

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

À Diretoria Executiva,

1. OBJETO

Venho, por meio deste, solicitar abertura de processo de licitação para permissão de uso, a título precário, de uma área localizada nas dependências do Campus Centro UNIFEV, situado na Rua Pernambuco, nº 4.196, na cidade de Votuporanga/SP, com área aproximada de 83,70m², incluindo-se a área de convivência, edificada, dotada de toda infraestrutura de água, esgoto e energia elétrica, destinada exclusivamente à exploração de serviços de lanchonete, **em caráter não-exclusivo**, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

A prorrogação por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021, é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a FEV, permitida a negociação com o contratado.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A permissão de uso, a título precário, de uma área localizada nas dependências do Campus Centro UNIFEV traz diversos benefícios para os alunos da UNIFEV. A exploração de serviços de lanchonete neste espaço de 83,70 m², situado na Rua Pernambuco, nº 4.196, na cidade de Votuporanga/SP, oferece um local conveniente e acessível para alimentação e convivência.

Benefícios aos acadêmicos:

- 1. Convivência e Socialização:** A lanchonete proporcionará um espaço agradável e convidativo onde os alunos podem se reunir, socializar e trocar experiências. Esse ambiente de convivência é essencial para o bem-estar e a integração dos estudantes no campus.
- 2. Conveniência:** Com uma lanchonete dentro do campus, os alunos terão fácil acesso a opções de alimentação sem precisar sair da UNIFEV. Isso economiza tempo e proporciona mais comodidade para os estudantes que têm horários apertados entre as aulas.
- 3. Infraestrutura Completa:** A área destinada à lanchonete está equipada com toda a infraestrutura necessária, incluindo água, esgoto e energia elétrica, garantindo que os serviços oferecidos sejam de alta qualidade e atendam às necessidades dos alunos.
- 4. Variedade Alimentar:** A presença de uma lanchonete no campus pode diversificar as opções de alimentação disponíveis para os alunos, oferecendo desde lanches rápidos até refeições completas, adaptadas às preferências e dietas diversas.
- 5. Ambiente Acadêmico:** Um espaço de convivência bem estruturado contribui para um ambiente acadêmico mais acolhedor e funcional. Alunos bem alimentados e com um local para relaxar e interagir tendem a ser mais produtivos e engajados nas atividades acadêmicas.
- 6. Possibilidade de Extensão:** A permissão de uso é inicialmente por 12 meses, mas pode ser prorrogada por até 5 anos, conforme estipulado pelo artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações. Isso garante a continuidade dos benefícios a longo prazo.

3. ÁREA REQUISITANTE:

Reitoria da UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os requisitos detalhados desta contratação estão definidos no certame licitatório.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

As opções para oferecer alimentação aos alunos podem ser realizadas por meio de uma lanchonete interna na UNIFEV ou através de parcerias com restaurantes externos.

Após uma análise detalhada das soluções possíveis, a permissão para a instalação de uma lanchonete interna no campus se revela a opção mais viável e benéfica. Com uma lanchonete convenientemente localizada nas dependências da UNIFEV, os alunos podem desfrutar de acesso fácil e rápido a uma ampla variedade de opções de alimentação, economizando tempo e proporcionando maior conveniência, especialmente durante os intervalos curtos entre as aulas.

Além disso, a instalação de uma lanchonete interna elimina a necessidade de os alunos se deslocarem para fora do campus em busca de refeições, o que é especialmente vantajoso em dias de clima adverso ou em situações de horários apertados. Ao evitar esses deslocamentos, não só se economiza tempo, mas também se aumenta a segurança dos estudantes, que não precisam enfrentar os riscos associados a saídas frequentes do campus.

A lanchonete interna também pode funcionar como um ponto central de convivência e socialização para os alunos. Um ambiente acolhedor e bem estruturado incentiva a interação entre os estudantes, promovendo a formação de laços de amizade e um senso de comunidade dentro da universidade. Este espaço pode ser utilizado para encontros informais, estudo em grupo e momentos de descontração, enriquecendo a experiência acadêmica dos alunos.

Outro benefício importante é a possibilidade de oferecer opções de alimentação saudável dentro do campus. A lanchonete pode incluir um cardápio diversificado que atenda a diferentes preferências alimentares e necessidades nutricionais, incentivando hábitos alimentares equilibrados e contribuindo para a saúde e o bem-estar dos estudantes.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A permissão de uso, a título precário, de uma área localizada nas dependências do Campus Centro UNIFEV, situado na Rua Pernambuco, nº 4.196, na cidade de Votuporanga/SP, com área aproximada de 83,70m², incluindo-se a área de convivência, edificada, dotada de toda infraestrutura de água, esgoto e energia elétrica, destinada exclusivamente à exploração de serviços de lanchonete, **em caráter não-exclusivo**, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

A prorrogação por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021, é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a FEV, permitida a negociação com o contratado.

- 6.1. A permissão de uso destinar-se-á à exploração comercial, única e exclusivamente, de lanchonete.
- 6.2. As mesas a serem utilizadas pelos usuários na área de convivência são de responsabilidade exclusiva do Permissionário.
- 6.3. O prazo para permissão de uso das instalações será de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do Contrato, podendo, a exclusivo critério da FEV, podendo ser prorrogada por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.
- 6.4. O valor mínimo mensal pela permissão de uso da área é no montante de **RS1.754,68 (Hum mil, setecentos e cinquenta e quatro reais e sessenta e oito centavos)**, que será reajustado anualmente.

- 6.5. Nos meses de férias/recesso escolar, normalmente em janeiro, julho e no período de 20 a 31 de dezembro de cada ano, o PERMISSONÁRIO ficará liberado do pagamento pela permissão de uso da área, uma vez que não haverá exploração de qualquer serviço nesse período.
- 6.6. A FEV cederá única e tão somente as dependências, funcionando plenamente as instalações elétricas e hidráulicas.
- 6.7. O interessado deverá apresentar a relação dos equipamentos e móveis a serem utilizados para instalação e funcionamento do estabelecimento. Os equipamentos e móveis deverão ser novos ou estar em perfeitas condições de uso e somente poderão ser instalados após autorização do Setor competente da FEV.
- 6.8. Fica a cargo única e exclusivamente da permissionária as despesas com contas de água, energia elétrica, telefone e encargos tributários decorrentes da atividade explorada no local, que deverão ser quitadas nas datas dos respectivos vencimentos.
- 6.9. A permissionária deverá manter a lanchonete dentro das condições de higienização com certificado expedido pela Vigilância Sanitária competente.
- 6.10. A limpeza da lanchonete, área de atendimento interno e externo, deverá ser diária, sob a responsabilidade exclusiva da permissionária.
- 6.10.1. O material de limpeza e a retirada do lixo da lanchonete são de única responsabilidade da permissionária.
- 6.11. A permissionária somente poderá promover alterações nas instalações na lanchonete, seja estrutural ou para simples aformoseamento, reforma, acréscimos ou demolições, mediante prévia autorização da Permissora.
- 6.12. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da permissionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.
- 6.13. A permissionária deverá manter a lanchonete em pleno funcionamento nos seguintes dias e horários:
- a) De segunda à sexta-feira, das 7:00 às 23:00 horas; e
 - b) Aos sábados, das 7:00 às 17:00 horas.
- 6.14. A permissionária deverá atender, obrigatoriamente, solicitação prévia da Permissora para abrir e manter a lanchonete em pleno funcionamento em dias e horários extraordinários.
- 6.15. A permissionária, obrigatoriamente, deverá oferecer uma variedade de alimentos e serviços, de boa qualidade, tais como: **refeições, especialmente no horário do almoço**; salgados quentes, lanches, frutas, pão de queijo, água, refrigerantes variados, sucos e similares de lata ou servidos em copo de plástico, café, leite e versões de café como capuccino, lanches naturais, salgados industrializados, biscoitos industrializados, frutas, pães, bolos, tortas doces ou salgadas, balas, *chicletes*, sorvetes de palito, embalados adequadamente, sorvetes tipo massa, embalados em pequenos potes fechados adequadamente, máquinas de café expresso, máquinas de refrigerante com acionamento por ficha ou moedas, e outros.
- 6.15.1. A permissionária não poderá comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e artigo de tabacaria, medicamentos ou produtos farmacêuticos, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, jogos de azar, substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, itens de papelaria ou livraria, cópias e impressões e outros produtos que descaracterizem a atividade principal.
- 6.15.2. A permissionária, obrigatoriamente, deverá informar a origem dos produtos perecíveis comercializados, para que a Permissora possa, com fins fiscalizadores, verificar as condições sanitárias em que os mesmos foram produzidos ou manipulados.
- 6.16. A fiscalização do contrato será de responsabilidade da Reitoria da FEV, o qual informará à Permissionária possíveis irregularidades.
- 6.17. Os produtos comercializados serão pagos diretamente pelo usuário à permissionária, cabendo à mesma inteira responsabilidade pelo seu controle.
- 6.18. Os preços dos produtos comercializados deverão estar compatíveis com preços praticados no mercado local.
- 6.19. A relação de preços dos produtos expostos a venda deverá cumprir o disposto no Decreto Federal nº 5.903 de 20 de setembro de 2006, em seu art. 8º, §§1º e 2º.

6.20. 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.

6.21. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente permissão será de exclusiva responsabilidade da permissionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

6.22. Revogado o permissionamento, a permissionária deverá desocupar a lanchonete e deixá-la em condições semelhantes ou melhor, de quando fora ocupada.

6.23. Os serviços serão prestados, prioritariamente, ao corpo docente, discente e empregados da Permissora, ficando vedado o atendimento a pessoas estranhas aos quadros mencionados.

6.24. É vedada a utilização da lanchonete para qualquer outro fim que não o previsto neste ETP, sendo vedado, ainda, a permissionária transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

6.25. A permissionária deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

6.26. Em relação às mesas ou superfícies de refeição o PERMISSIONÁRIO deverá estar de acordo com a NBR 9050/2015 que trata da acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

6.27. Normas de funcionamento para a Permissionária:

- a) Atender todas as exigências da vigilância sanitária;
- b) Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento para armazenamento e comercialização de produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;
- c) Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da lanchonete, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;
- d) Todas as pessoas que trabalham na lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na lanchonete o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- e) Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas;
- f) Deverá ser mantido rigoroso asseio dos uniformes utilizados, dos utensílios, das instalações, do local da lanchonete, bem como das pessoas que irão trabalhar na lanchonete;
- g) Deverá estar fixado, em local visível para os consumidores, em um quadro o endereço e o telefone do Centro de Saúde responsável pela fiscalização sanitária da lanchonete, bem como o telefone e o endereço do PROCON e devidos alvarás e licenças de funcionamento;
- h) Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;
- i) No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes;
- j) Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes;
- k) É obrigatória a oferta concomitante de, pelo menos, cinco variedades de alimentos salgados, não industrializados.
- l) Proibições no interior da lanchonete: fumar; permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais; ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

6.28. Pessoal da Permissionária:

- a) A permissionária deverá manter em seu quadro de pessoal, um número suficiente de profissionais capacitados, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento aos serviços dentro dos padrões estabelecidos neste ETP.
- b) Todos os funcionários contratados pela Permissionária deverão apresentar-se devidamente uniformizados e utilizando todos os itens exigidos pela vigilância sanitária.
- c) A permissionária deverá manter os seus empregados com carteiras de saúde atualizadas.
- d) Deverá a Permissionária manter o quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou qualquer outra razão.
- e) Os empregados da permissionária não terão qualquer vínculo com a FEV/UNIFEV, ficando sob a responsabilidade da permissionária todos os encargos e obrigações previstos na legislação trabalhista, de previdência social, de acidentes de trabalho e correlata, assim como os seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras.
- f) A permissora não se responsabilizará, no que se refere aos empregados da permissionária, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro de qualquer natureza.
- g) Os empregados deverão usar, durante todo o tempo de permanência nas instalações do citado espaço, crachá individual de identificação, fornecido pela permissionária.

6.29. Limpeza, manutenção e conservação:

- a) Deverá a Permissionária manter por conta própria, as áreas e instalações rigorosamente limpas e arrumadas, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos, em perfeitas condições de uso e dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência.
- b) É da responsabilidade da Permissionária a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano.
- c) Deverá a Permissionária recolher em sacos plásticos, o lixo resultante de suas atividades e remover em recipiente fechado para o local de coleta indicado pela Permissora.

6.30. Observações complementares:

- a) A permissionária deverá apresentar em local visível alvará da vigilância sanitária, atestando estar nas condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- b) A permissionária deverá disponibilizar em local visível cardápio com valores dos itens a serem comercializados, aplicando preços compatíveis com o mercado.
- c) Será de responsabilidade única e exclusiva da permissionária os investimentos em todo maquinário, equipamentos, mesas e cadeiras, cabendo a permissora apenas a permissão de uso da área.
- d) Será de responsabilidade da permissionária todas as despesas com água, luz, gás e telefone.

7. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Poderão participar deste processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, bem como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho;

A contratada deve arcar com os custos de todos os tributos, frete, seguro, mão-de-obra, materiais, equipamentos e outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

Os serviços deverão estar de acordo com as normas e legislação pátria vigente.

A licitante detentora da melhor oferta deverá apresentar também na qualificação técnica:

- a) Comprovação de sua capacidade técnica, demonstrada por meio de um ou mais atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, exceto os expedidos pela Fundação Educacional de Votuporanga, onde comprove ter o Licitante aptidão para prestação de serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.
- b) Relação dos equipamentos e móveis a serem utilizados para instalação e funcionamento do estabelecimento: os equipamentos e móveis deverão ser novos ou estar em perfeitas condições de uso.
- c) Os proponentes deverão apresentar demonstração de capacidade técnica com experiências anteriores, no ramo de atividade da presente licitação, através da comprovação de ter exercido atividades similares por pelo menos seis meses.

- d) Declaração preenchida em papel timbrado da licitante e assinada por seu(s) representante(s) legal(is), de que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades para realização do objeto da licitação, e/ou atestado de visita técnica.

7.1. DA VISITA TÉCNICA:

7.1.1. A visita técnica será facultativa, desde que atendido o disposto no §3º, do art. 63, da Lei nº 14.133/21, conforme declaração.

7.1.2. Se o licitante optar pela realização de visita técnica será efetuada no horário das 09h00 às 15h00 e deverá ser agendada no setor de Licitações pelo telefone (17) 3405 9999, ramal 878/829 e poderá ser efetuada até 01 (um) dia útil anterior da data de abertura do certame.

7.1.2.1. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

7.1.2.2. Para a visita técnica, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da visita.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Não se aplica.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes no presente processo por se tratar de objetos cujo emprego não demanda estrutura ou contratos específicos para sua aplicação.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

Não se aplica.

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Benefícios aos acadêmicos:

1. Convivência e Socialização: A lanchonete proporcionará um espaço agradável e convidativo onde os alunos podem se reunir, socializar e trocar experiências. Esse ambiente de convivência é essencial para o bem-estar e a integração dos estudantes no campus.

2. Conveniência: Com uma lanchonete dentro do campus, os alunos terão fácil acesso a opções de alimentação sem precisar sair da UNIFEV. Isso economiza tempo e proporciona mais comodidade para os estudantes que têm horários apertados entre as aulas.

3. Infraestrutura Completa: A área destinada à lanchonete está equipada com toda a infraestrutura necessária, incluindo água, esgoto e energia elétrica, garantindo que os serviços oferecidos sejam de alta qualidade e atendam às necessidades dos alunos.

4. Variedade Alimentar: A presença de uma lanchonete no campus pode diversificar as opções de alimentação disponíveis para os alunos, oferecendo desde lanches rápidos até refeições completas, adaptadas às preferências e dietas diversas.

5. Ambiente Acadêmico: Um espaço de convivência bem estruturado contribui para um ambiente acadêmico mais acolhedor e funcional. Alunos bem alimentados e com um local para relaxar e interagir tendem a ser mais produtivos e engajados nas atividades acadêmicas.

6. Possibilidade de Extensão: A permissão de uso é inicialmente por 12 meses, mas pode ser prorrogada por até 5 anos, conforme estipulado pelo artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações. Isso garante a continuidade dos benefícios a longo prazo.

12 . PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Comunicar ao setor de Portaria e Manutenção sobre a instalação da lanchonete no Campus Centro; A reitoria deve monitorar o funcionamento da lanchonete regularmente para garantir a qualidade dos serviços e a satisfação dos alunos e realizar avaliações periódicas.

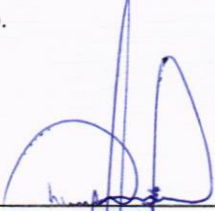
13 . POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica.

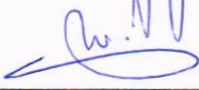
14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O planejamento declara viável esta contratação.

Atenciosamente,



Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon
Reitor



Aparecida Natsue Aoki
Gerente Acadêmica