

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

I – INFORMAÇÕES GERAIS

ÓRGÃO SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão

NÚMERO DA REQUISIÇÃO / FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA: Nº 01/2023

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Este estudo tem por objeto a Concessão de uso do espaço físico, para prestação de serviço de restaurante/lanchonete, na área detalhada no presente processo, no Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros-MG.

II – INFORMAÇÕES PRELIMINARES**1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DO OBJETO OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO:**

Esse Estudo Técnico Preliminar visa analisar a viabilidade de concessão de espaço físico destinado à venda de refeições no modo self-service e lanches no Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros-MG, para atender as necessidades dos servidores em relação à alimentação, uma vez que há precariedade de estabelecimentos comerciais próximos ao local, limitando o acesso àqueles que não possuem veículo próprio a estabelecimentos que comercializem refeições e lanches de qualidade.

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

Esse processo de Concessão está alinhada ao planejamento da Secretaria de Planejamento e Gestão e ao gerenciamento da Nova Prefeitura.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA EVENTUAL CONTRATAÇÃO:

A futura contratada deverá:

- a) Explorar comercialmente, os serviços de restaurante/lanchonete para os servidores da Nova Prefeitura e público em geral;
- b) Custear de forma onerosa e precária, para prestação de serviço de restaurante/lanchonete;
- c) A concessionária deverá pagar a taxa de utilização referente ao consumo de energia elétrica, conforme utilização registrada por meio de medidor próprio;



- d) Observar todas as legislações e normativas pertinentes a atividade que executará;
- e) Apresentar Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços com características semelhantes e compatíveis à 30% do que serão prestados em conformidade com o Termo de Referência ficando sujeita à diligência/vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.
- f) Disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;
- g) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha ser necessários para o atendimento do fim público a que se destina essa concessão;
- h) Os cardápios disponibilizados servem como sugestão de preparo, sendo o mínimo exigível para a produção e distribuição dos lanches e refeições. É facultado à concessionária preparar outros pratos e inovar dentro do atendimento à legislação vigente e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes;
- i) Possuir RESPONSÁVEL TÉCNICO PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente neste termo;
- j) Indicar NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico (a), para supervisão e acompanhamento da preparação e armazenamento dos alimentos com o devido Registro no Conselho competente, conforme CFN-600/2018;
- k) Manter afixado em local visível o Alvará de funcionamento e da Vigilância Sanitária.
- l) Suspender o serviço apenas se solicitado pela Administração, ou em casos previstos na legislação vigente;
- m) Realizar a manutenção preventiva e corretiva do espaço sob sua concessão;
- n) Manter as pias de higienização de mãos abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, com sabonete líquido antisséptico e equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;
- o) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- p) Promover, sem ônus ao Município de Montes Claros, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso;



- q) Apresentar a cada 03 (três) meses, o Certificado ou Comprovante de Execução do serviço de dedetização e desratização da área da lanchonete, atestado por empresa devidamente qualificada a prestação do referido serviço;
- r) Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência da CONCESSÃO ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo as benfeitorias previamente autorizadas pela CONCEDENTE.
- s) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- t) A tabela com preços praticados deverá ser exposta em local visível ao público, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.
- u) Assumir todas as obrigações perante seus funcionários, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.
- v) Responsabilizar-se pelos uniformes e EPIs, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.
- w) Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes.
- x) É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto desta concessão.
- y) Manter as obrigações assumidas durante toda a execução contratual, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

III – ANÁLISE DE SOLUÇÕES

1 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foram consultados alguns pregões de objeto similar, de modo a obter ideias e ratificar o entendimento a respeito da forma de contratação. Os pregões consultados foram os seguintes:

PREGÃO Nº 20/2022 PROCESSO Nº 23361.000208/2022-49 – IFRS



EDITAL N.º 05/2022 PROCESSO N.º 23544.000674/2022-86 – IFES

PROCESSO N.º 23402.033222/2022-03 - UNIVASF

No âmbito da cidade de Montes Claros/MG, existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos, restando evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser atendida facilmente pelo comércio local.

Foi realizado a pesquisa de mercado em 03 (três) estabelecimentos, para cálculo de valor médio do valor do quilo da refeição:

ORÇAMENTO PARA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO NO QUILO			
RESTAURANTE VILLEFORT	RESTAURANTE POSTO PRODUÇÃO	RESTAURANTE CHIMARRÃO	VALOR MÉDIO DA REFEIÇÃO
R\$ 34,90	R\$ 59,90	R\$ 59,90	R\$ 51,56

2 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

A Concessão de uso do espaço físico para prestação de serviço de restaurante/lanchonete será através de pagamento a título de indenização pecuniária (aluguel), no valor de R\$ 3.370,00 (Três mil, trezentos e setenta reais) mensais.

Tal valor de concessão deverá ser repassado ao CONCEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, através de depósito bancário e apresentará o comprovante de pagamento no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas à Gerência Administrativa da Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão.

O valor referente ao consumo de energia elétrica, será repassado a CONCEDENTE, através de reembolso pelo consumo mensal de energia elétrica, cujo valor será aferido em medidor especialmente instalado para esse fim. Tal reembolso deverá ser efetuado até o 10º (décimo) dia útil, após a data do recebimento da aferição do consumo e apresentará o comprovante de pagamento no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas à Gerência Administrativa da Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão.

3 – SOLUÇÕES:

Soluções	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
----------	------------------------------	---



Solução 1 – Restaurante/Lanchonete administrado pela Nova Prefeitura.	Produção própria.	Demanda a contratação de mão de obra especializada, aquisição de equipamentos, aquisição de alimentos necessários para a produção dos lanches e refeições e refeições, além dos materiais de limpeza, manutenção e gás.
Solução 2 – Serviço de entrega de refeições e lanches,	Produção de refeições e lanches demandadas, fora das dependências da Nova Prefeitura.	Transporte de alimentos com alto custo de deslocamento, dependendo da localização da Empresa.
Solução 3 – Restaurante/Lanchonete com produção de refeições e lanches <i>in loco</i> .	Redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza, gás, diesel e manutenções).	Resistência por parte da empresa em cumprir as exigências do Termo de Referência e falta de preocupação com os resultados.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Considerando os três modelos apontados, a que melhor atende é a **Solução 3**, as refeições serão produzidas no espaço físico da Nova Prefeitura. A escolha desta Solução está baseada na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas das Soluções 1 (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza, gás, diesel, manutenções) e 2 (serviços de transporte de alimentos com alto custo de deslocamento dependendo da localização da Empresa).

2 – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO: Devido à natureza do objeto, não se aplica neste ETP.

3 – RESULTADOS PRETENDIDOS E PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

O objetivo da concessão é garantir refeições e lanches com preços/custos acessíveis, em condições higiênico- sanitárias adequadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar dos servidores, uma vez que há precariedade de estabelecimentos comerciais próximos ao Prédio Sede da Nova Prefeitura,



limitando o acesso àqueles que não possuem veículo próprio e ao público em geral, que visita o prédio diariamente.

A empresa deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados, em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições/lanches.

4 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Restaurante/Lanchonete é destinado à iluminação do refeitório, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para os funcionários que trabalham no local, sobre o seu uso consciente.

Consumo de água - A água do Restaurante/Lanchonete é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Descarte dos lixos e resíduos - A empresa será responsável por manter atualizadas ações de prevenção a possíveis impactos ambientais, como exemplo o despejo adequado de óleos de cozinha, e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base no interesse público de fornecer um espaço adequado com alimentação de qualidade para os funcionários que prestam serviços na Nova Prefeitura e ao público em geral, junto a todos os elementos que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, declaramos viável esta contratação.

INTEGRANTE TÉCNICO	ORDENADOR
	Celeste Leite Fróes Secretária de Planejamento e Gestão

Montes Claros, 05 de Março de 2024