

Estudo Técnico Preliminar 23/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23069.155464/2024-49

2. Descrição da necessidade

1.1. Permissão de Uso de espaço físico para exploração comercial de lanchonete junto ao prédio da Faculdade de Medicina da UFF..

1.2. Trata-se de serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra (Cessão de Uso, na forma de locação de imóvel);

1.3. A presente contratação adotará como regime de execução empreitada por Preço Global;

1.4. A forma de execução do objeto é indireta;

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 e nos termos do art. 20 da Instrução de Normativa RET/UFF nº 03 de 16 de março de 2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Faculdade de Medicina	Adauto Dutra Moraes Barbosa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A descrição da solução abrange a Permissão de Uso de espaço físico para exploração comercial de lanchonete junto ao prédio da Faculdade de Medicina da UFF.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Diante da prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, foram consideradas permissões onerosas similares feitas por outras Unidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração.

5.2. Foi realizado o levantamento da área a ser explorada, sendo a estimativa de preços para a permissão de uso auferida através do Laudo de Avaliação Condições de Viabilidade, emitido pela SAEP.

6. Descrição da solução como um todo

2.1. **ATIVIDADE:** Alimentação – Cantina

2.2. **LOCAL:** Faculdade de Medicina UFF- Unidade situada na Rua Desembargador Athayde Parreiras, 100. Térreo. Campus HUAP.

2.3. **DESTINAÇÃO:** Desenvolvimento de atividades de elaboração, preparação e fornecimento de refeições ligeiras, serviços de lanches e outros pertinentes ao ramo de alimentação, objetivando melhor atender a comunidade e usuários daquela Unidade Universitária.

2.4. Cardápio sugerido de refeições a serem servidas, tais como:

a. Lanches rápidos: salgados de forno comuns e integrais, sanduíches frios e quentes, sanduíche natural, biscoitos, tortas doces e salgadas em fatias, pipoca de máquina ou micro-ondas, pão de queijo em unidade e em porção, amendoim em saco de 15 g, doces em pedaços, balas em unidades, chicletes em unidades, doces tipo confeitaria, sorvetes e chocolates.

b. Refeições: refeições empratadas, sopas e caldos.

c. Bebidas: mate, café, café com leite, cappuccino, chá, chocolate quente e gelado, água mineral (copo), água mineral (garrafa de plástico de 330 ml), água de coco (caixa de 200 ml), refrescos de guaraná, ice tea, refrigerantes em lata, sucos em embalagem pequena tipo Tetra Pak e iogurtes.

2.5. O Permissionário obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel da Permitente, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados nas Unidades Universitárias ou em áreas externas.

2.6. Equipamentos que não poderão ser utilizados:

a) fogão com instalação de botijão externa;

b) rádio;

c) televisão;

d) aparelhos sonoros;

e) quaisquer outros aparelhos ruidosos que ultrapassem os limites estabelecidos pela legislação municipal que rege o sossego público, conforme parâmetros normativos estabelecidos pelo Código de Posturas do Município de execução do serviço e leis correlatas.

2.7. Poderão ser comercializados itens de varejo geral como água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata, sucos em embalagens Tetra Pak (longa vida), balas, chicletes, ficando terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer espécie, além de tabacos (cigarros, charutos, etc.).

2.8. É proibida a confecção de frituras (salvo se autorizado pela Permitente, pelo fiscal do contrato).

2.9. **ÁREA DE OCUPAÇÃO:** área de produção com ambiente fechado (15,28 m²), não possuindo área de atendimento.

2.10. **VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO:** A Taxa de Ocupação foi calculada com base nos artigos 2º, 3º e 4º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, sendo apurado o valor de **R\$ 746,94** (setecentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos) por mês.

2.11. **VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, ESGOTO e OUTRAS TAXAS CONDOMINIAIS:** O ressarcimento pelo consumo de água, coleta de esgoto, energia elétrica e outras taxas condominiais importa em acréscimo de **30%** sobre a Taxa de Ocupação, nos moldes do art. 5º da Instrução Normativa Conjunta SAEP /PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo ao valor fixo mensal de **R\$ 224,08** (duzentos e vinte e quatro reais e oito centavos).

2.12. **DESCONTO DEVIDO À ESSENCIALIDADE DO SERVIÇO:** Devido à essencialidade do serviço de alimentação para apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão promovidos pela Universidade no ICHF, à Taxa de Ocupação da Permissão de Uso se aplicará um desconto de **50%** na forma do art. 6º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo ao valor fixo mensal de **R\$ 373,47** (trezentos e setenta e três reais e quarenta e sete centavos).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

2.9. ÁREA DE OCUPAÇÃO:

2.9. **ÁREA DE OCUPAÇÃO:** área de produção com ambiente fechado (15,28 m²), não possuindo área de atendimento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

2.10. **VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO:** A Taxa de Ocupação foi calculada com base nos artigos 2º, 3º e 4º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, sendo apurado o valor de **R\$ 746,94** (setecentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos) por mês.

2.11. **VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, ESGOTO e OUTRAS TAXAS CONDOMINIAIS:** O ressarcimento pelo consumo de água, coleta de esgoto, energia elétrica e outras taxas condominiais importa em acréscimo de **30%** sobre a Taxa de Ocupação, nos moldes do art. 5º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo ao valor fixo mensal de **R\$ 224,08** (duzentos e vinte e quatro reais e oito centavos).

2.12. **DESCONTO DEVIDO À ESSENCIALIDADE DO SERVIÇO:** Devido à essencialidade do serviço de alimentação para apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão promovidos pela Universidade no ICHF, à Taxa de Ocupação da Permissão de Uso se aplicará um desconto de **50%** na forma do art. 6º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo ao valor fixo mensal de **R\$ 373,47** (trezentos e setenta e três reais e quarenta e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.2. O desmembramento da área em frações menores implicaria nas seguintes consequências:

- a) Redução do interesse da participação de licitantes pela inviabilidade de retorno financeiro
- b) Despadronização dos serviços com um todo;
- c) Ampliação do número de agentes envolvidos para controle de riscos

9.3. Todos os apontamentos acima podem resultar na frustração da licitação e do objetivo com o um todo ou em óbices durante a execução do contrato

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Este processo é fundamental para elaboração do processo de aluguel e equipamentos que irão compor a segurança e bem estar dos convidados, partícipes, organizadores, bem como das instalações desta Universidade.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Contratação não foi planejada em 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

Padronização das descrições, requisitos e valores dos itens, assim como dos parâmetros de gestão e fiscalização contratual;

Economia no valor da contratação em função do ganho de escala da contratação centralizada;

Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;

Aumento na eficiência operacional quanto à celeridade e produtividade na execução das atividades administrativas;

Maximização dos resultados da governança administrativa;

Favorecimento da qualidade de vida saúde e segurança do quadro de colaboradores;

Aumento de credibilidade para a instituição entre os servidores, discentes, colaboradores terceirizados; etc.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

13. Providências a serem Adotadas

Realizar reuniões com os setores responsáveis pela organização do evento e designação de membros para compor a Comissão de Fiscalização, fins de mitigar possíveis óbices que possam surgir.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os possíveis impactos ambientais, tais como a degradação do meio ambiente, que podem ocorrer desde a produção ao descarte dos materiais, poderão ser sanados com as seguintes exigências:

14.1.1. realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;

14.1.2. os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva; e respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

JOAO PAULO MARQUES MORAES

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 22:32:16.