



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA E ACESSIBILIDADE ESTUDANTIL
DIRETORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa analisar as soluções, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência (TR), visando atender às necessidades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará (RU/UFGPA) da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE) .

1. DADOS DO PROCESSO

Unidade demandante: Restaurante Universitário/ Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE)/ Superintendência de Assistência e Acessibilidade Estudantil (SAEST)/ Universidade Federal do Pará (UFGPA).

Objeto: Gêneros alimentícios perecíveis - carnes suínas (bacon defumado, lombo salgado e linguiça tipo calabresa), conforme as seguintes especificações técnicas:

Bacon defumado- apresentação em mantas, registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 60 (sessenta) dias;

Lombo salgado- apresentação em peça inteira, registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 90 (noventa) dias; e

Linguiça tipo calabresa- registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 60 (sessenta) dias.

2. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

2.1. Natureza do objeto: o objeto a ser obtido enquadra-se na categoria de bens de consumo, dos quais tratam a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº 5.450/05, por possuir padrões de desempenho, bem como características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

2.2. Duração do Contrato/Ata: o objeto destina-se a formar a Ata de Registro de Preços (SRP), para o período de até 12 (doze) meses.

2.3. Relevância dos requisitos estipulados: garantir o fornecimento de refeições à comunidade universitária que atendam aos padrões higiênico-sanitários recomendados pela legislação de alimentos vigente mediante a utilização de produtos de boa qualidade, para promover economicidade a partir do melhor aproveitamento dos gêneros alimentícios e a redução dos desperdícios.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa dos quantitativos foi feita considerando os certames anteriores, bem como a demanda do RU/UFGA, que fornece à comunidade universitária aproximadamente 6.000 (seis mil) refeições/dia, entre almoço e jantar, distribuídas em duas unidades, Básico e Profissional.

Considerando o cenário atual de pandemia pelo coronavírus (COVID-19), bem como as incertezas referentes ao retorno gradual, parcial ou total das atividades de ensino presenciais, que influenciará diretamente no fornecimento crescente de refeições, além do prazo de validade da ATA de até 12 (doze) meses, torna-se prudente considerar, neste processo licitatório, o quantitativo normalmente requerido para atender às necessidades do RU/UFGA de 6.000 (seis mil) refeições/dia.

4. MODALIDADE

A obtenção dos gêneros alimentícios relacionados ao objeto deste ETP, adequa-se melhor à modalidade aquisição via Pregão Eletrônico (PE) por Sistema de Registro de Preço (SRP), objetivando a redução de custos bem como o melhor controle dos produtos.

A opção por adotar a modalidade citada deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, uma vez que reduz a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por até um ano em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos.

5. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Será utilizado como metodologia:

- a) O preço de referência: média de todos os preços cotados;
- b) Parâmetros de pesquisa: cotações de fornecedores, supermercados locais, além do Painel de Preços e Banco de Preços.
- c) As medianas obtidas do Painel de Preços serão incluídas na média das cotações, quando observado valores semelhantes aos de mercado local atualizados. A Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 estabelece que para o cálculo do preço estimado, o valor obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados, deverá desconsiderar, na sua formação, os valores inexecutáveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

6. MOTIVAÇÃO/OBJETIVO

O objetivo desta contratação é registrar preços para a **aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Carnes suínas (bacon defumado, lombo suíno e linguiça tipo calabresa)**, conforme especificações técnicas contidas no objeto deste ETP, que são insumos imprescindíveis para atender às necessidades da RU/ DISAE/ UFGA de fornecimento de refeições à comunidade universitária, aproximadamente 6.000 (seis mil) refeições/dia, entre almoço e jantar, distribuídas em duas unidades, Básico e Profissional.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação para a contratação do objeto por itens, justifica-se pela jurisprudência do Tribunal de Contas

da União (TCU), na qual a regra é de que a adjudicação deve ser efetivada por itens, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, salvo se houver justificativas para o agrupamento em lotes ou por preço global, nos termos da Súmula nº 247 do TCU. Trata-se também da tentativa de evitar a indesejável situação em que um fornecedor atrasa a entrega de um produto e inviabiliza a entrega de outro, consequentemente não retarda o entendimento de demandas isoladas. Ou uma empresa que possui determinado item no menor valor não poder concorrer por não possuir outro item.

Quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis objeto do presente ETP será efetuado de acordo com as necessidades do RU/DISAE/UFPA pelo período de até 12 (doze) meses, de forma parcelada, conforme cronograma de pedidos ordinários que serão enviados com antecedência de 7 (sete) dias.

A razão pelo fornecimento parcelado é que o RU/DISAE/UFPA não dispõe de um espaço físico adequado para armazenamento e conservação de um grande volume de insumos.

8. RESULTADOS ESPERADOS

- 8.1. Dispor de gêneros alimentícios perecíveis - carnes suínas (bacon defumado, lombo salgado e linguiça tipo calabresa) em qualidade e quantidade para suprir as necessidades da RU/DISAE/UFPA, visando garantir a segurança alimentar das refeições servidas à comunidade universitária;
- 8.2. Garantir níveis operacionais satisfatórios de qualidade para as atividades finalísticas do RU/UFPA, bem como na automação de rotinas de atividades meio da Instituição;
- 8.3. Contribuir para atender às diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), alinhado à estratégia da UFPA.

9. NORMATIVAS QUE REGEM A MATÉRIA

A contratação dos serviços objeto deste ETP deverá considerar as seguintes normativas:

- a) Instrução Normativa (IN) nº1/2020 – SLTI/MPGO, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal Direta;
- b) IN nº73/2020 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratações de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- c) Decreto nº10.024/2019, que regulamenta o pregão na forma eletrônica;
- d) Decreto nº7.892/2013, que regulamenta o SRP, previsto no art.15 da Lei nº8.666/1993;
- e) Lei nº8.666/1993 e suas alterações;
- f) Lei nº10.520/2002, que institui a modalidade de licitação por pregão.

10. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila o ETP do Órgão Gerenciador, sendo o RU/ DISAE/ SAEST e PROAD.

Belém/PA, 07 de fevereiro de 2022.

Adrianne Pureza Maciel
Nutricionista CRN 7 - 4968/ SIAPE 1011791
Coordenação do Almoxarifado RU

Elenilma Barros da Silva
Nutricionista CRN7 2938/SIAPE 2975215
Diretora da Divisão de Nutrição do RU/UFPA/ RT

- Portaria interna 002/2021

Portaria nº 1324/2021 – Reitoria/UFPA

Xaene Maria F. Duarte Mendonça
Direção da DISAE/UFPA
Nutricionista CRN 7 - 2682/ SIAPE 2278738
Portaria nº675/2019 – Reitoria UFPA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA E ACESSIBILIDADE ESTUDANTIL
DIRETORIA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MAPA DE RISCOS

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis - carnes suínas embutidas (bacon defumado, lombo salgado e linguiça tipo calabresa), para atender às necessidades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará (RU/UFGPA), conforme as seguintes especificações técnicas:

Bacon defumado: apresentação em mantas, registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 60 dias.

Lombo salgado: apresentação em peça inteira, registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 90 dias.

Linguiça tipo calabresa: registro do selo de inspeção federal (SIF), embalagem primária e secundária, rotulagem contendo a identificação do produto, dados do fabricante, data de embalagem e validade mínima de 60 dias.

2. FASE DE ANÁLISE

☒ Planejamento da aquisição.

3. RISCOS REFERENTES À FASE DE ANÁLISE ESCOLHIDA

Risco 01		Planejamento deficiente		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta	
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto	
Dano(s): Quantitativo insuficiente ou qualidade diferente da requerida. Dificuldades operacionais do RU e o prejuízo ao atendimento da comunidade universitária da UFPA.				
Ação(ões) Preventiva(s): Elaborar documentos da fase interna do processo licitatório em conjunto e com o aval da comissão da DISAE para aprovação destes documentos.				Responsável: Equipe DISAE
Ação(ões) de Contingência: Revisar as ferramentas de planejamento para elaboração de novos documentos para novo processo licitatório.				Responsável: Equipe DISAE
Risco 02		Indisponibilidade financeira		
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta	

Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano(s): Falha na aquisição do objeto.			
Ação(ões) Preventiva(s): Realizar planejamento financeiro (inserção do objeto e custo estimado no PGO).			Responsável: Equipe DISAE
Ação(ões) de Contingência: Liberar recursos emergenciais.			Responsável: DCS/ PROAD

Risco 03	Contratação de empresa que não tenha capacidade de executar o contrato		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Dano(s): Aquisição deficitária/cancelamento			
Ação(ões) Preventiva(s): Solicitar documentos como o Atestado de Capacidade Técnica e outros necessários à celebração de contrato junto a esta Instituição.			Responsável: DCS
Ação(ões) de Contingência: Aplicar penalidades previstas no Edital.			Responsável: DCS

Risco 04	Aquisição com preço acima da média do mercado		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Dano(s): Danos ao erário			
Ação(ões) Preventiva(s): Realizar pesquisas de mercado e no painel de preços.			Responsável: Equipe DISAE
Ação(ões) de Contingência: Revisar o contrato.			Responsável: DCS

4. FASE DE ANÁLISE

☒ GESTÃO/ EXECUÇÃO DO OBJETO

5. RISCOS REFERENTE A FASE DE ANÁLISE ESCOLHIDA

Risco 01:	Atraso nas entregas		
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto

Dano(s): Dificuldades de execução dos cardápios RU/UFGA.	
Ação(ões) Preventiva(s): Fiscalizar o prazo de entrega disposto no empenho.	Responsável: Equipe DISAE
Ação(ões) de Contingência: Encaminhar o fornecedor à DCS, caso não cumpra os prazos de entrega.	Responsável: Equipe DISAE

Risco 02:	Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à contratada
Probabilidade: <input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta Impacto: <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Dano(s): Fornecedor se recusar a entregar o objeto licitado ocasionando a indisponibilidade do objeto para o RU/UFGA.	
Ação(ões) Preventiva(s): Incluir no planejamento financeiro reserva de recursos.	Responsável: DFC
Ação(ões) de Contingência: Utilizar verbas de arrecadação.	Responsável: DFC

Risco 03:	Execução do objeto da aquisição em desacordo com o contratado
Probabilidade: <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta Impacto: <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Dano(s): Dificuldades de execução das atividades no RU/UFGA	
Ação(ões) Preventiva(s): Solicitar nos pedidos via e-mail os produtos com especificações completas e realizar ações de orientação junto aos fornecedores.	Responsável: Equipe DISAE
Ação(ões) de Contingência: Aplicar penalidades previstas no Edital.	Responsável: DCS

6. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCOS	
Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, conforme modelo constante no Anexo IV.	