

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo UDESC SGP-e 29462/2024

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Fanni Wippel	Coord. de Adm.	374284-9-02	cadm.ceavi@udesc.br
Fabiane Zulianello dos Santos	Diretora de Adm.	658471-3-01	dad.ceavi@udesc.br

II - DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A Udesc Alto Vale necessita licitar nova concessão de espaço para funcionamento de lanchonete/cantina, visto que o contrato atual finda em 17/07/2024, sem possibilidade de renovações, conforme Processo UDESC 175/2019.

De acordo com a Lei Ordinária 18305/2021 de Santa Catarina, Art. 2º, as concessões de uso remunerado têm por finalidade possibilitar a exploração de, entre outros, cantinas, lanchonetes, restaurantes e similares. As concessões de uso remunerado serão precedidas de processo licitatório, em obediência às determinações contidas na Lei Federal.

É importante destacar os motivos que justificam o funcionamento de uma cantina no campus:

1. Conveniência e Acesso a Alimentação: Facilita o acesso a refeições e lanches sem a necessidade de sair do campus; Atende às necessidades de alimentação em horários variados, considerando a rotina acadêmica.
2. Promoção da Saúde e Bem-Estar: Oferece opções de alimentação balanceada e nutritiva; Proporciona um espaço onde alunos e servidores podem relaxar e recarregar as energias.
3. Fomento à Integração Social: Facilita a socialização entre estudantes, professores e funcionários, promovendo um ambiente comunitário; Serve como local para pequenos eventos, reuniões de grupo e interações informais.
4. Suporte ao Desempenho Acadêmico: Estudantes bem alimentados tendem a ter melhor desempenho acadêmico. Muitas cantinas oferecem áreas para estudo individual ou em grupo.
5. Comodidade e Economia de Tempo: Minimiza o tempo gasto em deslocamentos para fora do campus em busca de alimentação; a comunidade acadêmica pode otimizar melhor seu tempo entre aulas, trabalho e alimentação.
6. Impacto Econômico: Criação de empregos para estudantes e residentes locais. Geração de receita adicional para a universidade.
7. Sustentabilidade: Possibilidade de implementar práticas sustentáveis e saudáveis, como melhor gestão de resíduos e incentivo a práticas de reciclagem, utilização de louças não descartáveis, entre outros.
8. Atratividade da Instituição: Adiciona valor à infraestrutura da universidade, tornando-a mais atrativa para novos alunos e visitantes; Demonstra cuidado e preocupação com o bem-estar dos alunos e servidores.

A cantina universitária, portanto, não só atende às necessidades básicas dos estudantes e servidores, mas também desempenha um papel importante na promoção de um ambiente acadêmico saudável, eficiente e integrado.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A contratação está prevista no item 61 do [Plano de Compras Anual da UDESC de 2024](#). No Plano Anual de Contratações esta demanda estava prevista para abril, mas foi adiada devido à obra de reurbanização, que está em andamento no CEAVI. O contrato de concessão terá vigência a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Além do que está previsto no Anexo A – Memorial Descritivo, a empresa deverá comprovar sua **estabilidade financeira, incluindo apresentação de balanços financeiros, capacidade de investimento e garantias financeiras necessárias para a operação.**

A empresa vencedora do certame deverá apresentar certificado de conclusão de curso pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos que tenha abordado, no mínimo, os seguintes temas, conforme [Resolução -RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA](#):

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Conforme Anexo A – Memorial Descritivo, laudo de avaliação mercadológica de valor do aluguel e planilha de precificação com os valores máximos a serem praticados por tipo de alimento e bebida, acompanhados dos respectivos orçamentos.

III - PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

No ambiente escolar e universitário, é comum a existência de cantinas para o fornecimento de alimentação aos estudantes, além de ser também um espaço destinado à convivência social. As cantinas, em sua maioria, são espaços dentro dos prédios públicos destinados especificamente para tal função. A cessão onerosa de espaço público a uma empresa privada para serviço de alimentação permite uma redução de custos operacionais, pois a universidade não precisa arcar com os custos diretos de operação da cantina, como contratação de funcionários, compra de insumos, manutenção de equipamentos, etc. Esses custos são transferidos para o concessionário. Além disso, a universidade pode gerar receita através do aluguel do espaço. Vale destacar também a expertise das empresas especializadas no ramo, que geralmente têm maior experiência e eficiência na gestão de serviços de alimentação, podendo operar a cantina de maneira mais eficaz do que a própria universidade. Nota-se que não é economicamente viável para a Udesc Alto Vale a prestação direta desse serviço, podendo, ao invés disso, concentrar seus esforços no cumprimento de sua atividade fim.

A Lei Ordinária 18305/2021 de Santa Catarina, prevê que as concessões de uso remunerado têm por finalidade possibilitar a exploração de, entre outros, cantinas, lanchonetes, restaurantes e similares e

serão precedidas de processo licitatório. A Concorrência eletrônica é a modalidade de licitação mais adequada para contratação do serviço pretendido e o critério de julgamento a ser considerado é o de maior valor de aluguel mensal ofertado a partir do preço de referência da avaliação realizada por profissional da engenharia de avaliações.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A contratação pretendida por ora não gera estimativa de despesa para a Administração. Trata-se de concessão do espaço com valor de aluguel mínimo de **R\$ 1.125,00 (mil cento e vinte e cinco reais)**, conforme laudo de avaliação elaborado por profissional da Engenharia Civil, **somado ao consumo médio de energia elétrica no valor de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais)** ao mês, com base no relatório elaborado pelo eletricista do CEAVI, Fábio Censi. Ambos os relatórios seguem anexos ao processo. Vale destacar que o CEAVI não possui relógio de eletricidade específico para o espaço da cantina e, por esse motivo, solicitou-se ao eletricista a verificação do consumo médio da cantina anterior, que esteve em funcionamento até o mês 07/2024.

Os dados abaixo servem apenas para a Concessionária estimar a demanda de consumo, não gerando nenhuma obrigação à UDESC quanto à efetivação destes números:

- 92 servidores;
- 02 vigilantes em cada turno de 12h;
- Em torno de 20 alunos no período matutino e 607 no período noturno;
- 03 Zeladores até as 16h;
- 03 Serventes até as 14h e 02 Serventes até as 22h;
- 01 Eletricista e 01 Auxiliar até as 16h nas 3º, 4º e 5º Feiras.

8. Comparativo das soluções

Constam, abaixo, algumas das alternativas mais comuns para atender a demanda por alimentação em uma universidade, cada uma com suas vantagens e desvantagens. A escolha ideal dependerá das necessidades específicas da universidade e de seus estudantes, bem como dos recursos disponíveis.

Alternativa	Vantagens	Desvantagens
Restaurantes Universitários (RUs)	Preços Acessíveis: Geralmente, os preços são subsidiados, tornando as refeições mais acessíveis para os estudantes. Controle de Qualidade: A universidade pode estabelecer padrões de qualidade e higiene, garantindo refeições nutritivas e balanceadas. Integração Social: Os RUs servem como ponto de encontro para estudantes, promovendo a integração social.	Custos Operacionais: Manter um RU pode ser caro para a universidade, incluindo custos de pessoal, insumos e manutenção. Capacidade Limitada: Pode haver filas e longos tempos de espera, especialmente em horários de pico. Flexibilidade: Opções de cardápio podem ser limitadas, não atendendo a todas as preferências e restrições alimentares.
Concessão de Espaço para Funcionamento de uma Cantina	Redução de Custos Operacionais para a Universidade: A universidade não precisa arcar com os custos de operação, como contratação de pessoal,	Controle de Qualidade: A universidade pode ter menos controle sobre a qualidade e a higiene dos alimentos servidos pela cantina. É importante

	compra de insumos e manutenção do espaço. Variedade de Opções: A cantina pode oferecer uma variedade de opções alimentares, incluindo lanches, refeições completas e bebidas, atendendo a diferentes preferências e necessidades dietéticas. Conveniência: Localizada dentro do campus, a cantina oferece uma opção conveniente para os estudantes, professores e funcionários, reduzindo a necessidade de sair do campus para se alimentar. Flexibilidade de Gestão: A gestão da cantina pode ser mais flexível, permitindo adaptações rápidas às demandas dos clientes e às mudanças no fluxo de pessoas. Receita Adicional para a Universidade: A concessão do espaço pode gerar receita adicional para a universidade através do aluguel ou de uma porcentagem das vendas da cantina.	estabelecer critérios rigorosos e realizar inspeções regulares. Preços: Os preços praticados pela cantina podem ser mais altos em comparação com restaurantes universitários subsidiados, o que pode ser um problema para alguns estudantes. Dependência do Concessionário: A qualidade do serviço e a variedade das opções dependem da gestão do concessionário. Problemas de gestão podem afetar negativamente a satisfação dos usuários. Concorrência com Outras Opções: Se houver outras opções de alimentação no campus, como food trucks ou parcerias com restaurantes externos, a cantina pode enfrentar concorrência, o que pode impactar sua viabilidade econômica. Espaço Limitado: O espaço físico da cantina pode limitar a capacidade de atendimento, especialmente em horários de pico, podendo resultar em filas e tempo de espera.
Parcerias com Restaurantes e Lanchonetes Próximos	Variedade: Oferece uma ampla gama de opções alimentares, atendendo a diferentes preferências e necessidades dietéticas. Redução de Custos: A universidade não precisa arcar com os custos operacionais de um restaurante próprio. Flexibilidade: Horários de funcionamento e opções de cardápio podem ser mais flexíveis.	Preços Variáveis: Os preços podem ser mais altos e menos controlados pela universidade. Qualidade e Segurança Alimentar: O controle de qualidade e higiene pode ser mais difícil de garantir. Acesso: Pode ser menos conveniente para os estudantes, especialmente em campi maiores ou mais isolados.
Food Trucks e Quiosques	Flexibilidade: Podem ser posicionados em diferentes locais do campus, oferecendo conveniência aos estudantes. Variedade: Geralmente oferecem uma variedade de opções, de lanches rápidos a refeições completas.	Clima: Operação pode ser impactada por condições climáticas adversas. Capacidade Limitada: Pode não ser suficiente para atender a grandes volumes de estudantes. Controle de Qualidade: Garantir padrões consistentes de

	Baixos Custos: Custos operacionais podem ser menores em comparação com um restaurante tradicional	qualidade e higiene pode ser desafiador.
Catering e Serviço de Entrega	Conveniência: Refeições podem ser entregues diretamente aos estudantes em diferentes partes do campus. Variedade: Empresas de catering podem oferecer uma ampla gama de opções e adaptar-se a eventos especiais. Escalabilidade: Pode ser ajustado de acordo com a demanda, sem a necessidade de grandes investimentos iniciais.	Custos: Pode ser mais caro, tanto para a universidade quanto para os estudantes. Dependência de Terceiros: A qualidade e a pontualidade do serviço podem depender de fornecedores externos. Logística: Gestão de entregas e horários pode ser complexa, especialmente em grandes centros de ensino.
Vouchers ou Subsídios para Refeições Externas	Flexibilidade Financeira: Estudantes podem escolher onde e o que comer, utilizando os vouchers em estabelecimentos parceiros. Variedade: Maior diversidade de opções alimentares disponíveis. Redução de Custos: A universidade não precisa investir diretamente em infraestrutura de alimentação.	Preços: Pode ser difícil controlar os preços praticados pelos estabelecimentos parceiros. Qualidade: Garantir a qualidade das refeições pode ser mais desafiador. Acesso: A conveniência pode variar dependendo da localização dos estabelecimentos parceiros.

IV - SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando a localização da Udesc Alto Vale, a estrutura física destinada ao serviço de alimentação no campus e as necessidades de alunos e servidores, a **concessão de espaço para o funcionamento de uma cantina** se apresenta como a solução mais prática e eficiente para atender à demanda por alimentação, oferecendo conveniência e variedade para a comunidade acadêmica. No entanto, é crucial estabelecer critérios claros para a seleção do concessionário, manter um monitoramento contínuo da qualidade e higiene dos alimentos e estabelecer um preço máximo a ser praticado por tipo de produto e índice de reajuste anual previsto em contrato. Com uma boa gestão e parcerias adequadas, essa alternativa tende a ser muito benéfica.

Trata-se de contratação de serviço contínuo, podendo ser prorrogada nos moldes da Lei 14133/2021.

10. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Conclui-se que, diante das peculiaridades do objeto a ser licitado, que a aglutinação em **lote único**, é a menor, melhor e mais adequada forma de contratação, diante dos Princípios de Economicidade e de Competitividade

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A única contratação correlata, neste momento, refere-se à obra de reurbanização do campus (processo Udesc 8886/2023). O contrato de concessão deverá ter início após conclusão do novo espaço da cantina, entrando em vigência a contar da data de sua assinatura.

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Foram mapeados e levados em consideração os possíveis riscos e as medidas para tratamento caso ocorram. O Mapa de risco está no arquivo anexo a este ETP.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

1. Geração de Resíduos Sólidos:

Impacto: Acúmulo de resíduos orgânicos, embalagens, plásticos e outros materiais descartáveis.

Medidas Mitigadoras: Implementação de um programa de reciclagem e compostagem; Uso de embalagens biodegradáveis e redução do uso de plásticos descartáveis; Instalação de lixeiras seletivas para facilitar a separação dos resíduos.

2. Consumo de Energia e Água:

Impacto: Aumento do consumo de energia elétrica e água.

Medidas Mitigadoras: Uso de equipamentos de cozinha eficientes energeticamente; Instalação de dispositivos economizadores de água em torneiras e descargas; Aproveitamento de água da chuva para usos não potáveis.

3. Poluição do Solo e Água:

Impacto: Possível contaminação do solo e corpos d'água próximos devido ao descarte inadequado de resíduos e efluentes.

Medidas Mitigadoras: Tratamento adequado dos efluentes gerados; Armazenamento e descarte correto de óleos e gorduras; Monitoramento regular da qualidade do solo e água nas proximidades da cantina.

4. Ruído:

Impacto: Aumento do nível de ruído devido ao funcionamento de equipamentos e movimentação de pessoas.

Medidas Mitigadoras: Instalação de equipamentos de baixa emissão de ruído; Criação de barreiras acústicas se necessário; Restrição de horários para atividades mais ruidosas.

5. Emissões Atmosféricas:

Impacto: Emissão de fumaça e odores provenientes da preparação de alimentos.

Medidas Mitigadoras: Instalação de sistemas de exaustão com filtros apropriados; Manutenção regular dos equipamentos de exaustão.

De um modo geral, é preciso investir em educação ambiental, promovendo campanhas educativas para funcionários e usuários da cantina sobre práticas sustentáveis. O fiscal de contrato pode elaborar um plano de gestão ambiental em conjunto com a concessionária e realizar monitoramento contínuo dos impactos e eficácia das medidas mitigadoras implementadas.

14. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Atender as necessidades de alimentação da comunidade acadêmica com qualidade no atendimento, variedade e oferta de alimentos saudáveis, favorecendo seu bem-estar e facilitando sua rotina de estudos e trabalho.

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Diante do exposto, verifica-se que a contratação apresentada neste estudo, nas condições e quantidades descritas, é necessária ao pleno funcionamento do Ceavi. Visto isso, constatamos a viabilidade da contratação nos moldes aqui estabelecidos.