

Estudo Técnico Preliminar 12/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 00088.000609/2021-07

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada em preparo e fornecimento de refeições tipo “autosserviço” com e sem churrasco, sobremesas e bebidas.

A contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.

Os itens do grupo 1 referem-se a prestações de serviços, que dependem da utilização da área a ser cedida pela Presidência da República para o preparo e distribuição das refeições. Desse modo, não há como licitar por item, já que não se comporta múltiplas empresas na prestação desses serviços em um único restaurante.

A Presidência da República disponibilizará, através de concessão onerosa, uma área de 764,89 m² situada na Ala “B” do Anexo IV ao Palácio do Planalto (restaurante comercial), para apoio à preparação e distribuição das refeições tipo “autosserviço”.

Pela utilização do espaço será cobrada taxa mensal de ocupação da área utilizada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Subsistência	Maria de Lurdes Moura Rocha

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação visa atender aos servidores da Presidência da República e Vice-Presidência em expediente normal de serviço, em dias úteis, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se as quantidades estimadas e o custo dos serviços a serem praticados;

As especificações técnicas visam atender as recomendações/exigências legais relativas a serviços de alimentação, especialmente aquelas advindas da ANVISA. Os critérios de sustentabilidade pautam-se também em recomendações legais, especialmente aquelas referentes ao descarte de restos alimentares;

No que se refere a estimativa de quantidades para o restaurante comercial, os cálculos foram feitos com base na demanda atual. Foi considerado o quantitativo médio de 300 refeições diárias, por 22 dias, por 9 meses no ano (total de 59.400 refeições). Para o período de férias (julho, dezembro e janeiro), foi considerado o quantitativo de 200 refeições diárias (total de 13.200 refeições). Desse modo, foi estimado o consumo total anual de aproximadamente 72.600 refeições. Atualmente, a demanda por serviços com churrasco equivale à praticamente metade da demanda por serviços sem churrasco. Assim, foi determinado o quantitativo de 48.400 refeições sem churrasco e 24.200 refeições com churrasco, durante o ano. Para o cálculo da sobremesa, foi considerado que 50% dos usuários utiliza esse serviço.

5. Levantamento de Mercado

A solução da prestação do serviço de restaurante, por meio de concessão de área, mostra-se bastante eficaz, já que apresenta foco no resultado com relativa simplicidade na fiscalização, sem adentrar nas questões trabalhistas que, eventualmente, a Administração Pública possa ser envolvida.

Foi realizada análise dos Termos de Referência abaixo:

1. Escola Nacional de Administração Pública/ENAP - Pregão nº 08/2018
2. Ministério da Defesa - Pregão nº 09/2021
3. Ministério da Economia - Pregão nº 03/2021
4. Superior Tribunal de Justiça/STJ - Pregão nº 134/2018
5. Tribunal de Contas da União/TCU - Pregão nº 58/2018
6. Tribunal Superior do Trabalho/TST - Pregão nº 56/2020

A contratação considerou, como referência de projeto, a contratação atual, com alguns ajustes necessários, como por exemplo: redução da variedade de carnes do churrasco, retirada da ilha de massas, redução da quantidade de sobremesa, modificação do cálculo da taxa de ocupação, de forma a ficar economicamente mais viável.

6. Descrição da solução como um todo

	CONTRATO VIGENTE	ALTERAÇÕES REALIZADAS	OBSERVAÇÕES
CHURRASCO	02 tipos de cada carne (bovina, aves, embutidos e suínas), totalizando 8 opções por dia	Reduzir para 05 opções (02 bovinas, 01 de ave, 01 de embutido e 01 de suína)	O cardápio diário servido na rampa já possui 4 opções (01 bovina, 01 suína, 01 ave e 01 peixe), com mesmo com a redução do churrasco totalizarão 09 opções diariamente
ILHA DE MASSAS	Ilha de massas toda 2ª, 3ª, 4ª e 5ª, funcionário prepara o prato no estilo "Espoleto"	Retirar a ilha de massas	Verifica-se que o restaurante não comporta esse tipo de serviço pois aumenta o cheiro de comida dentro do salão, além de restringir a distribuição das outras preparações apenas para a ilha central, aumentando a formação de fila
SOBREMESA	No mínimo 10 sobremesas (mínimo 04 frutas, mínimo 02 doces simples ou elaborados, 02 doces simples e 02 doces diet).	Reduzir para 07 sobremesas (02 frutas, 02 sobremesas elaboradas, 01 simples, 02 diet)	Verifica-se que não há necessidade de mais de 10 sobremesas, além disso, a previsão de quantidade maior de sobremesa poderá onerar o contrato.
TAXA DE OCUPAÇÃO	Cobrado pelo valor do metro quadrado, com base na média utilizada em contratos	Cobrado baseado no valor do metro quadrado do Palácio e dos Anexos informado nos relatórios	Modalidade utilizada no TCU e STJ

	semelhantes na Administração Pública	na SPIUnet e baseado também na rentabilidade para locações do DF.	
DESCONTO NA TAXA DE OCUPAÇÃO	Não há previsão	Os parâmetros para concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação baseiam-se nas ações de fiscalização técnica e de pesquisa de satisfação (semestral)	A possibilidade de desconto tem o intuito de estimular ainda mais a prestação de um serviço de qualidade pela contratada. Modalidade utilizada no TCU e TST

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

GRUPO	ITEM	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	MEDIDA	QUANT. REFEIÇÕES/ANO
1	1	Refeição tipo “autosserviço” sem Churrasco “quilograma/usuário”	unidade “quilograma/usuário”	48.400
	2	Refeição tipo “autosserviço” com Churrasco “quilograma/usuário”	unidade “quilograma/usuário”	24.200
	3	Sobremesa tipo “autosserviço” “quilograma/usuário”	unidade “quilograma/usuário”	36.300

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.159.480,00

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES /ANO	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL
Refeição tipo “autosserviço” sem Churrasco “quilograma/usuário”	48.400	R\$ 67,78	R\$ 3.280.552,00
Refeição tipo “autosserviço” com Churrasco “quilograma/usuário”	24.200	R\$ 88,72	R\$ 2.147.024,00
Sobremesa tipo “autosserviço” “quilograma/usuário”	36.300	R\$ 30,08	R\$1.091.904,00
TOTAL			R\$ 6.159.480,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições tipo autosserviço é uma execução única e indivisível. Cabe ressaltar que o parcelamento das áreas de prestação de serviço de alimentação nos Anexos da Presidência já está parcelada. O serviço de lanchonete, atualmente, prestado pela empresa ETC RESTAURANTE EIRELI e o serviço de preparo, transporte e fornecimento de refeições tipo porcionadas destinadas a atender servidores em serviço de segurança na Presidência da República, Vice-Presidência e nas residências oficiais é realizado pela empresa HOT COZINHA INDUSTRIAL LTDA.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Contratação de empresa Especializada em preparo e fornecimento de refeições do tipo autosserviço, com e sem churrasco, sobremesas e bebidas - Processo SEI nº 00088.001241/2020-13.

Concessão de área com vistas à exploração de serviços de lanchonete - Processo SEI nº 00088.000751/2018-41.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Considerando-se que a prestação de serviços de alimentação imprescindível para a manutenção das atividades laborais dos servidores e colaboradores nos Anexos da Presidência, declara-se o alinhamento entre a contratação e o planejamento.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender os servidores da Presidência da República e Vice-Presidência em expediente normal de serviço, em dias úteis, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, desta forma melhorando a qualidade de vida de quem utiliza o restaurante ao proporcionar que todos possam se alimentar no próprio local de trabalho, sem necessidade de deslocamento.

13. Providências a serem Adotadas

Algumas modificações serão realizadas em relação ao contrato vigente, conforme abaixo:

	CONTRATO VIGENTE	ALTERAÇÕES REALIZADAS	OBSERVAÇÕES
CHURRASCO	02 tipos de cada carne (bovina, aves, embutidos e suínas), totalizando 8 opções por dia	Reduzir para 05 opções (02 bovinas, 01 de ave, 01 de embutido e 01 de suína)	O cardápio diário servido na rampa já possui 4 opções (01 bovina, 01 suína, 01 ave e 01 peixe), com mesmo com a redução do churrasco totalizarão 09 opções diariamente
ILHA DE MASSAS	Ilha de massas toda 2ª, 3ª, 4ª e 5ª, funcionário prepara o prato no estilo "Espoleto"	Retirar a ilha de massas	Verifica-se que o restaurante não comporta esse tipo de serviço pois aumenta o cheiro de comida dentro do salão, além de restringir a distribuição das outras preparações apenas para a ilha central, aumentando a formação de fila
	No mínimo 10 sobremesas (mínimo 04		

SOBREMESA	frutas, mínimo 02 doces simples ou elaborados, 02 doces simples e 02 doces diet).	Reduzir para 07 sobremesas (02 frutas, 02 sobremesas elaboradas, 01 simples, 02 diet)	Verifica-se que não há necessidade de mais de 10 sobremesas, além disso, a previsão de quantidade maior de sobremesa poderá onerar o contrato.
TAXA DE OCUPAÇÃO	Cobrado pelo valor do metro quadrado, com base na média utilizada em contratos semelhantes na Administração Pública	Cobrado baseado no valor do metro quadrado do Palácio e dos Anexos informado nos relatórios SPIUnet e baseado também na rentabilidade para locações do DF.	Modalidade utilizada no TCU e STJ
DESCONTO NA TAXA DE OCUPAÇÃO	Não há previsão	Os parâmetros para concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação baseiam-se nas ações de fiscalização técnica e de pesquisa de satisfação (semestral)	A possibilidade de desconto tem o intuito de estimular ainda mais a prestação de um serviço de qualidade pela contratada. Modalidade utilizada no TCU e TST

14. Possíveis Impactos Ambientais

Visando a redução ou exclusão de impacto ambiental serão exigidas condutas positivas quanto ao meio ambiente, como por exemplo:

- Utilizar produtos de limpeza adequados e regulamentados pelo Ministério da Saúde,
- Separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com o Projeto Ambiental da Presidência da República. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos reforçados de lixo de cores diferente para cada tipo de lixo,

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que a presente contratação visa atender aos servidores da Presidência da República e Vice-Presidência em expediente normal de serviço, em dias úteis, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários e que a prestação de serviços de alimentação é imprescindível para a manutenção das atividades laborais dos servidores. declara-se a viabilidade da contratação

16. Responsáveis

FLAVIA MONICI LIMA MOURA

Chefe de divisão

TALITA CRISTINA DE OLIVEIRA MENEZES

Supervisora

RENATA DA SILVA TEIXEIRA

Supervisora