

Estudo Técnico Preliminar 24/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23347.003748.2024-24

2. Descrição da necessidade

Uso do espaço físico existente no Campus Aquidauana, cuja área total é de 25,09m², contemplando a área de atendimento e preparo (19,97m²) e banheiro (5,12m²), sendo área de atendimento destinado ao desenvolvimento da atividade econômica de venda de alimentos em geral sob a forma de cantina/lanchonete para o atendimento de servidores, estudantes e outros públicos que frequentam as dependências do IFMS Campus Aquidauana, sendo tal alimentação diversa da alimentação escolar já ofertada exclusivamente aos estudantes

A pretendida contratação também é necessária em virtude do fim da vigência do Contrato nº 05/2019, este tendo sido prorrogado excepcionalmente até a data de 05/05/2025.

Registra-se que o IFMS Campus Aquidauana encontra-se sediado em perímetro urbano distante dos comércios da cidade. A demanda tem o objetivo primário de apoiar as atividades da instituição por intermédio da comercialização de alimentos dentro das próprias instalações do campus, mediante a exploração do espaço físico destinado para as atividades de cantina, visando proporcionar uma maior comodidade e acesso a opções de alimentação para atendimento das necessidades de servidores, estudantes, prestadores de serviços e demais usuários.

Nesse sentido, a concessão da área para exploração do serviço de cantina destina-se a apoiar o campus no desempenho de suas atividades administrativas e de ensino, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis, visando qualidade e preço acessível, em suas instalações.

A outorga do imóvel não tem como objetivo a obtenção de receita, mas sim a realização da função acadêmico-social da Instituição e a expectativa é atender a demanda por alimentos a preços acessíveis e de boa qualidade de todos os usuários do espaço com a instalação da lanchonete/cantina.

A contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições e lanches dentro do Campus, por meio da cessão de uso do imóvel, não onera o orçamento do órgão e permite auxiliar efetivamente na oferta de um serviço de

qualidade, a preços compatíveis com o mercado, atendendo o interesse público e a demanda por alimentação a preços acessíveis e de boa qualidade de todos os frequentadores do Campus.

3. Área requisitante

Direção de Administração (DIRAD).

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O licitante deverá comprovar capacidade de atendimento da demanda, bem como o atendimento às condições sanitárias e de segurança exigidas pela legislação vigente. Também deverá ser apresentado certificado de curso de manipulação de alimentos.

A empresa vencedora do certame deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento dos produtos a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutricional e sensorial dos alimentos.

Requisitos de Sustentabilidade

- Observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Cumprir as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC) necessários aos empregados;
- Priorizar a utilização de equipamentos elétricos energeticamente eficientes;
- Orientar seus colaboradores para redução do consumo de energia elétrica e água de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato.

Requisitos Higiênico Sanitários

O serviço de cantina deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, bem como procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritiva e sensorial dos alimentos.

Não será admitida a comercialização de gêneros impróprios ou fora das condições normais de consumo, como por exemplo, fora do prazo de validade ou que não estejam adequadamente embalados.

As preparações e gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens ou recipientes atóxicos, sem contato direto com qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Quando preparado um produto para uso em alimentos, deverá possuir data de fabricação e prazo de validade com etiqueta identificando.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entrarem em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização.

A contratada não poderá utilizar utensílios, móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possa entrar em contato direto com o alimento.

A contratada deverá dispor de embalagens adequadas para o acondicionamento de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de lanches e bebidas servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene, antes e após sua utilização.

As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, pragas e vetores urbanos, tais como moscas, formigas, roedores e outros que possam contaminá-los ou causar sua deterioração.

Os alimentos prontos e gêneros perecíveis disponíveis à venda deverão estar armazenados em local adequado, como estufas (no caso de alimentos quentes) e refrigeradores/geladeiras (no caso de alimentos frios), sendo observadas as

condições de temperatura à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

Para efetuar a aferição da temperatura de armazenamento dos alimentos expostos ao consumo, a contratada deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

A contratada deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina, bem como realizar a limpeza e higienização de expositores, estufas e refrigeradores com periodicidade adequada e de acordo com as normas sanitárias, evitando a contaminação de alimentos.

Procedimentos de limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, tais como retirada de lixo, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, pias, mesas, equipamentos e de todas as dependências, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

A retirada do lixo e a limpeza do espaço físico concedido deverão ser efetuadas pelo menos 2 (duas) vezes ao dia e sempre que se fizerem necessárias. A contratada deverá acatar as orientações da fiscalização quanto a eventuais ajustes na frequência de limpeza do espaço concedido.

O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos, devendo ser retirado quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, cabendo à contratada a aquisição de lixeiras com tampas acionadas por pedal, bem como sacos de lixo, para utilização no interior do espaço concedido.

É vedada a entrada ou permanência de quaisquer animais nas dependências da cantina.

Todos os colaboradores/funcionários da contratada deverão estar com vestuário limpo, devendo ser adequado à natureza do serviço, sendo obrigatório:

- Utilizar rede/touca protetora de cabelos, sendo vedada a substituição pelo uso de bonés para tal finalidade;

- Utilizar calçados fechados e adequados;

- Manter adequada higiene pessoal (mãos limpas, unhas curtas, etc.);

- Utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para o desenvolvimento das atividades (botas, luvas, aventais, etc. conforme o caso);

- Portar crachá de identificação fornecido pela contratada.

Todos os colaboradores/funcionários da contratada deverão ser credenciados junto ao IFMS, devendo ser repassada a relação de nomes, por escrito, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades, bem como ser providenciada a

devida alteração e atualização, sendo as informações repassadas à fiscalização do contrato.

O responsável pelo manuseio de dinheiro (“caixa”) não poderá manipular, preparar ou servir alimentos sem a devida higienização das mãos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, etc.

Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares, respiratórias ou com algum tipo de patologia transmissível por contato físico direto com o alimento.

A contratada deverá observar as normas de vigilância sanitária local, estando sujeita a penalidades tanto dos órgãos competentes, quanto da Administração do *campus*.

A contratada deverá dispor de, no mínimo, dos seguintes materiais:

Guardanapos de papel;

Copos descartáveis;

Álcool 70% para higienização;

Papel toalha;

Panos de chão;

Materiais e produtos para limpeza e higienização;

Rodos e vassouras;

Lixeiras com tampa e acionamento por pedal;

Sacos de lixo;

Luvas descartáveis;

Toucas descartáveis;

Máscaras descartáveis;

Requisitos de Comercialização

Entende-se por MANIPULADOR DE ALIMENTOS a pessoa que entra em contato direto ou indireto com os alimentos, seja produzindo, preparando, recebendo, transportando, vendendo ou servindo alimentos.

Os alimentos vendidos na cantina não poderão ser produzidos no espaço físico concedido, devendo ser preparados nas dependências da CONTRATADA, fora do campus, que se responsabilizará integralmente pela qualidade, procedência, preparo, armazenamento, transporte e organização dos mesmos, para venda no campus.

O objeto do contrato será a comercialização, pela CONTRATADA, dos produtos contidos no **cardápio mínimo estabelecido pelo campus mediante pagamento do valor mensal da cessão pelo uso do espaço físico** para a prestação do serviço.

A CONTRATADA deve oferecer e disponibilizar o cardápio mínimo estabelecido pelo campus, garantindo desconto por item, conforme estipulado no Termo de Referência.

Os produtos que compõem o **cardápio mínimo** deverão estar disponíveis diariamente, nos três turnos de funcionamento, em quantidades suficientes, devendo realizar a reposição o mais breve possível, de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos.

Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída desses produtos por no mínimo 1 (um) mês e que a inclusão de outras variedades de itens não previstos no cardápio seja aprovada pela autoridade máxima do campus no prazo de 05 (cinco) dias, mediante manifestação favorável ou desfavorável da fiscalização, após análise do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local.

Além dos itens obrigatórios do cardápio mínimo de produtos, é facultado à CONTRATADA a comercialização de gêneros de conveniência, alimentos prontos para consumo (biscoitos e salgadinhos de pacote, chocolate, doces, sobremesas, sorvetes, panificação e confeitaria, entre outros), alimentos e produtos de alta qualidade nutricional, preferencialmente os de fabricação própria, sem adição final de conservantes e com a melhor composição nutricional possível, visando o fornecimento de uma alimentação saudável.

Os preços dos itens ofertados que não constem no cardápio mínimo não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade dos praticados no mercado local, sendo definidos pela CONTRATADA com aprovação prévia da autoridade máxima do campus no prazo de 05 (cinco) dias, mediante manifestação da fiscalização do contrato.

Tanto para substituição de itens do cardápio mínimo quanto para venda de novos itens, para apuração do valor a CONTRATADA deverá realizar pesquisa de preços junto a, pelo menos, 02 (dois) estabelecimentos e demonstrar que os preços a serem praticados estão compatíveis com os preços médios praticados no comércio local, o que será averiguado pela

fiscalização do contrato, devendo emitir manifestação e encaminhar à autoridade máxima do campus para autorização ou recusa, devidamente justificada, no prazo de 05 (cinco) dias;

Para esses casos, o IFMS se reserva o direito de não aceitar o valor apresentado pela CONTRATADA, realizando pesquisa de preços para contraproposta, a cargo da fiscalização do contrato, cabendo à CONTRATADA, quando da ocorrência dessa situação, seguir o valor pesquisado pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter tabela de preços atualizada afixada em local visível e de acesso a todos os usuários.

Caso haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente) na composição da preparação de algum alimento ofertado, deverá ser garantida essa informação ao consumidor.

Os alimentos fornecidos deverão conter ingredientes de primeira qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos ou guardanapos de papel ou plásticos apropriados.

A CONTRATADA deverá usar utensílios adequados para servir os alimentos, como bandejas e pegadores de inox para evitar ferrugem.

Os salgados e demais alimentos servidos não deverão ser preparados com óleo reutilizado, mantendo o padrão.

É vedada a oferta de molhos caseiros, maionese, pimenta, ketchup, mostarda e correlatos.

Caberá à CONTRATADA, às suas expensas, reparar ou substituir, no total ou em parte, os produtos fornecidos em que se verificarem que estejam impróprios para o consumo.

São considerados impróprios para consumo os produtos: cujos prazos de validade estejam vencidos; deteriorados, estragados ou que apresentem características (sabor, odor, aparência) diferentes do habitualmente esperado, como mofo, com embalagens estufadas, gosto rançoso, etc.; que apresentem alguma contaminação física (insetos, fios de cabelo, de tecido, entre outros) e presença de sujidade não identificada (pontos pretos que não são da composição do alimento); quantidade/peso diverso da indicada na embalagem.

Para essas situações o consumidor poderá solicitar, à sua escolha, a substituição do produto por outro da mesma espécie em perfeitas condições de consumo ou a restituição imediata da quantia paga.

A CONTRATADA não poderá comercializar alimentos requeitados, como salgados assados ou fritos no dia anterior.

A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da concessão e ensejar a rescisão unilateral do contrato pela Administração, sem que a concessionária tenha direito a qualquer indenização.

A CONTRATADA não poderá cobrar, para disponibilização aos usuários, por materiais descartáveis, palito, guardanapo, condimentos e molhos, se houver.

Não será permitida a venda de chicletes, pirulitos, bebidas energéticas, alcoólicas, bem como de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos, *vape* ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não de tabaco.

Não será permitida a venda à prazo (promissória, anotação em caderno, etc.) para menores de idade, exceto se autorizado formalmente pelo responsável do menor e no interesse da CONTRATADA, eximindo-se a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade por eventual inadimplência dos credores.

Qualquer problema vinculado a estudantes menores de idade deverá ser reportado imediatamente à equipe de fiscalização do contrato para orientação a respeito dos procedimentos a serem adotados.

Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

A CONTRATADA deverá contar com opções de pagamento suficientes para que não haja prejuízo aos usuários, podendo ser em dinheiro, cartões de crédito e débito, PIX, entre outros.

A CONTRATADA não poderá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, sem a anuência da Administração, por intermédio da fiscalização do contrato, como também, a venda de rifas e o uso de rádios, equipamentos de som e músicas que possam interferir nos ambientes de estudo.

Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas à prestação dos serviços, tais como custos com taxa de concessão do espaço, a aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços. O lucro da CONTRATADA, da mesma forma, deverá ser considerado nos preços unitários.

Requisitos de Funcionamento

Além da área física da cantina, poderão ser disponibilizadas áreas para mesas e cadeiras a serem utilizadas pelos usuários dos serviços da cantina, dimensionadas a critério da CONTRATANTE.

A cantina se destinará, unicamente, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela CONTRATANTE.

O valor mensal a ser cobrado pelo IFMS, a título da concessão onerosa de uso será de R\$ 525,58 (quinhentos e vinte e cinco reais e cinquenta e oito centavos).

A área destinada à exploração do serviço de cantina é de aproximadamente 25,10 m², localizada no Bloco Administrativo do IFMS *Campus* Aquidauana.

O levantamento de mercado foi realizado por meio de consulta no portal eletrônico Imobiliária Geraldo Gama - CRECI 9225J, no endereço eletrônico <https://www.geraldogamaimv.com.br/index.asp>, no dia 09/09/2024 às 13h32, pesquisa de imóvel comercial/loja para locação na cidade de Aquidauana/MS, cujo valor final foi validado por teste comparativo com o VUB/m² (valor do imóvel por metro quadrado), conforme descrito abaixo:

nº	R\$	Área m ²	R\$/m ²
1	1.100,00	70,00	15,71
2	1.500,00	88,00	17,05
3	2.000,00	126,15	15,85
4	5.000,00	235,72	21,21
Média/m ²			17,46
Área para cessão de cantina em m ²			25,09
Custo da cessão em R\$			437,98
Contribuição de 10% do consumo de água sobre o valor do aluguel			43,80
Contribuição de 10% do consumo de energia elétrica sobre o valor do aluguel			43,80

Total R\$	525,58
-----------	--------

O horário mínimo de funcionamento da cantina deverá ser: no turno matutino, das 07h00min às 11h45min; turno vespertino, das 13h00min às 17h45min; turno noturno, das 18h05min às 21h45min, de segunda-feira a sexta-feira.

A CONTRATADA não poderá deixar de ofertar os serviços da cantina nos horários mínimos estabelecidos, devendo providenciar imediata substituição do colaborador faltoso, às suas expensas. A fiscalização do contrato deverá ser informada, preferencialmente por escrito, sobre o colaborador substituto com a maior brevidade possível.

Caberá à CONTRATADA proporcionar atendimento compatível com o volume e fluxo de pessoas, especialmente em horários de intervalos de aula (recreio), devendo manter número suficiente de atendentes de modo a evitar a formação de filas.

Os intervalos de aulas (recreio) ocorrem nos seguintes horários: turno matutino, das 09h15min às 09h30min; turno vespertino, das 15h15min às 15h30min; e turno noturno, das 21h05min às 21h15min.

Os horários de funcionamento poderão ser objeto de acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA, visando um melhor atendimento aos usuários dos serviços da cantina.

Caso a CONTRATADA necessite acessar o espaço físico da cantina fora do horário de funcionamento regular do IFMS, como em finais de semana, recessos, férias e feriados, só poderá fazê-lo após autorização da Direção-Geral do campus, mediante justificativa por escrito apresentada à fiscalização do contrato.

A critério da CONTRATADA, o funcionamento da cantina poderá ter início a partir das 06h45min e encerramento às 22h00min, caso julgue necessário, mediante ciência e autorização da Direção-Geral do campus.

Quando houver sábados letivos ou eventos em finais de semana, a Administração definirá os horários de funcionamento da cantina para melhor atender as necessidades dos usuários, havendo comunicação à CONTRATADA por escrito, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

O funcionamento da Cantina poderá seguir horários extraordinários por ocasião das férias escolares dos discentes e docentes, desde que acordado previamente com a CONTRATANTE. A cópia do calendário acadêmico poderá ser solicitada pela CONTRATADA, a qualquer momento, junto à comissão de fiscalização responsável pelo contrato da Cantina.

Excepcionalmente, nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a

Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atender à comunidade acadêmica.

Do valor devido para a concessão de uso do espaço, será descontado o período de recesso escolar, exceto feriados.

A CONTRATADA deverá atender com respeito, igualdade, presteza, polidez, educação, cordialidade e higiene e ter responsabilidade com as atividades envolvidas, comportamentos e ações, sendo vedada qualquer forma de preconceito, discriminação em virtude de raça, cor, sexo, origem, condição social, idade, etc.

A CONTRATADA deverá atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de pessoas, qualquer que seja o vínculo com a empresa, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que embarace a fiscalização, trate qualquer usuário de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas, podendo ainda acarretar na rescisão unilateral da contratação.

A CONTRATADA deverá dispor dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução do contrato, como estufa para salgado, forno microondas, refrigerador, freezer, liquidificador e outros que se fizerem necessários.

Será de responsabilidade da CONTRATADA a organização dos horários de seus colaboradores em observância à legislação trabalhista vigente e ao horário de funcionamento acordado com a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter equipamentos, utensílios e demais materiais utilizados na prestação de serviços em bom estado de funcionamento, evitando danos às pessoas e instalações do IFMS, sendo vedada a ligação de diversos equipamentos em uma única tomada por meio de extensões e plugues "T"/benjamin ou similares.

A CONTRATADA não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham seu quadro de funcionários nas dependências internas da cantina, salvo estagiários, fiscalização administrativa, autoridades do IFMS, visitantes devidamente autorizados pela Administração, autoridades sanitárias conforme legislação vigente e fiscais do contrato.

Deverão ser mantidos no local de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida em lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

Caso a CONTRATADA pactue Termo de Cooperação Técnica para oferta de vagas de estágio, as atividades executadas deverão estar relacionadas à prática do conhecimento teórico adquirido durante a formação para atuação no mercado de trabalho, sendo as atribuições fixadas pelo responsável por fiscalizar as atividades desenvolvidas, entre eles o orientador do estágio e a Coordenação de Extensão e Relações Institucionais (COERI), bem como respeitar a carga horária fixada.

Fica vedado o desvio de função do estagiário, ou seja, atribuir-lhe atividades distintas daquelas para as quais foi recrutado, como trabalhos pessoais, favores de qualquer natureza, etc.

A CONTRATADA deverá comunicar formalmente a equipe de fiscalização, com a indicação do nome, telefone para contato e turma/período a qual o estudante estagiário está vinculado.

É vedada a permanência de menores de idade nas dependências da cantina, exceto nas hipóteses previstas em lei.

O pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente contratação será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

A CONTRATADA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para comercializá-los em outros estabelecimentos e/ou para clientela que não seja o da CONTRATANTE.

Quaisquer modificações, manutenções, reparos, reformas, acréscimos, benfeitorias, voluntárias, úteis ou necessárias, no espaço físico objeto da concessão, somente poderão ser executadas mediante comunicação por escrito à fiscalização do contrato e após a autorização da Coordenação de Administração da Sede (COADS), sendo que as alterações ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel, podendo haver compensação na taxa de concessão referente ao valor despendido.

O *Campus Aquidauana* se resguarda o direito de exigir da CONTRATADA à época da devolução do imóvel, que esteja o mesmo em seu estado primitivo, sem deixar quaisquer vestígios de alterações, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas necessárias a repor o imóvel em seu estado original.

A execução dos serviços será iniciada a partir da data prevista no contrato.

Requisitos de Qualificação

Considerando que o alimento não será produzido no local de comercialização, a CONTRATADA deverá possuir uma cozinha licenciada, detentora de Licença Sanitária para manipulação do alimento, devendo mantê-la válida durante toda a vigência do contrato e apresentar o documento comprobatório a cada renovação;

A CONTRATADA deverá manter atualizados, durante toda a vigência do contrato, os documentos exigidos na habilitação e contratação;

Requisitos temporais

Caberá a fiscalização do contrato solicitar a emissão de Guia de Recolhimento da União (GRU) junto à Coordenação de Planejamento e Orçamento do *Campus Aquidauana* (COPOR), referente ao pagamento do valor da concessão de uso, devendo a CONTRATADA recolher os valores até a data de vencimento.

A CONTRATADA deverá ainda:

Zelar e conservar os bens móveis e imóveis de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso do Sul - *Campus Aquidauana*.

Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMS, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento da cantina dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por servidores designados para tal finalidade.

Relacionar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade a serem utilizados nas instalações da cantina, devendo a relação ser apresentada à equipe de fiscalização.

Fica o imóvel destinado ao uso de cantina, sendo vedado à CONTRATADA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo no todo ou em parte, a que título for.

Os valores inicialmente pactuados para a concessão são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de vigência do prazo contratual;

Após o interregno de um ano e independentemente de pedido da CONTRATADA, os valores iniciais da concessão serão reajustados, mediante a aplicação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) para os produtos do cardápio mínimo e do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) para o valor da concessão;

Quanto aos itens não contidos no cardápio mínimo, somente serão reajustados após o interregno de um ano da data da aprovação de sua inclusão pela autoridade superior do campus.

Em situações excepcionais, como nos casos das matérias primas para produção dos alimentos estiverem com os preços excessivamente elevados, desde que devidamente comprovado, poderá a CONTRATADA apresentar requerimento à fiscalização de contrato, mediante planilhas, para reajuste de produtos antes do interregno mínimo de um ano, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, que deverá ser autorizado pela autoridade máxima do campus no prazo de 05 (cinco) dias;

Em caso de **rescisão** do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONTRATADA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontravam no momento do início da prestação dos serviços, no prazo de 05 (cinco) dias, podendo haver pedido de prorrogação por igual período, à fiscalização do contrato, devidamente justificado;

O prazo de **vigência** da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021;

Findo o prazo do Contrato, a CONTRATADA obriga-se a desocupar e entregar, no prazo de até 05 (cinco) dias do encerramento da vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independentemente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;

Na entrega/desocupação do espaço físico, a CONTRATADA deverá atender às seguintes condições, além de outras potencialmente exigíveis:

O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;

Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega /desocupação do espaço físico, ao fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;

Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONTRATANTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria.

Em caso de emergência em saúde pública a CONTRATADA deverá seguir as recomendações emitidas pela Equipe de Fiscalização do IFMS durante todo o período em que estiver presente nas instalações dos campi;

Os funcionários vinculados à execução dos serviços deverão utilizar somente as instalações sanitárias do campus indicadas pela Fiscalização;

Quando autorizado pela Fiscalização do Contrato e desde que haja espaço adequado no campus para refeição, os funcionários poderão almoçar nas dependências da instituição e, para tanto, utilizar o ambiente da copa, incluindo o microondas e geladeira, desde que mantenham o local limpo e organizado, não sendo disponibilizado pratos, talheres, copos, xícaras, etc;

Não é permitido passar a noite no *campus*, bem como usar calçadas, quadra de esportes, pátio e salas para dormir;

É proibido fumar nas dependências do campus. Conforme prevê a Lei Federal 9.294 /96, é proibido o uso de cigarros e produtos semelhantes, derivados do tabaco, em locais coletivos fechados, sejam privados ou públicos;

É proibida a realização de filmagens ou fotografias no interior do IFMS. Caso seja necessário o registro fotográfico do andamento dos serviços, deverá ser solicitada autorização à Fiscalização para a sua realização;

A existência e a atuação da Fiscalização em nada diminuirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne à execução dos serviços e suas implicações próximas ou remotas, sempre em conformidade com o contrato, o Código Civil e demais leis ou regulamentos vigentes e pertinentes, no Município, no Estado e na União.

5. Levantamento de Mercado

A contratada deverá oferecer o cardápio mínimo, composto pelos seguintes itens:

GRUPO 1						
Item	Descrição	Unidade de fornecimento	Valor Unitário			
			Orçamento A	Orçamento B	Orçamento C	Orçamento D
1	Salgado frito (risole, coxinha, pastel, quibe, enroladinho de salsicha, bolinha de carne e outros) sabores carne, queijo, frango, pizza, etc., com aproximadamente 200g	Unidade	R\$ 4,67	R\$ 6,49	R\$ 7,05	R\$ 12,90

2	Salgado assado (esfirra, pastel de forno, rocambole, mini pizza, torta e outros) sabores carne, queijo, frango, pizza, etc., com aproximadamente 200g	Unidade	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 7,05	R\$ 11,00
3	Sanduiche natural	Unidade	R\$ 7,99	R\$ 8,33	R\$ 8,89	R\$ 10,20
4	Pão de queijo com aproximadamente 100g	Unidade	R\$ 3,00	R\$ 3,33	R\$ 5,50	R\$ 8,83
5	Suco natural de laranja, copo 300ml	Unidade	R\$ 6,39	R\$ 8,70	R\$ 14,07	R\$ 15,01
6	Suco de polpa de fruta preparado com água, sabores diversos, copo 300ml	Unidade	R\$ 7,40	R\$ 8,00	R\$ 8,90	R\$ 15,00
7	Suco em lata. Lata com 290ml	Unidade	R\$ 4,19	R\$ 5,40	R\$ 6,95	R\$ 7,77
8	Café, copo 180ml	Unidade	R\$ 4,65	R\$ 6,40	R\$ 6,50	R\$ 6,90
9	Leite integral ou desnatado com café, copo 200ml	Unidade	R\$ 2,09	R\$ 3,90	R\$ 5,30	R\$ 10,47
10	Leite integral ou desnatado com achocolatado, copo 200ml	Unidade	R\$ 5,80	R\$ 6,24	R\$ 7,10	R\$ 8,00

11	Leite puro, integral ou desnatado	Unidade	R\$ 4,99	R\$ 5,10	R\$ 5,48	R\$ 6,10
12	Chá de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	Unidade	R\$ 4,20	R\$ 5,59	R\$ 6,10	R\$ 6,90
13	Refrigerante lata, 250ml	Unidade	R\$ 2,70	R\$ 3,00	R\$ 3,24	R\$ 4,00
14	Refrigerante lata, 350 ml	Unidade	R\$ 4,45	R\$ 4,50	R\$ 4,56	R\$ 5,16
15	Água mineral com gás, 500 ml	Unidade	3,25	R\$ 3,27	R\$ 3,90	R\$ 3,06
16	Água mineral sem gás, 500 ml	Unidade	R\$ 2,67	R\$ 3,18	R\$ 3,48	R\$ 3,50
17	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g	Fatia	R\$ 3,95	R\$ 5,86	R\$ 9,90	R\$ 12,97
18	Bolo simples tipo caseiro, sem cobertura ou recheio. Fatia de 100 g	Fatia	R\$ 4,80	R\$ 5,79	R\$ 6,40	R\$ 6,98
Média Total					R\$ 114,25	

Reitera-se que tal lista não é taxativa, podendo ser acrescidos outros itens conforme disponibilidade, custo e aceitação pelo público-alvo.

As pesquisas de preços acima foram realizadas diretamente com estabelecimentos locais do ramo de lanchonete, cantina, cafeteria e afins.

A taxa mensal de utilização sugerida é de R\$ 525,58 (quinhentos e vinte e cinco reais e cinquenta e oito centavos). Tal valor será utilizado para cobrir os custos referentes ao consumo de água e energia elétrica, bem como segurança, visto que a área a ser utilizada se situa dentro das dependências do *Campus Aquidauana*.

Poderá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades superior a 10 (dez) dias e no caso de férias escolares de acordo com calendário acadêmico exclusivamente sobre o valor da taxa mensal de utilização.

6. Descrição da solução como um todo

A solução sugerida é a concessão onerosa do espaço edificado destinado à cantina/lanchonete, a ser explorado por empresa especializada, visando a diversificação da oferta de produtos alimentícios aos servidores, estudantes e visitantes do IFMS *Campus* Aquidauana.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Atualmente o *Campus* Aquidauana conta com 108 servidores, 909 estudantes matriculados (277 no turno matutino, 202 no vespertino, 312 no noturno e 118 em turno integral, predominantemente matutino e vespertino) e aproximadamente 28 (vinte e oito) colaboradores terceirizados. A quantidade de visitantes é variável.

Cabe ressaltar que está sendo ofertada alimentação escolar (merenda) aos estudantes dos três turnos de funcionamento da instituição.

Sendo assim, a quantidade de itens disponibilizados deve ser suficiente para o atendimento da demanda conforme a quantidade de público acima estimada.

Os estimativos acima citados, bem como o cardápio mínimo não constituem qualquer compromisso presente ou futuro do IFMS *Campus* Aquidauana, que não poderá ser responsabilizado por variações nas quantidades de refeições, salgados, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela contratada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 114,25 (cento e quatorze reais e vinte e cinco centavos)

O valor acima se refere ao cardápio mínimo de produtos que deverão ser obrigatoriamente oferecidos pela CONTRATADA.

O quantitativo estimado será, para fins de disputa e operação do sistema de licitação, de uma unidade de cada item que consta na tabela do item 5 deste documento. Ressalta-se que os itens formarão um único grupo e os licitantes deverão, no momento da licitação, ofertar proposta para todos os itens que compõem o grupo.

O critério de julgamento será o menor preço por grupo de itens.

A taxa mensal de utilização sugerida é de **525,58 (quinhentos e vinte e cinco reais e cinquenta e oito centavos)**. Tal valor será utilizado para cobrir os custos referentes ao consumo de água e energia elétrica, bem como segurança, visto que a área a ser utilizada se situa dentro das dependências do *Campus Aquidauana*.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução é única e indivisível, com fornecimento de materiais, equipamentos e mão de obra pela contratada.

A contratação será uma concessão de espaço físico para exploração comercial durante os prazos previstos em lei, e portanto, não é possível subdividir o espaço cedido entre várias CONCESSIONÁRIAS, e os custos de implementação e retirada anual dos equipamentos poderá afastar possíveis interessados. Dessa forma, não haverá o parcelamento do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes para o objeto a ser licitado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A pretendida contratação alinha-se ao objetivo **GI-2 Gerir a infraestrutura física do IFMS de forma eficiente**, do PDI-IFMS 2024-2028.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Proporcionar aos frequentadores do IFMS *Campus Aquidauana* uma opção para alimentação, sem a necessidade de deixar as dependências da instituição, trazendo praticidade e eficiência de tempo.

13. Providências a serem Adotadas

Verificar a possibilidade de instalação de **medidor de energia** individual para a contratada, a fim de atingir um valor adequado da taxa de utilização do espaço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato, bem

como o descarte consciente dos resíduos. Ademais, devem ser observadas as normas pertinentes à vigilância sanitária.

Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do IFMS - Campus Aquidauana.

15. Declaração de Viabilidade

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

A concessão de uso oneroso de espaço para serviços de cantina/lanchonete no IFMS Campus Aquidauana é uma iniciativa viável e estratégica para atender às necessidades alimentares dos estudantes, professores e funcionários da instituição. Considerando que o Campus abriga um grande número de pessoas diariamente, a oferta de uma cantina ou lanchonete no local proporcionaria maior comodidade e acessibilidade, permitindo que os frequentadores tenham acesso a refeições rápidas sem a necessidade de sair do campus. Isso é especialmente relevante em um ambiente acadêmico, onde o tempo é precioso e deslocamentos para buscar alimentação fora podem comprometer a rotina de estudo e trabalho. Além disso, o modelo de concessão garante que o espaço seja gerido por um prestador de serviços especializado, o que pode trazer mais eficiência e qualidade no atendimento.

Do ponto de vista econômico, a concessão de uso oneroso também se mostra viável para o IFMS Campus Aquidauana, gerando uma fonte de receita adicional que pode ser reinvestida na melhoria da infraestrutura e dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica. O pagamento pela concessão, aliado a possíveis obrigações contratuais de manutenção e adequação do espaço, permite que o campus otimize recursos e garanta a operação de um serviço de alimentação, sem custos diretos para a instituição. Ademais, a presença de uma cantina ou lanchonete dentro do Campus pode fomentar a economia local, ao estimular a contratação de fornecedores e mão de obra da região, reforçando o vínculo entre a instituição e a comunidade de Aquidauana.

16. Responsáveis

Flaviane Parreira Pereira Alves (2189307);

Camila Pereira Brun Ribeiro Todsquini (3294389).