

Estudo Técnico Preliminar 99/2020

1. Informações Básicas

Número do processo: 23205.014165/2020-10

2. Descrição da necessidade

Necessidade de contratação de Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, no Restaurante Universitário do campus Laranjeiras do Sul/PR, por meio da concessão, não onerosa, de sua área física e equipamentos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Nutrição e Alimentação	Bruna Roniza Mussio

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Os requisitos necessários para o atendimento da demanda objeto desta contratação são os dispostos neste ETP.
- Os serviços apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de refeições aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Laranjeiras do Sul/PR.
- **Os critérios e práticas de sustentabilidade são os descritos abaixo:**
 - No que couber, solicita-se que a **CONCESSIONÁRIA** adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:
 - Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;
 - Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações;
 - Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
 - A utilização, na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reúso ou outras fontes (*águas de chuva e poços*), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros.
 - Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

- Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e
- Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;
- Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
- Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.
- Em caso de uso de acessórios de madeira, adquirir, preferencialmente, os fabricados com madeira 100% oriunda de áreas de reflorestamento.
- Evitar, sempre que possível, o uso de materiais descartáveis, dando preferência aos biodegradáveis quando este uso for imprescindível.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi feito com base no histórico das cessionárias que atuam nos Rus e em diálogos feitos com as mesmas, cujas impressões coletadas são materializadas nos instrumentos que compõem o edital.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a Concessão não onerosa da área física e dos equipamentos do **Restaurante Universitário - RU** do **Campus Laranjeiras do Sul/PR**, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (*almoço e jantar*), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades. Esta contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitários, devendo os participantes terem a ciência de que as refeições serão pagas na **exata medida** do que foi servido no respectivo Restaurante Universitário. Da mesma forma as licitantes devem ter a ciência de que nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, tickets a serem comercializados para os comensais, gás, energia elétrica, telefone, utensílios, equipamentos de pequeno porte, manutenção de equipamentos, mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor da refeição. Os valores de aluguel, água (poço artesiano) e internet não serão cobrados da CONCESSIONÁRIA, não devendo portanto, incidir sobre o valor da refeição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

67.000 refeições. Para o cálculo do quantitativo estimado de refeições foi utilizado o número de pessoas que compõem a Comunidade Acadêmica (alunos, servidores e funcionários terceirizados) que circulam no *Campus Laranjeiras do Sul/PR*, bem como o histórico de refeições servidas no RU do referido campus. Ademais, o quantitativo apresentado significa apenas potenciais usuários, cabendo a **CONCESSIONÁRIA** prospecção para captação destes consumidores.

Destaca-se que a comunidade acadêmica do campus atualmente é composta por 1057 estudantes, 169 servidores e 31 funcionários terceirizados.

A média de refeições servidas atualmente nos meses de fluxo convencional (março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro) é de aproximadamente 7.000 refeições/mês, o que correspondente a média de 340 refeições/dia, sendo que cerca de 95% trata-se de refeições para estudantes e 5% para o restante da população.

8. Estimativa do Valor da Contratação

R\$ 989.590,00 (novecentos e oitenta e nove mil, quinhentos e noventa reais), equivalentes a 67.000 (setenta e sete mil) refeições a um custo individual de R\$ 14,77 (quatorze reais com setenta e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução (refeição) será entregue e paga na exata medida utilizada pela instituição. Por este motivo, esta contratação deverá ser processada por pregão tradicional, por meio da empreitada por preço unitário.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Contratação está alinhada com a ação PROAE003, que trata da contratação e fiscalização dos serviços de alimentação da UFFS.

12. Resultados Pretendidos

Contratar um serviço de alimentação que atenda com qualidade a comunidade acadêmica do campus Laranjeiras do Sul, por meio da oferta de uma refeição segura e adequada nutricionalmente, com boa qualidade sensorial e a valores acessíveis.

13. Providências a serem Adotadas

Considerando o repasse dos custos da energia elétrica a cessionária, a UFFS deverá providenciar CCK ou outra metodologia de leitura da energia do RU que viabilize a verificação do consumo pela fiscalização e repasse a empresa. Além disso, o campus precisará disponibilizar profissionais para realização da fiscalização, que por sua vez, devem se inteirar do edital, anexos e outras documentações que dizem respeito a legislação que se aplica a esta contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os impactos ambientais relacionam-se aos comumente envolvidos na produção de alimentos, basicamente vinculados ao transporte dos gêneros alimentícios, descarte de alimentos, utilização de descartáveis, etc. No Termo de Referência elencamos algumas medidas de sustentabilidade que devem ser priorizadas a fim de minimizar estes danos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

a contratação atende a demanda do campus e encontra no mercado fornecedores aptos a atendê-la.

16. Responsáveis

BRUNA RONIZA MUSSIO

Nutricionista/Chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação