

Estudo Técnico Preliminar 43/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.011048/2024-30

2. OBJETO

Analisar a viabilidade da contratação de prestação de serviços com disponibilização de mão de obra (COZINHEIRO, AUXILIAR DE COZINHEIRO, ALMOXARIFE E AUXILIAR DE ALMOXARIFE), em regime de dedicação exclusiva para atender necessidades dos Restaurantes Universitários da UFPI nos campi de Teresina e Picos, bem como embasar o termo de referência de acordo com a **Lei nº 14.133/2021**.

Os estudos preliminares, neste documento, abordarão os Incisos I a XII do Art. 24 da IN 05/2017.

3. Descrição da necessidade

I - Da necessidade da contratação

- a. 1. A UFPI disponibiliza serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) à comunidade universitária no campus de Teresina, por meio das 3 (três) unidades de Restaurante Universitário (RU) e no campus de Picos por meio de 1 (uma) unidade de RU. Atualmente, as três unidades de Teresina, atendem uma demanda de até 6.000 refeições por dia, e o RU-Picos atende uma demanda de até 2.300 refeições por dia, sendo 94% destas refeições servidas a estudantes regularmente matriculados. O programa RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO se constitui em um dos principais serviços da Assistência Estudantil oferecido à comunidade discente da UFPI, sendo imprescindível para a permanência dos estudantes na UFPI, especialmente dos que se encontram em condições de vulnerabilidade socioeconômica, o que representa um contingente expressivo na Instituição;
- b. 2. Os Restaurantes Universitários, para atender as demandas citadas acima, precisam dispor de equipe de Recursos Humanos, multiprofissional, para o desenvolvimento das atividades operacionais dos serviços de alimentação. Desta forma, faz-se imprescindível a contratação de serviços de mão de obra especializada (**cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife**) para o desenvolvimento das atividades inerentes à recepção, armazenagem, pré-preparo, preparo, distribuição de alimentos, bem como higienização de utensílios, equipamentos e áreas do serviço de alimentação, visto que estas IFES não dispõem do quantitativo suficiente de servidores efetivos contratados em cargos que desenvolvam as atividades descritas;
- c. 3. Atualmente as demandas citadas acima, estão sendo atendidas por meio do **CONTRATO 42/2019 (PROCESSO Nº 23111.051081/2019-25) para os RUs-Teresina e CONTRATO 06**

/2020 (PROCESSO Nº 23111.064296/2019-83), o qual encerram suas vigências em agosto de 2024 e fevereiro de 2025, respectivamente. Portanto, faz-se necessário e **URGENTE**, os procedimentos para a substituição dos mesmos.

II - Da referência a outros instrumentos para o planejamento

a- **O Programa Nacional de Assistência ao Estudantes – PNAES**, instituído pelo governo federal por meio do Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação superior pública federal, apresenta 10 linhas de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFES. Moradia Estudantil e Alimentação são as primeiras linhas de ação a serem trabalhadas, conforme orienta o programa;

b- A presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAES, pois origina-se a partir das demandas dos Restaurantes Universitários do campus de Teresina, os quais garantem a oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos discentes pois estes demandam 94% dos serviços oferecidos pelos RUs;

c- **O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020-2024)**, nos itens relativos à Assistência Estudantil, encontra-se alinhado com o PNAES e apresenta como meta a oferta dos serviços de Restaurante Universitário à comunidade universitária, em todos os campi. Portanto pode-se afirmar que os serviços a serem contratados oportunizarão o atendimento das demandas de serviços de mão de obra não contemplados pelos servidores efetivos e garantirão assim, a oferta de alimentação à comunidade acadêmica em geral;

d- a presente proposta de contratação encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações (PAC 2024)** do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente. Os serviços a serem licitados estão previstos e inclusos no **PCA/2024/Registro ID PCA no PNCP: 06517387000134-0-000001/2024**.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA-CND /PRAEC-UFPI	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

São requisitos da contratação:

Requisitos Gerais

5.1. Com base no artigo 12 da Lei Nº 8.429, de 1992, será requisito para empresa licitante, bem como para seu sócio majoritário, não possuir registro de sanção que

impeça a contratação nos seguintes cadastros: 1 – SICAF; 2 – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela CGU; 3 – Lista de Inidôneos, mantida pelo TCU;

5.2. A empresa licitada deverá apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando os Índices de Liquidez e de Solvência Geral superior a 1;

5.3. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio uma vez que há no mercado empresas com potencial capacidade técnica e com *Know How* necessários à execução de diversas atividades envolvidas na contratação;

5.4. não será permitida a participação de cooperativas por haver necessidade de vínculo empregatício entre a empresa contratada e os trabalhadores alocados nos postos de trabalho, situação incompatível com os princípios e valores do trabalho entre cooperados;

5.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, nos termos do artigo 1º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005;

5.6. Os serviços a serem contratados serão de natureza continuada, com mão de obra exclusiva, e enquadrando-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;

5.7. O prazo de vigência da contratação será de 12 (DOZE) meses contados da assinatura do instrumento de contrato;

5.8. A execução do contrato será de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.9. A contratada não poderá possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério Do Trabalho e Emprego, por meio da portaria nº 540/2004;

5.10. A Contratada não poderá ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105;

5.11. A contratada deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

Natureza da Contratação e Forma de Seleção do Fornecedor

5.12. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

5.13. O serviço objeto do presente estudo é caracterizado como de natureza continuada, pois, pela sua essencialidade, visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí no campus de Teresina, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do atendimento ao público em especial aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica e o cumprimento da missão institucional;

5.14. Além de ser classificado como de natureza continuada, os serviços são qualificados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em ato convocatório, por meio de especificações usuais de mercado;

5.15. Os serviços a serem contratados 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;

5.16. O regime de execução contratual é o da dedicação exclusiva de mão de obra. Via de regra, os empregados da contratada são alocados para trabalhar continuamente nas dependências do órgão. A execução dos serviços segue uma rotina específica estabelecida e será supervisionada pela Universidade Federal do Piauí;

5.17. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

Requisitos Necessários ao Atendimento da Necessidade

5.18. Para que os Restaurantes Universitários da UFPI do campus de Teresina e do Campus de Picos tenham suas necessidades atendidas, a contratada deverá disponibilizar profissionais treinados e capacitados para o desenvolvimento das atividades, bem como disponibilizar o fornecimento de materiais e equipamentos de proteção individual, nas quantidades estimadas neste instrumento, sem qualquer repasse do custo para o empregado, promovendo sua substituição quando necessário;

5.19. Os serviços serão prestados nas dependências da UFPI nos Restaurantes Universitários do campus Ministro Petrônio Portela em Teresina/PI e no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros em Picos/PI.

5.20. Os serviços a serem licitados se **caracterizam como Serviços Contínuos com Dedicação Exclusiva de Mão de Obra**, com jornada de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, tendo em vista que na execução contratual exigirá, dentre outros requisitos, que:

I - os empregados da contratada fiquem à disposição nas dependências da contratante para a prestação dos serviços;

II - a contratada não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos; e,

III - a contratada possibilite a fiscalização pela contratante quanto à distribuição controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos.

5.21. Os serviços possuem natureza continuada, pois tem caráter essencial e permanente visto que se tratam de atividades que têm a finalidade de atender demandas de alimentação da comunidade universitária nos doze meses do ano. Ressaltamos que durante o período letivo as demandas de alimentação nos RUs de Teresina totalizam até 6.000 refeições por dia e no RU de Picos totalizam até 2.300 refeições por dia. Desta forma, considerando o funcionamento contínuo dos RUs/UFPI ao longo do ano, será exigido substituição nos postos de trabalhos durante as ausências por férias;

5.22. Os serviços serão prestados nas dependências da UFPI nos Restaurantes Universitários do campus Ministro Petrônio Portela em Teresina/PI e no e no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros em Picos/PI.

5.23. Será exigido da empresa a ser contratada a comprovação de quadro técnico de servidores que atendam as exigências de escolaridade e de formação profissional pertinente a cada cargo, e o enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, será conforme Quadro 1 a seguir:

Quadro 1

Item / Cargo	CBO	Escolaridade	Formação profissional
1 - Cozinheiro	5132-05	<i>Médio completo</i>	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 12 meses
2 - Auxiliar de Cozinha	5135-05	<i>Fundamental Completo</i>	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 06 meses
3 - Almojarife	4141-05	<i>Médio completo</i>	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 12 meses
4 - Auxiliar de Almojarife	4141-05	<i>Fundamental Completo</i>	Curso de formação na área ou experiência comprovada, mínima de 06 meses

5.24. No início do contrato A CONTRATANTE PODERÁ não exigir a escolaridade mínima de cada cargo, conforme definido no Quadro 1 do item 5.23, SE a

CONTRATADA “aproveitar” os colaboradores que já prestam serviços nos RUs a, no mínimo, um ano. Para os novos colaboradores será exigida a escolaridade mínima citada no presente documento;

5.25. A contratada deverá apresentar cronograma de treinamento continuado, no mínimo a cada seis meses, dos seus colaboradores vinculados ao contrato, durante a execução do mesmo, nas áreas de higiene e segurança pessoal e dos alimentos bem como de boas práticas em serviço de alimentação;

5.26. Será promovido a transição quando da definição do vencedor do certame por meio de reuniões e estabelecimento de ações planejadas no sentido de identificar os locais de prestação de serviços, quantitativos por setor/unidades administrativas, perfis profissionais, verificar a possibilidade de “aproveitamento do quadro atual”, sem que haja qualquer ingerência por parte da administração da UFPI ou de setores; devendo neste caso, prevalecer critérios de competência e profissionalismo, o que oportunizará renovações, se for o caso;

5.27. O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, mensal, do gestor/fiscal do contrato;

5.28. O resultado da prestação do serviço, inclusive para fins de pagamento, será medido/aferido conforme as regras e critérios definidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR, detalhado no Termo de Referência;

5.29. O resultado da avaliação mensal dos serviços contratados será entregue ao preposto da contratada até o 5º dia útil subsequente, para que a contratada possa emitir a fatura mensal dos serviços executados;

5.30. Os pagamentos por parte da contratante serão proporcionais ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR)/Termo de Referência;

5.31. Serão feitos ajustes no pagamento conforme o resultado da avaliação do serviço proposto no IMR/Termo de Referência, seguindo os seguintes parâmetros: a) 85% a 100% dos serviços = recebimento de 100% da fatura (conceito MUITO BOM). b) 75% a 84% dos serviços = recebimento de 95% da fatura (conceito BOM). c) 65% a 74% dos serviços = recebimento de 85% da fatura (conceito REGULAR).d) 59% a 64% dos serviços = recebimento de 80% da fatura (conceito RUIM);

5.32. Quando o resultado da avaliação mensal for abaixo de 64% dos serviços, além do ajuste na fatura, implicará na aplicação de multa de 5% sobre o valor total da fatura alusiva aos serviços;

5.33. A ocorrência de três avaliações com conceito REGULAR ou duas avaliações com conceito RUIM, consecutivas ou intercaladas, ensejará a instalação de processo administrativo para a rescisão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais sanções administrativas previstas;

5.34. A oferta no mercado de potenciais prestadores dos serviços objeto deste documento, é equilibrada, visto que a contratante, há aproximadamente 15 anos, realiza processos de licitação de prestação de serviços de mão de obra desta natureza. Nos últimos processos licitatórios (Processo Administrativo n.º 23111.095001/2018-13, Processo Administrativo n.º 23111.019193/2023-17) e processo de Contratação por

Dispensa de Licitação (Processo Administrativo n.º 23111.019804/2023-10), houve participação de várias empresas no certame.

5.35. Será exigido o controle eletrônico de ponto para os empregados da contratada.

Critérios de Sustentabilidade:

5.36. A empresa a ser contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços.

5.37. A contratada deverá adotar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na **Instrução Normativa 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**, bem como observar no que couber as recomendações do **GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS. Brasília: AGU, agosto, 2021**. Especificamente a contratada deverá adotar as seguintes práticas:

- 1 – Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 2 - Apresentar cronograma para implementação de ações que reduzam a exposição dos funcionários a agentes físicos e contaminantes químicos e/ou biológicos potencialmente perigosos, que possam impactar negativamente a saúde dos trabalhadores e dos usuários dos serviços, bem como o meio ambiente.;
- 3 - Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 4 – Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- 5 – Observar a Resolução **CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994**, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- 6 - Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços
- 7 - Colaborar com o serviço de limpeza e conservação do órgão, que realize a separação e destinação adequada dos resíduos sólidos à Coleta Seletiva, devendo os resíduos produzidos em decorrência da prestação dos serviços serem entregues à contratada devidamente separados e eventuais líquidos poluentes, reservados nas embalagens apropriadas ao descarte;

Subcontratação

5.38. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Garantira da Contratação:

5.39. Será exigida a garantia da contratação;

5.40. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

5.41. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

Vistoria

5.42. As empresas deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;

5.43. As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento;

5.44. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;

5.45. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

Qualificação Técnica

5.46. Será exigida da empresa a ser contratada, comprovação de experiência e capacidade técnica para prestação dos serviços, conforme características, quantidades e prazos compatíveis com execução do objeto a ser contratado, mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Somente serão aceitos os atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos um ano do início de sua execução;

5.47. Na contratação de serviços continuados com mais de 40 (quarenta) postos, a empresa licitante deverá comprovar que já tenha executado contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados. Quando o número de postos a ser contratado for igual ou inferior a 40 (quarenta), a licitante deverá comprovar que já tenha executado contrato(s) em número de postos equivalentes ao da contratação.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Para atender a demanda dos serviços em estudo a contratação de profissionais, mediante concurso público ou processo seletivo simplificado, não se aplica como opção viável para a solução do problema tendo em vista a extinção dos cargos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha, Almojarife e Auxiliar de Almojarife, conforme Lei nº 9.632/1998 (que Dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências);

6.2. Como os cargos pretendidos neste estudo foram extintos no âmbito da Administração Pública Federal direta, conclui-se que a solução mais eficiente e eficaz para atendimento da demanda deste estudo é a terceirização da mão de obra pretendida;

6.3. foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos, por meio de consulta ao Sistema Painel de Preços do Portal de Compras do Governo Federal, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração;

6.4. Foi realizada consulta ao Portal de Compras do Governo Federal (<http://comprasnet.gov.br>), e identificado, em nível local, contratações semelhantes para atendimento da necessidade correspondente aos serviços que se pretende contratar – **Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí - UASG 158146 (Pregão 42/2022, 02/2023, 94/2023)**;

6.5 Foi analisado os contratos vigentes da UFPI, dos campi fora da sede: contratos 41, 42 e 43/2023 (**Processo nº 23111.019193/2023-17**), que tem como objeto a prestação de serviços de forma contínua, de cozinheiro e auxiliar de cozinha, almojarife e auxiliar de almojarife, onde houve várias empresas participantes da licitação;

6.6. Numerosas empresas especializadas podem prestar os serviços em questão, por se tratar de serviços comuns disponíveis no mercado: **LIMPSEV – CNPJ: 07.194.788/0001-63; ATD LOCACAO LTDA – CNPJ: 09.019.150/0001-11, NACIONAL SERVICOS INTEGRADOS LTDA, CNP:19.152.814/0001-70; SOLUCAO SERVICOS COMERCIO E CONSTRUCAO LTDA, CNPJ: 05.531.239/0001-01;**

6.7. No histórico das contratações do órgão licitante também foram verificados fundamentos e parâmetros para as pretensas contratações;

6.8. Contratação de serviço de cozinheiro, auxiliar de cozinha, almojarife e auxiliar de almojarife com fornecimento de materiais (EPs e uniformes) seria economicamente viável pois este tipo de aquisição contempla aquisição do serviço de mão de obra e os materiais inerentes a execução dos serviços, evitando que uma segunda licitação fosse realizada para aquisição dos materiais (EPs e fardamento);

6.9. Por todo o exposto, conclui-se que a solução que atende os interesses e necessidades da Administração é a contratação de empresa(s) especializada(s) para a disponibilização de mão de obra, visando a realização dos serviços continuados de cozinheiro, auxiliar de cozinha, almojarife e auxiliar de almojarife, considerando se

tratar de serviço comum cuja a prestação poderá ser realizada por pessoa(s) jurídica(s) que estão aptas a prestarem o serviço, em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com fornecimento de materiais necessários a sua perfeita execução;

6.10. Assim, a análise de mercado aponta como melhor solução a contratação de empresa(s) prestadora(s) de serviço terceirizado(s), em função das atividades que se pretende contratar ser de caráter acessório e, por isso, preferencialmente objeto de execução indireta. **A contratação poderá ser realizada por meio de Pregão Eletrônico** por ser uma modalidade licitatória que permite incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo, permitir maior transparência e controle social.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. A descrição da solução como um todo abrange a prestação dos serviços de **cozinheiro (8 postos), auxiliar de cozinha (31 postos), almoxarife (01 posto) e auxiliar de almoxarife (03 postos)** para desenvolverem atividades continuadas inerentes aos serviços de alimentação dos Restaurante Universitários do campus de Teresina e do campus de Picos ou outras dependências de mesma natureza ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal, relacionadas aos objetivos destas IFES, sendo em Teresina nos sete dias da semana, inclusive nos feriados dos meses do período letivo oficial da UFPI, conforme necessidade da contratante, e no campus de Picos nos seis dias da semana (de segunda a sexta feira).

7.2. Não haverá previsão de pagamento de horas extras na futura contratação, será adotado o sistema de compensação de horas conforme legislação trabalhista vigente.

7.3. Para compensação das horas trabalhadas em feriados, considerando que não é permitido atribuir aos terceirizados as folgas que são exclusivas dos servidores públicos, tais como pontos facultativos, recesso e outros, em todas as vezes que os Restaurantes Universitários precisarem fechar, os funcionários terceirizados serão liberados e as horas não trabalhadas serão creditadas em planilha de banco de horas (**crédito de horas**) para serem utilizadas nos feriados, por um período máximo de um ano.

7.4. No caso de não haver crédito de horas suficientes, o funcionário que trabalhar no feriado terá direito a folga com horário equivalente ao tempo trabalhado, dentro do mês.

7.5. A descrição das atividades, competências pessoais, rotinas e indicação de códigos de ocupações no Brasil (CBO), são as seguintes:

Quadro 2

POSTO / CARGO / CBO – COZINHEIRO / 5132-05		
Descrição Sumária	Competências pessoais	Rotinas de atividades - resumo

<p>Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, sugerindo cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.</p>	<p>Trabalhar em equipe</p> <p>Demonstrar honestidade profissional na preparação dos alimentos</p> <p>Demonstrar capacidade de ser flexível e versatilidade</p> <p>Desenvolver paladar e olfato</p> <p>Demonstrar iniciativa e criatividade</p> <p>Dominar técnicas de preparação e conservação de alimentos</p> <p>Atualizar-se na profissão</p> <p>Demonstrar asseio pessoal</p> <p>Evitar perdas e desperdícios</p> <p>Aprender o manuseio de novos equipamentos</p> <p>Trabalhar com atenção e ética</p> <p>Zelar pelos equipamentos e utensílios</p> <p>Usar epis</p> <p>Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.</p>	<p>Periodicidade: Diária</p> <p>Procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - receber e conferir os gêneros alimentícios recebidos do almoxarifado - pré-preparar alimentos - executar as preparações determinadas pela chefia imediata - Finalizar preparações com alimentos - encaminhar as preparações ao Serviço de Distribuição - planejar rotina de trabalho - Proceder estocagem e conservação de alimentos - Proceder higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios usados no setor - atender e servir os usuários - Preparar, organizar e higienizar o local de trabalho - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade <p>Metodologia:</p> <p>RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições.</p> <p>Deveres e disciplinas:</p> <p>Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.</p>
<p>POSTO / CARGO / CBO – AUXILIAR DE COZINHA / 5135-05</p>		
<p>Descrição Sumária</p>	<p>Competências pessoais</p>	<p>Rotinas de atividades - resumo</p>
<p>Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento</p>	<p>Trabalhar em equipe</p> <p>Demonstrar honestidade profissional na manipulação dos alimentos</p>	<p>Periodicidade: Diária</p> <p>Procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pré-preparar alimentos

<p>de alimentos, na montagem de pratos. Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.</p>	<p>Demonstrar criatividade Demonstrar pró-atividade Demonstrar atenção Demonstrar organização Demonstrar destreza manual Demonstrar acuidade visual Discriminar odores Demonstrar paladar apurado Demonstrar senso estético Demonstrar boa apresentação Demonstrar capacidade de observação Trabalhar com segurança</p>	<p>- auxiliar na montagem de pratos - Verificar qualidade dos gêneros alimentícios - minimizar riscos de contaminação - atender e servir o usuário - Proceder higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios usados no setor - Preparar, organizar e higienizar o local de trabalho - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade</p> <p>Metodologia: RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições.</p> <p>Deveres e disciplinas: Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.</p>
---	--	---

POSTO / CARGO / CBO – ALMOXARIFE / 4141-05

Descrição Sumária	Competências pessoais	Rotinas de atividades - resumo
<p>Recepcionam, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição</p>	<p>Demonstrar organização Comunicar-se com facilidade Demonstrar criatividade Demonstrar agilidade Demonstrar disciplina Demonstrar disciplina Tomar decisões Reciclar-se Ouvir atentamente (saber ouvir) Demonstrar iniciativa Demonstrar dedicação</p>	<p>Periodicidade: Diária</p> <p>Procedimentos: -recepcionar produtos -Conferir produtos e materiais -Registrar documentos de lançamentos -Armazenar produtos e materiais -Organizar e distribuir produtos, materiais e volumes -Controlar estoque -Organizar o almoxarifado</p>

<p>materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.</p>	<p>Demonstrar liderança Manter-se dinâmico Demonstrar resistência física Demonstrar paciência Demonstrar noções de informática Classificar itens por características Demonstrar honestidade</p>	<p>- Colaborar com a higienização do almoxarifado e câmaras frigoríficas, de acordo com normas estabelecidas - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade</p> <p>Metodologia: RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem seguidas em estabelecimentos produtores de refeições.</p> <p>Deveres e disciplinas: Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.</p>
<p>POSTO / CARGO / CBO – AUXILIAR DE ALMOXARIFE / 4141-05</p>		
<p>Descrição Sumária</p>	<p>Competências pessoais</p>	<p>Rotinas de atividades - resumo</p>
<p>Recepcionam, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.</p>	<p>Demonstrar organização Comunicar-se com facilidade Demonstrar criatividade Demonstrar agilidade Demonstrar disciplina Demonstrar disciplina Tomar decisões Reciclar-se Ouvir atentamente (saber ouvir) Demonstrar iniciativa Demonstrar dedicação Demonstrar liderança Manter-se dinâmico Demonstrar resistência física Demonstrar paciência Demonstrar noções de informática</p>	<p>Periodicidade: Diária Procedimentos: Auxiliar nos seguintes: -recepcionar produtos -Conferir produtos e materiais -Registrar documentos de lançamentos -Armazenar produtos e materiais -Organizar e distribuir produtos, materiais e volumes -Controlar estoque -Organizar o almoxarifado - Colaborar com a higienização do almoxarifado e câmaras frigoríficas, de acordo com normas estabelecidas - Desenvolver outras atividades afins, de mesma natureza e grau de complexidade</p> <p>Metodologia: RDC 216/2014 ANVISA e legislações vigentes referentes a condutas a serem</p>

	Classificar itens por características Demonstrar honestidade	seguidas em estabelecimentos produtores de refeições. Deveres e disciplinas: Pontualidade, assiduidade, cordialidade, presteza, manter relação respeitosa com a equipe e os superiores.
--	---	--

7.6. Os Restaurantes Universitários (RUs) são Unidades de Alimentação e Nutrição que, no campus de Teresina fornecem até 6.000 (seis mil) refeições por dia e no campus de Picos fornecem até 2.300 refeições por dia à comunidade universitária, durante o período letivo. No período não letivo esta demanda reduz entre 50 e 65%.

7.7. Conforme legislação vigente, cada posto deverá cumprir jornada de 44 horas de trabalho por semana. Sendo no campus de Teresina a distribuição dos postos de trabalho (08 cozinheiros, 31 auxiliares de cozinha, 02 auxiliares de almoxarife) nas 3 (três) unidades do RU proposta neste documento, e no campus de Picos (1 almoxarife e 1 auxiliar de almoxarife) foi feita conforme as demandas de refeições e características de funcionamento de cada unidade de serviço, conforme a seguir

7.7.1. A UFPI dispõe de três unidades de **RU no campus Ministro Petrônio Portela em Teresina/PI**, que fornecem, durante o período letivo, cerca de **6.000 refeições por dia** de segunda a sexta feira, cerca de **500 refeições aos sábados** e cerca de **300 refeições aos domingos e feriados**; nos meses não letivos a demanda compreende cerca de 30% da demanda registrada no período letivo; As três unidades funcionam conforme a seguir:

a) A unidade 1, localizada no bloco SG14, abriga um refeitório que atende para almoço e jantar de segunda a sexta feira, nos dias úteis, e uma cozinha industrial onde funciona a central geral de produção de refeições que abastece os refeitórios das unidades 1, 2 e 3 com refeições prontas, nos dias úteis. **Nos finais de semana e feriados** a cozinha funciona para a produção de refeições para os estudantes Moradores da Residências Estudantis e Universitárias da UFPI;

b) A unidade 2, localizada no espaço rosa dos ventos, abriga um refeitório que atende nos dias úteis, para almoço e jantar de segunda a sexta feira;

c) A unidade 3, localizada no Centro de Ciências Agrárias, abriga um refeitório que **durante o período letivo, atende nos seis dias da semana**, para o fornecimento de **desjejum (de 2ª a 6ª feira), almoço (de 2ª a sábado) e jantar (de 2ª a sexta-feira)**, e uma cozinha com pequena capacidade de produção de refeições. Nos meses não letivos, apenas o refeitório funciona nos dias úteis, para o fornecimento de almoço e jantar.

7.7.2. No Campus Senador Helvídio Nunes de Barros em Picos/PI, a UFPI dispõe de 1 (uma) unidades de RU que fornecem, durante o período letivo, até **2.300 refeições por dia** de segunda a sexta feira, com funcionamento interno no sábado; nos meses não letivos a demanda compreende cerca de 30% da demanda registrada no período letivo;

7.8. A contratada deverá fornecer uniformes e materiais (EPIs) nas quantidades e periodicidade e qualidade definidas no Termo de Referência.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Da estimativa das quantidades dos postos de trabalhos a serem contratados, incluindo EPIs e Uniformes, com as justificativas que lhes dão suporte

8.1. Para definir os postos de trabalho/cargos a serem licitados, analisou-se as demandas dos cargos para execução dos serviços a serem prestados pelos RUs;

8.2. Para definir os quantitativos de cada cargo, observou-se

- o contrato de mão de obra terceirizada, anterior, **42/2019 UFPI & LIMPSERV**, que encerrará a vigência em 30/08/2024;

- o contrato de mão de obra terceirizada, anterior, **06/2020 UFPI & LDS**, que encerrará a vigência em 03/02/2025;

- a quantidade de servidores do quadro de pessoal da UFPI que se aposentou nos últimos anos e o fato de não gerar vaga em função da extinção do cargo pelo Governo Federal (AR Nº 223 de 27/02/2020);

- a quantidade de servidores do quadro de pessoal da UFPI com mais de 60 anos de idade, e com capacidade de trabalho reduzida em função da natureza das atividades desenvolvidas (Cinco servidores com idade entre 63 e 73 anos) e na iminência da aposentadoria;

- o aumento significativo da quantidade de refeições produzidas no RU-Teresina em 2023 (991.798 refeições) em comparação com o ano de 2022 (570.048 refeições), divulgados nos relatórios de Gestão da PRAEC, disponível em www.ufpi.br/praec;

- a produção diária de refeição dos RUs-Teresina, de até 6.000 refeições por dia nos dias úteis, de segunda a sexta feira, cerca de 500 refeições aos sábados e cerca de 300 refeições aos domingos e feriados;

- o funcionamento dos RUs-Teresina com escala de trabalho nos sete dias da semana (domingo a domingo), inclusive nos feriados para atender demandas de alimentação dos estudantes moradores das Residências Universitárias da UFPI e do Colégio Técnico da UFPI;

Da quantidade de postos de trabalhos

1. **8.3.** Os postos de trabalho foram agrupados e totalizados no quadro a seguir:

1. **Quadro 3:** Postos de Trabalho/CBO, em escala de 44 horas/semana (diurno):

GRUPO 1- RU TERESINA				
ITEM	CARGO	CBO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QT. TOTAL
1	COZINHEIRO - escala de 44 hs semanais (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	8
2	AUXILIAR DE COZINHA - escala de 44 hs semanais (20% INSALUBRIDADE) *	5135-05	POSTO	31
3	AUXILIAR DE ALMOXARIFE - escala de 44 hs semanais (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	2
TOTAL DO GRUPO 01				41
GRUPO 2 - RU PICOS				
ITEM	CARGO	CBO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QT. TOTAL
4	ALMOXARIFE - - escala de 44 hs semanais (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1
5	AUXILIAR DE ALMOXARIFE - escala de 44 hs semanais (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	1
TOTAL DO GRUPO 02				2

Da quantidade de EPIs

Quadro 4: Equipamentos de Proteção Individual

EPIs (ALMOXARIFE 44H) (Por empregado)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	Avental de napa Dim: altura - 1,20 m; largura – 85cm.	UNIDADE	4	01 und por trimestre

2	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 PAR por semestre
3	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
4	Máscara descartável (cx c/50)	CAIXA	6	01 caixa por bimestre
5	Protetor auricular (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
6	Touca descartável (pct c/100)	CAIXA	8	04 cx por semestre
7	Cinta Ergonômica de proteção para coluna	UND	1	01 por ano

EPIs (AUXILIAR DE ALMOXARIFE 44H) (Por empregado)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	Avental de napa Dim: altura - 1,20 m; largura – 85cm.	UNIDADE	4	01 und por trimestre
2	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 PAR por semestre
3	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
4	Máscara descartável (cx c/50)	CAIXA	6	01 caixa por bimestre
5	Protetor auricular (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
6	Touca descartável (pct c/100)	CAIXA	8	04 cx por semestre
7	Cinta Ergonômica de proteção para coluna	UND	1	01 por ano

EPIs (COZINHEIRO 44H) (Por empregado)

--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	Avental térmico anti-chamas	UNIDADE	4	01 und por trimestre
2	Avental de napa Dim: altura - 1,20 m; largura – 85cm	UNIDADE	6	01 und por bimestre
3	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 PAR por semestre
4	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana
5	Luva descartável de vinil, cano curto (pct c/100)	CAIXA	6	01 caixa por bimestre
6	Luva térmica (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
7	Luvras para altas temperaturas (par)	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
8	Máscara descartável (pct c/50)	CAIXA	12	01 und por mês
9	Óculos de segurança	UNIDADE	2	01 und por semestre
10	Protetor auricular	PAR	3	01 PAR por quadrimestre
11	Touca descartável (pct c/ 100)	CAIXA	8	04 cx por semestre
EPIs (AUXILIAR DE COZINHA 44H) (Por empregado)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	Avental de napa Dim: altura - 1,20 m; largura – 85cm.	UNIDADE	6	01 und por bimestre
2	Botas de PVC cano longo	PAR	2	01 par por semestre
3	Luva de látex cano curto	PAR	48	01 PAR por semana

4	Luva descartável vinil, cano curto 9cx c/100)	CAIXA	12	01 caixa por mês
5	Luva térmica (par)	PAR	2	01 por semestre
6	Máscara descartável (cx c/ 50)	CAIXA	24	02 caixas por mês
7	Óculos de segurança	UNIDADE	2	02 unds por semestre
8	Protetor auricular	PAR	3	01 por quadrimestre
9	Touca descartável (pct/100)	CAIXA	8	04 cx por semestre

Ainda sobre exigência de EPIs, a contratada deverá disponibilizar continuamente, LUVAS EM MALHA DE AÇO aos trabalhadores vinculados ao contrato, EM QUANTIDADE EQUIVALENTE À METADE dos posto de trabalho do contrato, durante todo o período de execução do mesmo.

Da quantidade de UNIFORMES

Quadro 5: Uniformes

UNIFORMES PARA ALMOXARIFE 44H (Por empregado)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UNIDADE	2
2	Calça – cor branca	UNIDADE	4
3	Camisa - cor branca	UNIDADE	4
UNIFORMES PARA AUXILIAR DE ALMOXARIFE 44H (Por empregado)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UNIDADE	2
2	Calça – cor branca	UNIDADE	4
3	Camisa - cor branca	UNIDADE	4

UNIFORMES PARA COZINHEIRO 44H (Por empregado)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UNIDADE	2
2	Calça – cor branca	UNIDADE	4
3	Camisa - cor branca	UNIDADE	4
UNIFORMES PARA AUXILIAR DE COZINHA 44H (Por empregado)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (ANUAL)
1	Boné ou touca de algodão (bibico) – cor branca	UNIDADE	2
2	Calça – cor branca	UNIDADE	4
3	Camisa - cor branca	UNIDADE	4

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.753.957,19

9.1. Valor estimado total da contratação para 12 meses: **R\$ 2.753.957,19;**

9.2. A estimativa de preços foi realizada com base em planilhas de custo e formação de preços, elaboradas pela Equipe de Planejamento da Contratação da UFPI, em conformidade com a IN nº 5/2017;

9.3. Para a construção dos preços de referência dos EPIs e fardamento utilizou-se os preços da pesquisa efetuada pela Equipe da Coordenadoria de Compras e Licitação - CCL/UFPI no processo licitatório recente para os mesmos serviços pretendidos: **PROCESSO Nº 23111.019193/2023-17**, e no que se refere aos salários e vale-

alimentação dos postos de serviços a serem contratados, utilizou-se como base a Convenção Coletiva de Trabalho da categoria de 2024. Ressalta-se ainda que foi utilizado o valor do plano de saúde definido pela CCL, como referência para as contratações de mão de obra terceirizada da UFPI. Para o valor do vale-transporte foi utilizado o valor praticado atualmente na cidade de Teresina e de Picos para o transporte coletivo urbano;

9.4. É ainda devido o adicional de insalubridade por força de Laudo Ambiental emitido pelo Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT/UFPI, para os ocupantes do cargo de cozinheiro e auxiliar de cozinha do setor COZINHA /RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO da UFPI (**Anexo I – Laudo Insalubridade – SESMT-UFPI**);

9.5. Para o cargo de auxiliar de almoxarife também foi atribuído o adicional de insalubridade em função de já **haver Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho** emitido por Engenheiro de Segurança do Trabalho para Almoxarifes e Auxiliares de Almoxarifes, que desenvolvem atividades semelhantes e no mesmo ambiente (**Anexo II - Laudo de Insalubridade**).

9.6. Encontra-se em anexo: **Anexo III (Pesquisa de preços de EPIs e Uniformes), Anexo IV (Planilha de Custo e Formação de Preço)**;

9.7. A planilha de custo e formação de preço apresentada no presente instrumento serve somente como estimativa de valores de referência para a contratação pretendida, sendo que a planilha definitiva será apresentada pela Divisão de Compras/PRAD-UFPI.

9.8. O quadro resumo dos preços estimados para a contratação encontra-se abaixo:

Quadro 6 – Resumo dos Preços estimados para a contratação

GRUPO 1 – RU TERESINA							
ITEM	CARGO	CBO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO MENSAL	VALOR UNITÁRIO ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	COZINHEIRO 44H (20% INSALUBRIDADE) *	5132-05	POSTO	8	R\$ 5.468,93	R\$ 65.627,15	R\$ 525.017,20
2	AUXILIAR DE COZINHA 44H (20% INSALUBRIDADE) *	5135-05	POSTO	31	R\$ 5.295,66	R\$ 63.547,97	R\$ 1.969.987,07
3	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 44H (20% INSALUBRIDADE) *	4141-05	POSTO	2	R\$ 5.214,47	R\$ 62.573,58	R\$ 125.147,16
VALOR TOTAL DO GRUPO 01							R\$ 2.620.151,43
GRUPO 2 – RU PICOS							

ITEM	CARGO	CBO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO MENSAL	VALOR UNITÁRIO ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
4	ALMOXARIFE 44H (20% INSALUBRIDADE)*	4141-05	POSTO	1	R\$ 5.841,88	R\$ 70.102,50	R\$ 70.102,50
5	AUXILIAR DE ALMOXARIFE 44H (20% INSALUBRIDADE)*	4141-05	POSTO	1	R\$ 5.308,61	R\$ 63.703,26	R\$ 63.703,26
VALOR TOTAL DO GRUPO 02							R\$ 133.805,76

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO	R\$ 2.753.957,19
-----------------------------------	-------------------------

OBSERVAÇÃO: * Segundo o MTE a caracterização e classificação da insalubridade e da periculosidade, devem ser feitas através de perícia do Médico ou Engenheiro do Trabalho. (Art. 195 CLT).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Os postos de trabalho objeto deste estudo, serão licitados por grupo. A prestação de serviços em cada grupo, será fracionada na forma diária e com faturamento mensal.

10.2. Justifica-se o agrupamento dos postos de trabalho em função da própria natureza do objeto que exige uma equipe de profissionais que mantenham uma relação de subordinação entre si para a correta prestação de serviços e assim ordenar e melhorar o desenvolvimento das atividades relacionadas ao objeto. Desta forma atende-se ao princípio da eficiência técnica;

10.3. Justifica-se ainda, a formação de grupo com a finalidade de facilitar a execução e fiscalização contratual, além de proporcionar um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade;

10.4 Portanto, considerando as justificativas acima, entendemos ser inviável tanto a contratação dos serviços licitados de forma individual, por cargo, bem como a contratação em um único lote para os RUs do campus de Teresina e de Picos.

10.5. A presente solução admite o parcelamento do objeto por grupo, uma vez que ao parcelarmos a aquisição, permitimos um melhor aproveitamento de mercado, concorrência mais ampla e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública. Assim o parcelamento do objeto é técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU).

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Para o atendimento das demandas de alimentação no campus da UFPI de Teresina, faz-se necessário o pleno funcionamento dos Restaurantes Universitários (RUs). O pleno funcionamento dos RUs está atrelado disponibilidade de vários outros serviços, os quais já foram adquiridos ou estão em fase de conclusão para aquisição:

- serviços de mão de obra especializada com servidores administrativos e técnicos responsáveis pelo planejamento e gerenciamento da produção de alimentos bem como pela gestão geral dos serviços oferecidos pelos RUs. Este quadro é suprido por servidores efetivos da Instituição;
- contratação de serviços de mão de obra especializada terceirizada, para suprir as demandas de outros cargos, além dos que estão inseridos no objeto deste estudo, e não contemplados no quadro de recursos humanos do serviço público federal, tais como os cargos inerentes à limpeza geral das áreas, controle dos acessos e apoio administrativo; Estas demandas já estão supridas por meio de contratos vigentes;
- aquisição de materiais de consumo em geral que serão utilizados na produção e distribuição das refeições, e na higienização dos equipamentos, utensílios e dos ambientes dos serviços. Estes insumos (gás, alimentos diversos, materiais de higiene e limpeza, materiais descartáveis e outros) são adquiridos anualmente, mediante licitação pública, por meio de pregão eletrônico para registro de preços, conforme legislação vigente. Cita-se neste documento os pregões mais recentes: Pregões UFPI de Nº 11,14, 15 e 18/2023;
- contratação de serviços de manutenção de equipamentos diversos instalados nos RUs, com a finalidade de garantir o funcionamento dos acessórios essenciais ao desempenho das atividades dos serviços. Estes serviços foram adquiridos por meio do pregão eletrônico 041/2018, já homologado e em fase de finalização dos processos de contratação.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. A contratação em estudo, encontra-se alinhada com os seguintes instrumentos de planejamento desta Instituição:

a) **o Programa Nacional de Assistência ao Estudantes – PNAES**, instituído pelo governo federal por meio do Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação superior pública federal, apresenta 10 linhas de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFES. Moradia Estudantil e Alimentação são as primeiras linhas de ação a serem trabalhadas, conforme orienta o programa. A presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAES, pois origina-se a partir das demandas dos Restaurantes

Universitários dos quatro campi da UFPI, os quais garantem a oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos discentes pois estes demandam cerca de 93% dos serviços dos RUs.

b) o **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020 - 2024)**, nos itens relativos à Assistência Estudantil, encontra-se alinhado com o PNAES e apresenta como objetivo a oferta e ampliação dos serviços de Restaurante Universitário à comunidade universitária, em todos os campi. Portanto pode-se afirmar que os serviços a serem contratados oportunizarão o atendimento das demandas de refeições e garantirão assim, a oferta de alimentação à comunidade acadêmica em geral;

d) a presente aquisição encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações - PAC 2024 (Anexo V)** do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de mão de obra de cozinheiro, auxiliar de cozinha e auxiliar de almoxarife, em equipe estruturada e especializada, garantirá os recursos humanos essenciais à produção de até 8.300 (oito mil e trezentas) refeições diárias e assim atender às demandas de alimentação da comunidade universitária no campus de Teresina e Picos com qualidade, higiene e segurança alimentar.

13.2. A fiscalização diária do contrato em cada campus, propiciará um melhor aproveitamento dos recursos humanos, bem como dos materiais e alimentos que serão adquiridos e, conseqüentemente, garantirá uma melhor eficiência na prestação de serviços nos Restaurantes Universitários.

13.3. Espera-se ainda, com esta contratação os seguintes efeitos:

- Otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, da força de trabalho que possuímos tanto na gestão quanto fiscalização de contratos.
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.
- Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da(s) empresa(s) que possa gerar desgastes ou custos para esta instituição.
- Garantir a boa execução dos serviços a serem contratados, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Economicidade ao colocar os itens em lote, visando à contratação de uma só empresa para o campus;
- Integração e harmonia entre os terceirizados da equipe, por se tratar da mesma empresa para o campus;

- Garantir a continuidade dos serviços atualmente prestados por meio do contrato 42 /2019 -UFPI, que vence em 30 de agosto de 2024;
- Contribuir para promoção e manutenção de um bom estado nutricional dos estudantes;
- Contribuir indiretamente para a permanência dos estudantes e consequente redução da repetência e evasão escolar.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Serão nomeados servidores da instituição contratante para atuarem como gestores e fiscais do contrato referente ao grupo/campus, os quais serão capacitados para exercerem estas atividades; Havendo decisão de manutenção dos gestores e dos fiscais de contratos anteriores, faz-se necessário a oferta a estes, de cursos de atualização em especial quanto aos preceitos da IN 05/2017-MPOG.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Não há previsão de impacto ambiental resultante desta contratação, contudo durante a execução dos serviços poderão ser produzidos resíduos líquidos e sólidos mínimos.

15.2. Para minimizar o impacto ambiental resultante da prestação dos serviços em estudo, a Contratada fica obrigada a:

- Realizar treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para execução dos serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos técnicos.
- Colaborar com o serviço de limpeza e conservação do órgão, que realiza a separação e destinação adequada dos resíduos sólidos à Coleta Seletiva.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos anteriores elencados no presente Estudo Técnico Preliminar, especialmente no que se refere à solução de mercado escolhida, a Equipe de Planejamento, considera que a contratação em pauta é viável, vantajosa economicamente, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

17. 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](#).

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 18:18:05.

DAILA LEITE CHAVES BEZERRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 18:19:50.

FRANCISCA MURILAIA ALMEIDA DE BRITO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 18:33:46.