

Número do Documento de Formalização da Demanda: 38/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul	31/12/2025 00:00	153114	CAMILLA QUEVEDO GRECCO

Descrição sucinta do objeto

Contratação emergencial de refeições preparadas (lanche da manhã, lanche da tarde, almoço e jantar) por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição.

Justificativa da prioridade

Visto que o processo licitatório resultou fracassado e precisará ser lançado novamente e a atual empresa fornecedora manifestou não ter interesse na renovação contratual, tendo a data final do contrato em 21 de Março de 2025 e os alunos do Colégio de Aplicação necessitem das refeições solicitamos esta contratação emergencial.

2. Justificativa de Necessidade

Contratação emergencial de refeições preparadas (lanche da manhã, lanche da tarde, almoço e jantar) por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para 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 destas atividades para o Colégio de Aplicação da UFRGS.

Justificativa da necessidade:

O Colégio de Aplicação (CAp) da UFRGS tem 580 estudantes matriculados, sendo 500 no ensino regular (ER) e 80 estudantes na Educação de Jovens e Adultos – EJA, conforme registro de matrículas em Agosto de 2024. No entanto os alunos da Educação de Jovens e Adultos – EJA tem o fluxo de matrícula contínuo e com início imediato, o que pode aumentar o quantitativo de alunos ao longo do ano.

Os estudantes do ER frequentam as aulas no turno da manhã, sendo que a partir do 6º ano do ensino fundamental até o último ano do ensino médio, esses estudantes passam a frequentar também aulas no turno da tarde duas vezes por semana, tornando obrigatória a sua permanência no CAp nos dois turnos, sendo dois dias da semana com aulas no contraturno para os alunos do Ensino Fundamental e dois dias da semana com aulas no contraturno para os alunos do Ensino Médio.

Além das aulas regulares (turno e contraturno), o CAp também oferece atividades de reforço educacional e extracurriculares, visto tratar-se de uma unidade de educação básica que tem como finalidade desenvolver, de forma indissociável, atividades de ensino, pesquisa e extensão com foco nas inovações pedagógicas e na formação docente, conforme a Portaria nº 959, de 27 de setembro de 2013. Dessa forma, os estudantes acabam por permanecer na instituição, das 8h da manhã até o final da tarde, de dois a 4 dias da semana.

Para assegurar-lhes o direito humano à alimentação, direito social previsto no artigo 6º da Constituição Federal/1988, foi criado o Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE- que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo e de ações de educação alimentar e nutricional, sendo este último objetivo recentemente incluído como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e está em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).

A Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que complementa a lei que instituiu o PNAE (Lei nº 11.947/2009) reforça que **a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na referida resolução.** Desta forma, a oferta de refeições aos estudantes, deve contemplar as seguintes diretrizes do PNAE:

- a) o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- b) a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- c) a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- d) o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

e) o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Além do acima exposto, visto que o processo licitatório resultou fracassado e precisará ser lançado novamente e a atual empresa fornecedora manifestou não ter interesse na renovação contratual, tendo a data final do contrato em 21 de Março de 2025 e os alunos do Colégio de Aplicação necessitarem das refeições solicitamos esta contratação emergencial.

Para o que é necessário (a nível de Universidade):

A partir de 2017 os Restaurantes Universitários da UFRGS (RUs) passaram por mudanças no seu funcionamento, passando a adotar as modalidade de refeições transportadas e concessão de espaço físico, conforme as condições da estrutura física dos restaurantes já existentes. A modalidade de refeições transportadas, ou seja, em que as refeições eram 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 comportava o volume de produção ou onde o espaço não garantisse 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 e, em alguns casos, realizava o transporte de refeições para outros RUs, inclusive para o Colégio de Aplicação, nas refeições de almoço e jantar.

As razões que levaram a estas modificações se baseiam na relação custo-benefício, principalmente, em virtude dos custos operacionais. Pois, para o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição da UFRGS, como os RUs e o refeitório do CAp, chegaram a existir cerca de 50 contratos diferentes: para a aquisição de alimentos, de materiais de limpeza e de outros insumos; para a manutenção de espaço físico e de equipamentos; para a prestação de serviços de cozinha, de limpeza e de controle de pragas, além da reposição de utensílios e equipamentos que sofrem desgaste pelo tempo, uso ou extravios. Esta ampla gama de contratos tornava a fiscalização – tanto técnica, quanto administrativa – extremamente complexa para a Universidade, acarretando em um alto custo operacional. Somava-se a isto, o fato de que uma intercorrência em qualquer um desses contratos tendia a impossibilitar o fornecimento de refeições, o que afetava diretamente o funcionamento da universidade e, no caso do CAp, chegava a inviabilizar a manutenção das aulas, visto que mais de 80% dos estudantes são menores de idade e não poderiam permanecer um dia inteiro na escola sem a oferta de refeições adequadas. Portanto, no intuito de manter o serviço de alimentação efetivamente funcional, nos RUs adotou-se um método de gerenciamento que descomplexificou a fiscalização, o que por sua vez garantiu a melhoria da qualidade dos serviços prestados, bem como a redução de custos operacionais e reduziu o risco de descontinuidade do serviço. A solução encontrada contempla principalmente os princípios da **continuidade do serviço público, além do princípio da economicidade, que é “a obtenção do resultado esperado com o menor custo possível, mantendo a qualidade e buscando a celeridade na prestação do serviço ou no trato com os bens públicos”** (<http://plataformamaisbrasil.gov.br/ajuda/glossario/economicidade>).

Entretanto, apesar da demonstração da economicidade desse sistema, inicialmente o CAp não pôde aderir integralmente, por restrições na legislação do PNAE quanto a aplicação dos recursos recebidos, que são destinados exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios, e não poderiam ser aplicados para o pagamento de serviços, como é o caso descrito. Dessa forma, o CAp permaneceu nos anos de 2017 até início de 2020 trabalhando com o sistema de refeições transportadas para almoço, e com a produção local de refeições. A contratação de refeições transportadas para o almoço foi necessária por se tratar de uma refeição mais complexa em número de preparações e volume de alimentos a ser preparado para qual não se dispõe de estrutura física ou equipamentos em dimensionamento ou condições adequadas. Para o preparo de lanches, foi necessária a manutenção da ampla gama de contratos que com que se trabalhava anteriormente. Essa multiplicidade de contratos tornou a gestão extremamente complexa para o fiscal de contrato, sobretudo por utilizarem o mesmo espaço físico duas equipes de trabalho para produção de refeições diferentes: transportadas e produção in loco com gestão local.

Porém, recentemente, a Resolução nº06/2020 do PNAE, em seu o artigo 51, parágrafo 2º, esclareceu que a entidade executora que optar por adquirir as refeições mediante terceirização de serviços, deverá realizar duas licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços, tornando possível a migração de modalidade de produção de refeições, ao encontro da solução adotada pelo restante da UFRGS. Dessa forma, a solução encontrada é a contratação do serviço de fornecimento de refeições empregando-se o recurso do FNDE na aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados no preparo das refeições servidas.

A contratação de empresa que realize o fornecimento de refeições, portanto, vai ao encontro do dever do estado de garantir o direito dos estudantes de receber alimentação adequada que contribua para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e daqueles que se encontrem em vulnerabilidade social, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, e atingindo a economicidade.

Para quem (onde) se destina: Estudantes do Ensino Regular e EJA do Colégio de Aplicação da UFRGS

Para quando é necessário o atendimento da necessidade: 22/03/2025.

Justificativa para a definição da data: Visto que o processo licitatório resultou fracassado e precisará ser lançado novamente e a atual empresa fornecedora manifestou não ter interesse na renovação contratual, tendo a data final do contrato em 21 de Março de 2025 e os alunos do Colégio de Aplicação necessitarem das refeições solicitamos esta contratação emergencial.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	Serviços De Fornecimento De Comida Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	95.000,00	28,00	2.660.000,00

2	Serviços De Fornecimento De Comida	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	16.000,00	28,00	448.000,00
3	Serviços De Fornecimento De Comida	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	100.000,00	16,64	1.664.000,00
4	Serviços De Fornecimento De Comida	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	95.000,00	16,64	1.580.800,00

4. 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](#).

Despacho: Responsável pela inserção no PCA, com base nas informações prestadas pela unidade requisitante (doc. SEI 6432131).

CAMILLA QUEVEDO GRECCO

Assistente em Administração

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.