

Serviços do RU do Campus Bagé estão mais próximos de entrar em funcionamento

Escrito por Aline Reinhardt da Silveira
Qua, 02 de Julho de 2014 14:23

Foi publicada no Diário Oficial da União desta quarta-feira, 2 de julho, a Concorrência número 01/2014, que visa à contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para a instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Bagé da UNIPAMPA. A sessão pública para apresentação das propostas está prevista para as 9h30 do dia 4 de agosto.

Conforme explica o coordenador da Divisão de Apoio à Moradia e a Alimentação da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários, Gustavo de Carvalho Luiz, com isso, está mais próxima a oferta de refeições para o público acadêmico e o início do programa de Alimentação Subsidiada Talheres do Pampa para os alunos em situação de vulnerabilidade no Campus Bagé. “O intuito da Reitoria é que os restaurantes universitários também sejam um ambiente de lazer e de convivência social entre os alunos, professores e técnicos, como vem sendo nos outros quatro campi onde já há o funcionamento de RU”, complementa.

Os procedimentos para participação das empresas nas licitações constam do edital da Concorrência 01/2014, disponível em <http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/praaec/2013/07/25/licitacoes-para-os-restaurantes-universitarios-2/>

A PRAEC destaca alguns pontos como importantes para que as empresas avaliem o interesse em participar da concorrência: a crescente e constante demanda da comunidade acadêmica por alimentação; a oferta, pela Universidade, de espaço construído, com estrutura adaptada para o trabalho e plenamente equipado e mobiliado pela UNIPAMPA para o preparo das refeições, além da possibilidade de ganhos com venda de lanches.

“O Campus de Bagé, em especial, possui duas estruturas de cerca de 400m² de área construída, sendo os dois prédios totalmente equipados para que inicie a prestação dos serviços de fornecimento de refeições aos alunos. Com isso, a licitação se torna mais atrativa e os preços na licitação tendem a ser competitivos também.” Cabe lembrar que o Campus Bagé possui uma comunidade acadêmica composta de estudantes, técnicos, professores e terceirizados que ultrapassa 2,5 mil pessoas. Para a construção dos prédios foram investidos R\$ 1.818.681,67.

A pró-reitora de Assuntos Estudantis e Comunitários, Simone Oliveira, comemora a publicação da concorrência. “É mais um avanço dentro do Programa de Alimentação Talheres do Pampa, que além de ser um fator que vai auxiliar no melhor desempenho acadêmico, ainda vai contribuir com um ganho de qualidade de vida aos estudantes”.

Principais informações do edital – RU Campus Bagé

- Modalidade de Licitação: concorrência pública do tipo “menor preço de refeição”;
- Teto do valor para proposta de preço da refeição na licitação: R\$ 8,50;
- Capacidade de cada Salão de Refeições: 160 pessoas; simultaneamente;
- Público/Demanda: 1179 alunos de cursos diurnos e 1090 de cursos noturnos (ficando livre para que os alunos da noite almocem e vice-versa). Total de alunos: 2.269. Servidores públicos: 202. Servidores Terceirizados: 46.
- Horários de funcionamento: Restaurante: de segunda à sexta-feira, das 11h às 14h para almoço e das 18h às 21h para o jantar (havendo demanda manifestada, o restaurante poderá funcionar aos sábados). Lanchonete: de segunda à sexta-feira, das 7h às 22h e aos sábados das 7h e 30min. às 14h.
- Política de Subsídio para Alimentação: os alunos do PBP (Programa de Permanência) não pagarão nada para almoço e janta, o subsídio será total pela UNIPAMPA. Os demais alunos terão subsídio parcial de 70% em cada refeição. Servidores públicos e terceirizados

Serviços do RU do Campus Bagé estão mais próximos de entrar em funcionamento

Escrito por Aline Reinhardt da Silveira
Qua, 02 de Julho de 2014 14:23

pagarão o valor integral definido em licitação.

- Aluguel: R\$ 5.666,66
- Cardápio: envolverá acompanhamentos (arroz e feijão), guarnição (massas, legumes, cereais entre outros) e saladas variadas com consumo livre. As carnes, que terão variações no cardápio conforme o dia da semana, os sucos e a sobremesa poderão ser porcionados pela empresa.

