

Estudo Técnico Preliminar - 82/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23205.018682/2022-20

2. Descrição da necessidade

Este processo visa a 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. Esta contratação é imprescindível para efetivação da oferta de alimentação no referido campus, ação esta que integra a política de permanência estudantil da UFFS.

a. Descrição da necessidade administrativa: Tratam-se de estudos preliminares referentes à contratação de empresa especializada no serviço de alimentação para atuar no Restaurante Universitário do campus Laranjeiras do Sul/PR.

b. Referência legal dos normativos específicos que disciplinam o objeto a ser contratado, de acordo com a sua natureza: Lei 8666/93 e IN 05/2017.

c. Análise da contratação anterior, se houver, para identificar as inconsistências ocorridas nas fases do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão do contrato, com a finalidade de prevenir tais ocorrências na contratação: a contratação anterior teve como vencedor a empresa Mãos Peruanas, a qual já prestava serviços de alimentação para a UFFS em outro campus da instituição, Passo Fundo/RS. Apesar de haver êxito no processo licitatório, a execução do contrato foi conturbada, dada a desorganização da empresa, o que culminou também na instabilidade financeira apresentada por ela durante a prestação dos serviços. Pontos falhos que podemos elencar referem-se a atrasos na regularização e apresentação de documentação, atraso no pagamento de funcionários, situação de falha no planejamento e execução do cardápio e dificuldade de comunicação com a empresa. Apesar de na maior parte do tempo entregar uma refeição de qualidade, estes pontos trazem insegurança em relação ao serviço a ser prestado, motivo pelo qual a Universidade decidiu proceder a abertura de novo processo licitatório. Para a nova contratação reavaliaremos os itens do Termo de Referência lapidando o que for necessário a fim de que se evite a recorrência dos problemas apresentados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Nutrição e Alimentação	Bruna Roniza Mussio

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem os seguintes critérios:

a. Do prazo de entrega/execução:

O prazo para **início da execução do serviço** é de 15 (quinze) dias corridos a contar do recebimento da Ordem de Serviço.

b. Qualificação técnica da Contratada:

- Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições para um público no de mínimo 300 pessoas/dia, com experiência no ramo superior a 6 (seis meses). Não há exigência legal para esta solicitação, mas o órgão entende como necessária a fim de que se garanta que sejam empresas que possuem experiência e competência na área.

- Nutricionista devidamente registrado no CRN como Responsável Técnico. Previsão legal: Resolução CFN nº 378/2005; Resolução CFN nº 576/2016.

- Cadastro da empresa junto ao CRN: Leis nº 6.583/1978 e 6.839/1980, Decreto nº 84.444/1980; Resolução CFN nº 378/2005.

c. Da necessidade de vistoria: Para o correto dimensionamento e elaboração da sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do Restaurante Universitário, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08:30 horas às 11:30 horas e das 14:00 horas às 16:30 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente com os servidores Larissa da Cunha Feio Costa ou Roberto Roseira pelo e-mail ru.ls@uffrs.edu.br ou pelos telefones (42) 36350023 e (42) 36350011, respectivamente.

d. Formalização contratual: Considerando as características e complexidade do objeto pretendido, para a presente **contratação** deverá ser formalizado o Termo de Contrato com vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses.

e. Da natureza continuada ou não dos serviços: 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.

f. Outros requisitos atinentes ao objeto da contratação: os requisitos da contratação serão discorridos de forma detalhada no Termo de Referência, envolvem critérios e práticas de sustentabilidade, correto manejo de resíduos e obrigações por parte da Contratante e da Contratada.

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. O levantamento de preços considera o valor ofertado por restaurantes locais, bem como de uma das cessionárias de Restaurante Universitário de outro campus da UFFS, os quais se dispuseram a encaminhar proposta de preços para atender ao Restaurante Universitário de Laranjeiras do Sul, dentro de todas as exigências estabelecidas e características locais.

a. Soluções disponíveis no mercado:

Descrição detalhada da solução

Valor estimado

Solução 1	Contratação de empresa 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, <u>não onerosa</u> , de sua área física e equipamentos.	R\$ 1.518.440,00 (considerando 68.000 refeições a R\$ 22,33)
Solução 2	Contratação de empresa 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, <u>onerosa</u> , de sua área física e equipamentos.	R\$ 1.698.440,00 (considerando 68.000 refeições a R\$ 22,33 + 15.000 aluguel por 12 meses)
Solução 3	Contrato de postos de trabalho, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), sem fornecimento de insumos e materiais, os quais ficariam a cargo da UFFS.	R\$ 1.138.830,00 (25% a menos que a primeira solução)

b. Da exclusividade de participação de fornecedores na condição de ME/EPP/COOP na licitação/dispensa: Em atenção ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015, após análise da solução no mercado, a Equipe de Planejamento entende que a aplicação de exclusividade a licitação/dispensa **não prejudica** a competitividade e eficiência do certame.

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 Unitário, 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.

Da solução escolhida: Solução nº 1.

Considerando as opções disponíveis no mercado, a solução escolhida e a ser adotada pela UFFS para atendimento da presente necessidade institucional como um todo é a Solução 1, pelo fato de a mesma representar a solução tecnicamente mais viável. A solução número 2 torna o contrato mais oneroso, refletindo diretamente no aumento do valor da refeição. A solução 3, por sua vez, apesar de aparentemente poder trazer alguma redução do ponto de vista financeiro, tem exequibilidade questionável, dada que a aquisição dos insumos seria efetivada pela UFFS. No início do funcionamento da instituição modelo similar foi adotado, onde a Universidade contratava empresa para executar os serviços e adquiria as matérias-primas. Não foram raras as vezes que os pregões de aquisição de alimentos tiveram itens desertos, resultando em cardápios menos variados e necessidade de replicação dos editais para aquisição de insumos, aumentando a demanda de trabalho e os gastos envolvidos com publicações.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

a. Memória de Cálculo: O quantitativo da demanda foi estimado considerando 68.000 refeições/ano, conforme demonstrado através da memória de cálculo a seguir: total de refeições servidas em 2019 (61045) acrescidas de 10% = 67149,5, sendo arredondado para 68.000.

b. Do local de entrega: O objeto deverá ser entregue/executado no seguinte endereço: Restaurante Universitário do **Campus Laranjeiras do Sul/PR**, Rodovia BR 158, km 405, CEP 85301-970, Laranjeiras do Sul/PR.

c. Do Sistema de Registro de Preços: A necessidade institucional, objeto do presente Estudo não deverá ser processada por SRP, mas sim por Pregão Tradicional, por meio de empreitada por preço unitário.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.518.440,00

O valor total estimado para a contratação anual do objeto pretendido pela Unidade Requisitante é de **R\$ 1.518.440,00 (um milhão quinhentos e dezoito mil quatrocentos e quarenta reais em refeições)**.

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

A necessidade institucional do presente Estudo, não possui relação com outras contratações da Instituição, inclusive futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A **contratação** pretendida está prevista no PAC-2022, cujos números de identificação dos itens constantes no Plano serão indicados nas Requisições de Compras a serem enviadas no SIPAC: Módulo Compras e está alinhada com o seguinte objetivo estratégico do Plano de Ação Institucional da UFFS:

PLANO DE AÇÃO DA UFFS

Código do Plano de Ação

Objetivo da Ação Institucional

PROAE003

Alimentação ao estudante

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com o presente processo 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

A contratação do objeto do presente estudo prevê a necessidade de adequação no ambiente institucional onde será realizado o serviço, tendo em vista a boa operacionalização dos serviços.

A adequação deverá contemplar as seguintes providências: adequações na estrutura física do Restaurante.

As providências de adequação necessárias para celebração do contrato/execução do objeto serão realizadas pelo contrato de manutenções da UFFS.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em atendimento às diretrizes de sustentabilidade vigentes e de acordo com o Plano de Logística Sustentável da UFFS, a Equipe de Planejamento verificou os possíveis impactos ambientais que envolvem a presente contratação, os quais relacionam-se aos comumente envolvidos na produção de alimentos, basicamente vinculados ao transporte dos gêneros alimentícios, descarte de alimentos, utilização de descartáveis, etc., e para as quais observou a viabilidade de prever as seguintes medidas mitigadoras e critérios de sustentabilidade no Termo de Referência:

1. 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 alimentação, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

1.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

1.2 Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

1.3 Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações;

1.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

1.4.1 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.

1.5. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

1.6. 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

1.7. 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;

1.8. 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;

1.9. 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.

1.10. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

1.11. Em caso de uso de acessórios de madeira, adquirir, preferencialmente, os fabricados com madeira 100% oriunda de áreas de reflorestamento.

1.12. Evitar, sempre que possível, o uso de materiais descartáveis, dando preferência aos biodegradáveis quando este uso for imprescindível.

1.13 Do Manejo dos Resíduos

1.13.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores, etc.;

1.13.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

1.13.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos;

1.13.4. O descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pela UFFS ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União;

2. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme segue:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I – menor 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; e

VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Art. 5º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.

(...)

Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.

§ 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.

(...)

Art. 16º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:

I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;

II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;

III – responsabilidades, metodologia de implementação e avaliação do plano; e

IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação.

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

ANDERSON IVAN NAVA

Administrador

ANGELO BUENO

Assistente em administração

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

Nutricionista

RONALDO JOSÉ SERAMIM

Administrador



Emitido em 07/07/2022

F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES Nº 2/2022 - DNA (10.47.02.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 08/07/2022 08:55)

ANDERSON IVAN NAVA

ADMINISTRADOR

ASSGAS - LS (10.42.10.03)

Matrícula: 1792663

(Assinado digitalmente em 08/07/2022 12:23)

ANGELO SERGIO BUENO

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ASSGAS - LS (10.42.10.03)

Matrícula: 1796732

(Assinado digitalmente em 07/07/2022 22:34)

BRUNA RONIZA MUSSIO

CHEFE - TITULAR

DNA (10.47.02.03)

Matrícula: 1772003

(Assinado digitalmente em 08/07/2022 09:06)

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - LS (10.42.10.03)

Matrícula: 1642152

(Assinado digitalmente em 08/07/2022 09:07)

NEDILSO LAURO BRUGNERA

PRO-REITOR - TITULAR

PROAE (10.47)

Matrícula: 1833220

(Assinado digitalmente em 08/07/2022 08:26)

RONALDO JOSE SERAMIM

COORDENADOR GERAL - TITULAR

ADM - LS (10.42.10)

Matrícula: 1303289

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.uffs.edu.br/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2022**, tipo: **F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES**, data de emissão: **07/07/2022** e o código de verificação: **c0fa78e295**