

Estudo Técnico Preliminar 38/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23113.006648/2024-01

2. Descrição da necessidade

- 2.1. A presente licitação destina-se à concessão onerosa de espaço para o funcionamento de um serviço de Cantina /Lanchonete, inclusive *self service* e/ou *fast food*, para comercialização de alimentos e de bebidas não alcoólicas. O futuro contrato substituirá o atual (42/2016 - com a MOURA TORTA LTDA. ME), com vigência até 30/05 /2024.
- 2.2. A manutenção da oferta desse tipo de serviço é importante para a universidade tendo em vista a necessidade de disponibilizar opções de alimentação para a comunidade acadêmica, a fim de: ter uma certa variedade de estabelecimentos do ramo; de distribuir a demanda pela região e de ter opções viáveis em alguns pontos do Campus Aloísio de Campos, em São Cristóvão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento	Sérgio Sávio Ferreira da Conceição

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. Os requisitos da contratação abrangem:
- 4.1.1. Para atendimento da necessidade, a CONCESSIONÁRIA, além de observar as diretrizes gerais e específicas ao serviço, deverá comprovar a aptidão para atender as necessidades demandadas pela concessão. A empresa deverá observar e cumprir todas as condições previstas no Instrumento Convocatório da licitação e seus anexos.
- 4.1.2. É ônus exclusivo da CONCESSIONÁRIA a montagem da Cantina/Lanchonete, o que abrange mesas, cadeiras, pratos, talheres, etc., as instalações necessárias e as aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento.
- 4.1.3. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento da Cantina/Lanchonete, bem como a conservação e gastos de manutenção da estrutura ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem direito a cobranças futuras à CONCEDENTE, por despesas feitas com as manutenções da referida estrutura a título de ressarcimento.
- 4.1.4. Os custos de projeto e execução para qualquer adequação do imóvel, para funcionamento Cantina /Lanchonete, exigida pela legislação vigente, serão suportados, exclusivamente, pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente anuídas pela CONCEDENTE
- 4.1.5. Caso a CONCEDENTE pretenda efetuar modificações na área cedida, será necessária autorização da CONCESSIONÁRIA, que, mediante laudo do setor competente e, conforme disposto no Código Civil, avaliará acerca da possibilidade de indenização do gasto a ser realizado.

- 4.1.6. A realização de melhorias na estrutura física somente será aceita pela fiscalização mediante comprovação de três orçamentos emitidos por pessoa jurídica especializada.
- 4.1.7. A fiscalização poderá reprovar o orçamento, caso verifique que o valor está fora do preço de mercado. Os valores poderão ser verificados em sites e através de consulta ao Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil (SINAPI), pelo Sistema de Orçamento de Obras de Sergipe (ORSE) e também pelo painel de compras do Governo Federal
- 4.1.8. CONCESSIONÁRIA será responsável pelos danos ao imóvel pertencente à CONCEDENTE, devendo promover a substituição e reparos necessários, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.
- 4.1.9. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio variado, evitando-se repetição contínua, monotonia alimentar e prezando pelas leis da alimentação.
- 4.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação dos alimentos, em especial observar o disposto na Resolução RDC 216-ANVISA.
- 4.1.11. Na distribuição dos alimentos deverão ser utilizados equipamentos específicos para frios e quentes.
- 4.1.12. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas na Cantina/Lanchonete, nem o comércio de substâncias ilícitas.
- 4.1.13. A UFS poderá vedar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.
- 4.1.14. A Concessionária deverá utilizar as instalações concedidas pela Administração exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas as melhorias, a conservação, a guarda e a manutenção dos imóveis;
- 4.1.15. A manutenção e a limpeza de instalações e equipamentos ficam sob a responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, decorrentes da prestação do serviço, a qual arcará fornecimento de material de limpeza e higiene necessários.
- 4.1.16. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a fornecer e expor o cardápio contendo os preços das refeições e demais produtos oferecidos.
- 4.1.17. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da Cantina/Lanchonete.
- 4.1.18. Não será permitida a venda de qualquer produto sem comprovação de origem ou de origem duvidosa, ou de qualquer produto ou substância ilícita.
- 4.1.19. É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora da validade, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.
- 4.1.20. A Concessionária deverá afixar os preços dos alimentos e bebidas em quadro visível aos frequentadores;
- 4.1.21. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão ultrapassar os usuais de mercado.
- 4.1.22. Os empregados da CONCESSIONÁRIA que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários, especialmente EPI's ligados direta ou indiretamente ao combate ou controle de doenças infectocontagiosas, como, por exemplo, contra o COVID-19;
- 4.1.23. A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental.
- 4.1.24. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

4.1.25. A mão de obra necessária à execução dos serviços, objeto da presente Concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho e as resoluções da ANVISA;

4.1.26. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da Cantina/Lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos localizados fora do Campus José Aloísio de Campos.

4.1.27. A CONCESSIONÁRIA não poderá oferecer qualquer outro tipo de serviço não relacionado com a atividade fim.

4.2. Quanto a forma da execução dos serviços, tem-se:

4.2.1. Para o início das atividades, após emissão da Ordem de Ocupação, será admitido um prazo máximo de 45 dias.

4.2.2. Na ocasião da assinatura da ordem de ocupação, deverá ser apresentada a lista de todos os equipamentos elétricos a serem utilizados no local, de acordo com o modelo do Anexo do Termo de Referência.

4.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, antes do início de sua atividade na área concedida, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina/Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

4.2.4. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico.

4.2.5. O local da Cantina/Lanchonete será supervisionado pelo fiscal do contrato designado, caso surjam questões pertinentes à correta execução do contrato.

4.2.6. O horário de funcionamento da Cantina/Lanchonete compreenderá o período de, no mínimo, de segunda à sexta das 08:00 às 20:00 horas.

4.3 A CONCESSIONÁRIA, no momento da assinatura do contrato, assinará também um Termo de Responsabilidade no qual constarão as condições estruturais do imóvel onde funcionará a Cantina/Lanchonete, conforme laudo do setor competente.

4.4 Antes de assinar a Ordem de Serviço para ocupação da área, será realizada uma vistoria prévia pelo representante legal da empresa e pelo representante do setor competente. Nessa oportunidade serão feitos registros fotográficos da área cedida, os quais serão cotejados no momento do encerramento do contrato, a fim de se verificar quais as necessidades manutenção para a devolução da área.

4.4 O Contrato terá vigência inicial de 5 (cinco) anos, contatos a partir da data da emissão da ordem de serviço;

4.5. Será objeto de disputa o maior valor pelo item, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o maior valor do preço global;

4.6. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços. A vistoria deverá ser previamente agendada com a concedente.

4.7. A Contratada deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso, providenciando o pagamento no respectivo prazo de vencimento.

4.8. Valores referentes à energia, água e esgoto, correrão às expensas da CONCEDENTE, mas seus custos compõem o valor total da concessão.

5. Levantamento de Mercado

A Universidade Federal de Sergipe (UFS) pode oferecer uma variedade de opções para utilização de espaço, incluindo concessões onerosas. Algumas das opções comuns podem incluir:

1.

Salas de Aula: Estas podem ser alugadas para empresas ou organizações que necessitem de espaço para treinamentos, workshops, conferências, etc.

2.

Laboratórios: Laboratórios especializados podem ser alugados para empresas que necessitam de equipamentos específicos para pesquisa e desenvolvimento.

3.

Espaços para Eventos: A UFS pode disponibilizar auditórios, teatros, ginásios ou outros espaços para eventos como palestras, seminários, concertos, entre outros.

4.

Espaços para Empresas Incubadoras ou Startups: A universidade pode fornecer espaços para empresas emergentes que desejem se beneficiar do ambiente acadêmico e de recursos da universidade.

5.

Espaços para Restaurantes ou Cafeterias: A UFS pode oferecer concessões para empresas de serviços alimentícios que desejem operar dentro do campus.

6.

Espaços para Lojas e Comércio: Lojas de conveniência, livrarias, bancas de jornal e outras lojas podem alugar espaços dentro do campus para atender às necessidades dos estudantes e funcionários.

7.

Espaços para Pesquisa e Desenvolvimento em Parceria: Empresas podem colaborar com professores e pesquisadores da UFS em projetos de pesquisa, e em troca, podem utilizar espaços dedicados para esses projetos.

8.

Estacionamento: A UFS pode disponibilizar estacionamento para aluguel a estudantes, funcionários ou visitantes.

9.

Espaços Esportivos: Quadras esportivas, piscinas e outros espaços podem ser utilizados por empresas ou organizações para eventos esportivos, torneios ou aulas.

10.

Publicidade e Patrocínio: Empresas podem patrocinar espaços ou eventos na universidade em troca de publicidade ou exposição de marca.

Essas são apenas algumas das opções possíveis. A universidade pode adaptar suas ofertas de espaço de acordo com as necessidades e demandas da comunidade local e empresarial.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste basicamente na concessão de espaço físico para empresa atuante no ramo de serviço de comercialização de lanches e refeições de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas.

6.2. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra, a ser contratado mediante licitação, na modalidade concorrência em sua forma eletrônica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A concessão onerosa é de 1 (um) espaço medindo 86,57 m², em área localizada nas proximidades da Associação dos Docentes da Universidade Federal de Sergipe ADUFS, destinada à administração e exploração comercial de serviços de cantina /lanchonete, inclusive self service e/ou fast food, uma vez que se trata de um espaço único e integrado, de forma que a alocação de apenas uma empresa para atender as necessidades referentes à prestação de serviços.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 53.245,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	V. T
1	CONCESSÃO DE USO - ÁREA/IMÓVEL PÚBLICO: concessão onerosa de uso de 01 (um) espaço físico com área de 86,57 m², localizado nas proximidades da Associação dos Docentes da Universidade Federal de Sergipe ADUFS - Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos - São Cristóvão/SE, para administração e exploração comercial de serviços de cantina /lanchonete, inclusive self service ou fast food, para comercialização de alimentação e bebidas não alcoólicas	19356	Unidade	1	R\$ 4.384,37	R\$

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.O não parcelamento da contratação se dá pelo fato de ser um espaço único e integrado, de forma que a alocação de apenas uma empresa para atender as necessidades referentes à prestação de serviços na administração e exploração de atividade comercial de alimentos e e bebidas não alcoólicas é mais adequada a realidade do local.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A nova concessão tem como objetivo substituir o contrato 42/2016 que está em fase de finalização, tendo em vista o prazo máximo estabelecido pela legislação que baseou a contratação, processo 23113.008877/2023-71.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Diante da necessidade dos serviços ofertados de alimentação, visando atender à demanda dos usuários de forma eficiente, ininterrupta, e com o melhor custo benefício, evitando que o usuário tenha que se deslocar à área externa para obter estes serviços, a concessão onerosa do espaço se alinha a missão institucional, descrita no PDI 2021-2025:

1. Perfil institucional

(...)

1.2 Missão, Cadeia de Valor e Mapa Estratégico A razão de ser da UFS está expressa em sua Missão que é a de contribuir para o progresso da sociedade por meio da geração de conhecimento e da formação de cidadãos críticos, éticos e comprometidos com o

desenvolvimento sustentável. A partir de sua Visão para o futuro, a UFS busca excelência acadêmica, promover o desenvolvimento e inclusão social pela educação. Para o cumprimento de sua Missão e o atingimento da Visão a UFS está alicerçada em valores que orientam o seu comportamento: Sustentabilidade; Excelência, Respeito, Valorização das pessoas, Integração e Resiliência.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A ocupação de uma área para oferta de serviços de alimentação oferece uma série de benefícios à comunidade acadêmica: possibilita maior variedade da oferta de lanches/refeições; oferece conforto ao se ter acesso ao serviço dentro do campus e dilui a demanda interna a fim de evitar concentração em poucas empresas e ter como consequência a elevação de preços.

12.2. O Campus desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão nas diversas áreas, além de atividades administrativas e operacionais. Ademais, no Campus, são realizadas inúmeras ações envolvendo alunos, professores, técnicos administrativos, funcionários terceirizados e comunidade externa

12.3. Nesse sentido, surge a necessidade dos serviços ofertados de alimentação, visando atender à demanda dos usuários de forma eficiente, ininterrupta, e com o melhor custo benefício, evitando que o usuário tenha que se deslocar à área externa para obter estes serviços.

12.4. O campus São Cristóvão possui aproximadamente 16.800 discentes, 1.180 docentes, 760 técnicos e 660 terceirizados que possuem atividades dinâmicas de jornada de trabalho, aula, pesquisa, dentre outras, onde o tempo entre atividades é restrito, um local de alimentação dentro da instituição facilita a interlocução de atividade e proporciona inúmeras vantagens em redução de trajeto.

12.5. O campus São Cristóvão tem status de Cidade Universitária, o serviço de alimentação dentro das dependências reforça essa denominação, traduz a grandiosidade não só de extensão como de circulação de pessoas, em conjunto com a prestação de outros serviços como bancários, jurídicos (Fórum), proporciona a todos uma melhor qualidade de vida.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As providências necessárias para a presente contratação estão sendo devidamente tomadas com o correto planejamento da contratação, que envolve, dentre outras coisas:

13.1.1. Interação com as áreas demandantes;

13.1.2. Formação dos quantitativos com métodos objetivos;

13.1.3. Construção dos documentos de planejamento da contratação;

13.1.4. Levantamento de mercado de referência;

13.1.5. Gerenciamento das ARP's após finalização do certame.

13.2. Como a área ainda está ocupada, será preciso fazer uma vistoria tão logo esta seja esvaziada e viabilizar as melhorias necessárias no espaço, que não forem obrigações da atual concessionária.

13.3 Em termos de fiscalização, será preciso desenhar, registrar e divulgar - no Portal de Processos - os novos fluxogramas, decorrentes das novas rotinas que serão implementadas com a vigência do novo contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Toda atividade humana gera impactos ao meio ambiente. Reconhecendo essa realidade e buscando minimizar os danos gerados, serão incluídas nas obrigações da concessionária:

14.1.1 A separação dos resíduos gerados em “secos” (recicláveis) e “orgânicos”;

14.1.2 O descarte de óleo resultante de fritura de forma adequada. O descarte na rede de esgotos é proibido. Bem como, é encorajada a destinação para entidades ou pessoas com capacidade de processamento desse óleo.

14.1.3 O uso de utensílios de plástico é desencorajado, em razão do seu uso único e das graves consequências de sua longa permanência no ambiente, ainda que em aterro sanitário.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

A Contratação apresentada é viável e indispensável para viabilizar a atividade acadêmica e administrativa ao possibilita maior variedade da oferta de lanches/refeições; oferece conforto ao se ter acesso ao serviço dentro do campus e dilui a demanda interna a fim de evitar concentração em poucas empresas e ter como consequência a elevação de preços. . E se justifica conforme apresentado nos itens expostos anteriormente.

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](#).

FLAVIA FONSECA DIAS

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 19/04/2024 às 12:59:46.

SERGIO SAVIO FERREIRA DA CONCEICAO

Pró-reitor de Planejamento e Orçamento



Assinou eletronicamente em 19/04/2024 às 12:58:41.

DANIELLE ANDRADE DOS SANTOS MARINHO

Membro da equipe de planejamento da contratação



Assinou eletronicamente em 22/04/2024 às 07:46:35.

