

Estudo Técnico Preliminar 21/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23432.001487.2024-49

2. Descrição da necessidade

- 2.1. O presente processo tem como finalidade a concessão onerosa de espaço físico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Catanduva, para exploração de serviços de cantina, visando o fornecimento de alimentação rápida para atender os usuários diários do campus, dentre eles: estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes.
- 2.2. Diante do volume de pessoas e, considerando o fornecimento de alimentação na forma de almoço e lanches, apenas para os alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, o campus não atende a necessidade de alimentação rápida a todos os usuários.
- 2.3. Assim, é necessária a implementação de possibilidade de alimentação a todo público frequentador da instituição para que possam ser atendidos os objetivos propostos pela instituição.
- 2.4. Nesse sentido, o campus possui um local para concessão onerosa (com cobrança de aluguel) de espaço público para funcionamento de uma cantina para fornecimento de opções de alimentação rápida.
- 2.5. Com a contratação sugerida, esperamos fornecer de forma rápida, saudável e com qualidade, alimentação para os usuários do Campus Catanduva, garantindo uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DRG/CTD	Marcelo Velloso Heeren

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. A licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico e o critério utilizado será o de MAIOR oferta mensal para utilização do espaço.
- 4.2. Considerando o valor de referência para a concessão onerosa do espaço para instalação da cantina de R\$974,96 (valor baseado em pesquisa de preços realizada conforme IN 65/2021), de modo a facilitar os cálculos para este certame, será adotado o valor mínimo de R\$1.000,00. Portanto, o menor desconto aceito é de 1% e 0,05 será o valor de intervalo entre os lances.
- 4.3. O licitante deverá cadastrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas. Dessa maneira, o licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, observadas as especificações do objeto constantes deste edital.
- 4.4. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor do aluguel da área cedida, conforme fórmula a seguir:

VA = D X 1000
VA = Valor do aluguel
D = Desconto ofertado

4.4.1. A fim de esclarecer o modelo adotado para o presente certame, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

a) Percentual de desconto ofertado de 1% (menor desconto aceito):

$VA = 1 \times 1000$; $VA = R\$ 1.000,00$

O licitante ofertou o valor de R\$ 1.000,00 por mês pela utilização da área cedida.

b) Percentual de desconto ofertado de 1,05% pelo participante A:

$VA = 1,05 \times 1000$; $VA = R\$ 1.050,00$

A licitante ofertou o valor de R\$ 1.050,00 por mês pela utilização da área cedida.

c) Percentual de desconto ofertado de 2,10% pelo participante B:

$VA = 2,1 \times 1000$; $VA = R\$ 2.100,00$

O licitante ofertou o valor de R\$ 2.100,00 por mês pela utilização da área cedida.

4.5. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no Sistema Eletrônico Compras.gov.br, demonstrando o quanto o licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme exemplos citados.

4.6. As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar o preço mínimo estabelecido neste ETP.

4.7. Os valores colocados nos exemplos são meramente fictícios, ficando cada participante livre para dar o seu lance de acordo com o que está disposto a pagar de aluguel pelo espaço.

4.8. É importante ressaltar que o certame terá como critério o MAIOR DESCONTO, portanto, quanto maior o desconto, MAIOR o valor do aluguel, conforme os cálculos demonstrados acima.

4.9. Dessa forma, vencerá a licitação aquele tiver como lance o maior valor de desconto, resultando no maior valor de aluguel. No cálculo ilustrativo o participante B seria o vencedor da licitação, pois ofertou o maior desconto, 2,10%, resultando no VA igual a R\$ 2.100,00 (valor que está disposto a pagar do aluguel).

4.10. Além do aluguel, a contratada também deverá ressarcir o IFSP Campus Catanduva nos valores correspondentes aos consumos de água e energia elétrica, conforme especificado no Termo de Referência.

4.11. Os meses de dezembro e janeiro terão isenção do valor do aluguel e da taxas de água devido às férias escolares. No mês de julho o valor do aluguel será reduzido pela metade, assim como a taxa de água. A taxa de energia será paga normalmente conforme consumo aferido.

4.12. Haverá um cardápio mínimo de produtos que deverão ser, obrigatoriamente, disponibilizados para venda na cantina. Além do cardápio mínimo, haverá uma lista de sugestões de produtos a serem comercializados, ressaltamos que não há nenhuma obrigatoriedade da CONCESSIONÁRIA em fornecer os produtos da lista de sugestões.

4.13. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços, desde geladeiras, freezers, balcões, estufas, forno, fogão, micro-ondas, conjuntos de mesas e cadeiras e quaisquer outros itens inerentes a prestação do serviço.

4.14. O Campus Catanduva NÃO será responsável pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a CONCESSIONÁRIA poderá sofrer nos equipamentos utilizados durante a prestação dos serviços.

4.15. Os alimentos oferecidos, tanto os industrializados quanto os naturais, deverão ser de boa qualidade.

4.16. Todos os produtos alimentícios deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus Catanduva. Para o levantamento de potenciais usuários que circulam no Campus Catanduva, foram consultados dados do SUAP e da Coordenadoria de Registros Acadêmicos:

- Estudantes = 850

- Servidores = 125

- Terceirizados = 15

Totalizando 990 potenciais usuários.

4.17. A CONCESSIONÁRIA será responsável por toda a higienização dos alimentos e dos ambientes da cantina (salão externo, cozinha interna e depósito interno) que serão aferidos, através de Índice de Medição de Resultados (IMR) semanalmente pelo fiscal técnico designado pela CONCEDENTE, caso a empresa obtenha notas consideradas satisfatórias pela CONCEDENTE, poderá através da medição de resultados ter um desconto de até 15% por cento no valor mensal do aluguel.

4.18. A CONCEDENTE, como forma de incentivar o pagamento do valor do aluguel, irá conceder um bônus de 5% caso a CONCESSIONÁRIA faça o pagamento de forma antecipada, como previsto no Termo de Referência.

4.19. A CONCESSIONÁRIA também ficará responsável pela instalação de televisões, ventiladores e quaisquer outros eletrodomésticos que julgar necessários para a boa prestação dos serviços.

4.20. A CONCESSIONÁRIA deverá contar com opções de pagamentos suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser: dinheiro, cartões de crédito e débito, vale refeições, pix, etc.

4.21. A concessionária será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores devendo todos estarem devidamente equipados para o serviço, conforme as normas regulamentadoras que também serão aferidas através de IMR (Índice de Medição de Resultados) pelo fiscal do contrato. O Campus Catanduva não irá se responsabilizar pela disponibilização de EPIs.

4.22. Os preços dos gêneros alimentícios deverão ser atualizados de acordo com o índice IPCA semestralmente. Caso ocorra aumento nos valores da matéria-prima de algum produto e a CONCESSIONÁRIA verifique a necessidade de alterar o preço, deverá enviar um ofício solicitando a alteração e os comprovantes que justifiquem o respectivo aumento à CONCEDENTE que irá analisar o pedido e retornar em até 10 (dez) dias úteis.

4.23. A periodicidade de reajuste do valor do contrato do aluguel será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o IGP-M/FGV. Enquanto o reajuste das tarifas de água e energia estarão condicionados aos reajustes das respectivas empresas responsáveis pelos fornecimentos de água e energia.

4.24. Em resumo, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.24.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente.

4.24.2. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

4.24.3. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

4.24.4. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

4.24.5. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

4.24.6. Deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina.

4.24.7. Será proibida a entrada de animais domésticos (cães, gatos, pássaros, entre outros) nas dependências do espaço concedido.

4.24.8. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição).

4.24.9. O uso de rádios e músicas é permitido desde que não atrapalhe os ambientes de estudo e trabalho.

4.24.10. Deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços.

4.24.11. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram 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. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

4.24.12. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.24.13. Os alimentos, tanto os industrializados quanto os naturais, deverão ser de boa qualidade conforme padrão apontado nos anexos do pregão. Todos deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do campus.

4.24.14. Deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

4.25. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA 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 encontram descritos no Termo de Referência, num prazo máximo de 7 dias.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizada pesquisa de preços para coleta de orçamentos e definição do preço de referência do valor do aluguel utilizando o Fonte de Preços, conforme IN nº 65 /2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O Campus Catanduva do IFSP está localizado na Av. Pastor José Dutra de Moraes, 239 - Distrito Industrial Antônio Zácara, Catanduva/SP e conta com estacionamento próprio e vigilância 24 horas.

6.2. O espaço reservado para a instalação da cantina possui um salão de 97 m², uma cozinha de 20 m² e um corredor/estoque de 7,5 m², os ambientes poderão ser remanejados de acordo com a necessidade da CONCESSIONÁRIA e não há nenhum tipo de imobiliário disponível, somente a pia e balcão.

6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá equipar a cantina com todos os eletrodomésticos e utensílios necessários.

6.4. Os reajustes de preços deverão passar pela análise da administração do campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Será contratada uma equipe para instalação de CANTINA no campus, através de concessão onerosa de espaço.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.000,00

8.1. O valor mínimo do aluguel do espaço deverá ser de R\$ 1.000,00 (mil reais) pago mensalmente ao campus através de GRU.

8.2. Os valores referentes às taxas de água e energia também serão pagos mensalmente mediante GRU, conforme detalhado no Termo de Referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não há previsão de parcelamento para a contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Esta contratação está alinhada ao planejamento do campus e prevista no PCA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a concessão onerosa de espaço para cantina, o campus prevê atender a demanda por alimentação rápida a estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes.

12.2. Conforme estudo da Organização Mundial do Trabalho uma alimentação precária, ou a não alimentação pode reduzir a produtividade individual em até 20%. Podendo gerar problemas sérios de concentração, além de prejuízos nos relacionamentos interpessoais, prejudicando os níveis e metas de aprendizado dos discentes e de produtividade dos servidores e terceirizados e a obtenção dos resultados pretendidos pela instituição em suas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Administração realizará uma rotina de fiscalização semanal, com implantação de IMR e controle do cardápio mínimo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas referentes a vigilância sanitária e ao descarte correto de resíduos. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONTRATADA estará sujeita as penalidades administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do Campus Catanduva.

14.2. Todos os equipamentos elétricos empregados na prestação do serviço deverão ter, **preferencialmente**, o selo PROCEL classificação A.

14.3. Todos os resíduos gerados na cantina deverão, **preferencialmente**, ter a destinação correta segundo a Lei 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, separando recicláveis e não recicláveis e destinando de forma correta.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIANA BASSETTO PERES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 19/09/2024 às 08:26:00.

GUILHERME PERES MORAES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 19/09/2024 às 08:56:33.

VITOR HENRIQUE PILOTO SERPA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 19/09/2024 às 13:17:39.

MARCELO VELLOSO HEEREN

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 23/09/2024 às 09:12:08.

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Mariana Peres
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Mariana Bassetto Peres, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/09/2024 10:38:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/09/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1793831
Código de Autenticação: bc6397bc9b

