

Estudo Técnico Preliminar 47/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23855.000475/2023-81

2. Descrição da necessidade

A UFDPAr disponibiliza serviço de alimentação (almoço e jantar) à comunidade universitária no campus da instituição por meio de um Restaurante Universitário (RU). Esse setor tem como objetivo oferecer aos seus usuários uma alimentação nutricionalmente equilibrada, segura, de baixo custo, com respeito a cultura local e atenção socioambiental.

A oferta de uma alimentação saudável contribui de forma significativa para garantia de permanência estudantil e para promoção da saúde da comunidade acadêmica da UFDPAr. Além disso, consoante 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) prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e com custo acessível aos estudantes assegura condição elementar para o bom desempenho acadêmico.

O RU oferta uma quantidade expressiva de refeições anualmente, tendo em 2019, atendido uma demanda de mais de 297.000 (duzentos e noventa e sete mil) refeições. De junho de 2022 a maio de 2023, foram servidas 321.160 (trezentos e vinte um mil e cento e sessenta) refeições e destas, 96,7% destinaram-se a estudantes regularmente matriculados. Assim, considera-se o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO como uma das principais ações de apoio assistencial oferecido à comunidade discente nesta IFES, sendo imprescindível para os que se encontram em condições de vulnerabilidade econômica e social.

Vale salientar ainda que a comunidade universitária não conta com uma opção de consumo de refeições saudáveis e de baixo custo nas imediações da UFDPAr. Na ausência das refeições fornecidas pelo RU da UFDPAr, os discentes poderiam ser obrigados a substituir almoço e/ou jantar por lanches que embora mais “baratos” que uma refeição geralmente são ricos em calorias, açúcares, gorduras e sal, ou seja, alimentos que apresentam conteúdo nutricional bastante inadequado gerando riscos à saúde.

Nesse sentido, considerando a quantidade de atendimentos, a ausência de locais que ofereçam refeições saudáveis e de baixo custo nas imediações da UFDPAr e os prejuízos para saúde da comunidade universitária ao consumir alimentos pouco saudáveis e não necessariamente seguros do ponto de vista higiênico-sanitário fica demonstrada a essencialidade da prestação desse serviço

2.1 Normas disciplinares do serviço

Os serviços pretendidos são disciplinados pelos seguintes dispositivos legais:

RDC Nº 275/2002 - ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico e procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos;

RDC Nº 216/2004 - ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

Resolução CFN Nº 703, de 15 de setembro de 2021, que dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências;

Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei Nº 12.305, de 2 de agosto de 2010;

Instrução Normativa SLTI/MP n. 01/2010, dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviço ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

Lei 6.514 de 1977, altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho e dá outras providências;

Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho - disposições complementares ao Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho.

Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional

Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-reitoria de Assuntos Estudantis	Gilvana Pessoa de Oliveira
Divisão de Alimentação e Nutrição	Ednela Brito Machado

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Este estudo técnico preliminar visa a contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDFPar). O objeto inclui aquisição de gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares (sanitizante, produtos de higiene e limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo etc); processo de produção e distribuição de refeições; higienização das dependências do RU, bem como de utensílios e equipamentos utilizados; manutenção dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

Para atender com qualidade a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos.

Os profissionais acima referidos deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços, conforme referências específicas da área como, por exemplo, Mezomo (2015), Teixeira (1990), Gandra e Gambardella (1986).

- Na definição do quantitativo de pessoal deverá considerar o quantitativo e tipos de refeição, setorização e funções, fluxograma ascendente de recepção, armazenamento, produção e distribuição das refeições.
- O regime de contratação e carga horária a ser executada, assim como as demais questões trabalhistas (benefícios, descontos, dentre outros) deverá seguir o previsto em legislação pertinente (convenção coletiva de trabalho de sindicatos relativos, CLT, etc.).

Para o cálculo do número de nutricionistas nas unidades deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos legais estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2017. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-11.

Conforme especificações do Decreto nº 8.473/2015, do valor empregado na aquisição de gêneros alimentícios a serem usados no RU da UFDFPar, 30% deve ser empregado na compra de alimentos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP.

O serviço de preparo e distribuição das refeições, em todas as suas etapas, deve ser realizado nas dependências do RU da UFDFPar, o qual está localizada na Avenida São Sebastião, nº 2819, Bairro N.S de Fátima, CEP 64202-020, na cidade de Parnaíba-PI. Todo o serviço deve atender aos procedimentos técnicos culinários e de higiene específicos para o ramo da alimentação, em consonância com as normas e legislação vigente aplicáveis nesse tipo de atividade.

As refeições preparadas devem ser distribuídas sob a modalidade de cafeteria fixa, na qual todas as preparações são porcionadas por profissionais da empresa contratada, devidamente capacitados. O porcionamento deve seguir o planejamento dietético a ser definido no Termo de Referência.

As refeições são destinadas a: 1) discentes e servidores com matrícula ativa na UFDFPar, 2) terceirizados das empresas que prestam serviço na IFES e, mediante consulta prévia com posterior autorização da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN), 3) usuários externos. Os documentos a serem apresentados pelos usuários para acesso ao RU são estabelecidos pela UFDFPar.

São consideradas usuários externos as pessoas não integrantes da comunidade universitária da UFDPAr, mas que estejam temporariamente realizando na instituição atividades relativas a ensino, pesquisa e extensão, decorrente de contratos, convênios ou da participação em eventos científicos ou culturais realizados na Universidade;

Os procedimentos para solicitar autorização de acesso ao RU por usuários externos são divulgados na página da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE).

O acesso ao refeitório deverá ser efetivado em fila única, com as prioridades previstas em lei, em hipótese nenhuma deverá ser facilitado o acesso de qualquer comensal em detrimento dos estudantes.

O valor da refeição pago pelos estudantes de graduação é estabelecido pela UFDPAr, sendo o restante do valor licitado subsidiado pela UFDPAr. Os estudantes de pós-graduação podem ser subsidiados conforme definido pela UFDPAr. Os demais usuários do serviço pagarão o valor integral da refeição que foi licitado.

O RU funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11:00 às 13 horas. Atende a comunidade acadêmica da UFDPAr nos doze meses do ano com uma produção média de 1.700 refeições/dia na semana e 500 refeições no sábado. Essa demanda diminui em torno de 80% durante o período não letivo.

Em caso de problemas de saúde pública como pandemias, recesso acadêmico, ou motivos de força maior poderá haver fechamento temporário do setor.

A unidade de medida para aferição dos resultados para o pagamento à futura empresa é a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.

Para contabilizar as refeições servidas, a Contratada deve adquirir um sistema de controle biométrico de acesso ao RU UFDPAr, o qual será gerenciado pela Contratante. Esse sistema deve ser adequado, confiável e auditável e prever equipamentos registradores (catracas, caixas registradoras ou outros similares).

Caso a UFDPAr ainda não tenha disponível os dados dos discentes no sistema SIG, a instituição realizará o cadastro semestral dos usuários do RU anteriormente à implantação do sistema biométrico.

As empresas deverão comprovar, durante a fase de habilitação, suas qualificações técnicas através da apresentação dos seguintes documentos: registro atualizado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 11ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978.

No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN – 11ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, e distribuição de refeições, por um período consecutivo de 12 (doze) meses, num quantitativo equivalente a 13.000 (mil) refeições mensais.

Será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo.

Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 576/2016, por execução de serviços de características semelhantes.

Considerando-se as necessidades descritas, o serviço de alimentação não pode ser interrompido, sendo, portanto, de natureza continuada, em função da necessidade diária de refeições por parte dos alunos da UFDPAr, sem dedicação exclusiva de trabalhadores.

A empresa a ser CONTRATADA adotará as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

- d) Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução na produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e) Prática da separação dos resíduos recicláveis descartados utilizados nos serviços para posterior destinação conforme normas internas da contratante;
- f) Respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- h) Disposição final ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso em observância à Logística Reversa disposta no artigo 33 da lei 12305/2010;
- i) Geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- j) Observação das exigências de sustentabilidade social na execução do serviço;
- k) Uso de materiais e produtos biodegradáveis, no que couber;
- l) Declarar que executará o objeto adotando critérios de sustentabilidade.

A duração do contrato respeitará a vigência do crédito orçamentário presente, conforme estabelecido no artigo 57 da Lei nº 8.666 /93, sugerindo-se, portanto, o período de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais períodos sucessivos até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

5. Levantamento de Mercado

O quadro 01 apresenta as soluções de mercado identificadas a partir da pesquisa de editais de pregões de outras IFES que também fornecem refeições à comunidade universitária.

Quadro 01: Soluções de Mercado para produção de refeições

Solução	Descrição resumida	Pregões identificados
01	Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado com disponibilização de mão de obra com dedicação exclusiva e a universidade é responsável pelo fornecimento de matérias primas, equipamentos e manutenções.	16/2023-UFF (UASG - 150182) 19/2019-UFPI (UASG-154048)
02	Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições. As refeições são produzidas e distribuídas nas dependências da universidade.	27/2021-UFRJ (UASG-13115) 05/2022-UFSJ (UASG- 154069) 02/2023-IFBA (UASG-158411)
03	Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições. As refeições são produzidas nas dependências da CONTRATADA, transportadas e distribuídas nas instalações da universidade.	01/2023-UFOB (UASG-158717) 01/2023-UFC (UASG - 153045) 01/2023-UFU (UASG - 154043)

É possível verificar no quadro 01 que as soluções utilizadas pelas Instituições Federais de Ensino para fornecimento de refeições incluem a gestão mista (solução 01) e a terceirização (soluções 02, 03).

No caso da gestão mista, a IFEs realiza a contratação de serviço de empresa especializada de prestação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra e são necessárias outras contratações correlatas para aquisição de gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo, além de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

No caso da terceirização, a Contratada é responsável por todas as atividades relacionadas a produção e distribuição das refeições. A principal diferença entre as soluções 02, 03 refere-se aos locais de produção e distribuição das refeições que pode ser nas dependências da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

A seguir são elencadas as vantagens e desvantagens de cada uma das soluções identificadas:

Solução 01

Vantagens:

a) Grande parcelamento da solução necessitando de diversas contratações correlatas, cujas licitações, no caso de gêneros, por exemplo, será de vários itens, podendo ser itens isolados ou agrupados, o que propicia maior competição e amplia a quantidade dos possíveis fornecedores da UFDPA e, conseqüentemente, favorece o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, possibilitando também estabelecer diretrizes para aplicação de tratamentos favorecidos e diferenciados para ME/EPP e, com isso, contribuir para o fortalecimento do mercado e desenvolvimento sustentável nacional.

Desvantagens:

a) Considerando que as contratações são correlatas e interdependentes a instabilidade do mercado por economia em recessão, ocasionado principalmente pela pandemia do COVID-19, pode trazer problemas de logística de entrega ou suspensões por alta de preços em uma dada contratação o que prejudicará a efetivação dos serviços ao público.

b) A instabilidade do mercado também pode ser fator de frustração do interesse do participante (fornecedor) pela não atratividade do seu valor econômico do item.

c) A contenção de gastos e controle do orçamento e financeiro do governo pode impactar nos pagamentos dos fornecedores e a Administração deverá desenvolver um maior poder negocial no estabelecimento de estratégias junto quanto maior for o número de fornecedores para assim garantir a satisfação de todos os envolvidos.

d) A UFDPA está em fase de implantação e ainda não foi autorizado a ampliação no quadro de funcionários, porém a realização de diversas contratações correlatas exigirá mais esforços humanos, tanto para o procedimento de licitação como para o de fiscalização contratual.

Solução 02

Vantagens

a) Considerando o cenário nacional a licitação única do objeto em sua totalidade propicia uma maior economia de escala.

b) É uma forma eficiente da Administração desburocratizar as aquisições exigidas para a plena realização do objeto e alcance dos resultados, pois os preços dos produtos e serviços estão oscilando fortemente, até mesmo os produtos agropecuários estão descontrolados e para cada mudança de mercado exigirá maior esforço humano e procedimento administrativo para atualizar o preço, otimizando, com certeza, os processos de equilíbrio da equação econômico-financeira formada no momento da apresentação da proposta pela empresa CONTRATADA, já que no decorrer contratual é alto o risco da Administração dever promover o restabelecimento a relação de equivalência firmada entre encargos (custo) e remuneração (preço).

c) A estrutura existente do RU será completamente aproveitada, além das nutricionistas da UFDPA poderem pela facilidade de acesso acompanhar diretamente a qualquer tempo a execução do objeto, principalmente, quanto ao padrão de qualidade da matéria prima e do produto final, ao armazenamento adequado, às condições higiênico-sanitárias de produção/distribuição das refeições e assim aferir o cumprimento dos termos legais e contratuais.

d) Maior flexibilidade e capacidade para suportar oscilações de preços tanto dos serviços quanto dos produtos, pois um ou outro ora aumenta ora diminui e mantém o preço justo acordado garantindo um menor risco de realinhamento de preços.

e) Tal solução atende ao parcelamento único do objeto, já que se conseguirá maior economicidade na contratação sem perder de vista a eficiência e garantirá o pleno atendimento do interesse público e alcance dos resultados pretendidos, portanto cumprirá a finalidade pública.

f) Diminui risco de inexecução contratual parcial ou total devido fatores motivados por instabilidade no mercado.

Desvantagens:

a) Baixo parcelamento do objeto, já que será um objeto dividido em um único lote de dois itens (almoço e jantar) que é técnico e economicamente viável.

b) Consumo de energia elétrica e água já que serão usadas as dependências da UFDPA para produção e distribuição das refeições.

Solução 03

Vantagens

a) Considerando que a produção das refeições será nas próprias instalações da CONTRATADA e considerando que o armazenamento dos alimentos também será nas instalações da CONTRATADA haverá um impacto positivo quanto a economia

ocasionada redução de custos de energia, principalmente com a refrigeração de insumos alimentícios. Ou seja, há um custo-benefício de curto prazo, pois mensalmente se perceberá a economia.

Desvantagens

- Desperdício da estrutura de cozinha industrial existente na UFDPAr, a qual está em plenas condições de funcionamento.
- A ociosidade de alguns equipamentos industriais, o que exigiria maior atenção a eles, equipamentos sem uso tendem a ter maiores custos com manutenções.
- Necessidade de transporte das refeições até o local a ser atendido aumentando o custo.
- Risco de a empresa CONTRATADA servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.

Justifica-se a escolha da solução 02, pois permite maior flexibilidade e capacidade para suportar oscilações de preços diante do cenário de instabilidade econômica resultante da pandemia de COVID 19. Além disso, a redução no número de contratações correlatas exige menos esforços humanos para procedimentos licitatórios e de fiscalização, dos quais não se dispõe neste momento de implantação da UFDPAr. Por último, enfatiza-se o aproveitamento da estrutura física do RU existente na instituição.

6. Descrição da solução como um todo

O RU da UFDPAr é uma unidade de alimentação e nutrição que funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11:00 às 13 horas. Atende a comunidade acadêmica da UFDPAr nos doze meses do ano com uma produção média de 1.700 refeições/dia na semana e 500 refeições no sábado. Essa demanda diminui em torno de 80% durante o período não letivo.

Para garantir a continuidade desse benefício à comunidade universitária será contratada uma empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no RU da UFDPAr.

O objeto inclui: a) aquisição de gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares (sanitizante, produtos de higiene e limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo etc); b) processo de produção e distribuição de refeições; c) higienização das dependências do RU, bem como de utensílios e equipamentos utilizados; d) manutenção dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE; e) recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

O detalhamento do planejamento dietético, qualidade dos gêneros, controle bacteriológico e demais atividades relacionadas a produção e distribuição das refeições serão pormenorizadas no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para obter a quantidade estimada anual utilizou-se o seguinte cálculo (Média mensal do período letivo *9) + (Média mensal do período não letivo *3).

Quadro 05: Quantidade Estimada anual de almoço e jantar no Restaurante Universitário da UFDPAr.

Refeição	Média mensal no período letivo	Média mensal no período não letivo	Quantidade estimada anual
Almoço	20.293	8.598	208.429
Jantar	12.942	4.672	130.490

Os quadros abaixo apresentam a série histórica com o número de refeições servidas no RU da UFDPAr de 2017 a 2023. Ressalta-se que nos anos de 2020 e 2021 não houve fornecimento de refeições, pois as aulas presenciais foram suspensas devido a pandemia de COVID 19. Com o retorno presencial em 17/06/2022, o RU voltou a servir refeições para a comunidade universitária. Desse modo, no último ano da série incluiu-se os sete meses de funcionamento de 2022 e cinco meses de 2023 para totalizar 12 meses.

2017				2018			
Meses	Almoço	Jantar	Total	Meses	Almoço	Jantar	Total
ian	11.736	4.527	16.263	ian	3.408	0	3.408

fev	3.027	0	3.027	fev	4.373	0	4.373
mar	10.830	5.737	16.567	mar	23.344	12.952	36.296
abr	16.479	9.330	25.809	abr	24.773	15.340	40.113
mai	22.420	12.973	35.393	mai	24.234	13.617	37.851
jun	19.738	10.844	30.582	jun	21.668	12.634	34.302
jul	9.413	2.786	12.199	jul	5.782	486	6.268
ago	17.532	8.883	26.415	ago	24.140	14.137	38.277
set	21.473	12.066	33.539	set	24.377	14.041	38.418
out	18.977	11.571	30.548	out	17.405	11.180	28.585
nov	19.191	11.578	30.769	nov	23.161	13.730	36.891
dez	6.031	1.921	7.952	dez	9.594	3.434	13.028
Total	176.847	92.216	269.063	Total	206.259	111.551	317.810

2019				2022 e 2023			
Meses	Almoço	Jantar	Total	Meses	Almoço	Jantar	Total
jan	4.314	0	4.314	jun	8.792	6.684	15.476
fev	13.713	6.539	20.252	jul	22.961	15.291	38.252
mar	20.778	12.751	33.529	ago	24.852	15.797	40.649
abr	22.314	12.584	34.898	set	17.839	11.676	29.515
mai	21.759	13.462	35.221	out	9.167	5.367	14.534
jun	16.123	8.403	24.526	nov	11.280	6.114	17.394
jul	4.072	0	4.072	dez	15.499	8.619	24.118
ago	20.222	11.606	31.828	jan	17.281	11.519	28.800
set	24.229	14.210	38.439	fev	16.699	10.402	27.101
out	19.616	10.746	30.362	mar	22.318	13.889	36.207
nov	20.341	10.467	30.808	abr	5.347	2.535	7.882
dez	6.697	2.453	9.150	mai	24.893	16.339	41.232
Total	194.178	103.221	297.399	Total	196.928	124.232	321.160

Observando a série histórica percebe-se o crescimento no número de refeições servidas ao longo dos anos. Para estimar a quantidade anual de almoços e jantares foram realizados os seguintes passos:

1. Escolheu-se o último quadro da série temporal que traz os dados mais recentes de fornecimento de refeições no RU da UFDPAr.
2. Desconsiderou-se as refeições servidas em junho de 2022, porque neste mês o RU só funcionou 10 dias o que puxaria erroneamente as médias para baixo e poderia subestimar o quantitativo de refeições;
3. Calculou-se a média aritmética mensal para almoço e para jantar no período letivo (julho, agosto, setembro, dezembro, janeiro, fevereiro, março e maio).

4. As respectivas médias foram multiplicados por 9 obtendo-se assim os totais estimados para almoço e jantar no período letivo.
5. Calculou-se a média aritmética mensal para almoço e para jantar no período não letivo (outubro, novembro e abril).
6. As respectivas médias foram multiplicados por 3 obtendo-se assim os totais estimados para almoço e jantar no período não letivo.
7. Somou-se o Total estimado para almoço do período letivo e não letivo se obtendo assim a estimativa anual para essa refeição;
8. Somou-se o Total estimado para jantar do período letivo e não letivo se obtendo assim a estimativa anual para essa refeição;
9. Realizou-se a média aritmética das refeições separando período letivo e não letivo para dar mais uniformidade a medida, uma vez que ocorre uma redução significativa na quantidade servida durante as férias.

MEMÓRIA DO CÁLCULO

ALMOÇO

Média do almoço no período letivo = $(22.961+24.852+17.839+15.499+17.281+16.699+22.318+24.893) / 8$

Média mensal do almoço no período letivo = 20.293

Total estimado para almoço no período letivo = $20.293 * 9$

Total estimado para almoço no período letivo = 182.635

Média do almoço no período não letivo = $(9.167 + 11.280 + 5347) / 3$

Média mensal do almoço no período não letivo = 8.598

Total estimado para almoço no período não letivo = $8.598 * 3$

Total estimado para almoço no período não letivo = 25.794

Quantidade estimada anual do almoço = $182.635 + 25.794$

Quantidade estimada anual do almoço = 208.429

JANTAR

Média do jantar no período letivo = $(15.291+15.797+11.676+8.619+11.519+10.402+13.889+16.339) / 8$

Média mensal do jantar no período letivo = 12.942

Total estimado para jantar no período letivo = $12.942 * 9$

Total estimado para jantar no período letivo = 116.474

Média mensal do jantar no período não letivo = $(5.367 + 6.114 + 2.535) / 3$

Média mensal do jantar no período não letivo = 4.672

Total estimado para jantar no período não letivo = $4.672 * 3$

Total estimado para jantar no período não letivo = 14.016

Quantidade estimada anual do jantar = 116.474 + 14.016

Quantidade estimada anual do jantar = 130.490

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.065.227,02

Estima-se para essa contratação o valor de R\$ 5.065.227,02 (cinco milhões sessenta cinco mil duzentos e vinte sete reais e dois centavos) conforme quadro 06.

Quadro 06: Estimativa do Valor da Contratação

Item	Descrição do item	Unidade	Quantidade anual	Valor Unitário(R\$)	Valor total (R\$)
01	Refeições Industriais. Preparo /Distribuição do Almoço no RU da UFDPAr.	Unidade	208.429	15,08	3.143.109,32
02	Refeições Industriais. Preparo /Distribuição do jantar no RU da UFDPAr.	Unidade	130.490	14,73	1.922.117,70
Total					5.065.227,02

A quantidade anual de refeições foi estimada conforme metodologia descrita no item 07 deste Estudo Técnico Preliminar. Já o valor unitário foi definido a partir da média aritmética de preços advindos de contratações similares de outros entes públicos obtidos por meio de pesquisa no Painel de Preços do governo federal.

A pesquisa de preços foi realizada segundo os procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa 73/2020 - da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia conforme passo a passo descrito a seguir:

1. Acesso ao painel de preços em gov.br/paineldepreços;
2. Analisou-se o preço de serviços usando os seguintes filtros: (código do serviço: 5320; descrição do item: refeições industriais - preparo e distribuição; unidade de fornecimento: unidade; modalidade da compra: pregão; ano da compra: 2023; esfera: federal). Essa pesquisa retornou 13 processos de compras com 34 itens (anexo);
3. Após excluir 22 itens por tratar-se de objetos diferentes (refeições prontas, concessão de cantina, refeições especiais para hospital) ou de refeições diferentes (lanche e café da manhã) restaram 06 itens de almoço e 06 de jantar discriminados nos quadros 07 e 08.
4. Realizou-se a média aritmética dos preços das refeições de almoço e de jantar para definir o valor unitário dessas refeições.

Quadro 07: Planilha resumo da pesquisa de preços realizada para o almoço

Item	CATSER	Valor unitário	Data da compra	Identificação
01	5320	14,55	01/03/2023	Pregão 04/2023 - UASG-154419 - Item 2 (Painel de Preços)
02	5320	11,00	17/02/2023	Pregão 15/2022 - UASG-158381 - Item 1 (Painel de Preços)
03	5320	11,95	27/02/2023	Pregão 37/2022 - UASG-153080 - Item 2 (Painel de Preços)
04	5320	16,00	17/02/2023	Pregão 34/2022 - UASG-154421 - Item 2 (Painel de Preços)
05	5320	19,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 1 (Painel de Preços)
06	5320	18,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 4 (Painel de Preços)
MÉDIA ARITMÉTICA = R\$15,08				

Quadro 08: Planilha resumo da pesquisa de preços realizada para o jantar

Item	CATSER	Valor unitário	Data da compra	Identificação
01	5320	14,98	01/03/2023	Pregão 04/2023 - UASG-154419 - Item 3 (Painel de Preços)
02	5320	11,20	17/02/2023	Pregão 15/2022 - UASG-158381 - Item 2 (Painel de Preços)
03	5320	12,20	27/02/2023	Pregão 37/2022 - UASG-153080 - Item 3 (Painel de Preços)
04	5320	16,00	17/02/2023	Pregão 34/2022 - UASG-154421 - Item 3 (Painel de Preços)
05	5320	17,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 2 (Painel de Preços)
06	5320	17,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 5 (Painel de Preços)
MÉDIA ARITMÉTICA = R\$ 14,73				

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, entende-se que não é possível o parcelamento da solução, sendo licitado um único lote com dois itens (almoço e jantar). Justifica-se o agrupamento dos itens pela inviabilidade de execução dos serviços por diferentes fornecedores compartilhando o mesmo espaço de distribuição das refeições. Espera-se otimizar a fiscalização dos serviços de alimentação, assim como apresentar maior viabilidade econômica aos licitantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As contratações correlatas são listadas a seguir:

01/2023 - Manutenção predial corretiva e preventiva;

50/2019 - Manutenção de aparelhos de ar condicionado

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Oferecer à comunidade universitária da UFDPAr refeições de qualidade a custo acessível, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão.

Promover segurança alimentar e nutricional aos discentes.

Incentivar a aquisição de alimentos da Agricultura familiar.

13. Providências a serem Adotadas

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições.

A CONTRATADA deverá providenciar os equipamentos dispostos no termo de referência para o início da vigência contratual.

A CONTRATADA deverá providenciar manutenção corretiva nos equipamentos listados no termo de referência para o início da vigência contratual.

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA área de produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário situado no Campus Ministro Reis Velloso em Parnaíba-PI. Neste espaço serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA alguns equipamentos, utensílios e mobiliário a serem listados em inventário inicial.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação,

incluindo questões acerca das obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Produção de resíduos sólidos de origem alimentar - propor estratégias para reduzir a quantidade de resíduo, tais como a realização de campanhas junto aos usuários para redução do desperdício de alimentos e a criação de receitas para aproveitamento integral dos alimentos.

Produção de resíduo de óleo, propor a destinação às empresas de fabricação de biodiesel.

Consumo de energia e água - propor a realização de treinamentos com os colaboradores para adoção de práticas voltadas ao consumo consciente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar em Restaurantes Universitários é bastante comum em várias instituições de ensino superior do país.

Além disso, a análise realizada para subsidiar a construção desse documento e a experiência já adquirida com esse tipo de contratação permitiram propor aprimoramentos na nova licitação, a qual se mostra viável tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

EDNELDA BRITO MACHADO

Nutricionista/Chefe da Divisão de Alimentação e Nutrição



Assinou eletronicamente em 18/08/2023 às 12:35:13.

MEIRYANGELA SOUSA DA SILVA

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Pesquisa de preços_23_06_2023.pdf (141.77 KB)

Anexo I - Pesquisa de preços_23_06_2023.pdf



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA
R\$ 1.875.927,25

MEDIANA
R\$ 11,93

MENOR
R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra Esfera

UNIDADE **5320** **REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO** **2023** **Pregão** **Federal**

Quantidade total de registros: 34

Registros apresentados: 1 a 34

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00002/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.800	R\$0,73	BIC SOLUCOES EM ALIMENTACAO LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	153046 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	13/03/2023
00001/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.126	R\$2,93	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.880	R\$3,37	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	9.320	R\$3,68	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00013/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.650	R\$3,80	C R S EVENTOS E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023

00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	121.000	R\$5,6399	GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	152800 - CAMPUS PENEDO_INSTITUTO FED. ED. ALAGOAS	27/03/2023
00004/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	26.400	R\$6,43	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00034/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	25.908	R\$7	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00037/2022	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	1.188.000	R\$7,17	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00037/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	712.800	R\$7,32	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00013/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	3.650	R\$9,80	C R S EVENTOS E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023
00013/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	3.650	R\$9,80	C R S EVENTOS E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023
00037/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	237.600	R\$10,31	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00002/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	27.000	R\$10,42	BIC SOLUCOES EM ALIMENTACAO LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	153046 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	13/03/2023
00015/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	100.000	R\$11	PFM REFEICOES LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	158381 - INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO	17/02/2023
00015/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	40.000	R\$11,20	PFM REFEICOES LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	158381 - INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO	17/02/2023

00008/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	67.584	R\$11,90	JBL COMERCIO E SERVICOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	153038 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA	27/03/2023
00037/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	1.188.000	R\$11,95	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00001/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	5.000	R\$12	QUALIGOURMET SERVICIO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	8.000	R\$12	QUALIGOURMET SERVICIO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00037/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	712.800	R\$12,20	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00004/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	136.000	R\$14,55	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00004/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	52.800	R\$14,98	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00034/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	156.672	R\$16	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00034/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	46.296	R\$16	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00001/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	3.000	R\$17	QUALIGOURMET SERVICIO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	UNIDADE	5.000	R\$17	QUALIGOURMET SERVICIO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023

00001/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	20.000	R\$18	QUALIGOURMET SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	30.000	R\$19	QUALIGOURMET SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$1780000	SAVVY SERVICOS LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	154043 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	05/05/2023
00166/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$6855000	BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250042 - HOSPITAL GERAL DE BONSUCESSO	19/01/2023
00031/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$10400000	LOCASEM SERVICOS DE LIMPEZA, MANUTENCAO E ALIMENTACAO LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250061 - HOSPITAL FEDERAL DOS SERVIDORES DO ESTADO RJ	02/03/2023
00166/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$13840137	BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250042 - HOSPITAL GERAL DE BONSUCESSO	19/01/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$30906086,41	PALADARNUTRI LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	154043 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	05/05/2023