Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Introdução

1. 1. Número do Estudo Técnico Preliminar: **1/2022**
2. 2. Categoria do Objeto: **Refeições Industriais- Preparo/Distribuição**
3. 3. Processo Administrativo: **nº 23076.057046/2022-82**

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, da forma a melhor atender às necessidades da Administração.

A Equipe de Planejamento da Contratação foi designada pela *Portaria nº 48/2022- DLC /PROGEST, de 01/06/2022*, em conformidade com o Documento de Formalização de Demanda – DFD, formalizado mediante **processo administrativo nº 23076.057046/2022-82,** com o objetivo de elaborar o **ESTUDO PRELIMINAR** e a Análise de Risco do Planejamento e Seleção do Fornecedor e Gestão do Contrato em conformidade com a *Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017*.

OBJETO/OBJETIVO: Desenvolver estudo a fim de assegurar a viabilidade técnica da contratação de que trata o referido DFD, qual seja: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição para a produção e distribuição de refeições e o fornecimento de todos os equipamentos e utensílios (com manutenção preventiva e corretiva) a serem utilizados na prestação do serviço destinado ao Restaurante Universitário- Campus Joaquim Amazonas- Recife desta Instituição de Ensino Superior. Compreendendo as refeições do desjejum, almoço e jantar, conforme Cardápio Básico, e concessão remunerada de uso de área física do RU, com área total de 1667,74m².

3. Referência Legal

- *Identifica-se* como *parâmetros legais a subsidiar a contratação:*

(i) O Decreto-Lei nº 200/1967 (art. 10): De forma inaugural, determinou o planejamento como um dos princípios fundamentais aos quais as atividades da Administração Federal deveriam se subordinar (art. 6º, I) e a ampla descentralização da execução das atividades da Administração Federal (art. 10);

(ii) O Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018: Passou a regulamentar o disposto no § 7º do art. 10 do Decreto-Lei de 1967, ao revogar o Decreto nº 2.271/1997, definindo o planejamento como elemento a proceder às contratações, bem como exigindo definição precisa do objeto a ser licitado (Art. 6º).

(iii) A IN SEGES/MPDG nº 05/2017: Este dispositivo legal vai ao encontro do preconizado pelo art. 6º, inciso IX, da Lei nº 8.666/1993, contemplando, ainda, regras de outros diplomas legais aqui citados: Decreto-Lei nº 200/1967, Decreto nº 2.271/1997, ora revogado pelo Decreto nº 9.507/2018; e Lei nº 10.520/2002. Em tempos atuais, visa normatizar procedimentos visando à contratação de serviços com mão de obra exclusiva e sem mão de obra exclusiva, desde a fase de seleção do fornecedor até a extinção do contrato. Atualiza regras já estabelecidas pelo art. 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 4/2010, no que se refere às fases que devem permear os processos de contratação: planejamento, seleção do fornecedor e gerenciamento do contrato. Determina que as contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta devem observar, além das fases acima citadas, os critérios de sustentabilidade e o alinhamento com o Planejamento Estratégico do órgão promotor do certame (Art. 1, incisos I, II e III).

(iv) *Resolução de Diretoria Colegiada* – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA: aprova o Regulamento Técnico sobre **Padrões Microbiológicos para alimentos**.

(v) *Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA:* dispõe sobre Regulamento Técnico de **Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas- sanitárias do alimento preparado, com aplicação em serviços de alimentação que realizam manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição de alimentos preparados destinados ao consumo humano, tal como cozinhas industriais, e institucionais, entre outras.

(vi) *Resolução de Diretoria Colegiada – RDC* nº 275, de 22 de setembro de 2005, *da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA:* Aprova o Regulamento Técnico de **Características Microbiológicas para Água Mineral Natural e Água Natural**, fixando características microbiológicas, limites mínimo e máximo aceitáveis para amostras indicativa e representativa, assim como requisitos de aprovação ou rejeição da partida.

(vii) *Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde:* dispõe sobre os procedimentos de **controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade**, estabelecendo competências e responsabilidades. Ressaltam-se:

Art. 3° Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

Art. 4° Toda água destinada ao consumo humano proveniente de solução alternativa individual de abastecimento de água, independentemente da forma de acesso da população, está sujeita à vigilância da qualidade da água.

(viii) *Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas:* dispõe sobre a definição das **áreas de atuação do nutricionista** e suas atribuições, oferecendo parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Esta Resolução **estabelece que**, na área de Nutrição em Alimentação Coletiva, em Unidades de Alimentação e Nutrição Institucional (Pública e Privada), nas quais são servidas duas grandes refeições/dia ou mais, com quantitativo acima de 2.500 (duas mil e quinhentos) refeições/dia, o numérico mínimo de nutricionistas com carga horária técnica semanal de 30 horas, deverá ser de 5 (cinco) nutricionistas, mais 1 (um) para cada 1.000 (um mil) refeições/ dia.

(ix) *Norma Regulamentadora número 6 – NR6,* do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE: Trata-se da norma que determina à empresa a ser contratada o fornecimento de **Equipamentos de Proteção Individual** adequados aos serviços executados, que apresentem Certificado de Aprovação (C.A.) expedido pelo MTE, de modo a assegurar normas de ergonomia e segurança.

(x) *Norma Regulamentadora número 7 – NR7,* do Ministério do Trabalho: Estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação do **Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO)**, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos trabalhadores. Essa NR7 determina, em seu subitem 7.1.3: [...] Caberá à empresa contratante de mão de obra prestadora de serviços informar a empresa contratada dos riscos existentes e auxiliar na elaboração e implementação do PCMSO nos locais de trabalho onde os serviços estão sendo prestados.

(xi) *Norma Regulamentadora número 9 – NR9,* do Ministério do Trabalho: Dispõe sobre o **Programa de Prevenção de Riscos Ambientais**, assim qualificando os agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho, os quais, em função de sua natureza, concentração ou intensidade, e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador, quais sejam:

[...]

> 9.1.5.1 Consideram-se agentes físicos as diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como: ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o infrassom e o ultrassom.
>
> 9.1.5.2 Consideram-se agentes químicos as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão.

9.1.5.3 Consideram-se agentes biológicos as bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros.

[...]

Estes integram o conjunto das iniciativas que a empresa **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deve adotar visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, articulando-as com o *Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO* previsto na NR-7, citada acima.

(xii) A Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010: Trata-se de Instrumento Legal que dispõe os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, regulamentando, tardiamente, o exigido pelo artigo 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. As práticas de sustentabilidade a serem exigidas em editais licitatórios para a contratação de serviços, como no presente caso, são as previstas no artigo 6º da referida IN. Ressalte-se, no entanto, que se trata de uma lista exemplificativa, não exaustiva, o que implica dizer que outras práticas podem ser previstas no Termo de Referência (TR) a ser elaborado, desde que guarde pertinência com o objeto a ser licitado e esteja em conformidade com os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade. De modo a evitar que as práticas de sustentabilidade a serem exigidas no TR sejam menosprezadas ao longo da execução contratual, recomenda-se penalizar a não observância com multas mensuradas em significativos graus de gravidade.

(xiii) A Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010: Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos em alteração à Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1988. Sujeita à observância da lei "pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis, direta ou indiretamente, pela geração de resíduos sólidos..." (art. 1º, § 1º). Apresenta como objetivos:

Art. 7º São objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos:

I – proteção da saúde pública e da qualidade ambiental;

II – não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

III – estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços;

[...]

XI – prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:

a) [...]

b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. (Destaques nossos).

Uma vez que a empresa a ser **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** se responsabilizará pela aquisição de produtos e gêneros alimentícios visando à prestação dos serviços, deve-se atentar, também, para o preconizado pelo art. 32 da Política Nacional de Resíduos Sólidos, que dispõe que "as embalagens devem ser fabricadas com materiais que propiciem a reutilização ou a reciclagem", nos termos do § 1º do mencionado artigo legal:

§ 1º Cabe aos respectivos responsáveis assegurar que as embalagens sejam:

I – restritas em volume e peso às dimensões requeridas à proteção do conteúdo e à comercialização do produto;

II – projetadas de forma a serem reutilizadas de maneira tecnicamente viável e compatível com as exigências aplicáveis ao produto que contêm;

III – recicladas, se a reutilização não for possível.

Embora o § 3º do referido artigo legal atribua a responsabilidade direta pelo disposto no caput do mesmo, a "todo aquele que: I – manufatura embalagens ou fornece materiais para a fabricação de embalagens; II – coloca em circulação embalagens, materiais para a fabricação de embalagens ou produtos embalados, em qualquer fase da cadeia de comércio", deve a Administração atribuir à empresa a ser contratada a responsabilidade indireta pelo cumprimento desta regra, uma vez que se trata de contratação com a inclusão de uma série de insumos dispostos, até o efetivo uso, em embalagens que são estocadas nos recintos da contratante.

Deve-se buscar harmonizar as regras dispostas pela Política Nacional de Resíduos Sólidos com as do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, a seguir elencado, que regulamentou o art. 3º da Lei nº 8.666/1993.

(xiv) Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012*: dispõe o* art. 2º *desse Decreto:*

Art. 2º Na aquisição de bens e na contratação de serviços e obras, a administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes adotarão critérios e práticas sustentáveis nos instrumentos convocatórios, observado o disposto neste Decreto.

Parágrafo único. A adequação da especificação do objeto da contratação e das obrigações da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** aos critérios e às práticas de sustentabilidade será justificada nos autos, resguardado o caráter competitivo do certame. Destaques nossos.

O art. 3º desse Diploma legal estipula que os critérios e as práticas de sustentabilidade serão **publicados como especificação técnica do objeto**, **obrigação da contratada** ou requisito previsto em lei especial.

O artigo seguinte elucida quais são as práticas sustentáveis às quais o artigo 2º se refere:

Art. 4º Para os fins do disposto no art. 2º são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras:

I – baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII – origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;

VIII – **utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.** Destaque nosso.

Como se depreende da leitura do art. 4º acima, o Termo de Referência a ser elaborado, considerando o objeto contratual, deve atribuir obrigações à empresa a ser **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA** que contemplem, em especial, as práticas sustentáveis indicadas pelos incisos I, II, III, IV e VI do referido artigo.

Deve-se atentar, especificamente em relação ao *inciso IV do art. 4º Decreto nº 7.746/2012*, que a exigência ali contida deve se harmonizar com o preconizado pelo *Decreto nº 9.450,* de 24 de julho de 2018, regulamentado pela *Portaria Interministerial nº 3,* de 11 de setembro de 2018, elencados abaixo.

Em atendimento à missão institucional e às diretrizes do Plano Nacional de Educação Superior, o RU deve adotar práticas ambientais sustentáveis que encontram resguardo, também, no Plano Estratégico Institucional da UFPE / 2013 -2027, como indicado no **item 5** deste Instrumento.

(xv) Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002: Institui modalidade licitatória denominada pregão para bens e serviços comuns, definindo-os como "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado" (Art. 1º, parágrafo único), conceito ratificado pelo art. 14 da IN SEGES/MPDG nº 05 /2017. Entende-se que a definição de serviço comum cabe ao objeto contratual, pois analisando-o concretamente, verifica-se se tratar de serviço facilmente executado pelo mercado. Afirma Erthal de Carvalho: "a pertinência ou não da adoção do pregão está diretamente vinculada aos padrões de mercado em que se insere determinado bem ou serviço", implicando que a escolha da proposta mais vantajosa ocorra com base tão somente no preço ofertado.

(xvi) Decreto nº 10.024, de 20 de Setembro de 2020: Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

(xvii) Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993: como Normativo Geral das Licitações e Contratos, aplicar-se-á subsidiariamente às diversas fases da contratação, sobretudo se considerarmos que muitas de suas regras já se encontram incorporadas aos diplomas legais posteriores que versam sobre o tema, aqui elencados.

(xviii) Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017: Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, atribuindo a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e ao Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Desse modo, deve-se indicar como obrigação da contratada o oferecimento de produtos de origem animal que comprovem a aprovação por esses órgãos de fiscalização.

(xix) Resolução n° 23/00 da ANVISA, de 15 de março de 2000: Exige inspeção e licença pela autoridade sanitária para os estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos.

(xx) Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid19.

(xxi) Nota técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

4. Descrição da necessidade

1. 1. A alimentação constitui necessidade básica para o homem, razão pela qual é um direito afiançado constitucionalmente. Neste sentido, é responsabilidade da Universidade oportunizar condições legalmente adequadas para o cumprimento deste direito, tendo em conta a manutenção da presença do discente no campus, com vista ao desenvolvimento de atividades exigidas por Centro Acadêmico e/ou Curso, em função das especificidades destes e Projeto Pedagógico de cada um.
2. 2. - Considerando atuar como instrumento de política de permanência estudantil e campo de formação profissional para diversas áreas, em especial, aos cursos de Nutrição, o Restaurante Universitário (RU) tem como objetivo explícito, fornecer refeições que supram necessidades nutricionais básicas de uma coletividade sadia, atendendo aos princípios de uma alimentação saudável e com qualidade higiênico-sanitária.
3. 3. - Tendo em conta a importância do RU, como condição de permanência para conclusão exitosa da formação acadêmica de cerca de 30.191 (trinta mil cento e noventa e um) discentes, regularmente matriculados no campus Joaquim Amazonas e do compromisso da Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis (PROAES) com a execução do Programa de Assistência Estudantil (PNAES), do Ministério da Educação, a demanda por refeições no RU tem se apresentado de forma crescente.
4. 4. - As refeições produzidas diariamente no RU serão destinadas prioritariamente aos estudantes de graduação regularmente matriculados e registrados no sistema da UFPE. Os estudantes em condição de vulnerabilidade socioeconômica devidamente comprovada e aprovados em editais terão as refeições subsidiadas integralmente/parcialmente pelo Programa Nacional para Assistência Estudantil (PNAES). Os demais estudantes regularmente matriculados e registrados no sistema da UFPE terão suas refeições subsidiadas parcialmente em 60%. Dessa forma, o RU contribui com a Política de Permanência Estudantil e redução de evasão no ensino superior.
5. 5. - Além dos estudantes cujas refeições serão subsidiadas (integral ou parcialmente), o RU também poderá atender servidores e visitantes que optarem por utilizar o RU, mediante pagamento integral das refeições diretamente à **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**.
6. 6. - Do quantitativo de refeições subsidiadas integralmente no RU, aproximadamente, 400 (quatrocentos) desjejuns serão servidos exclusivamente para discentes residentes nas casas dos estudantes, os quais também recebem almoço e jantar, dentro do campus Joaquim Amazonas.
7. 7. - O RU, mesmo com atividades de produção e distribuição de refeições administradas por empresa terceirizada, oferece bimestralmente vagas para estágio obrigatório supervisionado, a alunos do Curso de Nutrição do Departamento de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde e do Núcleo de Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão;

8. 8. - O RU, pode oferecer até 2 (duas) bolsas de desenvolvimento profissional a alunos preferencialmente do curso de Nutrição do campus Joaquim Amazonas, conforme necessidade e disponibilidade orçamentária da gestão.
9. 9. - A Unidade, igualmente, é campo para pesquisa, recebendo alunos tanto de Graduação quanto de Pós Graduação, nas três grandes áreas acadêmicas: Saúde; Exatas e Humanas.
10. 10. - Do ponto de vista administrativo, é inegável que a ausência de mão de obra para a produção de refeições nos quadros de servidores efetivos da UFPE, tais como: cozinheiro, auxiliar de cozinha, açougueiro, saladeiro, doceiro, copeiro, auxiliar de serviços gerais, dentre outros, e a burocracia do serviço público se contrapõe à dinâmica de um serviço de alimentação para coletividade. Diante disso, a UFPE necessita promover licitação com o objetivo de contratar empresa especializada para executar os serviços de produção e distribuição de refeições no RU do campus Joaquim Amazonas- Recife, adotando o modelo de terceirização.
    1. 10.1. A terceirização das atividades do RU com concessão onerosa do espaço espera-se permitir:

I) Foco na qualidade do serviço prestado;

II) Controle do número e qualificação dos funcionários em escala, conforme o serviço contratado;

III) Treinamento periódico dos funcionários;

IV) Celeridade nos processos de aquisição de mercadorias;

V) Capacidade para negociação de preços e devolução de produtos;

VI) Competência para aquisição e armazenamento de insumos em grandes volumes;

VII) Agilidade na contratação de recursos humanos e de serviços de manutenção;

VIII) Pontualidade no cumprimento dos horários de distribuição das refeições;

IX) Melhor dimensionamento para aquisição dos equipamentos, assim como melhor proveito das atualizações tecnológicas.

11. 1. - Principais benefícios que a contratação assegura à Administração:

I) Controle dos resultados com custo menor;

II) Gestão de um único contrato.

12. 1. - Como indicado no **subitem 6.8** deste Estudo Preliminar, trata-se de serviço de execução continuada sem dedicação exclusiva de mão de obra, pois a prestação do serviço tem caráter essencial e permanente, necessitando a alocação de funcionários nas áreas do RU, o qual funciona diariamente das 7h às 19h. Logo, a contratação, nos moldes da solução a ser definida neste Estudo Preliminar, tem em vista apoiar e atender uma necessidade pública, cuja ausência ou interrupção é passível de prejuízo ao desempenho da atividade-fim da entidade. Soma-se ao fato, a inexistência no quadro permanente da

Instituição, de categorias profissionais indispensáveis para o funcionamento de uma Unidade de Alimentação, a exemplo de: cozinheiro, auxiliar de cozinha, açougueiro, copeiro e auxiliar de serviços gerais.

13. 2. - Diante do contexto apresentado, e considerando:

I) a necessidade de reiniciar o funcionamento do Restaurante Universitário – *campus Joaquim Amazonas* tempestivamente ao ano letivo de 2023 para oportunizar adequadas condições de alimentação para os discentes do campus, de modo a contribuir para a manutenção acadêmica dos discentes*;*

II) A rescisão amigável do contrato nº 54/2020 oriundo do pregão eletrônico 22, com a empresa SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS EIRELI;

III) a obsolescência de parte dos equipamentos, instalados desde 2011; a falta, na administração pública, de pessoal qualificado para serviço contínuo de manutenção, e a necessidade de atualização dos equipamentos condizente com a oferta do mercado.

14. 1. - Torna-se imperiosa a necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviços para a produção e distribuição de refeições**,** no âmbito do campus Joaquim Amazonas desta Instituição de Ensino Superior, incluído o fornecimento e instalação dos equipamentos e utensílios, conforme Lista mínima de Equipamentos e Utensílios a serem disponibilizados pela **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** (**ANEXO I**), manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais conforme planta baixa (**ANEXO II**) e dos sistemas (exaustão, gás, água, esgoto, energia, gerador, telefone e internet). Além do abastecimento do grupo gerador, associado à rede elétrica do RU. Manutenções pertinentes ao desenvolvimento das atividades imprescindíveis ao alcance do serviço prestado, de acordo com a legislação vigente e exigências em Edital.
15. 2. - Frente aos aspectos elencados, a terceirização dos serviços prestados na Unidade de Alimentação do Restaurante Universitário – *campus* Joaquim Amazonas, mostra-se como fator de economicidade e celeridade para a Instituição, tanto do ponto de vista do aporte e administração dos recursos humanos, quanto da aquisição de matéria prima e insumos, equipamentos, materiais e manutenções, envolvidos na operacionalização desse tipo de atividade, a qual é considerada um recurso meio para o alcance dos objetivos da Instituição.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Alimentação e Nutrição-DAN, subordinada à Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis- PROAES.	KARINA CORREIA DA SILVEIRA

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. 1. O edital licitatório conterá as regras para participação no certame eletrônico.

2. 2. - Encerrada a etapa de lances, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro designado pela UFPE para a condução do pregão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos cadastros a serem indicados no edital licitatório, conforme recomendação do Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário).
3. 3. - O Termo de Referência e o edital licitatório elencarão a documentação relativa à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à qualificação técnica, bem como o modo, a forma e o momento do certame em que deverá ser apresentada.
4. 4. - Para efeito de qualificação técnico-operacional, deve-se observar o que dispõe os subitens 10.6, 10.6.1, 10.7. 10.7.1, 10.8 e 10.9 do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05 /2017, quais sejam:
    1. 4.1. - declaração de que o licitante possui ou instalará escritório em local (cidade /município) previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato;
    2. 4.2. - comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de três anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;
        1. 4.2.1. -No caso, prestação de serviços de produção e distribuição de 673.200 refeições anuais para coletividade sadia- preferencialmente Restaurantes Universitários; o que equivale a 50% do quantitativo estimado anual a ser contratado;
        2. 4.2.2. - Atestado de capacidade técnico operacional, expedido por entidade de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido alimentação, que comprove o desempenho de atividade de produção e distribuição de refeições a coletividade sadia- preferencialmente Restaurantes Universitários, cabendo frisar que o atestado apresentado poderá ser objeto de diligência por parte do Pregoeiro e Equipe de Apoio. A diligência poderá ser delegada pelo Pregoeiro ao servidor da Gestão do Restaurante Universitário.
        3. 4.2.3. -É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata o caput do subitem 6.4.2 acima, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.
    3. 4.3. - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior
    4. 4.4. - Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante.
    5. 4.5. - O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, e quando diligenciado, apresentando dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
5. 5. - Para efeito de habilitação econômico-financeira deve-se observar o que dispõe os subitens 11.1 e 11.2 do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, ressalvando-se o

disposto no item 12 do mesmo anexo. Desse modo, deve-se limitar às exigências às que são apresentadas pelas alíneas “a” e “c” do subitem 11.1 do referido Anexo.

6. 6. - Deve-se exigir, ainda, dos licitantes:
    1. 6.1. - Declaração formal assinada pelo representante legal da licitante, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras, conforme modelo a constar como anexo do edital a ser elaborado.
        1. 6.1.1. - Obrigatoriedade do licitante realizar vistoria prévia, através de representante identificado, ao local de prestação dos serviços, em dias e horários a serem estabelecidos no Termo de Referência, iniciando-se no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, agendando-a previamente com a Diretoria de Alimentação e Nutrição, por meio de contatos (e-mail e/ou telefone institucional) a serem indicados no Termo de Referência.
            1. 6.1.1.1. - Conforme exige o Acórdão TCU 1955/2014 – Plenário, justifica-se a obrigatoriedade de realização de vistoria prévia em decorrência das particularidades e do dimensionamento dos serviços a serem prestados no que concerne ao modelo de solução adotada, conforme indicado no subitem 4.13 deste Estudo Preliminar, que atribui à empresa a ser **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** a responsabilidade pelos equipamentos necessários para a prestação a contento dos serviços. Desse modo, é imprescindível que as proponentes verifiquem *in loco* as instalações físicas do Restaurante Universitário para que saibam empregar o real esforço na execução contratual, com previsão adequada de custos. Ademais, como busca evidenciar este Estudo Preliminar, trata-se de prestação de serviços os quais, por contemplar prioritariamente o corpo discente da Instituição, inclusive aqueles assistidos integralmente, não devem sofrer descontinuidade, considerando o prejuízo social que daí resultaria. Impõe-se risco à continuidade e eficácia dos serviços se houver contratação de empresas que, por desconhecerem as peculiaridades do local onde serão prestados os serviços, mesmo que declarem o contrário por ocasião do certame licitatório, não logrem êxito em alcançar os critérios de qualidade exigidos pela contratação.
            2. 6.1.1.2. - Em atenção às recomendações do Tribunal de Contas da União exaradas no Acórdão nº 110/2012-Plenário, recomenda-se evitar agendamento de vistoria para mais de um licitante em horários coincidentes, de modo a coibir quaisquer tramas de conluio favorecidas por negligência ou desídia administrativas. Desse modo, a abertura do certame licitatório deve ocorrer em prazo suficiente, após a publicação, de modo a atender, simultaneamente, o prazo máximo estabelecido para a vistoria e as recomendações do TCU.
    2. 6.2. - A **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na *Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010*. As ações de descarte de material reciclável, resíduos orgânicos e óleo

realizar-se-ão sob orientação da Diretoria de Gestão Ambiental, como parte do projeto de sustentabilidade "UFPE Coopera". O material orgânico será destinado ao BERSO – Biorrefinaria Experimental de Resíduos Sólidos Orgânicos da UFPE, localizada no Departamento de Energia Nuclear (DEN), onde o óleo será transformado em biodiesel, para geração de energia elétrica e utilização nos tratores da equipe de limpeza, e os resíduos alimentares, em energia e compostagem.

3. 6.3. - Uma vez tratar-se de um novo processo licitatório, realizado sob a égide da *IN SEGES/MPGD nº 5, de 2017*, está prevista a necessidade da **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA** promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
4. 6.4. - *Não* deve *ser permitida a participação de:*
    1. 6.4.1. - Empresa *em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101 /2005), recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;*
    2. 6.4.2. - *Empresa temporariamente impedida de licitar e contratar com a União, com enquadramento no* artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 *e no artigo 49 do decreto 10.024/2019, e suspensa de licitar e contratar com a UFPE, com fundamento no* inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/1993*, ou declarada inidônea por qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública, nos termos do* inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/1993*, que ainda não tenham logrado reabilitação;*
    3. 6.4.3. - *Empresa reunida em consórcio que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição, pois não se trata de contratação de grande vulto, considerando o disposto no* inciso V do artigo 6º da Lei nº 8.666/1993*;*
    4. 6.4.4. - *Empresa que não tenha sede no País;*
    5. 6.4.5. - *Cooperativas, considerando a impossibilidade jurídica de entidades assim qualificadas funcionarem como agências de locação de mão de obra terceirizada, como dispõe o* Termo de Conciliação Judiciária firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a Advocacia-Geral da União*, que destaca, ainda:*

que os trabalhadores aliciados por cooperativas de mão de obra, que prestam serviços de natureza subordinada à UNIÃO embora laborem em situação fática idêntica a dos empregados das empresas prestadoras de serviços terceirizáveis, encontram-se à margem de qualquer proteção jurídico-laboral, sendo-lhes sonegada a incidência de normas protetivas do trabalho, especialmente àquelas destinadas a tutelar a segurança e higidez do trabalho subordinado, o que afronta o princípio da isonomia, a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (arts. 5º, caput e 1º, III e IV da Constituição Federal).

[...] num processo de terceirização o tomador dos serviços (no caso a administração pública) tem responsabilidade sucessiva por eventuais débitos trabalhistas do fornecedor de mão-de-obra, nos termos do Enunciado 331, do TST, o que poderia gerar graves prejuízos financeiros ao erário, na hipótese de se apurar a presença dos requisitos do ARTIGO 3º, da CLT na atividade de intermediação de mão-de-obra patrocinada por falsas cooperativas.

6. 1. - Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.

7. 1. - Em atendimento à alínea “b” do subitem 3.3 do anexo III da IN SEGES/MPDG nº 05 /2017, ratifica-se os serviços a serem contratados como sendo de natureza continuada, pois pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. (Artigo 15 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017).
8. 2. - Recomenda-se a contratação inicial por 36 (trinta seis) meses prorrogável por, no máximo, 24 meses, em consonância com a possibilidade aventada pela alínea “d” do subitem 3.3 do anexo III da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, em harmonia com jurisprudência já pacificada no âmbito do Tribunal de Contas da União (Acórdãos 1.467 /2004 – 1ª Câmara; 1.626/2007-Plenário; 1.259/2010-Plenário; 5.820/2011 – 2ª Câmara; e 490/2012-Plenário). Frente o exposto no item 4.13.3, justifica-se a contratação por prazo superior a 12 (doze) meses, por se exigir da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** a aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários à prestação dos serviços, resultando em um somatório relativamente alto, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos, cujas despesas, se limitada a vigência contratual a doze meses, implicariam encarecimento do custo estabelecido por refeição. Nesse sentido, é necessário um período de vigência contratual superior aos habituais 12 meses (art.57, Lei 8.666, de 1993), no qual se possa diluir tais custos de aquisição.
    1. 2.1. - Ademais, um prazo de vigência maior torna a contratação mais atrativa às empresas, e contribui, assim, para aumentar a competividade do certame; Além disso, reduz os custos administrativos de prorrogação.
    2. 2.2. - A prorrogação contratual só deve se efetivar se precedida de avaliação técnica e econômica, iniciada no mês anterior ao antepenúltimo da contratação vigente, que comprove a vantajosidade na continuidade da prestação dos serviços pela empresa **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**.
    3. 2.3. - É sabido que o prazo máximo de um contrato administrativo, após prorrogações, é de 60 meses (art. 57, II, da Lei 8.666, de 1993). Assim, a adoção de uma vigência de 36 meses atende às necessidades mencionadas nos itens precedentes e, ao mesmo tempo, mostra-se conveniente para a gestão contratual, já que poderá ensejar eventual única prorrogação por período máximo de 24 meses.
9. 3. - Em se optando pela prorrogação contratual, deve-se observar as regras para reajuste estipuladas pelo art. 61 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, a constarem do Termo do Contrato, em minuta anexa ao edital licitatório.
10. 4. - Ao final da contratação, a **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá promover a transição contratual nos termos do art. 69 da IN SEGES/MPDG nº 5/2017, mediante:
    1. 4.1. - a adequação dos recursos materiais e humanos necessários à continuidade do serviço por parte da Administração;
    2. 4.2. - a transferência final de conhecimentos sobre a execução e a manutenção do serviço;
    3. 4.3. - a devolução à UFPE do espaço físico preservado nas condições iniciais, com estrutura predial, instalações e bens móveis limpos e organizados (incluindo pias, pisos, paredes, teto e depósitos) disponibilizados na assinatura do contrato.
    4. 4.4. - a incorporação ao patrimônio da UFPE de bens móveis integrados ao imóvel em virtude de reformas promovidas.

11. 5. - O exigido na alínea “f” do subitem 3.3 do anexo III da IN SEGES/MPDG nº 05/2017 está na identificação das soluções de mercado que vão ao encontro do modelo pretendido, disposto no subitem 4.13 deste Estudo Preliminar. Desse modo, quando da consulta ao Painel de Preços do Governo Federal (v. subitem 9.2 deste Instrumento), identificamos que no âmbito do Executivo Federal foi concretizada contratações cujo objeto guardam semelhanças ao modelo de solução aqui definido. Demonstra-se, assim, não se tratar de um mercado restrito, não sendo necessária a retirada ou flexibilização de quaisquer dos requisitos exigidos pela contratação.
12. 6. - Conforme preceituado pela alínea “a” do subitem 2.4 do anexo V da IN SEGES /MPDG nº 05/2017, o disposto neste item deverá ser transcrito para item homônimo no Termo de Referência a ser elaborado, no que couber.

7. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado evidencia que, em decorrência da inexistência no serviço público de recursos humanos capazes de atender as necessárias especificidades de um Serviço de Alimentação, soluções de contratações específicas de mão de obra já são realidade em Restaurantes Universitários. Todavia, tendo em vista a dinâmica de um Serviço de Alimentação, caracterizado pela realização de múltiplas atividades interdependentes com a finalidade de transformação de matéria prima em produtos, a contratação e administração de recursos humanos, somada à necessidade de efetivação de diferentes licitações para aquisição de itens imprescindíveis ao funcionamento de um Serviços de Alimentação, representam elevado custo para a Administração Pública, posto que vários contratos necessitam ser administrados simultaneamente. Nesta circunstância, o mínimo impedimento por parte de um dos fornecedores, ou por parte da instituição, coloca em risco a continuidade do serviço por ela prestado, que em se tratando de uma atividade meio pode comprometer sua atividade fim, como já exposto no **item 4** deste Estudo Preliminar. Logo, a terceirização tem demonstrado ser a melhor forma de satisfazer a dinâmica e particularidades de um Serviço de Alimentação, atendendo ao princípio da economicidade e celeridade, que busca os melhores resultados, com menor custo. Daí se justificar a escolha por um tipo de solução que inclua o provimento dos equipamentos, mobiliário, utensílios, e total de recursos humanos imprescindíveis produção e distribuição das refeições, adequados em qualidade e quantidade, de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, em conformidade com a legislação vigente.

8. Descrição da solução como um todo

1. 1. Considerando o tipo de solução a contratar, definido no item 8 deste Estudo Preliminar, a prestação do serviço a ser **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deve incluir a produção e oferta de refeições distribuídas entre desjejum, no horário das 7h às 8h; almoço, no horário das 10:30 às 14:30h e jantar no horário das 17h às 19h, podendo este horário ser alterado em consequência do aumento da demanda, sobretudo em eventos esporádicos. O funcionamento do RU ocorrerá em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Anualmente,

haverá a suspensão da produção e oferta de refeições, por um período de 30 dias consecutivos ou dois períodos de 15 dias, durante o recesso escolar, conforme cronograma oficial da Instituição, exceto quando ocorrerem fatos supervenientes.

2. 2. Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições: aquisição, recebimento e armazenamento de matérias-primas, insumos, utensílios; pré-preparo; preparo; acondicionamento e oferta de refeições; higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios; manejo dos resíduos; aquisição, instalação, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos; manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais (civil, elétrica, hidráulica e sanitária), assim como de todos os sistemas: exaustão, gás, água, esgoto, energia (incluindo a manutenção e abastecimento do gerador elétrico), telefone, e sistema de acesso dos usuários via internet; segurança patrimonial, incluindo vídeomonitoramento, utilização de instrumento/tecnologia para agendamento de refeições e contratação e administração de pessoal.
3. 3. Sobre a manutenção predial, cabe explicitar, que conforme e-mail da Diretoria de Manutenção Conservação- DMC em 11 de novembro de 2022, que:
    1. 3.1. A **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá ser responsável pelas manutenções preventivas e corretivas prediais de toda a área do restaurante Universitário (interna e externa) e anexos que beneficiarão os usuários do serviço, englobando serviços civis, instalações elétricas, hidrossanitárias (água e esgoto), especiais (gás) e grupo gerador, sendo necessária a emissão de relatórios, no mínimo trimestrais, bem como supervisão da Diretoria de Manutenção Conservação. A definição e periodicidade dos serviços de manutenção de instalações físicas, elétricas e sanitárias estão definidas no plano Básico de Manutenção da UFPE, disponível no site da Sinfra /UFPE, por meio do link: https://www.ufpe.br/sinfra/plano-de-manutencao.
    2. 3.2. Para todas as intervenções, que gerem alterações em aplicações, que se fizerem necessárias deverão ser previamente notificadas à gestão do contrato e posteriormente aprovadas e acompanhadas/fiscalizadas a sua execução pela Diretoria de Manutenção e Conservação ou Diretoria de Fiscalização de Obras a depender do tipo de intervenção.
    3. 3.3. O abastecimento com água potável para o RU será realizado pela rede pública (COMPESA), com medidor particular individualizado que a leitura será feita mensalmente e o montante de consumo de água será apurado pela Diretoria de Sustentabilidade/SInfra, devendo esta diretoria produzir um boletim com o preço do m3 (metro cúbico) de água consumida e, em seguida, enviar para o gestor do contrato em questão para que tome as providências cabíveis. Entretanto em caso de falha e/ou falta deste abastecimento devido a forças maiores, a **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA** assume essa responsabilidade e sem repasse de custos para a CONTRATANTE, sendo necessária a apresentação do atestado microbiológico de potabilidade da água à gestão do RU.
    4. 3.4. O valor das despesas com o consumo mensal de energia elétrica será estabelecido pela Gerência de Alta Tensão e Iluminação Pública da DMC/SInfra, tendo por base o consumo em kW/h, mediante leitura nos medidores no RU - tendo por referência os preços unitários praticados pela Companhia de Eletricidade de Pernambuco – CELPE. Os valores a serem cobrados da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Pró-Reitoria de Gestão Administrativa;
4. 4. A concessão remunerada de uso da área física do RU – campus *Joaquim Amazonas* importará contraprestação mensal, pelo período inicial estabelecido neste Estudo

Preliminar. O valor de 14.695,86 reais (valor mensal da contraprestação pela concessão de área física + taxa de rateio das despesas comuns com Limpeza externa e Vigilância do campus) foi definido por comissão designada pelo Reitor, conforme Portaria UFPE nº 1855 de 05/05/2022.

5. 5. Ficará a cargo da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (de higiene e limpeza, específicos para cozinha industrial, entre outros); mão de obra especializada, em quantidade e com funções compatíveis com a quantidade de refeição **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, observadas as normas vigentes. OBS.: Quanto ao uso de descartáveis é importante informar que segundo a Resolução UFPE nº 10/2020 não será permitido.
6. 6. Também ficará a cargo da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** o provimento dos equipamentos, mobiliário e utensílios (ANEXO I), necessários à prestação do serviço com qualidade e pontualidade, convém ressaltar que os equipamentos descritos no anexo I poderão ser substituídos por outros modelos desde que mais eficientes e que comprovadamente sejam capazes de atender a demanda de 4000 almoços/dia. A manutenção preventiva e corretiva desses equipamentos, mobiliários e utensílios, das instalações prediais conforme planta baixa (ANEXO II) e dos sistemas de exaustão, gás, água, esgoto, energia (incluindo a manutenção e abastecimento do gerador elétrico), telefone, sistema de acesso dos usuários e agendamento de horário de refeições.
7. 7. Diariamente a UFPE subsidiará integralmente até 400 (quatrocentos) desjejuns; até 2.000 (dois mil) almoços e até 1200 (mil e duzentos) jantares. Subsidiará parcialmente (60%) até 2.000 (dois mil) almoços e até 1200 (mil e duzentos) jantares.
    1. 7.1. O RU poderá abrir para o público sem subsídio (servidores e visitantes) no desjejum, almoço e jantar.
        1. 7.1.1. **O grupo subsidiado integralmente não terá nenhum custo com a refeição. O grupo contemplado com o subsídio parcial pagará diretamente à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA o valor referente a 40% do preço contratual da refeição (almoço e jantar). Já o grupo sem subsídio pagará diretamente à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA o valor integral (100%) do preço contratual da refeição (desjejum, almoço e jantar).**
8. 8. O quantitativo de refeições diárias poderá sofrer flutuações, em especial nos meses de fim de períodos, grandes feriados nacionais e recesso escolar (janeiro/fevereiro e julho), período com média de 1100 refeições/dia.
9. 9. Variações no quantitativo de refeições, seja aumento ou redução, demandam prévio aviso à **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, de forma a adequar a produção diária e evitar faltas ou desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves. No entanto recomenda-se o uso de tecnologia para agendamento de horário das refeições pelos usuários.
10. 10. Os cardápios deverão ser adequados nutricionalmente à clientela, apresentar preparações variadas e com características organolépticas consideradas satisfatórias, incluindo a temperatura adequada durante toda a distribuição, proporcionando uma boa aceitação por parte dos comensais.
11. 11. O desjejum será totalmente porcionado por funcionários da **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA**. Já o almoço e o jantar serão de distribuição mista sendo o prato principal, suco e sobremesa porcionados e os demais itens servidos como "*self service*" .

Caso a gestão do contrato identifique a necessidade de porcionamento de todas as preparações do almoço e jantar, os itens servidos no sistema "*self service*" serão servidos de forma livre.

12. 12. Diariamente serão oferecidas no almoço e no jantar duas opções de prato principal, sendo uma adequada ao público vegetariano. Para cada comensal será servida apenas uma porção da opção escolhida, conforme estabelecido nos Itens para Cardápio Básico (ANEXO III). Todavia, será facultado o consumo das duas opções de prato principal, desde que, cada porção corresponda à metade da quantidade total da porção estabelecida.
13. 13. O quantitativo da produção diária de todas as preparações deverá ser monitorado pela **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal todas as opções referidas no cardápio, sem interrupções, durante todo o horário da distribuição.
14. 14. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), como exige o *Decreto nº 9.013/2017* (**subitem 2.1, "xix"**, deste Instrumento).
15. 15. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a *Resolução n° 23/00 da ANVISA*.
16. 16. Todo e qualquer gênero alimentício deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais do Restaurante Universitário, devendo ser aprovado pela equipe de gestão do Restaurante Universitário, que poderá exigir a devolução e troca do produto reprovado. No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, o profissional nutricionista da empresa **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá manter planilhas de controle de qualidade e temperaturas no recebimento de gêneros contido no Manual de Boas Práticas. O Manual de Boas Práticas deverá ser entregue à contratante, para fins de arquivamento.
17. 17. Durante a distribuição de todas as refeições, deverá ser disponibilizado adoçante artificial aos comensais. Já durante a distribuição do almoço e jantar, além do adoçante artificial, também deverá ser disponibilizado molho de pimenta, azeite de oliva extra virgem (acidez < 0,5%), vinagre e sal em sachê. No almoço, além de todos os itens citados anteriormente, também deve ser disponibilizada farinha. Garfo, faca, colher, palito de dentes e guardanapo deverão ser embalados para formar o kit individual para cada comensal. **Não será permitido o uso de molhos e similares preparados artesanalmente.**
18. 18. A **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deve adquirir parte dos hortifrutigranjeiros utilizados a pequenos produtores e/ou agricultores familiares.
19. 19. O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deverá ser executado por pessoal capacitado em Boas Práticas. O cozinheiro chefe e o magarefe devem ser capacitados e apresentar domínio das técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança, comprovados mediante certificado de curso e/ou certificado de treinamento periódico.
20. 20. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** disponibilizará um profissional, devidamente identificado, exclusivo para este fim, nos horários de distribuição das refeições.
21. 21. O sistema de registro e controle de acesso por parte da unidade estão descritos nos subitens seguintes e a Especificação da **Integração com Sistema do Controle de Acesso** está disposta no ANEXO IV deste Estudo.
    1. 21.1. O sistema de controle de acesso no Refeitório do Restaurante Universitário deverá ser implantado pela **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, de forma a ser

auditável pela UFPE. O Plano de controle de acesso deverá ser apresentado pela adjudicatária à Superintendência de Segurança Institucional antes da contratação. Na entrada deverão ser instaladas catracas, em número de quatro (4), sendo uma delas destinada ao acesso de portadores de necessidades especiais, conforme determinação legal, devendo ser controlada por funcionário da **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA**. Estas deverão ser dotadas de contador e mecanismo que permita a identificação dos usuários mediante leitor biométrico com *software* integrado. A integração do *software* das catracas com o sistema de informação institucional da UFPE deverá ocorrer de maneira a permitir a comunicação entre os sistemas. Este processo estará sob a orientação e supervisão do Núcleo de Tecnologia da Informação/UFPE. O acesso do usuário no refeitório do RU deverá ser validado em qualquer uma das catracas.

2. 21.2. Apenas para os grupos com subsídio parcial ou integral, a inclusão no sistema de informação da UFPE bem como o controle destes serão de responsabilidade da UFPE, mediante registro do estudante no sistema de gestão indicado pela UFPE e concomitantemente no sistema de controle de acesso da **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA** através de *webservice*, de modo a garantir que apenas estudantes regularmente matriculados na UFPE, e aprovados nos editais, portanto, em condição de vulnerabilidade socioeconômica comprovada terão a isenção completa; os demais estudantes regularmente matriculados e registrados no sistema da UFPE terão isenção de 60% e servidores e visitantes não receberão isenção. Não será admitida outra forma de cadastro de usuários, que não seja através do sistema de informação institucional da UFPE. Para cada aluno, o sistema disponibilizará o acesso ao extrato RU, o qual permitirá conferir o seu acesso na data e horários (refeição) que foi utilizado.
3. 21.3. Apenas para os grupos com subsídio parcial ou integral, a inclusão no sistema de informação da UFPE bem como o controle destes serão de responsabilidade da UFPE, mediante registro do estudante no sistema de gestão indicado pela UFPE e concomitantemente no sistema de controle de acesso da **CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA** através de *webservice*, de modo a garantir que apenas estudantes regularmente matriculados na UFPE, e aprovados nos editais, portanto, em condição de vulnerabilidade socioeconômica comprovada terão a isenção completa; os demais estudantes regularmente matriculados e registrados no sistema da UFPE terão isenção de 60% e servidores e visitantes não receberão isenção. Não será admitida outra forma de cadastro de usuários, que não seja através do sistema de informação institucional da UFPE. Para cada aluno, o sistema disponibilizará o acesso ao extrato RU, o qual permitirá conferir o seu acesso na data e horários (refeição) que foi utilizado.
4. 21.4. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, será emitido pelo sistema de gestão da UFPE. Mensalmente, a **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o relatório de controle da catraca, gerado no seu próprio sistema, o qual deve coincidir com o emitido pelo sistema de gestão da UFPE.

Cabe à **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** o desenvolvimento e a implantação do sistema de agendamento de refeições objetivando a redução de filas, maior controle do número de refeições e como estratégia para diminuição do desperdício de alimentos.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. 1. A estimativa das quantidades para contratação teve por base o crescimento anual de refeições servidas no RU, desde 2011, ano de sua inauguração, até o segundo semestre de 2019 (nos anos de 2020, 2021 e 2022 o RU permaneceu fechado devido a pandemia e a realização de obras de infraestruturas), conforme demonstrado no quadro abaixo:

ANO	ISENTOS	PARCIAL	PAGANTES
2011	148.405	251.158	Dados não informados pelas empresas
2012	178.571	214.401	
2013	270.558	288.659	
2014	332.362	319.315	
2015	388.503	392.838	
2016	379.630	383.045	
2017	442.043	454.721	
2018	466.269	475.163	
2019	291.809	32.524*	

*Período de 01/01/2019 a 15/03/2019

2. 1. - Considerando que nos meses de recesso escolar (janeiro/fevereiro/julho), há queda no quantitativo de refeições servidas, o cálculo da quantidade de refeições/dia servida, mostra-se subestimado, razão pela qual os cálculos foram complementados com dados do atendimento por refeição, em agosto e setembro de 2019, meses letivos de maior demanda no RU, conforme apresentado no quadro seguinte.

3. 1. **.- Estimativa nº de refeições diárias, mensal e anual, considerados 22 dias úteis.**

	Quantidade estimada por tipo de refeição		
	Diária	**Mensal**	**Anual**

Tipo de subsídio									
	Desjejum	Almoço	Jantar	Desjejum	Almoço	Jantar	Desjejum	Almoço	Jantar
Integral	400	2.000	1.200	8.800	44.000	26.400	79.200	396.000	237.60
Parcial	—	2.000	1200	—	44.000	26.400	—	396.000	237.60
Total	**400**	**4.000**	**2.400**	**8.800**	**88.000**	**52.800**	**79.200**	**792.000**	**475.20**

1. 1. - Cabe destacar que esse quantitativo estimativo mensal obtido, tem repercussão sobre os 8 meses de maior fluxo, e serviram como base para cálculo do quantitativo anual. Para melhor atendimento aos alunos, maior controle do número de refeições e como estratégia para diminuição do desperdício é necessário que a terceirizada implante o sistema de agendamento de refeições desses grupos (integral e parcial).

4. 1. - **Estimativa de refeições anuais por tipo de refeição e subsídio**
   1. 1.1. - Os quantitativos anuais foram obtidos da seguinte forma: O quantitativo mensal considerando os 8 (oito) meses de maior demanda + 1/3 do quantitativo mensal nos 3 (três) meses de menor demanda, períodos de fim de semestre e parte dos recessos, e foram desconsiderados 30 dias de suspensão anual dos serviços.

Tipo de refeição	Quantidade anual com subsídio integral	Quantidade anual com subsídio parcial
Desjejum	= (desjejum integral mês x 8) + (desjejum integral mês x 3 x 1/3)	-
Almoço	= (almoço integral mês x 8) + (almoço mês integral mês x 3 x 1/3)	= (almoço parcial mês x 8) + (almoço mês parcial mês x 3 x 1/3)
Jantar	= (jantar integral mês x 8) + (jantar mês integral mês x 3 x 1/3)	= (jantar parcial mês x 8) + (jantar mês parcial mês x 3 x 1/3)

2. 1. - Quantidade Anual e Global (**3 anos**)

	Quantidade anual			Quantitativo global (3 anos)		

Tipo de refeição	Subsídio integral (100%)	Subsídio parcial (60%)	Total	Subsídio integral (100%)	Subsídio parcial (60%)	Total
Desjejum	79.200	—	79.200	237.600	—	237.600
Almoço	396.000	396.000	792.000	1.188.000	1.188.000	2.376.000
Jantar	237.600	237.600	475.200	712.800	712.800	1.425.600
Total	**712.800**	**633.600**	**1.346.400**	**2.138.400**	**1.900.800**	**4.039.200**

OBS.: A memória de cálculo do quantitativo tomou como referência os meses de maior demanda (8 meses) e a redução dessa média para 1/3 nos meses de menor demanda períodos de fim de semestre e recessos (3 meses), e foram desconsiderados os 30 dias de suspensão anual dos serviços. A estimativa de refeições sem subsídio, ou seja, pagantes integralmente (estudantes de pós graduação; servidores e visitantes) é de difícil mensuração pois não existe essa informação no sistema, dessa forma também recomendamos sistema de agendamento para melhor dimensionamento desse público.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 67.987.956,96

Em conformidade com o, inciso I do art. 5º da IN 73/2020, consulta realizada no Painel de Preços, em 25/07/2022, aplicando os filtros: Filtro 1: DESCRIÇÃO: Refeições industriais – preparo / distribuição; Filtro 2: ANO DA COMPRA: 2022; Filtro 3: MODALIDADE DA COMPRA: Pregão; Filtro 4: ÓRGÃO SUPERIOR: Ministério da Educação; Filtro 5: ESFERA: Federal; obtivemos 11 (Onze) resultados. Sendo que em nenhum deles foi possível tomar como referência para compor a pesquisa de preços devido a diferenças significantes em relação ao objeto que se pretende contratar nesta licitação, desta forma deliberou-se recorrer ao mercado visando à obtenção de número mínimo de preços referenciais para composição da proposta.

PREGÃO	UASG	OBJETO	DATA PREGÃO	SITUAÇÃO
00002/2022	158443 - INST.FED. DE ED.CIENC.E TEC.BAIANO/C. CATU	Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo lanche e almoço com padrão de cardápio básico.	06/05/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido

00003/2022	156677 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONOPOLIS	Contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação Coletiva, por meio do fornecimento, da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições (desjejum, almoço e jantar), do tipo Padrão Normal, Parcial e Outros para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Rondonópolis (UFR), associada à concessão onerosa de uso de espaço público e o ressarcimento de consumo de energia elétrica.	25/03/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00007/2021	158276 - INST.FED. DO MARANHAO /CAMPUS SAO LUIS-MACARANA	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa	11/01/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00016/2022	158123 - INST.FED. DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG	Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeições prontas para os campi Santos Dumont (marmitex), São João del-Rei (marmitex) e Muriaé (buffet /self-service)	12/04/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00063/2021	153166 - MEC-UFRRJ-UNIV.FED. RURAL DO R.DE JANEIRO/RJ	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas em caixas térmicas gastronômicas do tipo hot-box (almoço e jantar).	10/01/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00069/2021	154358 - UTFPR - CAMPUS CURITIBA	Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a realização destas atividades	24/01/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00213/2021	153163 - MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC	Contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de refeições tipo buffet livre diário (almoço e janta) e lanches, de modo a contemplar obrigatoriamente a Concessão onerosa do espaço físico	28/03/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00049/2022	153079 - UNIVERSIDADE	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e	12/05/2022	Objeto da licitação

	FEDERAL DO PARANÁ	fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) com contrato inicial de 24 meses, para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado da Universidade Federal do Paraná, localizado na cidade de Jandaia do Sul/PR.		diferente do pretendido
00015/2022	158132 - INST.FED. DE EDUC.,CIENC.E TEC DO MAT.G.DO SUL	Contratação de serviços de restaurante, cumulada com concessão onerosa de espaço físico, para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina.	20/05/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00015/2022	158143 - INST.FED. DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE BRASILIA	Concessão Administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do Campus Gama do Instituto Federal de Brasília.	15/06/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido
00001/2022	158382 - INST.FED. ALAGOAS /CAMPUS SATUBA	Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, para atendimento, exclusivo, aos alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, e a comercialização de alimentação aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS CAMPUS SATUBA	24/05/2022	Objeto da licitação diferente do pretendido

1. 1. - Considerando o disposto no *§ 2º do artigo 2º da IN SLTI/MPOG nº 5/2014*, Art. 5º da IN 73/2020 deliberou-se por recorrer ao mercado visando à obtenção de número mínimo de preços referenciais para composição da proposta. Desse modo, foram solicitados orçamentos a **64 fornecedores do ramo, porém apenas 3 empresas atenderam à convocação (ANEXO V**), cujas as médias das propostas estão apresentados no quadro a seguir:

Preço 1 – Data: 16/11/2022						
Valor Unitário das Refeições					**Valor Anual das Refeições**	**Valor Global Estimado das refeições (3 anos)**
Desjejum integral	Almoço integral	Jantar integral	Almoço parcial	Jantar parcial		

R$ 15,0000	R$ 20,0000	R$ 20,0000	R$ 12,0000	R$ 12,0000	R$ 21.463.200,00	R$ 64.389.600,00

Preço 2 – Data: 07/11/2022						
Valor Unitário das Refeições					**Valor Anual das Refeições**	**Valor Global Estimado das refeições (3 anos)**
Desjejum integral	Almoço integral	Jantar integral	Almoço parcial	Jantar parcial		
R$ 17,8900	R$ 26,2300	R$ 26,2300	R$ 15,7380	R$ 15,7380	R$ 28.007.812,80	R$ 84.023.438,40

Preço 3 - Data: Data: 11/11/2022						
Valor Unitário das Refeições					**Valor Anual das Refeições**	**Valor Global Estimado das refeições (3 anos)**
Desjejum integral	Almoço integral	Jantar integral	Almoço parcial	Jantar parcial		
R$ 13,0000	R$ 18,0000	R$ 16,0000	R$ 10,8000	R$ 9,6000	R$ 18.516.960,00	R$ 55.550.880,00

2. 1. Em atendimento ao que estabelece a I.N nº 73 de 05 de agosto de 2020 em seu artigo 5º que trata dos parâmetros para obtenção do preço médio foi priorizada a pesquisa ao painel de preços, onde não conseguimos obter preços que tivessem similaridade com o objeto pretendido nesta licitação, deste modo aplicamos para efeito de obtenção do valor estimado a média dos valores pesquisados no mercado (quadro a seguir) para a composição do preço (planilha de composição de preço em anexo - restrito ao processo).

MÉDIA DE PREÇOS OBTIDOS A PARTIR DA PESQUISA DE MERCADO			
	Valor Unitário da Refeição	Valor anual estimado das refeições	Valor Global Estimado das refeições (3 anos)

Desjejum subsídio integral	R$ 15,2967	R$ 1.211.498,6400	R$ 3.634.495,9200
Almoço subsídio integral	R$ 21,4100	R$ 8.478.360,0000	R$ 25.435.080,0000
Jantar subsídio integral	R$ 20,7433	R$ 4.928.608,0800	R$ 14.785.824,2400
Almoço subsídio parcial	R$ 12,8460	R$ 5.087.016,0000	R$ 15.261.048,0000
Jantar subsídio parcial	R$ 12,4460	R$ 2.957.169,6000	R$ 8.871.508,80000
Valor total das refeições (desjejum, almoço e jantar)		**R$ 22.662.652,3200**	**R$ 67.987.956,9600**

obs.:O valor global dos item 4 (Almoço parcial) e item 5 (jantar parcial) representam 60% dos respectivos valores das refeições com subsídio integral.

Os valores unitários para efeito de cálculo do preço global foram arredondados para 4 casas decimais.

3. 1. Considerando que a **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com os custos de mão de obra, insumos, equipamentos, mobiliários e utensílios, o valor anual médio apurado para este objeto, foi de **R$ 22.662.652,3200** e o valor global para a contratação, ou seja, 36 meses**,** foi de **R$ 67.987.956,9600.**

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

1. 1. Considerando os expostos nos **itens 8 e 10** deste Estudo Preliminar, delibera-se pelo não parcelamento da solução, uma vez que, ao contrário, o parcelamento não assegurará, concomitantemente, as condições elencadas pelo *subitem 3.8, "b", anexo III da IN SEGES /MPDG nº 05/2017*.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

1. 1. Considerando o modelo de solução definido, atribuindo-se a responsabilidade por todos os itens necessários à prestação dos serviços à empresa **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

1. 1. O ***Plano Estratégico Institucional – PEI*** da UFPE para o período 2013-2027 apresenta como objetivos estratégicos que vão ao encontro da contratação alvo deste Estudo Preliminar: **(i)** oferta de condições de acesso e permanência para todos os estudantes, regularmente matriculados, com vistas à conclusão exitosa da formação acadêmica, além

de acompanhamento para redução de retenção e evasão na graduação; **(ii)** promover uma política de sustentabilidade, mediante, dentre outros pontos, "incorporar, sempre que possível, requisitos sócio ambientais na licitação de bens e serviços" e "estimular nos parceiros o comprometimento com a sustentabilidade, de forma que desenvolvam uma atitude cidadã no seu ambiente de trabalho e dia a dia", o que vai ao encontro das recomendações do Decreto nº 7.746/2012, ao qual alude o ***item 2, viii***, deste Instrumento.

2. 2. - O ***Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2018*** da UFPE ratifica os citados objetivos do PEI 2013-2027 quanto à oferta de condições de acesso e permanência para todos os estudantes, regularmente matriculados, com vista à conclusão exitosa da formação acadêmica, redução de retenção e evasão na graduação, e à promoção de uma política de sustentabilidade, mediante a inserção de critérios de sustentabilidade ambiental nos procedimentos licitatórios e a criação de uma cultura de sustentabilidade dentro da instituição.
3. 3. - Somam-se às propostas do Plano de desenvolvimento Institucional, o compromisso da Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis (PROAES) com a execução do Programa de Assistência Estudantil (PNAES), do Ministério da Educação, no atendimento à demanda de discentes em vulnerabilidade.
4. 4. Também está referido no **Plano Orçamentário Anual 2022** da UFPE ações que objetivam a contratação deste serviço- Eixo 3 – Políticas Acadêmicas; Ação 16.03 PROAES.01 – Manutenção do Contrato de Fornecimento de Alimentação RU Recife; Objetivo Estratégico 16 - Oferecer Condições de Acesso, Permanência e Conclusão Exitosa da Formação Acadêmica dos Estudantes.
5. 5. Além desses, no **Plano Anual de Contratação** da UFPE (PAC 3983) encontra-se a reserva de recursos para a contratação deste serviço**.**

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. 1. Se efetivada nos termos aqui dispostos, a contratação implicará melhoria da qualidade dos serviços atualmente prestados, para o principal segmento envolvido: os discentes. Para a Administração, a contratação nos moldes definidos, assegurará:

i) Melhor execução dos serviços contratados, em decorrência dos princípios de eficiência e sustentabilidade;

ii) Otimização da força de trabalho atrelada à gestão e à fiscalização contratuais;

iii) Atendimento aos preceitos legais vigentes;

iv) Prevenção e/ou eliminação de situações que levem ao inadimplemento contratual por parte da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, em decorrência de situações que possam gerar desgastes ou custos para a UFPE e consequente comprometimento da qualidade dos serviços.

15. Providências a serem Adotadas

1. 1. Visando à adequação do ambiente organizacional de modo a maximizar os resultados esperados com a contratação, destaca-se em relação a cada um dos itens abaixo:
    1. 1.1. Espaço físico: Não há necessidade de adequações, será utilizada a estrutura existente.
    2. 1.2. Estrutura organizacional: Não há necessidade de adequações, será utilizada a estrutura existente
    3. 1.3. Capacitação dos funcionários da **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** referente ao ambiente organizacional: visando à execução dos serviços em observância ao recomendado pelos órgãos de vigilância sanitária e demais regras contratuais.
    4. 1.4. Impacto na equipe da área especialista: Considerando o dimensionamento dos serviços a serem executados, exigir-se-á dos servidores designados para exercerem a gestão e fiscalização contratuais dedicação exclusiva às tarefas do Contrato.
    5. 1.5. Impacto na equipe da área beneficiária: não se aplica.
    6. 1.6. Impacto na rotina dos usuários da solução: melhoria contínua dos serviços prestados, mediante controle de qualidade.
    7. 1.7. Impacto de mudança de processos de trabalho da organização: considerando as tarefas acadêmicas e/ou administrativas assumidas pelos aludidos servidores e, em virtude do Restaurante Universitário funcionar de segunda a sexta-feira, no horário das 7h às 19h, com produção e distribuição de 3 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar)/dia, é imperiosa a presença constante dos fiscais na Unidade, assim como de agentes administrativos disponíveis para atendimento ao público. Neste contexto, justifica-se o impacto da contratação na mudança de processo de trabalho da organização, frente à necessidade de flexibilização da jornada de trabalho dos servidores técnicos e administrativos lotados ou que venham a ser lotados no RU.
    8. 1.8. Considerando que:

(i) a execução a contento dos serviços se encontra condicionada ao domínio e boa prática dos procedimentos estabelecidos pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017;

(ii) os servidores designados para a gestão e fiscalização contratuais devem pertencer ao quadro de técnicos-administrativos da UFPE, a assegurar perenidade no acompanhamento da execução dos serviços contratados,

Conforme recomenda o subitem 3.10, “b”, do anexo III da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, **deve-se providenciar capacitação para os referidos servidores.**

16. Possíveis Impactos Ambientais

1. 1. Impacto ambiental da implantação da solução: A fiscalização do contrato garantirá o cumprimento, pela **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA**, dos critérios de sustentabilidade definidos neste EP e que devem ser ratificados no Termo de Referência a ser elaborado.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

1. 1. Declaramos, com base neste estudo, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada à Universidade Federal de Pernambuco.

18. Responsáveis

A equipe de planej. é formada ainda pelos servidores: Karina Correia siape 2558318, Milena Damasceno siape 3068441 , Valéria Oliveira siape 21342 que assinarão o doc. eletronicamente no Sipac.

EMANOEL LINS DE ARAUJO

coordenador Administrativo e Financeiro

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 - ANEXOS I II III IV DO ETP.pdf (810.06 KB)

Anexo I - ANEXOS I II III IV DO ETP.pdf

ANEXO I -
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO, UTENSÍLIOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS A SEREM FORNECIDOS PELA **CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA** (RESPONSABILIDADE DA EMPRESA).

Açougue	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Amaciador de carnes, estrutura em aço inox.
1	Aparelho de Ar Condicionado 28.000 BTUs
1	Balança digital: com capacidade para 20Kg e resolução inferior a 0,1kg
1	Lavador de mãos com acionamento automático: em aço inoxidável.
1	Mesa em aço inoxidável com cuba
2	Mesa lisa em aço inoxidável
1	Picador de carne: com gabinete e bandejas em aço inoxidável
1	Fatiador de frios em aço inoxidável
Higienização de Louças	
Qtde.	**Descrição do item**
2	Carro para louça fechado
1	Carro para Recolhimento e Transporte de Detritos
2	Coifa para Umidade: em aço inoxidável.
1760	Colher de inox liso.
4	Estante em aço inoxidável.
1760	Faca de inox liso.
1760	Garfo de inox liso.
1	Máquina de lavar louça - em aço inoxidável.
2	Mesa com cubas: em aço inoxidável.
3	Mesa lisa: em aço inoxidável
1200	Prato fundo em porcelana temperado opaco na cor branca com desenho liso, resistente a lavagem a quente.
1760	Prato mesa raso em porcelana temperado opaco na cor branca com desenho liso, resistente a lavagem a quente.

1200	Tigela redonda para sopa em porcelana temperado opaco na cor branca com desenho liso, resistente a lavagem a quente.
1760	Bandeja lisa retangular em plástico polipropileno com dimensões aproximadas de 45cm x 35cm.
Área de suporte	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Coifa com exaustor, lavagem automática para a área dos fornos combinados
3	Forno combinado à gás.
1	Câmara frigorífica para resfriados, operando entre 0°C a 8°C com antecâmara refrigerada (área disponível de 18,16m²)

Sucos e sobremesas	
Qtde.	**Descrição do item**
2	Aparelho de Ar Condicionado tipo Split 28.000 BTUs
1	Balança de mesa, eletrônica, revestida em inox, com capacidade para 5 Kg
1	Batedeira Planetária Industrial Para Massas
1	Câmara frigorífica para resfriados, operando entre 0ºC a 8ºC (área disponível de 5,35m²)
1	Filtro industrial ou ponto de água filtrada e refrigerada
2	Liquidificador industrial em aço inoxidável.
1	Mesa com cuba: em aço inoxidável.
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável.
3	Refresqueira de aço Inoxidável.
Saladas	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Aparelho de Ar Condicionado tipo Split 28.000 BTUs
1	Descascador de Legumes.
1	Lavador de mãos com acionamento automático em aço inoxidável.
2	Mesa com cuba

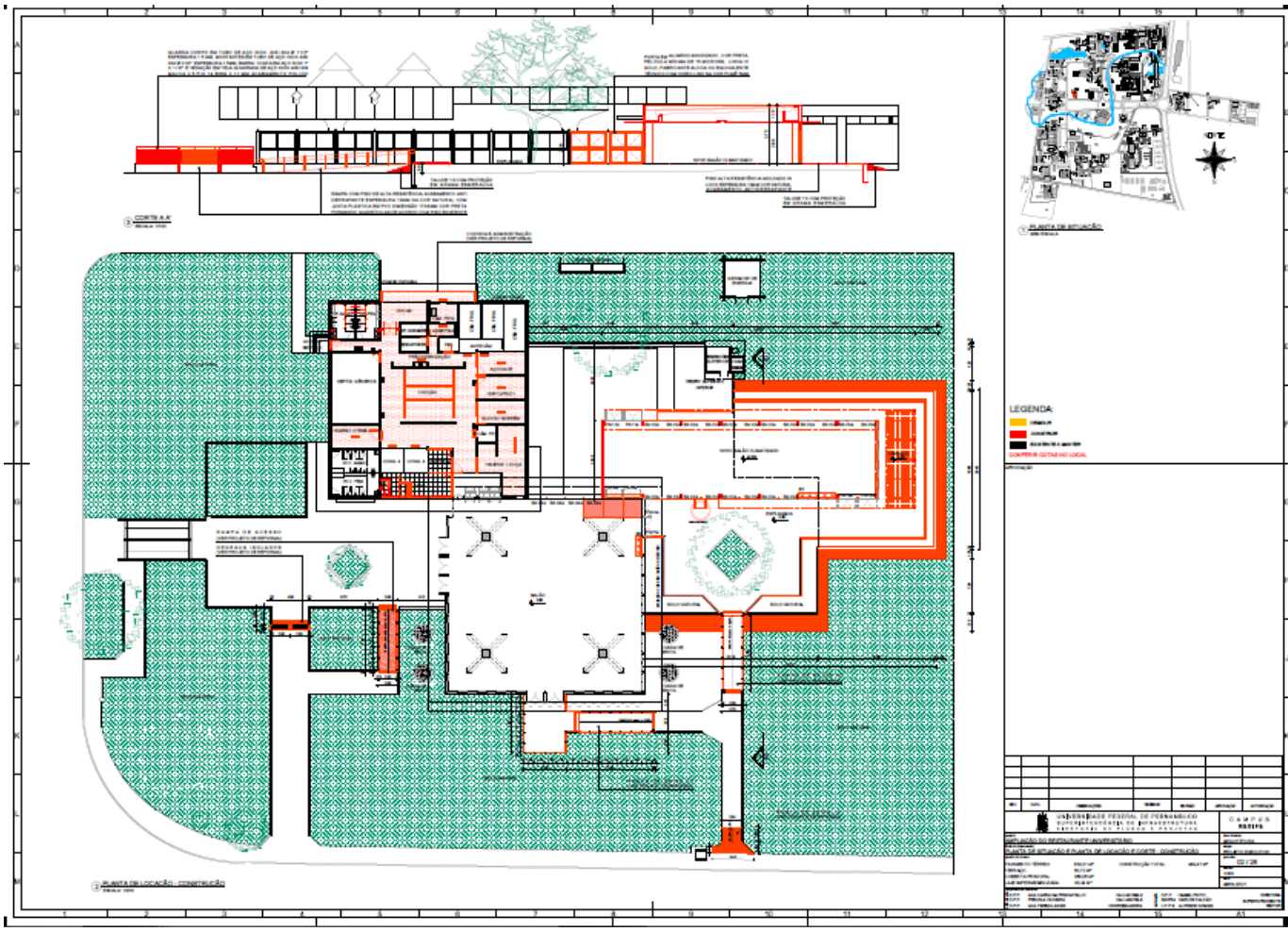
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável.
1	Multiprocessador de legumes: em aço inoxidável acompanhado de todos os acessórios em inox (discos raladores, fatiadores e desfiadores).
Área de cocção	
Qtde.	**Descrição do item**
6	Caldeirão industrial a gás, com capacidade 500L, tipo americano em aço inox.
2	Chapa Bifeteira a gás, em inox
1	Coifa com exaustor, lavagem automática para a área dos fogões
2	Fogão à Gás Industrial com 8 queimadores
2	Fritadeira em inox, a gás
1	Lavador de mãos em aço inoxidável com acionamento automático.
2	Mesa Lisa: em aço inoxidável.
1	Mesa p/ seleção de cereais: em aço inoxidável.
1	Sistema de exaustão de ar com coifa atendendo ao preconizado na NBR 14518:2000.
Área de Recepção	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Balança Industrial 1000 Kg com precisão para 0,5kg
2	Carro plataforma.

Higienização de panelas	
Qtde.	**Descrição do item**
2	Bancada com cubas em inox
3	Estante gradeada em aço inoxidável
10	Estrado em polipropileno: cor branca
1	Mangueira com jato de água com pressão e esguicho
Área do lixo (assepsia)	
Qtde.	**Descrição do item**

1	Aparelho de Ar Condicionado 12.000 BTUs
Área de descartáveis	
Qtde.	**Descrição do item**
3	Estante em aço inoxidável
Estoque seco	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Aparelho de Ar Condicionado 60.000 BTUs
11	Estante: em aço inoxidável
10	Estrado para sacaria
Área de lavagem e pré-preparo na entrada	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Bancada com cubas em inox
1	Lavador de mãos com acionamento automático: em aço inoxidável.
Área de reposição	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Lavador de mãos em aço inoxidável com acionamento automático
1	Lixeira com roda e tampa por acionamento por pedal em material plástico resistente na cor branca
3	Pass-Through Aquecido– Deverá ser do tipo estufa vertical.
2	Pass-Through refrigerado– Deverá ser do tipo estufa vertical.
Área de banheiro de funcionários	
Qtde.	**Descrição do item**
1	Lavador de botas duplo construído totalmente em aço inoxidável.
1	Lavador de mãos com acionamento automático: em aço inoxidável.
Armazenamento de Carrinhos	
Qtde.	**Descrição do item**
10	Carro para transporte de GNs em aço inox
Área de câmaras	

Qtde.	Descrição do item
1	Ante-Câmara refrigerada (área disponível de 8,65m²)
1	Câmara frigorífica para congelados operando entre 0°C a -18°C (área disponível de 16,73m²)
2	Câmara frigorífica para resfriados operando entre 0°C a 5°C (áreas disponíveis de 12,51m² e 12,28m²)
Entrada principal/Refeitório	
Qtde.	**Descrição do item**
12	Balcão frio em inox, para manutenção de alimento pronto para consumo em temperatura resfriada, dotado de sistema de refrigeração capaz de manter o alimento em temperatura inferior a 7°C. Com apoio para bandejas
12	Balcão térmico em aço inoxidável, para manutenção de alimento pronto para consumo em temperatura aquecida, dotado de tanque com resistência seca de potência suficiente para manter aquecimento de 80°C. Com apoio para bandejas.
6	Mesa lisa em aço inoxidável.
4	Bebedouro de água refrigerado em aço inox
800	Cadeira em material impermeável, resistente e lavável. O desenho da cadeira deve possibilitar o empilhamento e possuir dimensões compatíveis para acomodação em mesa
1	Cancela para acessibilidade para cadeirantes.
200	Mesa com tampo em material impermeável, resistente e lavável.
4	Sistema de catracas com acesso através de biometria
1	Sistema de som com caixas multiuso, microfone e aparelhos acessórios.

ANEXO II -
PLANTA BAIXA



ANEXO III-

ITENS PARA CARDÁPIO BÁSICO

Composição da refeição

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	• Fruta ou salada de frutas • Alimento de base proteica (onívoro e vegetariano) • Cuscuz ou banana comprida ou inhame ou cará ou batata doce ou macaxeira • Pão ou torrada ou bolo simples • Manteiga • Suco (com e sem açúcar) ou bebida láctea ou achocolatado • Café (com e sem açúcar) • Café com leite (com e sem açúcar) Durante todo o período de distribuição deverá ser disponibilizado adoçante artificial aos comensais.
Almoço	• Hortaliças cruas • Hortaliças cozidas • Alimento de base proteica (onívoro e vegetariano)

	• Macarrão ou purê ou pirão ou farofa ou outro • Arroz e feijão • Fruta ou doce • Suco (com e sem açúcar) • Café (com e sem açúcar) Durante todo o período de distribuição deverá ser disponibilizado aos comensais: adoçante artificial, farinha, vinagre, molho de pimenta, azeite de oliva extravirgem e sal em sachê.
Jantar	• Hortaliças cruas • 2 (duas) opções de sopa (uma delas destinada ao vegetariano) • Alimento de base proteica (onívoro e vegetariano) • Arroz ou macarrão • Cuscuz ou banana comprida ou inhame ou cará ou batata doce ou macaxeira • Pão ou torrada ou bolo simples • Suco (com e sem açúcar) • Café (com e sem açúcar) • Café com leite (com e sem açúcar) Durante todo o período de distribuição deverá ser disponibilizado aos comensais: adoçante artificial, vinagre, molho de pimenta, azeite de oliva extravirgem e sal em sachê.

Observações:

1. Para todos os líquidos deve ser ofertada a opção sem açúcar, em quantidade proporcional à demanda da clientela. Durante toda distribuição deverá ser disponibilizado adoçante artificial aos comensais. O comensal fará a opção por apenas um dos líquidos oferecidos
2. Todos os itens do desjejum serão porcionados.
3. No desjejum e jantar, será facultada ao comensal a substituição da preparação de tubérculo ou farináceo, por 50 g de pão, ou seja, mais uma unidade.
4. Será facultado a empresa ofertar Tapioca com recheios variados.
5. Para todas as preparações deverá ser testada a aceitação do comensal. Aquelas com baixa aceitabilidade será solicitada sua substituição ou retirada do cardápio.
6. Deverão ser servidas preparações típicas na véspera ou dia mais próximo de datas festivas:
    a. PÁSCOA: chocolate, brigadeiro, mousse de chocolate, pescado ou outras típica da festividade;
    b. SÃO JOÃO: canjica, pamonha, pé de moleque, milho cozido ou outras típica da festividade;
    c. NATAL: panetone, pernil, tender, chester, salpicão, frutas roxas ou vermelhas (uva, morango, ameixa ou outra) ou outras típica da festividade.
    d. O refeitório deverá ser decorado conforme as datas festivas.

Descrição e qualidade dos insumos

ITENS	DESCRIÇÃO/QUALIDADE
Manteiga	Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.
Adoçante artificial	Líquido ou em pó, isento de lactose.
Fruta	As frutas devem ser servidas com cascas (inteiras ou porção, dependendo da fruta). Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão. A sazonalidade deve ser respeitada.
Hortaliças cruas	Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de hortaliças dos grupos A (até 5% de carboidratos) e B (até 10% de carboidratos), em proporções, conforme aceitação da clientela. Os folhosos devem ser ofertados no mínimo três vezes por semana, conforme aceitação da clientela. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Também devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.
Hortaliças cozidas	Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de vegetais. Não repetir na refeição o mesmo vegetal nas versões das saladas cruas e cozidas. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.
Pão ou torradas ou bolo	Variar entre pão francês, pão de forma, pão doce, panetone, torrada, bolo simples ou outro. O bolo simples servido não deverá ser industrializado. Os pães devem apresentar data de fabricação do dia. Os pães, torradas ou bolo devem estar inteiros, sem sujidades, sem esfarelar e com o formato característico adequado.
Cuscuz	O cuscuz deverá ser oferecido em preparações variadas (cuscuz simples, temperado, outros). Deverá ser produzido com produto de primeira linha que sejam livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha.
Macaxeira, inhame, cará, batata doce e	As preparações deverão apresentar cor e textura uniforme, não possuindo partes escuras. Devem ser selecionados, em grau de

banana comprida	maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.
Arroz	Arroz refogado ou branco. Podendo acrescentar vegetais. As preparações não podem ser acrescidas de ingredientes de origem animal. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima utilizada deve ser tipo 1, branco, longo, polido, com mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais. Pode ser do tipo parboilizado (70%) e integral ou branco (30%) conforme aceitação da clientela.
Macarrão	Deverá ser utilizado massa sem ovos, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim, penne ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo, pesto ou outro) conforme aceitação da clientela. As preparações não devem conter ingredientes de origem animal. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos.
Feijão	Deverá variar entre os diversos tipos (mulatinho, preto, branco, carioquinha ou macassar ou outros) conforme aceitação da clientela. Não deverá conter ingredientes de origem animal. Deve ser acrescido vegetais no seu cozimento. Os grãos deverão ficar de molho por pelo menos 8 horas e deverá ser realizada a troca da água. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima deverá ser de 1º qualidade isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais, vegetais ou qualquer outro perigo físico. Os grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando-se tolerâncias estabelecidas em legislação específica.
Farofa	Em conformidade com o prato principal. Caso contenha ingrediente de origem animal, deve ser informado ao comensal e ser oferecido substituto para os vegetarianos. Deve ser utilizada farinha de 1º qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.
Pirão	Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1º qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.
Purê	Em conformidade com o prato principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1º qualidade.
Sopa	Serão oferecidas, de forma variada (feijão ou outra leguminosa, abóbora, cebola, legumes variados, espinafre, couve, carne, frango, peixe ou outras), 2 (duas) opções diárias, sendo uma destinada aos vegetarianos. Não deverão ser servidas sopas com base constituída de

	ingredientes em pó, industrialmente desidratados. Opcionalmente um tipo de sopa poderá ser substituída por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu, canjica ou outros)
Alimento de base proteica	Em todas as refeições serão oferecidas 2 (duas) opções: (1) uma preparação à base de produtos de origem animal (ovos, queijos, carne bovina, suína, frango, pescado, vísceras) e 1 (uma) preparação vegetariana à base de leguminosas, hortaliças, e/ou proteína texturizada de soja. Será permitido disponibilizar ao usuário as duas opções desde que, em quantidade correspondente à metade da porção da refeição.
	QUEIJOS: deverão variar entre prato, mussarela, coalho pasteurizado tipo A ou outros. Deverão ser de primeira linha e derivados unicamente do leite de vaca. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	OVOS: devem ser servidos em preparações variadas (ovos mexidos, cozidos, fritos, omeletes, entre outros). Podem ser branco ou de cor. Sua casca deve estar livre de sujidades, aderentes e íntegras. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
	CARNE BOVINA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de músculo, acém, bife do vazio, cupim, paleta, patinho, fraldinha, coxão duro ou lagarto. A matéria prima deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	CARNE SUÍNA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, variando entre os cortes de carré, pernil ou lombo, com porções uniformes e padronizadas, A matéria prima deve ser livre de manchas escuras, ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmidas, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	FRANGO: Deve ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de coxa com sobrecoxa e filé do peito. No desjejum, o frango deverá ser, preferencialmente, cozido (com molho). Não deve possuir gordura aparente nas preparações. A matéria prima deverá ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos, sem gordura aparente e sem pele. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	PEIXE: Deve ser do tipo filé (tilápia), sem espinhas e sem pele, e ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e

	padronizadas ou em postas (tilápia, pescada, garoupa, surubim) e ser servido frito, ao forno, ao molho conforme aprovação da gestão do restaurante universitário. A matéria prima deve ter corte reto e ser sem cabeça, vísceras, escamas ou nadadeiras. Não deve apresentar mutilações ou deformações. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	FÍGADO BOVINO: Deverá ser servido sem pele e sem nervos em porções uniformes e padronizadas. A matéria prima deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epiploon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	CARNE MOÍDA: A preparação não deve possuir gordura aparente. A matéria prima deverá ser de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devem possuir no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos, aponeuroses, vasos sanguíneos, nodos linfáticos e sangue. Sem adicionamento de proteína de soja e amido. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.
	EMBUTIDOS: Salsicha, calabresa, hambúrguer ou toscana. Deverão ser servidos assados, grelhados ou cozidos ao molho conforme aprovação da gestão do contrato. Produtos de 1º linha, preparados com carne bovina, suína ou frango com condimentos triturados e produtos alimentares permitidos pela legislação vigente. A matéria prima deverá ter cheiro e coloração característico, livre de contaminantes biológicos, físicos ou químicos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária e possuir registro no órgão competente.
	CHARQUE: deverá ser utilizado apenas corte traseiro, sem excesso de gordura e que seja composta apenas de carne bovina e sal (NaCl). Não serão aceitos produtos com adição de agentes ou sais de cura (nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e/ou nitrato de potássio). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária e possuir registro no órgão competente.
	PASTA DE AMENDOIM: deverá ser adoçada e possuir selo da ABICAB (Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas). Não deverá conter ingredientes de origem animal. O produto deverá ser de primeira linha e aprovado pela gestão do contrato.

	SOJA: Deverá ser servida na forma de proteína texturizada de soja em preparações variadas como strogonoff, molho de tomate, refogada, bolinho almôndega, pastelão, hambúrguer, lasanha ou outra conforme aceitação da clientela. Todas as preparações servidas deverão ser preparadas com produtos de primeira linha aprovados pela gestão do contrato.
	LENTILHAS/ GRÃO DE BICO: Não deverá conter ingredientes de origem animal. Os grãos deverão ficar de molho por pelo menos 8 horas e deverá ser realizada a troca da água. A matéria prima deverá ser de 1º qualidade isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais, vegetais ou qualquer outro perigo físico. Os grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando-se tolerâncias estabelecidas em legislação específica. O hamburger ou almôndegas, antepastos, homus ou qualquer outra preparação que seja servida deverá ser produzida com produtos de primeira linha aprovados pela gestão do contrato.
Suco-	Deverá ser servido suco de fruta natural ou de polpa de fruta, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, pitanga, umbu-cajá, limão, abacaxi com hortelã dentre outros aprovados pela gestão do contrato) com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser preparado com água filtrada e servido em temperatura inferior a 10ºC. Não será permitido o uso de suco artificial. Deverá ser ofertado com e sem açúcar. Os sabores do suco não podem se repetir ao longo do dia. A polpa de fruta utilizada deverá ser sem conservantes, sem adição de açúcar e pasteurizada.
Café	Deverá ser servido infusão a 8% de café torrado e moído, com no máximo 5% de umidade, em água filtrada. Deverá ser ofertado com e sem açúcar. O produto deve possuir amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Deverá possuir selo da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).
Leite	Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T. Com composição mínima por litro de 550 kcal, 40g de carboidratos, 29g de proteína, 30g de lipídios e gordura total mínima de 3%. Deverá ser ofertado com e sem açúcar. Deve ser envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. Também poderá ser utilizado leite integral em pó diluído a 13%, em água filtrada desde que o produto respeite a composição química descrita acima.
Café com leite	Café com leite (mistura preparada na proporção 50% café + 50% leite). A qualidade do café e do leite deve respeitar as descrições citadas acima. Deverá ser ofertado com e sem açúcar.
Bebida Láctea	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta, a base de leite integral ou leite integral reconstituído, em unidades individuais ou servida em copo.

	Deve ser servido em temperatura inferior a 10ºC.
Achocolatado	Mistura de leite com chocolate em pó que deverá ser diluído conforme recomendação do fabricante, em água filtrada. A qualidade do leite deve respeitar as descrições citadas acima. O chocolate em pó deverá possuir no mínimo 32% de cacau em sua composição e deve se apresentar como um pó homogêneo cor marrom claro a escuro, enriquecido com vitaminas. O produto utilizado deverá ser de primeira linha e aprovado pela gestão do contrato.
Sobremesa	Sempre que a sobremesa não for adequada aos vegetarianos deverá ser ofertada uma segunda opção destinada a eles. Mensalmente, em comemoração ao aniversariante do mês, será servido uma porção de bolo com cobertura ou torta como sobremesa doce. Todos os produtos deverão ser de primeira linha e aprovados pela gestão do contrato.
Temperos, condimentos e especiarias	Não será permitido o uso de temperos industrializados. Para propiciar sabor agradável aos alimentos, deverá ser utilizado sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da índia, folhas de louro desidratadas, alecrim, manjericão, tomilho, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), páprica defumada ou outro desde que seja natural. Além desses, deve ser utilizado tomate, cebola, pimentão, cheiro verde e alho também com o objetivo de propiciar sabor agradável às refeições.
Azeite de oliva extravirgem	Azeite de oliva extravirgem com acidez menor que 0,5%, prensado a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comum ao produto, não é permitida a presença de outros óleos na sua composição.

Incidência das preparações por refeição

REFEIÇÃO	COMPONENTE	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA
DESJEJUM	COMPLEMENTO À BASE DE CARBOIDRATO	Cuscuz	2 (duas) vezes por semana
		Macaxeira	Semanal
		Batata doce ou banana comprida	Semanal
		Inhame ou cará	Semanal
	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (OPÇÃO ONÍVORA)	Queijo	Semanal
		Ovos	2 (duas) vezes por semana
		Carne moída	Semanal

		Frango	Semanal
	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (VEGETARIANO)	Hambúrguer ou almôndega (leguminosas, **exceto soja**)	Semanal
		Soja	Semanal
		Pasta de amendoim adoçada	Semanal
		Antepastos ou homus ou queijo vegano ou outras	2 (duas) vezes por semana
	BEBIDAS	Café	Diária
		Café com leite	Diária
		Suco	3 (três) vezes por semana
		Bebida láctea	Semanal
		Achocolatado	Semanal
ALMOÇO	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (OPÇÃO ONÍVORA)	Frango	Semanal
		Carne bovina	Semanal
		Peixe	Quinzenal
		Carne Suína	Quinzenal
		Fígado	Quinzenal
		Prato regional ou típico	Semanal
	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (VEGETARIANO)	Vegano (segunda sem carne)	Quinzenal
		Soja	Semanal
		Lentilha	Semanal
		Grão de bico	Semanal
		Outros (moqueca ou ceviche de banana comprida, caponata, ratatouille, carne de jaca ou caju, feijoada vegetariana, berinjela ou abobrinha à milanesa, bolinho de legumes ou outras)	2 (duas) vezes por semana
	SOBREMESA	Fruta	3 (três) vezes por semana
		Torta ou bolo com cobertura	Mensal

		Chocolate	Mensal
		Doce cremoso ou compota de fruta	Mensal
		Sorvete ou picolé	Mensal
		Doce de leite ou goiabada ou bananada ou cocada ou pé de moleque de amendoim ou paçoca ou manjar ou pudim	Semanal
JANTAR	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (OPÇÃO ONÍVORA)	Frango	Semanal
		Carne bovina	Semanal
		Charque	Semanal
		Carne Suína	Semanal
		Salsicha	Mensal
		Calabresa	Mensal
		Hambúrguer	Mensal
		Toscana	Mensal
	ALIMENTO DE BASE PROTEICA (VEGETARIANO)	Soja	2 (duas) vezes por semana
		Outros (lentilha, grão de bico, moqueca ou ceviche de banana comprida, caponata, ratatouille, carne de jaca ou caju, berinjela ou abobrinha à milanesa, bolinho de legumes ou outras)	3 (três) vezes por semana

A unidade de medida utilizada como referência para o serviço de produção e distribuição das refeições é a de porção (quantidade de alimento preparado).

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM	Banana, goiaba, laranja, maçã, tangerina ou fruta da época servida inteira.	1 unidade (100-120g)
	Uva, abacaxi, manga ou salada de frutas (mínimo 4 frutas diferentes)	100g
	Mamão, melancia, melão ou fruta da época servida com casca.	130g
	Pão ou torrada ou bolo simples	50g

	Manteiga	1 sachê (10g)
	Cuscuz ou banana comprida ou macaxeira ou batata doce ou inhame ou cará	150g
	Queijo prato, mussarela, coalho pasteurizado tipo A ou outros	100g
	Ovo de galinha	2 unidades (100g)
	Carne moída ou frango	100g 130g (frango com osso)
	Pasta de Amendoim, soja, hambúrguer de leguminosas, homus, antepastos, queijos veganos, almôndegas de soja ou outros	100g
	Suco, café, café com leite, achocolatado ou bebida láctea	250ml
ALMOÇO	Hortaliças Cruas	80g
	Hortaliças Cozidas	150g
	Carne bovina, suína, frango, peixe, fígado, prato regional ou típico	150g (sem osso, preparações sem molho) 180g (sem osso, preparações com molho) 200g (Com osso, preparações sem molho) 230g (com osso, preparações com molho)
	Preparações vegetarianas ou veganas	150g (preparações sem molho) 180g (preparações com molho) 200g (tortas, croquetes) 300g (lasanha)
	Arroz	150g
	Feijão	150g
	Macarrão	200g
	Purê ou pirão	150g

	Farofa	30g
	Banana, goiaba, laranja, maçã, tangerina ou fruta da época servida inteira.	1 unidade (100-120g
	Uva, abacaxi, manga ou salada de frutas (mínimo 4 frutas diferentes)	100g
	Mamão, melancia, melão ou fruta da época servida com casca.	130g
	Torta ou bolo com cobertura	120g
	Chocolate	22g
	Doce cremoso ou compota de fruta	70g
	Sorvete ou picolé ou manjar ou pudim	80g
	Doce de leite ou goiabada ou bananada ou cocada ou pé de moleque de amendoim ou paçoca (embalagem individual)	2 unidades (30 - 40g)
	Suco	250ml
	Café	50ml
JANTAR	Sopa	300ml
	Hortaliças cruas	80g
	Carne bovina, suína, frango	120g (sem osso, preparações sem molho) 150g (sem osso, preparações com molho) 170g (Com osso, preparações sem molho) 200g (com osso, preparações com molho)
	Charque, salsicha, calabresa, hambúrguer ou toscana	120g (preparações sem molho) 150g (preparações com molho)
	Preparações vegetarianas ou veganas	120g (preparações sem molho) 150g (preparações com molho)

		180g (tortas, croquetes) 250g (lasanha)
	Arroz ou macarrão	200g
	Cuscuz ou banana comprida ou macaxeira ou batata doce ou inhame ou cará	200g
	Pão ou Torrada ou bolo simples	50g
	Suco, café ou café com leite	250ml

ANEXO IV - Especificação da Integração com o sistema de Controle de Acesso ao RU

ESPECIFICAÇÕES DA INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA DE CONTROLE DE ACESSO

A tecnologia de integração que será utilizada é a de web service. Esta tecnologia é utilizada na integração e comunicação de sistemas entre aplicações independentes, de acordo com a padronização especificada pela W3C, disponível em http://www.w3.org/TR/ws-arch/, para que seja possível operar e extrair recursos fornecidos. Neste caso, consideram-se as aplicações a serem conectadas: o sistema de controle de acesso da Contratada/Cessionária e o Sistema de Informações e Gestão Acadêmica da UFPE. Deve ser permitido ao sistema da UFPE (SIG@) invocar serviços através do web service da Contratada/Cessionária para realização do controle de acesso ao restaurante universitário.

A Contratada/Cessionária disponibilizará um serviço através do seu web service para informar e manter atualizados os dados necessários ao funcionamento do sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário. Para tal o web service deverá disponibilizar as seguintes operações: manter usuários (*CarregarUsuarios*), consultar acessos do usuário (*ConsultarEntradasUsuarios*) e atualizar o CPF do usuário (*AlterarUsuarioPF*).

Abaixo a descrição de funcionamento das operações disponibilizada pelo web service da Contratada/Cessionária:

- **CarregarUsuarios** – Tem o objetivo de cadastrar um usuário no sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário da Contratada/Cessionária. Para tal receberá como parâmetros: CPF do usuário (strCPF) do tipo *String*, Nome do usuário (strNome) do tipo *String*, Tipo de Usuário (tpUsuario) do tipo Inteiro (os valores permitidos são 1, 2 ou 3, que correspondem respectivamente a “Aluno”, “Docente” e “Técnico Administrativo”), Tipo de Subsídio (tpSubsidio) do tipo Inteiro (Os valores permitidos são 2 ou 3, que correspondem respectivamente a “Integral” e “Parcial”), Operação

(strOperacao) do tipo *String* (os valores permitidos são 1 ou 0, que correspondem respectivamente a “ATUALIZAÇÃO” e “EXCLUSÃO”). Como resultado da operação deverá retornar uma *String*:

- Quando o usuário for cadastrado com sucesso: “Inserção efetuada com sucesso!”;
- Quando o usuário for atualizado com sucesso: “Atualização efetuada com sucesso!”;
- Quando o usuário for excluído com sucesso: “Exclusão efetuada com sucesso!”.

- **ConsultarEntradasUsuarios** - Tem o objetivo de consultar as utilizações realizadas pelos usuários do Restaurante Universitário em um determinado período. Os parâmetros utilizados são: data inicial(dtInicio) e data final(dtFim), ambos do tipo java.util.Calendar. O resultado da operação deverá retornar um array de bytes (byte[]), que representa um arquivo com extensão .zip. O arquivo compactado (.zip) contém um arquivo XML de acordo com o XSD abaixo:

```
<?xml version="1.0" encoding="ISO-8859-1"?>

<xs:schema attributeFormDefault="unqualified"
elementFormDefault="qualified"
xmlns:xs="http://www.w3.org/2001/XMLSchema">
 <xs:element name="UsoRU">
 <xs:complexType>
 <xs:sequence>
 <xs:element name="Usuario" maxOccurs="unbounded"
minOccurs="0">
 <xs:complexType>
 <xs:simpleContent>
 <xs:extension base="xs:string">
 <xs:attribute type="xs:long" name="cpf" use="required"/>
 <xs:attribute type="xs:string" name="dt_uso" use="required"/>
 </xs:extension>
 </xs:simpleContent>
 </xs:complexType>
 </xs:element>
 </xs:sequence>
 </xs:complexType>
 </xs:element>
</xs:schema>
```

Exemplo de um XML a ser gerado:

```
<?xml version="1.0" encoding="ISO-8859-1"?>

 <UsoRU>
        <Usuario cpf='12345678901' dt_uso='01/11/2010 13:15:22' /> <Usuario
 cpf='23456789012' dt_uso='02/11/2010 14:10:16' /> <Usuario
 cpf='34567890123' dt_uso='03/11/2010 12:05:58' /> <Usuario
```

cpf='45678901234' dt_uso='04/11/2010 11:10:46' /> <Usuario
cpf='56789012345' dt_uso='05/11/2010 12:20:42' /> <Usuario
cpf='67890123456' dt_uso='06/11/2010 12:33:11' /> <Usuario
cpf='78901234567' dt_uso='07/11/2010 12:22:18' /> <Usuario
cpf='89012345678' dt_uso='08/11/2010 12:38:55' /> <Usuario
cpf='90123456789' dt_uso='09/11/2010 11:40:36' /> <Usuario
cpf='01234567890' dt_uso='10/11/2010 13:25:08' /> </UsoRU>

- **AlterarUsuarioPF** - Tem o objetivo de alterar o cpf de um usuário no sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário da Contratada/Cessionária. Para tal receberá como parâmetros: CPF velho do usuário(strCPFvelho) do tipo *String* e CPF novo do usuário(strCPFNovo) do tipo *String*. Como resultado da operação deverá retornar uma *String*:

  - Quando a alteração do CPF for realizada com sucesso: "Alteraçao de CPF efetuada com sucesso!";
  - Quando o CPF do usuário não for encontrado na base de dados do sistema da Contratada/Cessionária: "O CPF informado não existe na base!";

Requisitos de alta disponibilidade, performance e segurança devem ser mantidos pela contratada/cessionária e pela UFPE, de forma a garantir a capacidade dos serviços de estarem disponíveis quando requisitados, e de prover mecanismos de resistência e recuperação a falhas. Para isso:

- A solução adquirida não deverá, sob qualquer hipótese, estabelecer limites quanto à quantidade de solicitações executadas;

- O serviço oferecido pela Contratada deverá operar em tempo real, com disponibilidade ininterrupta, estando disponível 24 horas por dia, 7 dias por semana, 365 dias por ano;

- A Solução deverá possuir tempo de resposta de no máximo 2 segundos;

- Durante a vigência do contrato, a Contratada deverá manter técnicos em seu ambiente para Suporte do web service;

- Garantia de segurança no controle de acesso ao web service, permitindo acesso apenas pelo SIG@.

- Para suporte aos usuários que operam o SIG@, o qual será o cliente do web service, a Contratada deverá disponibilizar:

1. Email, linha telefônica fixa, celular para abertura de chamados de suporte;

2. Atendimento de Primeiro Nível – suporte telefônico em até 30 (trinta) minutos para chamados abertos;

3. Atendimento de Segundo Nível – disponibilizar técnicos em até 2 (duas) horas na UFPE;

O webservice desenvolvido deve estar de acordo com o contrato WSDL (*Web Services Definition Language*) abaixo:


```
<?xml version="1.0" encoding="utf-8"?>

<wsdl:definitions xmlns:soap="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/soap/"
xmlns:tm="http://microsoft.com/wsdl/mime/textMatching/"
xmlns:soapenc="http://schemas.xmlsoap.org/soap/encoding/"
xmlns:mime="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/mime/"
xmlns:tns="http://tempuri.org/"
xmlns:s="http://www.w3.org/2001/XMLSchema"
xmlns:soap12="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/soap12/"
xmlns:http="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/http/"
targetNamespace="http://tempuri.org/"
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">
 <wsdl:types>
 <s:schema elementFormDefault="qualified"
targetNamespace="http://tempuri.org/">
 <s:element name="CarregarUsuarios">
 <s:complexType>
 <s:sequence>
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPF" type="s:string" />
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strNome" type="s:string" />
 <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="tpUsuario" type="s:int" />
 <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="tpSubsidio" type="s:int" />
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strOperacao" type="s:string" />
 <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1"
name="dtAtualizacao" type="s:dateTime" />
 </s:sequence>
 </s:complexType>
 </s:element>
 <s:element name="CarregarUsuariosResponse">
 <s:complexType>
 <s:sequence>
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="CarregarUsuariosResult" type="s:string" />
 </s:sequence>
 </s:complexType>
 </s:element>
 <s:element name="AlterarUsuarioPF">
 <s:complexType>
 <s:sequence>
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPFvelho" type="s:string" />
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPFNovo" type="s:string" />
 </s:sequence>
 </s:complexType>
 </s:element>
 <s:element name="AlterarUsuarioPFResponse">
 <s:complexType>
 <s:sequence>
 <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="AlterarUsuarioPFResult" type="s:string" />
 </s:sequence>
 </s:complexType>
 </s:element>
 <s:element name="ConsultarEntradasUsuarios">
 <s:complexType>
 <s:sequence>
 <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="dtInicio" type="s:dateTime" />
```

```
<s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="dtFim" nillable="true"
type="s:dateTime" />
</s:sequence>
</s:complexType>
</s:element>
<s:element
name="ConsultarEntradasUsuariosResponse"> <s:complexType>
<s:sequence>
<s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="ConsultarEntradasUsuariosResult" type="s:base64Binary"
/> </s:sequence>
</s:complexType>
</s:element>
</s:schema>
</wsdl:types>
<wsdl:message name="CarregarUsuariosSoapIn">
<wsdl:part name="parameters" element="tns:CarregarUsuarios"
/> </wsdl:message>
<wsdl:message name="CarregarUsuariosSoapOut">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:CarregarUsuariosResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="AlterarUsuarioPFSoapIn">
<wsdl:part name="parameters" element="tns:AlterarUsuarioPF"
/> </wsdl:message>
<wsdl:message name="AlterarUsuarioPFSoapOut">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:AlterarUsuarioPFResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:message
name="ConsultarEntradasUsuariosSoapIn">  <wsdl:part
name="parameters"
element="tns:ConsultarEntradasUsuarios" />
</wsdl:message>
<wsdl:message
name="ConsultarEntradasUsuariosSoapOut">  <wsdl:part
name="parameters"
element="tns:ConsultarEntradasUsuariosResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:portType name="Service1Soap">
<wsdl:operation name="CarregarUsuarios">
<wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Versao
1.2</wsdl:documentation>
<wsdl:input message="tns:CarregarUsuariosSoapIn" />  <wsdl:output
message="tns:CarregarUsuariosSoapOut" />  </wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Alterar  cpfs</ws
dl:documentation>
<wsdl:input message="tns:AlterarUsuarioPFSoapIn" />  <wsdl:output
message="tns:AlterarUsuarioPFSoapOut" />  </wsdl:operation>
<wsdl:operation
name="ConsultarEntradasUsuarios">  <wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Busca usuarios com entrada
entre as datas informadas, retornando apenas os ativos
no  sistema</wsdl:documentation>
<wsdl:input message="tns:ConsultarEntradasUsuariosSoapIn" />  <wsdl:output
message="tns:ConsultarEntradasUsuariosSoapOut" />  </wsdl:operation>
</wsdl:portType>
```

```
<wsdl:binding name="Service1Soap" type="tns:Service1Soap"> <soap:binding
transport="http://schemas.xmlsoap.org/soap/http" /> <wsdl:operation
name="CarregarUsuarios">
<soap:operation soapAction="http://tempuri.org/CarregarUsuarios" style="document"
/>
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<soap:operation soapAction="http://tempuri.org/AlterarUsuarioPF" style="document" />
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation
name="ConsultarEntradasUsuarios">  <soap:operation
soapAction="http://tempuri.org/ConsultarEntradasUsuarios"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>  <wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
</wsdl:binding>
<wsdl:binding name="Service1Soap12" type="tns:Service1Soap">  <soap12:binding
transport="http://schemas.xmlsoap.org/soap/http" />
<wsdl:operation name="CarregarUsuarios">
<soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/CarregarUsuarios" style="document" />  <wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/AlterarUsuarioPF" style="document" />  <wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation
name="ConsultarEntradasUsuarios">  <soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/ConsultarEntradasUsuarios"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
```

```
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
</wsdl:binding>
<wsdl:service name="Service1">
<wsdl:port name="Service1Soap"
binding="tns:Service1Soap"> <soap:address
location="http://150.161.232.15/webservice/Service1.asmx"
/> </wsdl:port>
<wsdl:port name="Service1Soap12"
binding="tns:Service1Soap12"> <soap12:address
location="http://150.161.232.15/webservice/Service1.asmx"
/> </wsdl:port>
</wsdl:service>
</wsdl:definitions>
```


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS *Emitido em 07/11/2022*

ANEXOS DO TERMO DE REFERENCIA Nº 1/2022 - CDSA STI (11.29.17)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/11/2022 17:32)
FABIO ROSA
COORDENADOR - TITULAR
CDSA STI (11.29.17)
Matrícula: 1133064