

Estudo Técnico Preliminar 25/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23354.000293/2023-15

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 25,06 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

O contrato 08/2015, cuja o objeto é a concessão do espaço físico destinado a cantina, teve seu vencimento em Dezembro de 2022. Desta forma, tendo em vista que este é um serviço essencial para atender à demanda de alunos, servidores e visitantes na Unidade, faz se necessário a contratação de novo fornecedor.

Após duas tentativas frustradas de Licitação através de Pregão, estamos fazendo essa dispensa emergencial por 6 meses com o antigo Fornecedor, por ser opção mais célere, pois a Cantina é serviço essencial frente a grande demanda de alunos e por se tratar de Campus afastado do centro e longe de outros estabelecimentos de lanches e alimentação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Cristiano Antônio Pochmann
Direção Geral	Jorge Luis de Souza Mota

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento da execução do objeto, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação .

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O espaço destinado à concessão de uso tem área de 25,06m² e terá valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), de R\$ 1,700,00 (Mil e setecentos reais).

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO, do tipo Emergencial, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1o do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

5. Levantamento de Mercado

O valor fixo do aluguel será de R\$ 1.700,00,(mil e setecentos reais), valor arbitrado pela Administração, visto tratar-se de Contratação emergencial. O laudo de avaliação da Cantina monta em R\$ 525,00 atualmente.Estimamos que o valor do aluguel cubra em parte as outras obrigações.

6. Descrição da solução como um todo

A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada a cantina do Campus , pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONCEDENTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;
- e) Fica proibido o uso de utensílios de madeira.

A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal.

Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O cardápio da Cantina será de responsabilidade da mesma, não sendo permitido a venda de Cigarros, bebidas alcólicas e outros diferentes do contrato social da empresa.

Orientações à CESSIONÁRIA:

1. Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos daqueles com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose e/ou alergia à proteína do leite.
2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparado dos alimentos a serem comercializados. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos no preparo dos alimentos a serem comercializados. Deve ser evitada a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.
3. A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, milho, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio canteim, com o dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC, consi-derando um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.

A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo a encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor fixo do aluguel será de R\$ 1.700,00,

Valor total estimado

R\$ 1.700,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da Solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Essa Contratação não tem interdependência com outra.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa Contratação está alinhada ao planejamento da Instituição.

12. Resultados Pretendidos

O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do IFC, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica. Também, é objetivo complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

13. Providências a serem Adotadas

Após a realização do certame, será assinado um termo de concessão e será devidamente fiscalizado por servidor nomeado para Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Favorável

16. Responsáveis

Favorável

JORGE LUIS DE SOUZA MOTA

Diretor Geral

Favorável

FLAVIO JOSE PETTENON

Diretor de Administração e Planejamento

Favorável

CRISTIANO ANTÔNIO POCHMANN

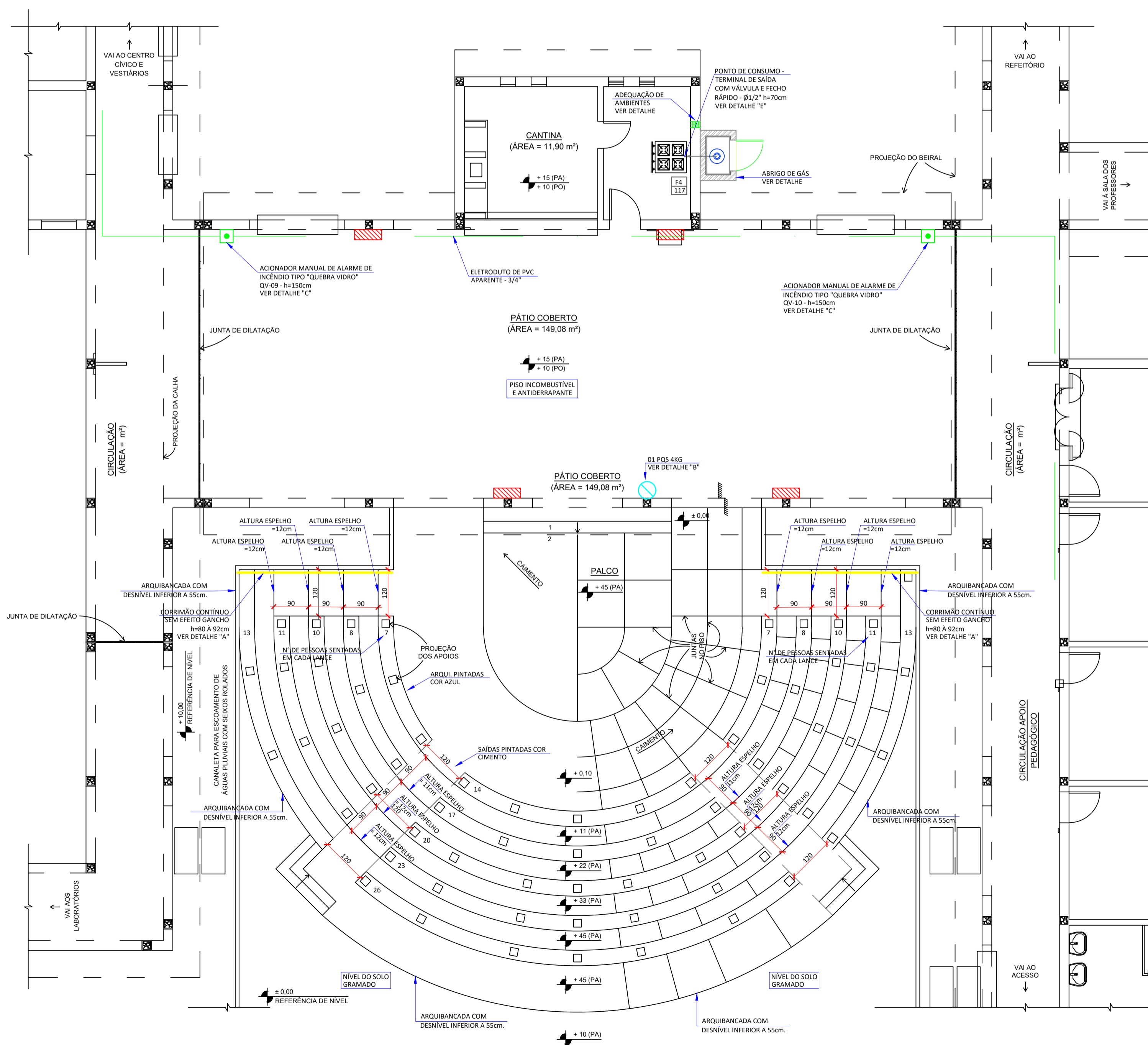
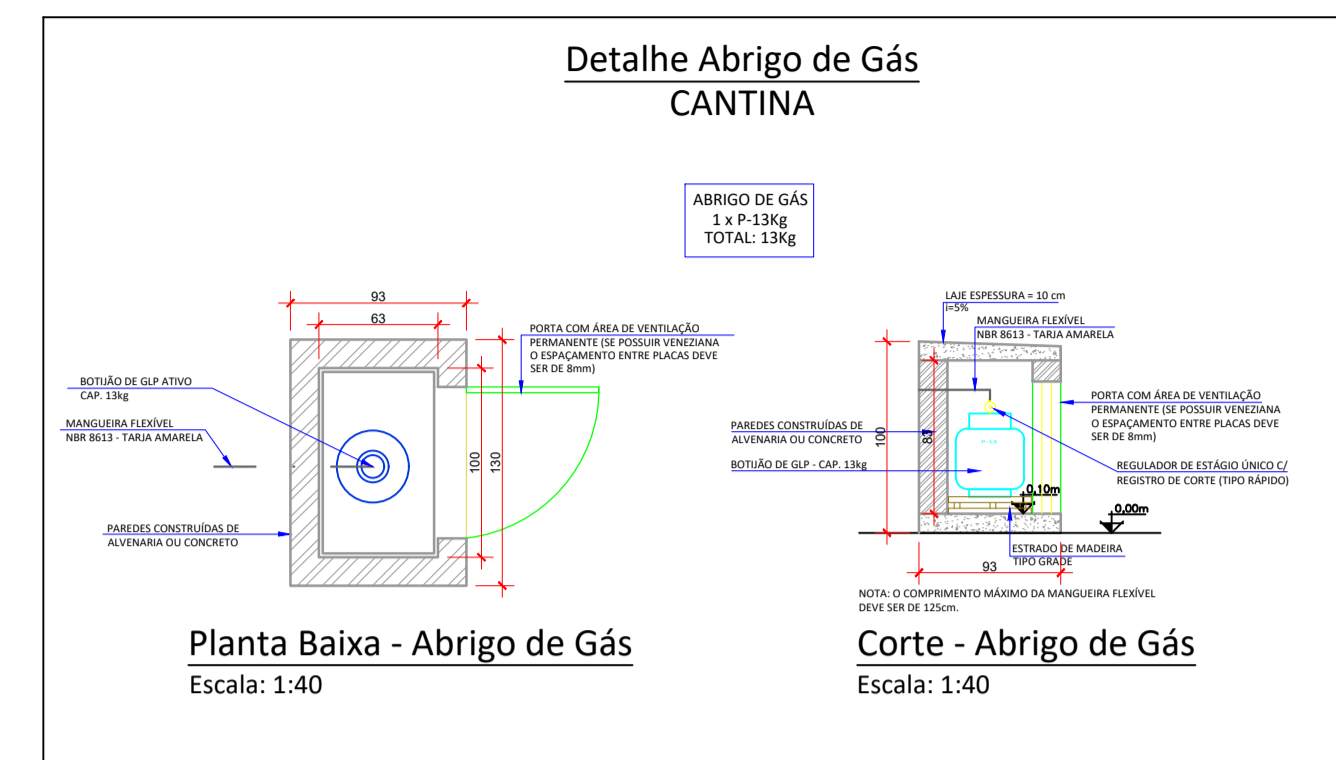
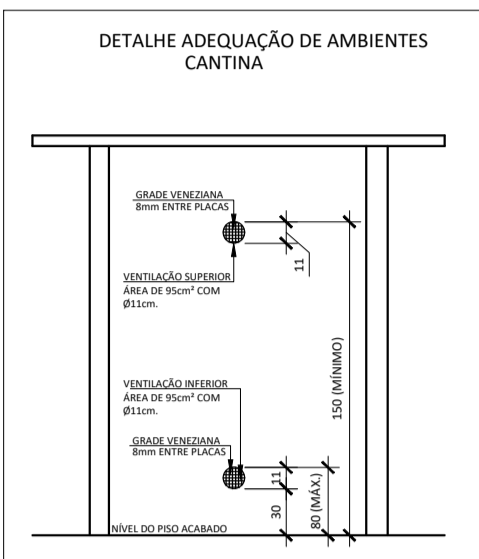
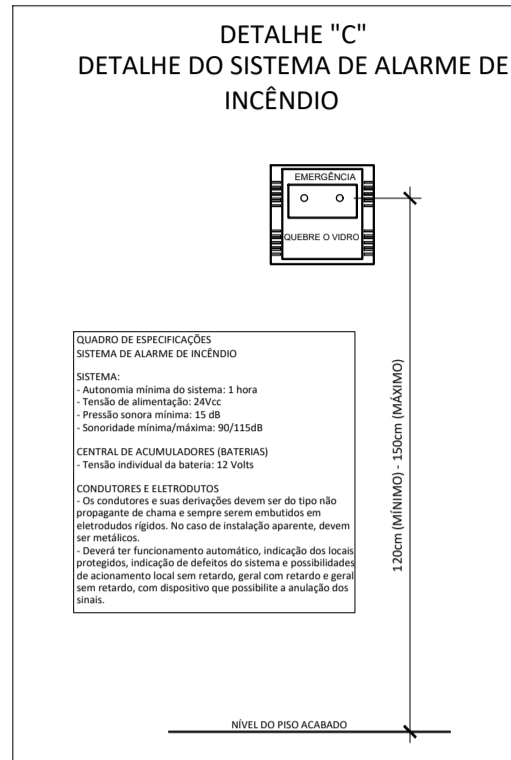
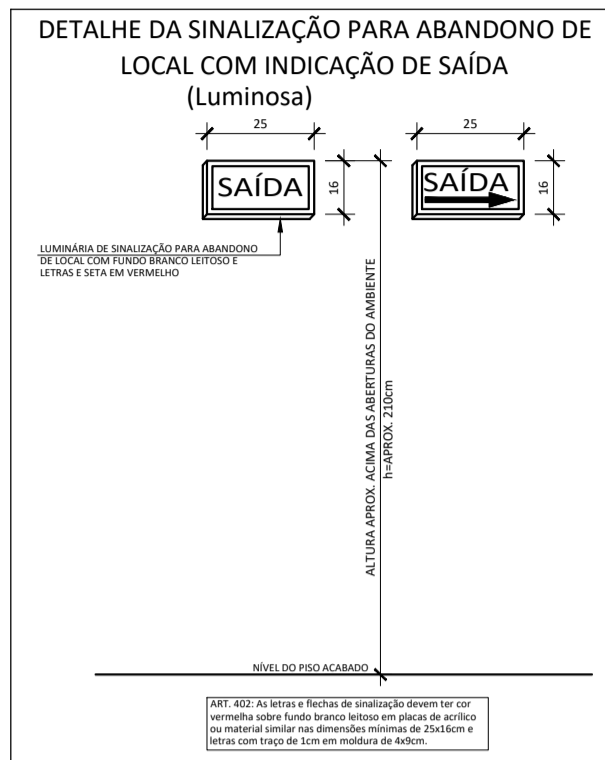
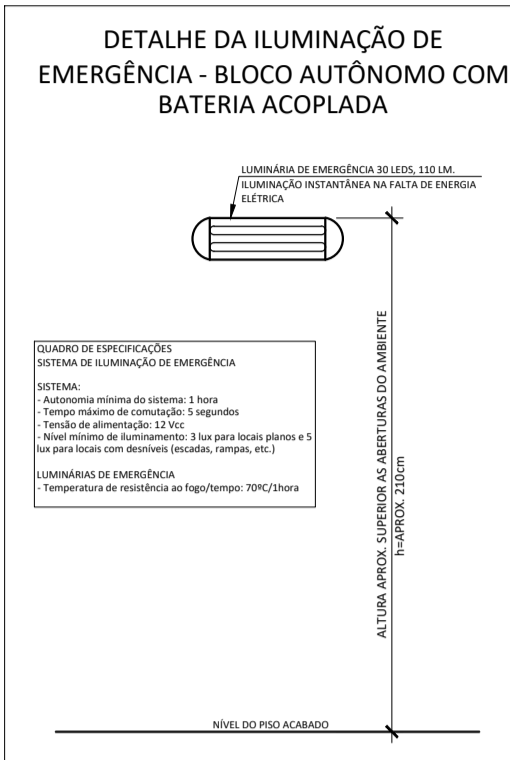
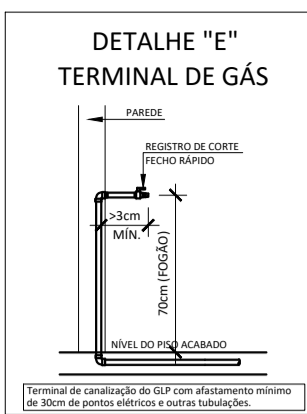
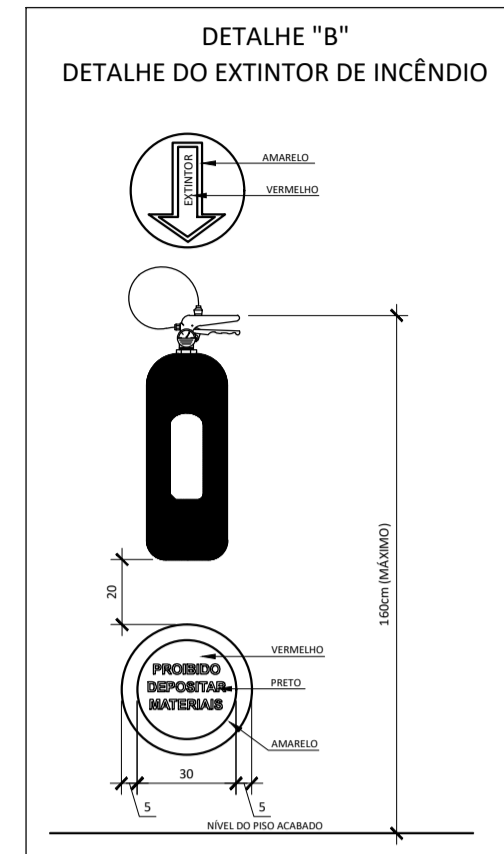
Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_Sul_27_36.pdf (595.46 KB)

**Anexo I -
PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_S
pdf**



LEGENDA

- Extintor de Incêndio de Pó Químico - (PQS).
- Luminária autônoma para iluminação de emergência, com 2 lâmpadas fluorescentes compactas de 8W (600 lúmens), com autonomia de 2 horas, fixada na parede a 210cm do piso.
- Acionador manual de alarme de incêndio, do tipo "QUEBRE O VIDRO E APERTE O BOTÃO", com sirene incorporada, instalado a 150cm do piso.
- Eletroduto de PVC anti-chamas aparente com cabo 2,5mm².
- Ponto de consumo de gás para "Fogão Residencial 4 bocas c/ forno" - Terminal de saída com válvula e fecho rápido Ø1/2".

- ### APROVAÇÕES:
- O BLOCO FARÁ USO DE GLP
 - EDIFICAÇÃO MISTA DE RISCO "LEVE" (ZONA 02 - ESCOLAR)
 - A EDIFICAÇÃO NÃO FARÁ USO NEM ARMAZENAMENTO DE EXPLOSIVOS, LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS E ARTEFATOS PIROTÉCNICOS.

NOTA: IN 008/DAT/CBMS - Instalações de Gás Combustível (GLP E GN)

Seção I
Recipientes em Abrigo de GLP

Art. 14. A localização de recipientes em Abrigo de GLP deve possuir:

- cabine de proteção simples:
 - com paredes construídas em concreto ou alvenaria (blocos maciços ou vazados);
 - externa à edificação;
 - em local de fácil acesso;
 - em cota igual ou superior ao nível do piso circundante;
- em seu interior:
 - regulador de pressão adequado ao tipo de aparelho de queima; e
 - registro de corte (tipo fecho rápido) do fornecimento de gás.

Art. 15. A potência máxima permitida para Abrigos de GLP é de até:

- 117 kcal/min para P-13, com no máximo 2 recipientes (um ativo e um reserva);
- 187 kcal/min para P-45, com no máximo 2 recipientes (um ativo e um reserva);
- 373 kcal/min para P-45 com no máximo 2 recipientes ativos (sem reserva).

Parágrafo único. O somatório da potência de todos os aparelhos a gás, conectados à rede alimentada pelo Abrigo de GLP, não pode ultrapassar os valores acima.

Art. 16. Quando houver mais de uma unidade consumidora, podem ser instalados até 6 recipientes de 13 kg, em Abrigos de GLP individuais, agrupados, podendo ser instalado um Abrigo sobre o outro em duas fileiras.

Parágrafo único. Neste caso deve ser previsto, em cada Abrigo de GLP, a numeração de cada unidade consumidora.

Art. 17. Admite-se o fornecimento de GLP por recipiente de 13 kg até o 2º pavimento das edificações.

Planta Baixa - Pátio Coberto
Escala: 1:75
A: 171,35 m²

ELOISA PANATTO		PRÓPRIETÁRIO	
- QUALQUER ALTERAÇÃO NO PROJETO SOMENTE SERÁ PERMITIDA SE AUTORIZADA POR ESCRITO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.			
02	ALTERAÇÕES SOLICITADAS PELO CBMSC	05/07/2019	ELOISA
01	COBERTURA NO ANTI-TEATRO / ABRIGO DE GLP NA CANTINA	30/04/2019	ELOISA
00	PPCI APROVADO SOB PROTOCOLO Nº 25824	24/06/2015	ELOISA
Nº	DESCRIÇÃO	DATA REV.	RESP.
QUADRO DE REVISÕES			
EMITENTE:		RESPONSABILIDADE TÉCNICA:	
STECKERT ENGENHARIA		ELOISA PANATTO ENGENHEIRA CIVIL CREA Nº 099593-7	
RUA FREI GREGÓRIO DAL MONT - Nº 1630 BAIRRO CENTRO - TURVO/ SC FONE: (48) 3525 0336 / 99832 0381 E-MAIL: projetosturvo@gmail.com			
CLIENTE:			
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - CAMPUS SANTA ROSA DO SUL RUA DAS ROSAS, S/N - BAIRRO VILA NOVA - SANTA ROSA DO SUL - SC			
FINALIDADE	PROJETO PREVENTIVO DE INCÊNDIO	DIMENSÕES	841 x 594 mm
DATA INICIAL	09/10/2014	DESENHO	Mariane
ARQUIVO	PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_Sul.dwg	ESCALA	INDICADA
DESCRIÇÃO:	PLANTA BAIXA - Pátio Coberto/ Anfiteatro DETALHES/LEGENDA		
		PREV 27/36	