o órgão não contratar os itens registrados, o que não é compatível com um serviço que será efetivamente prestado todos os dias.

Dessa forma, consideramos que não é recomendável a adoção do Sistema de Registro de Preços para essa contratação, sendo mais adequado o uso de licitação convencional com contrato contínuo.

4.2 Do princípio da padronização

Nos termos da Portaria SEGES/ME Nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, que instituiu o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, a consulta realizada aos itens que compõem o Catálogo Eletrônico de Padronização do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) – endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados> - **não localizou item** com compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho em relação ao item constante na solução pretendida.

4.3 Indicação de marca

A indicação de marcas ou modelos não se aplica para a presente contratação.

4.4 Da natureza do objeto

O objeto é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade Pregão. Neste sentido, a fim de confirmar que o objeto é comum, tendo em vista o núcleo do conceito de bem e serviço, tais como disponibilidade no mercado próprio, predeterminação dos atributos essenciais do objeto de forma objetiva e uniforme e desnecessidade de constar características peculiares para satisfação da Administração, verifica-se que o presente objeto possui os seguintes atributos básicos:

- a) trata-se de contratação habitual e rotineira da Administração Pública;
- b) apresenta características usuais de mercado, tendo padrões gerais de especificação;
- c) há possibilidade de julgamento objetivo das propostas pelo menor preço ofertado.

4.5 Enquadramento da contratação para fins de vigência

O objeto licitatório é enquadrado como de **fornecimento contínuo**, pois a execução dos serviços é uma necessidade da UFRGS para a manutenção das suas atividades administrativas e acadêmicas, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Por se tratar de serviços de natureza continuada, o contrato terá prazo de vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme prazos e hipóteses definidos na Lei 14.133 /2021 e no Instrumento Contratual.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizada pesquisa no âmbito de contratações públicas a fim de verificar a existência de soluções aptas em atender a necessidade administrativa ou então novas metodologias de execução/contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração. Foi constatado que a solução amplamente utilizada é licitação na modalidade Pregão Eletrônico.

A identificação das soluções praticadas pelo mercado que atendem aos requisitos especificados ocorrerá através da apresentação de contratações realizadas pela Administração Pública, conforme tabela a seguir:

ÓRGÃO	UASG	Nº PREGÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS	158123	91015/2024
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA	158317	90010/2024

UNIVERSIDADE DA INTEGRACAO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA	158634	90003/2024
FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS	154039	90202/2024
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE JUIZ DE FORA	155903	90039/2024

Contratações realizadas pela Administração Pública

NOME DA EMPRESA	CNPJ
Jerusa da Silveira Matos da Silva	19.920.844/0001-89
Rosilei Schneider Ltda	05.932.160/0001-92
Sul Refeições e Serviços Empresariais LTDA	24.689.033/0001-59

Potenciais fornecedores

UFRGS já experimentou os três tipos de soluções para o fornecimento de refeições à Comunidade Universitária:

Solução 1: Manutenção dos Restaurantes Universitários e demais Refeitórios com gestão e produção própria;

Solução 2: Manutenção dos Restaurantes e Refeitórios através de serviços de refeições transportadas;

Solução 3: Manutenção dos Restaurantes com a produção das refeições in loco por empresa terceirizada.

Não foram encontradas novas soluções para o tipo de contratação requisitada. As alternativas disponíveis são as usuais de mercado, pois o objeto a ser demandado não apresenta complexidade técnica.

5.2 Análise comparativa das soluções

Solução 1 - Manutenção dos Restaurantes Universitários com produção própria

Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, haja vista a extinção dos cargos técnico administrativos destas áreas, bem como a necessidade da contratação referente a

aquisição dos alimentos necessários a produção das refeições, materiais de limpeza e serviços de manutenção de equipamentos e estrutura física, controle de pragas, além da reposição de bens e utensílios em decorrência do esgotamento de sua vida útil, perdas ou danos.

Solução 2 - Manutenção dos Restaurantes Universitários através de serviços de refeições transportadas

Esta solução demanda a contratação de empresa capaz de produzir o volume total de refeições demandadas, fora das dependências da UFRGS, e transportá-las até os Restaurantes Universitários. Este sistema é vantajoso no caso de a estrutura física não oferecer condições sanitárias e de segurança do trabalho adequadas e a contratante não dispor de recursos suficientes para a reforma que contemple essas adaptações.

Solução 3 - Manutenção dos Restaurantes Universitários através da produção das refeições in loco.

Esta solução demanda a contratação de empresa que se instale nas dependências da UFRGS e produza os alimentos no próprio local. As vantagens desse sistema estão na maior segurança microbiológica dos alimentos, por reduzir o risco de perda de temperatura e de contaminação decorrentes do transporte, além do menor risco de desabastecimento do refeitório.

5.3 Justificativa da escolha da solução

Considerando os três modelos apontados, a Solução que melhor atende a UFRGS Campus Litoral Norte é a **Solução 2**.

A escolha desta Solução está baseada no fato de que o espaço disponibilizado para o Refeitório Universitário CLN não possui as condições adequadas para o preparo de refeições, havendo a necessidade de que a empresa responsável tenha local próprio para o preparo. Desde o início das atividades do Campus, o serviço de refeição transportada foi o que se mostrou mais viável como opção de contratação.

O modelo de refeições transportadas vem sendo utilizado desde 2015 na Universidade, sendo que o Refeitório Universitário do Campus Litoral Norte foi pioneiro, devido à impossibilidade de outro modelo de fornecimento, dadas a estrutura do prédio, bem como a negativa do Corpo de Bombeiros para a produção de refeições no local. A partir de 2017, o modelo de fornecimento também passou a ser adotado pelos Refeitórios situados em Porto Alegre.

A modalidade de refeições transportadas, ou seja, em que as refeições são produzidas por uma empresa terceirizada externamente às dependências da UFRGS e transportadas até os RUs para serem ofertadas aos comensais, foi adotada naqueles restaurantes onde a estrutura física não comporta o volume de produção ou onde o espaço não garanta adequadas condições sanitárias e de segurança do trabalho. A concessão do espaço físico, por sua vez, foi adotada nos locais em que houvesse condições adequadas de produção, e funcionava por meio de uma empresa terceirizada que realizava a produção de refeições in loco.

Deste modo, entende-se que o modelo que contempla as necessidades do Campus Litoral Norte é o fornecimento por meio de refeições transportadas, haja vista que possui

embasamento nas decisões tomadas para os demais Refeitórios da Universidade e por tratar-se de uma experiência exitosa no Campus Litoral Norte desde sua criação.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa para prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições, a entrega destas prontas e a sua distribuição para o Campus Litoral Norte da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Os serviços a serem contratados se enquadram como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares em relação a área de competência legal da UFRGS. Ainda, enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

Uma vez investigada a necessidade administrativa que origina o pedido de contratação e depois de encontrada a solução mais adequada para atendê-la, a Administração passará então a se diferenciar dos particulares em geral porque deverá então descrever referida solução, convertendo-a no objeto licitatório.

A finalidade principal desta etapa é propiciar que a própria Administração incremente seus conhecimentos sobre o objeto, distinguindo suas características principais, para então, por meio da descrição, possibilitar que todos os fornecedores da solução escolhida venham a saber do interesse administrativo em uma futura contratação.

No que tange às considerações técnicas, deve-se tomar as cautelas necessárias para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais ao bem, sem as quais não poderão ser atendidas as necessidades da Administração, evitando por outro lado, detalhes considerados supérfluos ou desnecessários, que possam limitar a competição indevidamente.

Por fim, deve a Administração indicar se o objeto que será contratado está contemplado no catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, conforme Portaria Seges/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A determinação do quantitativo a ser adquirido considerou a estimativa de consumo e utilização prováveis, assim como foram baseadas em técnica adequada, tendo sido considerados os seguintes fatores e/ou fontes:

- a) Demandas registradas pelas unidades no PCA – 2024;
- b) Histórico de consumo dos itens disponibilizado através de Atas de Registro de Preços e/ou Contrato, por um período de 1 (um) ano;
- c) Vigência da contratação por 12 meses, com possibilidade de prorrogação;

d) Incremento na demanda de consumo/uso, em virtude da ampliação/aumento do número de usuários.

Considerando o exposto acima, a tabela a seguir indica a quantidade estimada, bem como a unidade de medida para o objeto da presente contratação:

Item	CATSER	Objeto	Quantidade estimada
1	3697	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, INCLUINDO: A PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES (QUE DEVERÁ OCORRER NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA), A ENTREGA DAS MESMAS PRONTAS E SUA DISTRIBUIÇÃO EM CONFORMIDADE COM OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS, CULINÁRIOS E HIGIÊNICOS PRECONIZADOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, DEVENDO ATENDER AOS CRITÉRIOS DA APPCC (ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLES). A REFEIÇÃO DEVERÁ SER PLANEJADA ATENDENDO ÀS REQUISIÇÕES NUTRICIONAIS CONSIDERANDO ADULTOS SAUDÁVEIS COMO REFERÊNCIA, RESPEITANDO A CULTURA LOCAL E AO MEIO AMBIENTE. A DISTRIBUIÇÃO DEVERÁ OCORRER NO REFEITÓRIO DO CAMPUS LITORAL NORTE (RU 07) OU NA ANTIGA COLÔNIA DE FÉRIAS DA UNIVERSIDADE, AMBOS SITUADOS NO MUNICÍPIO DE TRAMANDAÍ/RS, CONFORME SERÁ DISCIPLINADO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	34.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.130.840,00

A estimativa do valor da contratação foi composta pela média de orçamentos obtidos de potenciais fornecedores do ramo de atuação compatível com o objeto desta contratação (6377719, 6377768 e 6378719).

Considerando o exposto acima, a tabela a seguir demonstra os valores estimados para a presente contratação:

Item	CATSER	Objeto	QTDE	Valor Unit. estimado (R\$)	Valor Total estimado (R\$)

1	3697	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, INCLUINDO: A PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES (QUE DEVERÁ OCORRER NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA), A ENTREGA DAS MESMAS PRONTAS E SUA DISTRIBUIÇÃO EM CONFORMIDADE COM OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS, CULINÁRIOS E HIGIÊNICOS PRECONIZADOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, DEVENDO ATENDER AOS CRITÉRIOS DA APPCC (ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLES). A REFEIÇÃO DEVERÁ SER PLANEJADA ATENDENDO ÀS REQUISIÇÕES NUTRICIONAIS CONSIDERANDO ADULTOS SAUDÁVEIS COMO REFERÊNCIA, RESPEITANDO A CULTURA LOCAL E AO MEIO AMBIENTE. A DISTRIBUIÇÃO DEVERÁ OCORRER NO REFEITÓRIO DO CAMPUS LITORAL NORTE (RU 07) OU NA ANTIGA COLÔNIA DE FÉRIAS DA UNIVERSIDADE, AMBOS SITUADOS NO MUNICÍPIO DE TRAMANDAÍ/RS, CONFORME SERÁ DISCIPLINADO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	34.000	33,26	1.130.840,00
				TOTAL	1.130.840,00

Valor estimado da contratação

Considerando os fatores levantados, estima-se um valor total de contratação de **R\$ 1.130.840,00 (Um milhão, cento e trinta mil e oitocentos e quarenta reais)**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adoção do parcelamento da solução foi julgada como não pertinente para esta contratação, tendo em vista que objeto é disposto em um item (global).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto deste estudo técnico preliminar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está contemplado no Plano de Contratações Anual – PCA 2024[1] da UFRGS.

Além disso, a contratação encontra-se alinhada aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional 2016 - 2026 PDI da UFRGS.

O atendimento da demanda subsidia o alcance dos objetivos organizacionais e estruturais do PDI, mais precisamente das metas relacionadas aos temas estratégicos propostos na elaboração do Plano, contribuindo com a:

- I. Transversalidade Acadêmica;
- II. Desenvolvimento Organizacional;
- III. Inclusão social;
- IV. Sustentabilidade;
- V. Qualidade de vida da comunidade interna;
- VI. Compromisso com o desenvolvimento da Educação Nacional.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os principais ganhos ou benefícios oriundos desta contratação dizem respeito à garantia da segurança alimentar e nutricional discente, visando pelo melhor aproveitamento acadêmico e pela permanência na Universidade.

A localização do Campus Litoral Norte e a baixa oferta de linhas de transporte público prejudica a utilização de outros serviços de alimentação nas proximidades (somadas ao fato de que não há outro serviço dentro do campus), logo, o Refeitório Universitário representa a escolha diária tanto de discentes quanto de servidores do Campus.

Sendo assim, a contratação de serviço especializado para produção e distribuição de refeições de alta qualidade nutricional e sanitária impacta não apenas na saúde física da comunidade acadêmica, mas também no bem-estar devido à redução de tempo de deslocamento para realização de refeições fora do campus.

A atual contratação também almeja contribuir com a economia local, haja vista que a contratada deverá estar localizada nas proximidades do Campus, o que vai ao encontro do

desenvolvimento sustentável ao minimizar a quantidade de combustível necessário para o transporte das refeições e a redução do tempo de deslocamento para os funcionários da contratada.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequação do ambiente do órgão em um primeiro momento, tendo em vista que a solução será contratada de acordo com a necessidade e demanda da Universidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

As contratações governamentais devem estabelecer critérios que promovam o desenvolvimento nacional sustentável, devendo o órgão avaliar se há incidência de critérios de sustentabilidade no caso concreto; indicar as dimensões dessa incidência; e definir condições para sua aplicação. Para o estabelecimento dos critérios de sustentabilidade, deve-se:

- a) Atentar para que a contratação esteja alinhada com o disposto no Plano Diretor de Logística Sustentável da UFRGS;
- b) Consultar o CATMAT Sustentável e pesquisar por itens classificados e definidos com critérios de sustentabilidade e disponíveis para uso dos órgãos nas compras governamentais,
- c) Consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no qual podem ser extraídos subsídios orientadores das ações de sustentabilidade pertinentes à ação, conforme o caso.
- d) Prever, no campo próprio do Termo de Referência critérios e práticas de sustentabilidade de caráter técnico, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho;
- e) Caso gere resíduos, a empresa Contratada será responsável pelo descarte ambientalmente adequado destes.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar. A EPC entende, de forma conclusiva, pela adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

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](#).

VIVIANE MARIA DOS SANTOS SOARES

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 05/06/2025 às 08:18:49.

ELOISA PORCIUNCULA DA SILVA

Integrante Técnico

KAMILA SANTOS LOPES

Integrante Técnico