

## 1. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

**PROCESSO:** Dispensa eletrônica

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada em limpeza e instalação de coifas e exaustores.

**DEMANDANTE:** PRECAM DIAD-DIALIM

### 1.1 Descrição da necessidade da contratação |MOTIVAÇÃO DO ATO | (art. 15, I, Dec. 10.086/22)

A UEPG - PRECAM, no uso de suas atribuições legais, é o órgão responsável pela manutenção de funcionamento do Restaurante Universitário Campus Uvaranas - CAAR, que hoje prepara e serve mais de 1.500 refeições diárias, de segunda a sexta feira com almoço e jantar, bem como pelo Restaurante Campus Central com uma média de 750 refeições diárias para acadêmicos, professores e servidores da Instituição. Além do atendimento de segunda a domingo com café da manhã, lanches da tarde e noite aos alunos de ensino médio internos do Colégio Agrícola Augusto Ribas – CAAR.

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a solução mais adequada para a manutenção especializada de limpeza de coifas e exaustores industriais nos restaurantes universitários, considerando a visita mais recente do órgão de vigilância sanitária na data de 19/12/2022, que orientou da necessidade e urgência na manutenção de limpeza dos exaustores e coifas, **bem como da aquisição e instalação de dois exaustores no locais faltantes.**

A administração estatal é rígida por princípios fundamentais explícitos no artigo 37 da Constituição Federal. *In verbis:*

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998)”.

Dentre os princípios supramencionados, cabe destacar o da Eficiência que significa “poder, capacidade de ser efetivo; efetividade, eficácia, agir com produtividade e competência” . No âmbito da gestão pública é fundamental ser eficiente, pois os serviços públicos devem atender de maneira satisfatória a coletividade.

As compras públicas regem-se pela Lei Federal nº 14.133/2021, e pelo Decreto Estadual 10.086/2022, assim sendo, solicita-se que a contratação pretendida ocorra na modalidade dispensa eletrônica.

### 1.2 Previsão da contratação no plano de contratações anual - PCA, sempre que elaborado | Alinhamento com o planejamento da Administração (art. 15, II, Dec. 10.086/22)

O ETP ainda não foi aprovado pelo Estado.

### 1.3 Requisitos da contratação (art. 15, III, Dec. 10.086/22)

Para a habilitação nas licitações e, no que couber, nas contratações diretas, a elaboração do termo de referência e do edital deverão observar as regras e documentação constantes no Capítulo VI do Título II da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e neste Regulamento.

### 1.4 Estimativas das quantidades para a contratação | Memória de Cálculo (art. 15, IV, Dec. 10.086/22)

A estimativa de quantidades se refere aos equipamentos que constituem o sistema de exaustão dos restaurantes universitários, e que de acordo com a vigilância sanitária atualmente necessitam de limpeza especializada, bem como da aquisição e instalação de 2(dois) exaustores faltantes nas coifas já existentes nos Restaurantes Universitários.

### 1.5 Levantamento de mercado: análise das soluções existentes no mercado e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (art. 15, V, Dec. 10.086/22)

#### 1.5.1 Soluções Existentes no mercado

**1.5.1.1 Solução 1** - Contratação de empresa especializada na limpeza e higienização de sistema de exaustão industrial.

**1.5.1.2 Solução 2** – Substituição por novos equipamentos.

#### 1.5.2 Análise das soluções existentes

##### 1.5.2.1 Solução 1

- Atualmente a UEPG não dispõem de pessoal habilitado para execução dessa atividade.
- A execução dessa atividade necessita de equipamentos e insumos específicos como pulverizadores, desengraxantes, desencrustantes entre outros que sejam efetivamente eficazes no resultado pretendido.
- O órgão de vigilância sanitária exige a emissão de laudo técnico e certificado que ateste a execução dessa manutenção por pessoal capacitado.

##### 1.5.2.2 Solução 2

- A substituição por novos equipamentos demandaria um investimento muito mais elevado, tendo em vista a quantidade de equipamentos existentes no local. Além disso, os equipamentos atuais se encontram em ótimo estado de conservação necessitando apenas da manutenção de limpeza e do laudo técnico.
- Substituir os equipamentos por novos prejudicaria a normalidade do atendimento nos Restaurantes Universitários, impactando na rotina dos mesmos.

#### 1.5.3 Conclusão quanto à solução a ser adotada e os motivos da escolha

Dentro das possíveis soluções existentes no mercado, a Divisão de Limpeza e Alimentação - DIALIM, bem como sua diretoria - DIAD entende que, tanto por questões logísticas e técnico operacional, quanto por questões econômicas a solução mais viável e vantajosa é a contratação de empresa especializada na limpeza e higienização de sistema de exaustão industrial, através da modalidade dispensa de licitação.

Com a solução acima, a Universidade Estadual de Ponta Grossa poderá cumprir seu dever institucional, com o melhor aproveitamento possível dos recursos financeiros e equipamentos disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade, enfim primando pelo interesse público e coletivo.

#### 1.6 Estimativa do valor da contratação (art. 15, VI, Dec. 10.086/22)

O valor estimado para contratação é de R\$5.000,00.

#### 1.7 Descrição da solução como um todo – Objeto Técnico (art. 15, VII, Dec. 10.086/22)

Constitui-se como obrigações da contratada:

Responsabilizar-se pelo transporte e entrega dos bens em conformidade com as especificações técnicas, em perfeitas condições de uso e no prazo previsto em contrato.

Substituir e/ou retificar prontamente, quaisquer produtos ou serviços rejeitados ou que não atendam as especificações técnicas contidas no termo de referência, bem como nas normas técnicas e legislações específicas inerentes ao bem e/ou serviço a ser adquirido.

Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus colaboradores, das leis e normas regulamentadoras que visam assegurar a segurança no trabalho quanto ao transporte, manejo e entrega dos bens contratados, provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI - que garantam a proteção adequada a seus colaboradores;

Responder por danos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela contratante;

Possuir e fornecer todo o material e aparelhagem necessários à boa execução dos serviços, bem como manter limpos e organizados os locais de trabalho e/ou equipamentos de sua propriedade, obedecendo aos critérios estabelecidos pela contratante;

Fica a cargo e às expensas da **CONTRATADA** reparar qualquer dano causado ao patrimônio da instituição por ela, durante a realização do serviço;

A manutenção dos equipamentos tratados nesse estudo técnico preliminar é de extrema importância e de necessária celeridade, haja vista as orientações e exigências manifestadas pelo órgão de vigilância sanitária em vistoria na data de 19/12/2022, que advertiu a instituição num primeiro momento verbalmente, contudo destacou que o não cumprimento das adequações solicitadas resultaria em possível notificação e posterior instauração de processo administrativo e suas implicações legais.

Para atender a solução, os licitantes deverão observar e seguir todos os requisitos e exigências que constarão no Termo de Referência e no Edital da licitação, atentando para as especificações do produto, no que se refere a qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;

Ficam nomeados como gestor do contrato, fiscal e suplente respectivamente os seguintes nomes:

- Elias Pereira - Gestor do contrato: [elpereira@uepg.br](mailto:elpereira@uepg.br) (42) 3220-3015
- Marcio Ronaldo Champoski – Fiscal: [mrc@uepg.br](mailto:mrc@uepg.br) (42) 3220-3252
- Adriano da Silva Rodrigues-Suplente do fiscal: [asrodrigues@uepg.br](mailto:asrodrigues@uepg.br) (42)3220-3072

A entrega do objeto, bem como a supervisão da execução e atestado da efetiva conclusão dos serviços prestados pela contratada ficará à cargo dos servidores: Adriano da Silva Rodrigues asrodrigues@uepg.br (42) 99835-8979 e Marcio Ronaldo Champoski mrc@uepg.br (42) 99901-2891.

A Diretoria Administrativa de Alimentação e limpeza irá definir junto aos restaurantes universitários qual é a melhor data e horários para execução do objeto, devendo notificar a contratada via email com no mínimo cinco dias corridos de antecedência.

A contratada deverá atender impreterivelmente a data definida pela universidade para executar a limpeza e higienização dos equipamentos tratados como objeto desse ETP, considerando as necessidades de ajustes no atendimento ao público e funcionamento dos restaurantes.

O prazo para a execução dos serviços é de 48 horas de acordo com agendamento feito pela Diretoria Administrativa de Alimentação e limpeza notificado via email à empresa.

A supervisão da execução e atestado da efetiva conclusão dos serviços prestados pela contratada ficará à cargo dos servidores: Adriano da Silva Rodrigues asrodrigues@uepg.br (42) 99835-8979 e Marcio Ronaldo Champoski mrc@uepg.br (42) 99901-2891.

Ficará sob responsabilidade da contratada a desmontagem e montagem necessária, das estruturas, para execução da limpeza e higienização de todos os equipamentos, devendo a mesma manter todas as estruturas e componentes do sistema de exaustão em perfeitas condições de uso.

Os serviços devem ser prestados nos restaurantes universitários UEPG nos seguintes endereços:

- Restaurante Universitário CAAR Uvaranas: Alameda Nabuco de Araújo, 469 - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-510
- Restaurante Universitário Central: Praça Santos Andrade, 01 - Centro, Ponta Grossa - PR, 84010-330

**Conforme Tabela a seguir:**

Item	Lote	Cod GMS	Descrição do Objeto	Quantidade	Local	Unidade medida	DEDETIZADORA PONTA GROSSA	CS Dedetizadora	Desinrat
1	1	0201-54732	Contratação de serviço técnico profissional, Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	6	RU CAAR	Unitário	R\$5.000	R\$5.180	R\$5.260
				3	RU CENTRAL				
2		4101 - 83154	Exaustor, Alta vazão, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1	RU CAAR	Unitário			
				1	RU CENTRAL				

A contratada devesa retificar e/ou substituir, prontamente, quaisquer produtos ou serviços rejeitados ou que não atendam as especificações técnicas contidas no termo de referência, bem como nas normas técnicas e legislações específicas inerentes ao bem e/ou serviço a ser adquirido.

Deve a contratada emitir certificado e/ou Laudo Técnico atestando a execução do serviço.

A entrega de forma provisória terá o prazo de 10(dez) dias a contar da data de entrega do objeto, para que seja realizada análise e atestada a plena execução do mesmo. Em caso de descumprimento das especificações contidas no termo de referência a contratada será notificada via email e o objeto devesa ser executado e/ou retificado adequadamente pela mesma no prazo máximo de 10(dez) dias.

O objeto será recebido definitivamente após o prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento provisório, após análise qualitativa e técnica do mesmo.

Os equipamentos que serão adquiridos e instalados nesse processo devesm ter o prazo de garantia de doze meses.

Não há legislação que exija atestado de capacidade técnica, por se tratar de um serviço comum, que conta com várias empresas atuantes na área.

Nos preços propostos devesão estar inclusos todos os custos necessários para execução do objeto desta licitação, incluindo impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos e taxas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

### 1.8 Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 15, VIII, Dec. 10.086/22)

O objeto será constituído por **lote global** tendo em vista a necessidade de agendamento e ajustes no funcionamento dos Restaurantes Universitários, além de que os serviços são interdependentes e relativos um ao outro. Nesse sentido o parcelamento e possível contrato com mais de uma empresa seria inviável.

Cod GMS	Descrição do Objeto	Quantidade	Local	Unidade de medida	DEDETIZAD ORA PONTA GROSSA	CS Dedetizador a	Desinrat
0201-54732	Contratação de serviço técnico profissional, Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	4	Limpeza e Manutenção de Exaustor; com aplicação de produtos específicos para Desengordurar e desincrustar. RU CAAR	Unitário	R\$5.000	R\$5.180	R\$5.260
		2	Limpeza e Manutenção Coifa; com aplicação de produtos específicos para Desengordurar e desincrustar. RU CAAR				
		3	Limpeza e Manutenção Coifa; com aplicação de produtos específicos para Desengordurar e desincrustar. RU CENTRAL				
4101 - 83154	Exaustor, Alta vazão, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1	Instalação de exaustor com duto de ventilação, com mão de obra e fornecimento do equipamento e todo material necessário RU CAAR	Unitário	R\$5.000	R\$5.180	R\$5.260
		1	Instalação de exaustor com duto de ventilação, com mão de obra e fornecimento do equipamento e todo material necessário RU CENTRAL				

**1.9 Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 15, IX, Dec. 10.086/22)**

A solução apontada como a mais vantajosa em termos de economicidade, eficácia e eficiência visa o melhor aproveitamento dos recursos humanos e financeiros disponíveis à administração. A contratação do objeto referido nesse estudo visa manter a oferta de Alimentação aos usuários da UEPG com padrões de qualidade atendendo a RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**1.10 Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (art. 15, X, Dec. 10.086/22)**

Não se aplica, pois não há necessidade de capacitação de colaboradores ou providencias prévias para a contratação pretendida.

**1.11 Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 15, XI, Dec. 10.086/22)**

Não há necessidade de contratações correlatas ou aquisição de insumos/equipamentos complementares aos solicitados neste estudo técnico preliminar.

**1.12 Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (art. 15, XII, Dec. 10.086/22)**

No tópico “SUSTENTABILIDADE” do Termo de Referência deverão ser inseridas as práticas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, conforme o art. 363 do Decreto n.º 10.086, de 2022:

Art. 363. No caso de prestação de serviços a Administração deverá prever que o contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

- I - que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- II - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- III - que observe a Resolução CONAMA n° 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- IV - que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;



V - que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

VII - que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

VIII - que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

Os requisitos de cada item da contratação estão descritos no Termo de Referência e referem-se aos seus aspectos legais, visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, quando da aquisição de bens, recomenda-se que o licitante fabricante e/ou fornecedor atenda aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

**a-** que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

**b-** que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

**c-** que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e /ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

**d-** que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil- polibromados (PBDEs).

### **1.13 Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina(art. 15, XIII, Dec. 10.086/22)**

A contratação dos serviços que compõem este estudo técnico preliminar são de suma importância do ponto de vista técnico e sanitário para que a instituição possa manter o atendimento adequado dos seus usuários, zelando pelo padrão normativo dos órgãos de vigilância Sanitária. Vale ressaltar da necessidade de celeridade desse processo de contratação, haja vista que o mesmo sucede a visita e orientações do órgão de vigilância Sanitária.

Por fim, esta PRECAM, através da Diretoria administrativa de Alimentação e Limpeza - DIAD e da Divisão de Alimentação e Limpeza - DIALIM postula a tramitação do processo de contratação.

**ANEXO 1**

**MAPA DE RISCO**

(adaptado de anexo IV da IN nº 05/2017/SEGES/MPGD)

Risco	Causa	Dano/Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
1. Questionamentos excessivos no pregão.	Informações adicionais.	Atraso no pregão.	3	3	Médio	Maiores informações no termo de referência.	PRECAM / DIAD	Fornecer informações solicitadas.	PRECAM / DIAD
2. Licitação deserta ou com lote deserto.	Variação de preço.	Falta do serviço.	3	5	Alto	Não se aplica.	Não se aplica.	Reapresentar pedido.	PRECAM / DIAD
3. Recusa em assinar o contrato	Variação de preço.	Atraso na contratação.	1	5	Médio	Não previsível.	Não se aplica.	Solicitar notificação e abertura de processo adm, se necessário.	PRECAM / DIAD
4. Incapacidade da empresa vencedora em cumprir com o compromisso assumido	Falta de análise do edital.	Falta do serviço.	1	5	Médio	Maiores informações no termo de referência.	PRECAM / DIAD	Fornecer informações solicitadas.	PRECAM / DIAD
5. Variação abrupta de preços durante a vigência da Ata.	Demanda de mercado	Recusa na execução do serviço.	1	5	Médio	Não previsível.	Não se aplica.	Solicitar notificação e abertura de processo adm, se necessário.	PRECAM / DIAD

6. Solicitação de Reequilíbrio e Cancelamentos subsequentes à assinatura de Ata	Varição de preço.	Possível aumento no valor.	1	3	Baixo	Não previsível.	Não se aplica.	Encaminhar para análise.	PRECAM / DIAD
7. Indisponibilidade do bem licitado	Não se aplica.	Falta do serviço.	1	5	Médio	Não previsível.	Não se aplica.	Solicitar notificação e abertura de processo adm, se necessário.	PRECAM / DIAD
8. Fornecimento de baixa qualidade	Divergência entre capacidade técnica no certame e serviço realizado.	Resultados insatisfatórios.	1	4	Médio	Melhores requisitos de habilitação.	PRECAM / DIAD	Solicitar notificação e abertura de processo adm, se necessário.	PRECAM / DIAD

**MATRIZ DE RISCO**

<b>I M P A C T O</b>	<b>Muito Alto 5</b>	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	<b>Alto 4</b>	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	<b>Médio 3</b>	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
	<b>Baixo 2</b>	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
	<b>Muito baixo 1</b>	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
		<b>Raro</b>	<b>Pouco</b>	<b>Provável</b>	<b>Muito</b>	<b>Praticamente</b>
			<b>Provável</b>		<b>Provável</b>	<b>certo</b>
		<b>PROBABILIDADE</b>				

**Responsável pela Elaboração:** Adriano da Silva Rodrigues

Assinatura:

**Revisão:** Elias Pereira

Assinatura:

**Data da Elaboração:** 16/06/2023