

Estudo Técnico Preliminar 125/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23110.021698/2024-31

2. Descrição da necessidade

Este ETP refere-se a contratação de empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva da Universidade Federal de Pelotas. Tal empresa será responsável pelo Restaurante Universitário - Unidades Capão do Leão e Anglo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	ROSANE MARIA DOS SANTOS BRANDÃO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	GABRIELE BLANK RODRIGUES
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	GISELE FERREIRA DUTRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. A presente licitação tem como objeto **a contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (almoço, jantar e ceia), proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com legislação higienicossanitária vigente (Portaria SES nº 799/23, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) destinadas a servidores (para estes, somente almoço e jantar) e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua, com cessão de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário Campus Anglo (doravante denominado RU Campus Anglo) e Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

1. A distribuição das refeições deverá ser prestada nas dependências da CONTRATANTE, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, à acessibilidade e inclusão, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e demais anexos, nos seguintes endereços:

RU Campus Anglo, situado na Rua Gomes Carneiro nº 1, Pelotas/RS;

RUCampusCapão do Leão, situado Avenida Eliseu Maciels/nº, Bairro Jardim América – Capão do Leão/RS.

5. Levantamento de Mercado

Para o estudo de viabilidade desta solicitação de serviço foi realizada busca por fornecedores através de e-mails e atas do site comprasnet.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa terceirizada para gerenciar duas unidades do Restaurante Universitário através de pregão tradicional em busca do menor preço de cada refeição. Tal licitação tem o objetivo de fornecer refeições a todo estudante da UFPEL que desejar se alimentar nas dependências do RU.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade está descrita na tabela abaixo. A média de refeições baseou-se nos cálculos de refeições feitas em 2023.

Item	Quantidade Prevista para 24 meses	Unidade de Medida	Descrição		
Lote Único					
01	1.290.000	Unidades	Almoço e Jantar		
02	60.000	Unidades	Ceia		

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 21.004.500,00

O valor estimado da contratação encontra-se na tabela abaixo.

Item	Quantidade Prevista para 24 meses	Unidade de Medida	Descrição	Valor Unitário	Valor Total Estimado

Lote Único					
01	1.290.000	Unidades	Almoço e Jantar	R\$ 15,87	R\$ 20.472.300,00
02	60.000	Unidades	Ceia	R\$ 8,87	R\$ 532.200,00
				Valor Total Estimado do Lote	R\$ 21.004.500,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata-se de aquisição de serviço de empresa terceirizada. O serviço se dará por demanda diária do restaurante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Neste ano não ocorreu nenhum tipo de contratação correlata na UFPEL com o objeto deste estudo preliminar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Foi feito através do Núcleo de Contratos um planejamento desta demanda através do PGC/DFD.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Produzir e fornecer refeições com padrão de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, com baixo custo para os usuários, contribuindo para a saúde e bem-estar e ainda dando suporte aos acadêmicos que estudam em horário integral e aos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

13. Providências a serem Adotadas

Serão feitas capacitações com o pessoal contratado pela empresa para que os mesmos sejam habituados com o andamento de uma instituição de ensino e com a forma de lidar com o público alvo do restaurante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não haverá grandes impactos ambientais pois trata-se de fornecimento de alimentos orgânicos que se decompõem na natureza.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com a contratação, uma vez que sem ela milhares de estudantes não terão acesso a alimentação de qualidade nesta Universidade.

16. Responsáveis

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

GABRIELE BLANK RODRIGUES

Assistente em Administração

GISELE FERREIRA DUTRA

Nutricionista