



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
RESTAURANTE UNIVERSITARIO-CCJS
Rua Sinfrônio Nazaré, 38, , Sousa/PB, CEP 58800-240
Site: <http://www.ccjs.ufcg.edu.br> - E-mail: ccjs@ufcg.edu.br - Telefone: (83) 3521-3201/3251

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

Processo nº 23096.075215/2021-09

Em cumprimento ao Art. 6 da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, instituída pelo Ministério da Economia, que dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) pela equipe de planejamento da contratação no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional; bem como ao disposto no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, o qual prevê a produção desse documento para a realização de pregão, na forma eletrônica; o setor do Restaurante Universitário do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande (CCJS/UFCG), apresenta o ETP elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação.

A elaboração dos Estudos Preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação, serve essencialmente para assegurar a sua viabilidade técnica e embasar o termo de referência, que somente é elaborado se esta for considerada viável, segundo as necessidades da Administração Pública.

DO OBJETO

Aquisição dos Gêneros Alimentícios (perceíveis, não perceíveis e pães) GLP – Gás Liquefeito de Petróleo (13kg e 45 kg) para a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante e nas Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande.

APRESENTAÇÃO

A Equipe de Planejamento da Contratação do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais – CCJS, no uso de suas atribuições, vem apresentar este estudo técnico preliminar relativo ao objeto descrito no item anterior. O mesmo reúne o que foi possível aferir em termos de demanda da aquisição de gêneros alimentícios e aquisição de GLP, bem como, expõe as estratégias utilizadas para estimar o quantitativo destes, os requisitos da contratação, avaliação da necessidade e aponta o propósito por trás da escolha das soluções indicadas.

Ressalta-se, que as últimas contratações realizadas por este órgão para este tipo de objeto teve sua vigência expirada em:

PROCESSO	OBJETO	LICITAÇÃO	VIGÊNCIA
23096.001254/2020-81	Aquisição de gêneros alimentícios (não perceíveis).	Pregão SRP nº 04/2020	13/05/2021

23096.001254/2020-81	Aquisição de gêneros alimentícios (pães)	Pregão SRP nº 04/2020	26/05/2021
23096.001254/2020-81	Aquisição de botijões de gás (13 e 45 Kg)	Pregão SRP nº 04/2020	13/05/2021

Destaca-se que no ano de 2021 foram realizado processos licitatórios para aquisição deste tipo de objeto, porém devido a pandemia de COVID-19 não ocorreu o retorno das aulas presenciais, com isso, os contratos até o momento da elaboração deste ETP não foram assinados. Outro fator a ser considerado é que os quantitativos dos itens presentes nestas licitações foram reduzidos a uma porcentagem de aproximadamente 30% da demanda anual, em comparação a uma situação normal de funcionamento. A modificação se deu devido ao despacho SEI nº 1372211 da Secretária de Planejamento da UFCG (SEPLAN), onde se sugere a reavaliação dos quantitativos da licitação. Tal entendimento foi estendido também aos demais processos de compra de gêneros alimentícios do RU, decisão tomada em conjunto com os demais setores que participam do planejamento e contratação deste órgão.

Assim os quantitativos presentes nos processos de compra de gêneros alimentícios de 2021 são suficientes somente para atender os meses iniciais do ano de 2022 (de 3 a 4 meses de funcionamento normal do RU e Residências). Surgindo a necessidade de mover, já no início do ano 2022, novos processos de compra para evitar o desabastecimento, considerando também o prazo demandado para conclusão dos processos no demais setores. Os processos de compra contendo os objetos desta contratação, movidos no ano de 2021 são os seguintes:

PROCESSO	OBJETO	LICITAÇÃO	ATA SRP	VIGÊNCIA DA ATA SRP
23096.011146/2021-05	Aquisição de gêneros alimentícios (percíveis, não percíveis e pães) e botijões de gás (13 Kg e 45 Kg)	Pregão SRP Nº 3/2021	- ATA SRP Nº 010/2021 - ATA SRP Nº 011/2021	05/10/2022
23096.053965/2021-11	Aquisição dos Gêneros Alimentícios (carnes e derivados, hortaliças e polpa de fruta, não percíveis e pães) e Gás GLP (13 Kg e 45 kg)	Fase de adesão dos órgãos participantes	-	-

As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, especificações e quantitativos e valores dos itens do objeto da contratação, foram definidos com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

Com efeito, a consideração de critérios de planejamento é uma obrigação imposta pela Instrução Normativa nº 01/2018, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em 29 de março de 2018, cujo teor aborda sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC e sobre a elaboração do Plano Anual de Contratações públicas de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Assim, realizou-se uma pesquisa aprofundada em legislações, editais, cadernos e manuais, a fim de identificar a solução mais vantajosa, eficiente e sustentável para o objeto capaz de suprir as demandas estimadas para este Centro e trazer uma segurança jurídica na implementação da licitação deste objeto, sempre buscando o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Por fim, esse substrato busca atingir os fins da licitação pública: promoção do desenvolvimento nacional sustentável, garantia da isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A equipe é composta pelos seguintes membros:

- I. Mateus Aureliano Felinto de Lucena, Matrícula SIAPE nº 1168328 (Demandante I e Membro);
- II. Layanna Estephania Henrique da Silva, Matrícula SIAPE nº 2187158-1 (Demandante II e Membro);
- III. Bruno Braga Sarmiento de Sá, Matrícula SIAPE 2424222-3 (Membro);
- IV. João Mendes de Melo, Matrícula SIAPE 1100654-2 (Membro);
- V. Jackson Beserra de Lima, Matrícula SIAPE nº 2016206-3 (Membro);
- VI. Moisés de Oliveira Batista, Matrícula SIAPE nº 2371972 (Membro).

ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

No âmbito nacional, a assistência estudantil está regulamentada pelo Decreto nº 7.234/2010, e tem como objetivo garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior, prevendo, inclusive, o fornecimento de alimentação (art. 3º, § 1º, inciso II).

No âmbito da UFCG, o objeto aqui apresentado está em conformidade com o planejamento institucional da Universidade Federal de Campina Grande, como pode ser observado no Projeto de PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL – PDI 2020 – 2024, disponível em <https://portal.ufcg.edu.br/phocadownload/userupload/resolucoes/RESOLUO%20N%2004.2020%20-%20PDI_2020_2024_.pdf>, bem como, a Portaria UFCG/CAE nº 04/2003 estabelece os critérios para seleção dos comensais e a Resolução 07/2015, do Colegiado Pleno do Conselho Universitário, aprova Regimento Geral para funcionamento das Residências Universitárias da UFCG, prevendo também, o direito à alimentação, inclusive café da manhã e demais refeições nas residências, quando o restaurante universitário não estiver funcionando.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O Programa do RU constitui-se como um instrumento de satisfação de uma necessidade básica, educativa e de convivência universitária e apresenta como uma das finalidades: fornecer alimentação e nutrição que promovam práticas alimentares saudáveis com garantia na qualidade higiênica sanitária, de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Em consonância com as diretrizes previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição e no Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que prevê alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, condição elementar para o bom desempenho acadêmico, com o objetivo de garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na Educação Superior Federal.

Na esfera da UFCG, a Portaria UFCG/CAE nº 04/2003 estabelece os critérios para a seleção de comensais para os Restaurantes Universitários da UFCG e a Resolução 07/2015 aprova o Regimento Geral para o funcionamento das Residências Universitárias, prevendo, aos residentes o direito as refeições do café da manhã, almoço e jantar na Residência, em períodos em que o Restaurante Universitário não estiver funcionando e apenas café da manhã e lanche, nos dias em que o mesmo funcionar.

O Restaurante Universitário - RU do CCJS/UFCG atende, atualmente, a 187 (cento e oitenta e sete) comensais. Desse total, 80 (oitenta) são estudantes residentes – 40 (quarenta) residem na Residência Universitária Feminina e 40 (quarenta) na Masculina - e 107 (cento e sete não residentes, conforme anexo (documento SEI nº 1981823).

A necessidade de contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e pães) e Gás GLP (13 Kg e 45 Kg) para atender as Residências Universitárias e o Restaurante Universitário do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande – CCJS/UFCG.

Essa demanda tem por justificativa a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche) de acordo com a cultura regional e, neste sentido, é imprescindível a aquisição dessa natureza.

2. REQUISITO NECESSÁRIO À SOLUÇÃO

A entrega dos produtos tem PREVISÃO para início em Julho de 2022, considerando que os processos de compra vigentes têm seus quantitativos reduzidos (suficientes somente para 3 ou 4 meses) e há a possibilidade de retorno presencial de aulas a partir do próximo semestre letivo, com início em abril.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Restaurante Universitário (RU) e Residências Universitárias (RUNs) do CCJS/UFCG localizados no seguinte endereço: BR 230, Km 466,5; Campus Universitário, Sousa/PB. O fornecimento dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, conforme a necessidade do RU e das RUNs, contados da data de recebimento da nota de empenho pelo fornecedor, sob pena de sanções administrativas.

Os gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) e os botijões de gás serão entregues no RU de segunda-feira a sexta-feira no horário da manhã – 08:00h às 11:00h e tarde – 14:00h às 16:00h, segundo cronograma de entrega elaborado pelo responsável técnico pelo Setor. Em relação ao fornecimento dos pães, o pão francês será fornecido nas Residências Universitárias (RUNs) do CCJS/UFCG em Sousa/PB de segunda a domingo até no máximo 06:15, já o pão doce e seda serão entregues semanalmente, nas terças-feiras e sábados, respectivamente.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Cabe a contratada, comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este item tem como objetivo a avaliação das diferentes soluções existentes no mercado e a escolha daquela que atenda aos requisitos definidos neste ETP. Nesse sentido, a Equipe de Planejamento da Contratação procurou verificar soluções no mercado, conforme quadro 1.

Quadro 1 - Soluções de Mercado

Item	Nome da Solução	Descrição da Solução
1	Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e pães) e Gás (13 Kg e 45 Kg) para atender as necessidades do Restaurante	Contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e pães) e Gás (13 Kg e 45 Kg) para a produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanches nas Residências Universitárias, bem como almoço e jantar no Restaurante Universitário) do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal de Campina Grande – CCJS/UFCG para atender os estudantes (previsto na

Universitário e Residências
Universitárias do CCJS/UFCG.

Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006), por um período de 12 meses.

Trata-se da mesma metodologia de contratação implantada em outros órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, com histórico de contratações conhecidas e explicitadas no Painel de Preços do Ministério do Planejamento, por esse motivo faz-se necessário o processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, para que tenhamos uma empresa que proponha a proposta mais vantajosa dentro das especificações técnicas descritas no termo de referência e seus anexos, trazendo economicidade, qualidade dentro dos critérios preestabelecidos e com atendimento aos indicadores a serem aferidos.

Levantou-se os valores de referência para solução da contratação a partir do Painel de preços, também do SIASGnet-ATASRP (Sistema integrado de administração de serviços gerais) do Ministério da Economia, por meio das atas contendo Aquisições e contratações similares de outros entes públicos e por sítios especializados ou de domínio público, tais pesquisas seguem anexas ao processo, conforme orientações da IN 73/ de 5 de agosto de 2020.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhido é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

Assim, a solução a ser utilizada encontra-se amparada na ampla capacidade de competição, visto que comprovadamente existem diversos fornecedores a âmbito nacional atuando nesse ramo de atividade, o que explica a simplificação dos procedimentos de escolha da solução a contratar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Atualmente, o Restaurante Universitário – RU do CCJS/UFCG atende a 187 comensais. Desse total, 80 são estudantes residentes (40 residem na Residência Universitária Feminina e 40 na Residência Universitária Masculina) e 107 não residentes. No domínio do CCJS/UFCG, o Restaurante Universitário constitui-se como um instrumento de satisfação de uma necessidade básica, educativa e de convivência universitária e apresenta como uma das finalidades: fornecer alimentação e nutrição que promovam práticas alimentares saudáveis com garantia na qualidade higiênica sanitária, de acordo com a RDC 216 de setembro de 2004. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios e botijões de gás GLP (13kg e 45 kg), por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

O CCJS/UFCG possui espaço próprio com todo equipamento e utensílios adequados para preparar e servir refeições aos seus comensais, utilizando os materiais de consumo ora propostos. Também dispõe de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos itens ora propostos.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

I – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PERECÍVEIS

TABELA 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Item	Catmat	Quantidade	Unidade	Descrição
------	--------	------------	---------	-----------

1	464374	1.435	Kg	Abacaxi, tipo pérola, in natura, frutos no grau máximo de maturação e tamanho; sem danos de origem física ou mecânica.
2	463938	30	Kg	Alho, in natura, tipo branco, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes.
3	463754	1722	Kg	Batata inglesa, de primeira qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem material terroso ou sujidade. Não apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
4	463767	235	Kg	Beterraba, espécie comum, sem folhas, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes, isenta de material terroso.
5	463796	287	Kg	Pepino japonês, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca).

TABELA 2 – MEMÓRIA DE CÁLCULO							
Item	Produto	Unidade	Per capita (Kg)	Número de Usuários/dia	Frequência mensal	Período de 10 meses (Per capita * número de usuário * frequência * 10)	Quantidade/ano (Kg)
1	Abacaxi , tipo pérola	Kg	0,13	RU almoço e RUNs = 169	(6,53) ~= 6,00	(1434,64) 1318,20	1.435
2	Alho, in natura	Kg	0,005	RUNs = 80	(7,50) ~= 7,00	(30,00) 28,00	30
3	Batata inglesa	Kg	0,05	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(18,41) ~= 18,00	(1721,33) 1683,00	1722
4	Beterraba	Kg	0,02	RUNs = 80	(14,68) ~= 15,00	(234,88) 240,00	235
5	Pepino japonês	Kg	0,035	RUNs = 80	(10,25) ~= 10,00	(287,00) 280,00	287

Legenda:

RU: Restaurante Universitário

RUN's: Residências Universitárias

TABELA 3 – CRONOGRAMA DE ENTREGA			
Produto	Unidade	Quantidade Compra/Ano	Entrega Semanal

Abacaxi , tipo pérola	Kg	1.435	36
Alho, in natura	Kg	30	01
Batata inglesa	Kg	1722	43
Beterraba	Kg	235	06
Pepino japonês	Kg	287	07

II – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS

TABELA 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ITEM	CATMAT	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
6	463556	130	Pacote	Achocolatado em pó instantâneo, ingredientes: açúcar, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, sal e aromatizante. Embalagens intactas de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
7	463989	1.200	Kg	Açúcar, obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 01 kg.
8	269172	100	Kg	Alho triturado, tempero caseiro, tipo artesanal. Ingredientes: alho e sal. Embalado em pote plástico transparente, resistente, com tampa e lacre contendo 1 kg.
9	440791	30	Kg	Amaciante de carne industrializado, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Acondicionado em embalagem plástica de 01 kg, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente.
10	458908	2.700	Kg	Arroz parboilizado, polido, com grão longo e fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, integra, atóxica, resistente vedada hermeticamente.
11	458907	180	Kg	Arroz branco, polido, com grão longo e fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica de 01 kg, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente.
12	459638	64	Unidade	Azeitona verde, sem caroço, inteira, em conserva; acondicionada em embalagem limpa, resistente e atóxica; contendo aproximadamente 160 g de peso líquido drenado.
13	463707	90	Pacote	Batata tradicional, cortada no formato palha, salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Pacote com 250 g.

14	235092	260	Pacote	Biscoito com sal - tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote de 400 gramas com sub embalagens internas.
15	217132	260	Pacote	Biscoito doce, tipo maizena, diversas formatações, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, com 400 gramas de sub embalagens internas.
16	463591	810	Pacote	Café, em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos, tipo forte. Embalagem à vácuo em pacote de 250 gramas.
17	339478	25	Kg	Caldo de galinha, produto em pó, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho e cebola desidratados, gordura vegetal, extrato de carne de galinha; acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado. Pacote de 01 Kg.
18	339479	25	Kg	Caldo desidratado de carne, produto em pó, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho e cebola desidratados, gordura vegetal, extrato de carne; acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado. Pacote de 01 Kg.
19	463891	20	Kg	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cominho, aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg.
20	463937	40	Kg	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg.
21	463916	2	Kg	Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano desidratado, aspecto físico granulado. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada.
22	446535	600	Caixa	Creme de leite UHT, homogêneo, apresentando teor de gordura de 25%. Embalagem tetra pak de 200g.
23	462646	54	Pote	Doce industrializado, à base de amendoim. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.
24	462651	135	Pote	Doce de fruta – sabor goiaba. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.

25	462823	280	Unidade	Ervilha verde em conserva. Ingredientes: ervilha reidratada, salmoura, estabilizante cloreto de cálcio. Embalagem tetra pak de 200 g (peso drenado).
26	346922/459679	700	Unidade	Extrato de tomate, resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Massa espessa, cheiro e sabor próprios. Embalagem tetra pak de 340 g.
27	458921	240	Kg	Farinha de mandioca, torrada, seca, fina, tipo 01, amarela, acondicionada em pacotes de 01 kg, transparentes, limpos, não violados e resistentes.
28	465332	50	Kg	Farinha de trigo, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.
29	460265	30	Kg	Farinha de trigo especial, com fermento, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.
30	459017	880	Pacote	Fubá em flocos, tipo floção, pré cozido tradicional. Embalado em saco de papel impermeável. Pacote com 500 g.
31	464553	720	Kg	Feijão carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg.
32	464552	560	Kg	Feijão preto, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg.
33	459663	50	Unidade	Ketchup - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa. Embalagem de 400 g.
34	464013	100	Unidade	Leite condensado – produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
35	464011	70	Garrafa	Leite de coco tradicional, natural, concentrado; acondicionado em garrafas de vidro apropriadas, contendo 500mL.
36	446019	2.200	Pacote	Leite em pó integral, desidratado, instantâneo, acondicionado em embalagem de alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem. Pacote com 200 g.
37	458953	1.080	Pacote	Macarrão espaguete, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola. Acondicionada em saco

				plástico transparente com 500 gramas.
38	458974	670	Pacote	Macarrão parafuso, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola. Acondicionada em saco plástico transparente com 500 gramas.
39	326927	30	Kg	Maionese, tipo tradicional, composta a base de ovos pasteurizados, sal, óleo vegetal e outras substâncias permitidas. Embalagem de 1 kg.
40	453599	50	Garrafa	Manteiga da terra. Ingredientes: gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500 g.
41	463699	1.300	Unidade	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos vegetais. Embalagem com 1 Kg.
42	462824	560	Unidade	Milho verde em conserva, grãos inteiros e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada. Acondicionado em embalagem de alumínio de 200g, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada.
43	459653	10	Garrafa	Molho de soja, tipo shoyo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem pet com 1 litro. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.
44	459667	10	Unidade	Molho pronto, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 250g.
45	446536	80	Pote	Nata. Ingredientes: gordura láctea e sal. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1 Kg.
46	463692	610	Garrafa	Óleo comestível, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml.
47	462729	40	Caixa	Pó para gelatina sabores variados, as embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades e reembaladas por caixa de papelão íntegra com 36 unidades de 35 g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
48	291893	160	Kg	Sal, refinado, iodado; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado. Embalagem de 1 kg.
49	243203	120	Garrafa	Tempero completo. Ingredientes: vinagre, alho, coentro, louro, cominho, cheiro verde, sal, cebola, realçador de sabor. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml.

50	217096	180	Garrafa	Vinagre de álcool, elaborado a base de ácido acético, com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml.
----	--------	-----	---------	--

TABELA 2 – MEMÓRIA DE CÁLCULO							
Item	Produto	Unidade	Per capita (Kg)	Número de Usuários/dia	Frequência mensal	Período de 10 meses (Per capita * número de usuário * frequência * 10)	Quantidade/ano
6	Achocolatado em pó	Pacote	0,03	RUNs = 80	(5,41) ~= 5,00	(129,84) 120,00	130
7	Açúcar , tipo cristal	Kg	0,025	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(25,66) ~= 26,00	(1199,60) 1215,50	1.200
8	Alho triturado	Kg	0,002	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(26,73) ~= 27,00	(99,97) 100,98	100
9	Amaciante de carne	Kg	0,002	RU almoço /jantar = 107	(14,01) ~= 14,00	(29,98) 29,96	30
10	Arroz parboilizado	Kg	0,07	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(20,62) ~= 21,00	(2699,15) 2748,90	2.700
11	Arroz branco	Kg	0,07	RU jantar = 18	(14,28) ~= 14,00	(179,92) 176,40	180
12	Azeitona verde	Unidade	0,003	RU almoço = 89	(23,97) ~= 24,00	(63,99) 64,08	64
13	Batata , formato palha	Pacote	0,01	RU almoço = 89	(10,11) ~= 10,00	(89,97) 89,00	90
14	Biscoito com sal , tipo cream cracker	Pacote	0,06	RUNs = 80	(5,41) ~= 5,00	(259,68) 240,00	260
15	Biscoito doce , tipo maizena	Pacote	0,06	RUNs = 80	(5,41) ~= 5,00	(259,68) 240,00	260
16	Café	Pacote	0,01	RU almoço e RUNs = 169	(47,92) ~= 48,00	(809,84) 811,20	810
17	Caldo de galinha	Kg	0,002	RU almoço /jantar = 107	(11,68) ~= 12,00	(24,99) 25,68	25
18	Caldo de carne	Kg	0,002	RU almoço /jantar = 107	(11,68) ~= 12,00	(24,99) 25,68	25
19	Condimento cominho	Kg	0,0015	RU almoço = 89	(14,98) ~= 15,00	(19,99) 20,02	20
20	Condimento colorau	Kg	0,0015	RU almoço = 89	(29,96) ~=	(39,99) 40,05	40

					30,00		
21	Condimento orégano	Pacote	0,0015	RU almoço = 89	(18,72) ~= 19,00	(24,99) 25,36	25
22	Creme de leite	Caixa	0,008	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(40,10) ~= 40,00	(599,89) 598,40	600
23	Doce industrializado, à base de amendoim	Pote	0,05	RU almoço = 89	(1,34) ~= 1,00	(59,63) 44,50	60
24	Doce de fruta, sabor goiaba	Pote	0,05	RU almoço = 89	(3,37) ~= 3,00	(149,96) 133,50	150
25	Ervilha verde	Unidade	0,008	RU almoço /jantar = 107	(32,71) ~= 33,00	(279,99) 282,48	280
26	Extrato de tomate	Unidade	0,009	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(41,59) ~= 41,00	(699,95) 690,03	700
27	Farinha de mandioca	Kg	0,03	RU almoço = 89	(8,98) ~= 9,00	(239,76) 240,30	240
28	Farinha de trigo	Kg	0,015	RU almoço = 89	(3,74) ~= 4,00	(49,92) 53,40	50
29	Farinha de trigo, com fermento	Kg	0,015	RU almoço = 89	(2,24) ~= 2,00	(29,90) 26,70	30
30	Fubá em flocos	Pacote	0,035	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(13,44) ~= 13,00	(879,64) 850,85	880
31	Feijão carioca	Kg	0,06	RU almoço e RUNs = 169	(7,10) ~= 7,00	(719,94) 709,80	720
32	Feijão preto	Kg	0,06	RU almoço = 89	(10,48) ~= 10,00	(559,63) 534,00	560
33	Ketchup	Unidade	0,003	RU almoço = 89	(18,72) ~= 19,00	(49,98) 50,73	50
34	Leite condensado	Unidade	0,006	RU almoço = 89	(18,72) ~= 19,00	(99,96) 101,46	100
35	Leite de coco	Garrafa	0,0085	RU almoço = 89	(9,25) ~= 9,00	(69,97) 68,08	70
36	Leite em pó integral	Pacote	0,03	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(39,21) ~= 39,00	(2199,68) 2187,90	2.200
37	Macarrão espaguete	Pacote	0,03	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(19,25) ~= 19,00	(1079,92) 1065,90	1.080
38	Macarrão parafuso	Pacote	0,03	RU almoço /jantar = 107	(20,87) ~= 21,00	(669,92) 674,10	670
39	Maionese	Kg	0,02	RU almoço = 89	(1,68) ~= 2,00	(29,90) 35,60	30
40	Manteiga da terra	Garrafa	0,025	RU almoço = 89	(2,24) ~= 2,00	(49,84) 44,50	50
41	Margarina vegetal	Unidade	0,025	RU almoço/jantar e	(27,80) ~=	(1299,65) 1309,00	1.300

				RUNs = 187	28,00		
42	Milho verde em conserva	Unidade	0,01	RU almoço /jantar = 107	(52,33) ~= 52,00	(559,93) 556,40	560
43	Molho de soja, tipo shoyo	Garrafa	0,006	RU almoço = 89	(1,87) ~= 2,00	(9,98) 10,68	10
44	Molho mostarda	Unidade	0,006	RU almoço = 89	(1,87) ~= 2,00	(9,98) 10,68	10
45	Nata	Pote	0,015	RU almoço = 89	(5,99) ~= 6,00	(79,96) 80,10	80
46	Óleo de soja	Garrafa	0,014	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(23,30) ~= 23,00	(609,99) 602,14	610
47	Pó para gelatina, Sabores variados	Caixa	0,008	RU almoço = 89	(5,61) ~= 6,00	(39,94) 42,72	40
48	Sal	Kg	0,009	RU almoço/jantar e RUNs = 187	(9,50) ~= 9,00	(159,88) 151,47	160
49	Tempero completo	Garrafa	0,014	RU almoço = 89	(9,63) ~= 10,00	(119,98) 124,60	120
50	Vinagre de álcool	Garrafa	0,006	RU almoço = 89	(33,70) ~= 34,00	(179,95) 181,56	180

Legenda

RU: Restaurante Universitário

RUN's: Residências Universitárias

TABELA 3 – CRONOGRAMA DE ENTREGA					
Produto	Unidade	Quantidade Compra/Ano	Entrega Semanal	Entrega Quinzenal	Entrega Mensal
Achocolatado em pó	Pacote	130			13
Açúcar, tipo cristal	Kg	1.200		60	
Alho triturado	Kg	100		05	
Amaciante de carne	Kg	30			03
Arroz parboilizado	Kg	2.700		135	
Arroz branco	Kg	180			30
Azeitona verde	Unidade	64		04	
Batata, formato palha	Pacote	90		05	
Biscoito com sal, tipo cream cracker	Pacote	260	06		
Biscoito doce, tipo maizena	Pacote	260	06		
Café	Pacote	810			81
Caldo de galinha	Kg	25			02
Caldo de carne	Kg	25			02

Condimento cominho	Kg	20			02
Condimento colorau	Kg	40		02	
Condimento orégano	Pacote	25			02
Creme de leite	Caixa	600		30	
Doce industrializado, à base de amendoim	Pote	60		03	
Doce de fruta, sabor goiaba	Pote	150		07	
Ervilha verde	Unidade	280	07		
Extrato de tomate	Unidade	700		35	
Farinha de mandioca	Kg	240		12	
Farinha de trigo	Kg	50			05
Farinha de trigo, com fermento	Kg	30			03
Fubá em flocos	Pacote	880		44	
Feijão carioca	Kg	720		36	
Feijão preto	Kg	560		28	
Ketchup	Unidade	50		03	
Leite condensado	Unidade	100		05	
Leite de coco	Garrafa	70		04	
Leite em pó integral	Pacote	2.200		110	
Macarrão espaguete	Pacote	1.080		54	
Macarrão parafuso	Pacote	670		34	
Maionese	Kg	30		02	
Manteiga da terra	Garrafa	50		02	
Margarina vegetal	Unidade	1.300		65	
Milho verde em conserva	Unidade	560		28	
Molho de soja, tipo shoyo	Garrafa	10			01
Molho mostarda	Unidade	10			01
Nata	Pote	80		04	
Óleo de soja	Garrafa	610		30	
Pó para gelatina, sabores variados	Caixa	40			04
Sal	Kg	160			16
Tempero completo	Garrafa	120			12
Vinagre de álcool	Garrafa	180			18

III – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PÃES

TABELA 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Item	Catmat	Quantidade	Unidade	Descrição
1	232597	1.000	Kg	Pão, tipo francês. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.
2	460392	120	Kg	Pão, tipo doce. Ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.
3	460385	100	Kg	Pão, tipo seda. Ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.

TABELA 2 – MEMÓRIA DE CÁLCULO

Item	Produto	Unidade	Per capita (Kg)	Número de Usuários/dia	Frequência mensal	Período de 10 meses (Per capita * número de usuário * frequência * 10)	Quantidade/ano (Kg)
1	Pão, tipo francês.	Kg	0,05	RU jantar e RUNs = 98	(20,40) ~= 20,00	(999,60) ~= 980,00	1.000
2	Pão, tipo doce.	Kg	0,05	RUNs = 80	(3,00) ~= 3,00	(120,00) ~= 120,00	120
3	Pão, tipo seda.	Kg	0,05	RUNs = 80	(2,50) ~= 2,00	(100,00) ~= 80,00	100

Legenda:

RU: Restaurante Universitário

RUN's: Residências Universitárias

TABELA 3 – CRONOGRAMA DE ENTREGA

Produto	Unidade	Quantidade Compra/Ano	Entrega Semanal		Entrega Diária RUNs
			RUNs	RU	
Pão, tipo francês.	Kg	1.000			03

Pão, tipo doce.	Kg	120	03	
Pão, tipo seda.	Kg	100		02

IV – GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP				
TABELA 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
Item	Catmat	Quantidade	Unidade	Descrição
1	461517/461652	45	Botijão	Botijão de 13 kg. Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.
2	461515/461651	40	Botijão	Botijão de 45 kg. Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.

TABELA 2 – MEMÓRIA DE CÁLCULO							
Item	Produto	Unidade	Per capita (Kg)	Número de Usuários/dia	Frequência mensal	Período de 10 meses (Per capita * número de usuário * frequência * 10)	Quantidade/ano (Kg)
1	Botijão de 13 kg	Botijão	0,13	RUNs = 80	(5,62) ~ = 6,00	(584,48) 624,00	585 (45 und de 13 kg)
2	Botijão de 45 kg	Botijão	0,30	RU almoço /jantar= 107	(5,60) ~ = 6,00	(1797,60) 1926,00	1800 (40 und de 45 kg)

Legenda:

RU: Restaurante Universitário

RUN's: Residências Universitárias

TABELA 3 – CRONOGRAMA DE ENTREGA			
Produto	Unidade	Quantidade Compra/Ano	Entrega Quinzenal RU
Botijão de 13 kg	Botijão	45	02
Botijão de 45 kg	Botijão	40	02

Observada a natureza do objeto, para a estimativa das quantidades utilizou-se como referência o número de comensais devidamente cadastrados nos Programas do Restaurante Universitário e Residências Universitárias.

Comensais - Almoço: 89

Comensais - Jantar: 18

Residência Masculina (Desjejum, almoço, jantar e lanche noturno): 40

Residência Feminina (Desjejum, almoço, jantar e lanche noturno): 40

Os documentos que deram suporte as estimativas das quantidades foram os seguintes:

- Decreto n 7.324, de 19 de julho de 2010;
- Regimento Geral das Residências Universitárias da UFCG, constante na Resolução PLENO/UFCG nº 07/2015;
- Regimento do Restaurante Universitário do CCJS/UFCG;
- Lista de estudantes beneficiados nos programas da Assistência Estudantil no CCJS/UFCG;
- Edital UFCG/PRAC/CAE Nº. 04/2021

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Conforme dados da pesquisa de preços, o valor estimado da aquisição de gêneros alimentícios e botijões de gás para atender as necessidades do Restaurante Universitário e Residências Universitárias do CCJS/UFCG é de R\$ 211.737,15 (Duzentos e onze mil, setecentos e trinta e sete reais e quinze centavos).

Na tentativa de formar o preço de referência para Aquisição de gêneros alimentícios e botijões de gás para atender as necessidades do Restaurante Universitário e Residências Universitárias do CCJS/UFCG, bem como, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo Preliminar, foram realizadas pesquisas de preços seguindo a IN 03/ de 20 de abril de 2017 e suas posteriores atualizações (IN 73/ de 5 de agosto de 2020).

As cotações dos 55 (cinquenta e cinco) itens pesquisados já foram anexados ao Processo, sendo o preço estimado da aquisição de materiais de consumo baseados no preço médio/mediana pesquisado. Na planilha de custos e formação de preços deverão estar incluídos todos os custos necessários à entrega dos bens, inclusive o frete se houver.

Os preços dos itens adquiridos para a aquisição dos materiais de consumo (gêneros alimentícios e gás) serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, verificado no que couber a flexibilidade da IN 73/ de 5 de agosto de 2020.

Utilizaremos a média dos preços nos itens aos quais os valores não existam uma diferença significativa superior a 25%, quando ocorrer tal diferença utilizaremos a mediana para chegar ao valor estimativo. Um dos motivos para utilizar a mediana em um intervalo grande; é pelo fato das variações constantes de preços ocasionada pela pandemia advinda do Covid-19.

A planilha estimativa de preços ao qual utilizamos a média/mediana para chegar ao valor estimativo poderá ser encontrado no SEI – Sistema Eletrônico de Informações da UFCG – Nº Processo: 23096.075215/2021-09, Nº documento SEI: 2194599. Também foi anexado ao processo, Nº documento SEI: 2194720, uma manifestação técnica de preços explicando como foi realizada a pesquisa de cada item, os métodos utilizados e os caminhos seguidos segundo a IN 03/

de 20 de abril de 2017 e suas atualizações (IN 73/ de 5 de agosto de 2020). Nesta manifestação supracitada explicamos o porquê que utilizamos a média ou mediana para chegar ao valor estimativo dos preços de cada item pesquisado.

7. JUSTIFICATIVA PARA O (NÃO) PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A despeito disso, o decreto nº 7.892/2013, em seu art. 8º, previu a possibilidade de divisão do objeto em lotes: *Art. 8º O órgão gerenciador poderá dividir a quantidade total do item em lotes, quando técnica e economicamente viável, para possibilitar maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega ou de prestação dos serviços.*

No presente processo licitatório, em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, optou-se pela organização do certame em itens. É necessário salientar que a divisão levou em consideração a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

As contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

9. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

Uma novidade recente no mundo da administração pública federal é o plano anual de contratações, que tem como objetivo consolidar todas as compras e contratações que o órgão ou entidade pretende realizar ou prorrogar, no ano seguinte, e contempla bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação. O PAC como é chamado precisa ser elaborado por Cada Unidade Administrativa de Serviços Gerais (UASG), com autonomia de compra, que pertence aos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, deve ser elaborado anualmente.

Regido pela IN nº 1, DE 10 DE JANEIRO DE 2019 o PAC deve ser elaborado por diversas fases com participação de setores demandantes, licitação e autoridade competente, para posterior inclusão no sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC.

Com objetivo de demonstrar o alinhamento entre a **aquisição de gêneros alimentícios e botijões de gás para atender as necessidades do Restaurante Universitário e Residências Universitárias do CCJS/UFCG** e o plano anual de contratações serão anexados ao processo (SEI: 23096.075215/2021-09, Nº documento SEI: 2194084) relatório (s) que comprovem que todos os itens que estamos adquirindo estão dentro do sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC.

Por fim queremos destacar que com o tempo os preços variam bastante, o mercado sofre flutuações constantes e nem sempre é possível estimar o mesmo valor da contratação, outro fator importante é a variação dos códigos que muitas vezes se tornam inativos, o que pode gerar divergências ao andamento do processo.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

A finalidade buscada pela Administração é evitar compras administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, escorado em estudos e pesquisas, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, enfim, a melhor utilização dos recursos que lhes são disponibilizados.

Ainda, para que a Administração Pública possa atender ao princípio da eficiência previsto no artigo 37 da Constituição Federal de 1988, esta deve ser amparada pela infraestrutura necessária que possibilite a prestação adequada dos serviços que lhes foram atribuídos

Os resultados esperados na aquisição de gêneros alimentícios e botijões de gás, para manutenção do fornecimento das atividades do Restaurante e Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais da UFCG culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos comensais de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação nos programas de Restaurante Universitário e Residências Universitárias.

O desenvolvimento sustentável se caracteriza por ser aquele que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades. Objetiva conciliar o desenvolvimento econômico com a preservação ambiental, assim as gerações futuras poderão ter recursos tais como as atuais usufruem. Torna-se ferramenta para garantir a continuidade da humanidade e da utilização racional destes recursos.

Na contratação em tela, verifica-se a busca pela preservação do patrimônio público do restaurante universitário, bem como uso racional e eficiente de recursos, possibilitando atender à necessidade dos usuários atuais sem comprometer os futuros usuários do serviço público.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PREVIAMENTE AO CONTRATO

Tendo-se em vista a fiscalização do contrato será importante que o CCJS/UFCG capacite o fiscal técnico do contrato com cursos técnicos de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado, para atuar na fiscalização da entrega dos produtos de maneira satisfatória, dentro do prazo e com boa qualidade.

Além disso, não se vislumbra mais necessidades atualmente de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A licitação sustentável é um meio viável e legal para a redução do impacto ambiental gerado com a aquisição de bens e serviços por parte dos entes públicos. A Lei nº 8.666/1993, que trata de licitações e contratos da Administração Pública, dispõe que os projetos básicos de obras e serviços devem prever

o impacto ambiental a ser causado. Segundo o art. 3º da referida, Licitação Sustentável é aquela que se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Assim sendo, cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação do fornecimento semanal de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e pães) e GLP (13 Kg e 45 Kg), para manutenção das atividades do Restaurante e Residências Universitárias do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARA-SE SER VIÁVEL A COMPRA PRETENDIDA.



Documento assinado eletronicamente por **MATEUS AURELIANO FELINTO DE LUCENA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/03/2022, às 09:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MOISES DE OLIVEIRA BATISTA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/03/2022, às 10:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **BRUNO BRAGA SARMENTO DE SA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/03/2022, às 10:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JACKSON BESERRA DE LIMA, TECNICO EM CONTABILIDADE**, em 23/03/2022, às 10:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JOAO MENDES DE MELO, ALMOXARIFE**, em 23/03/2022, às 10:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **LAYANNA ESTEPHANIA HENRIQUE DA SILVA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/03/2022, às 10:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ufcg.edu.br/autenticidade>, informando o código verificador **2198900** e o código CRC **68B7A17B**.
