

Estudo Técnico Preliminar 38/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.000992/2023-95

2. Descrição da necessidade

O contrato atual, cujo objeto é a concessão do espaço físico destinado à cantina, venceu em fevereiro de 2023. Desta forma, tendo em vista que este é um serviço essencial para atender à demanda da comunidade acadêmica, faz-se necessária a contratação de novo fornecedor. Atualmente o *Campus* Concórdia atende cerca de 1400 alunos, 200 servidores e 55 funcionários terceirizados. São ofertados cursos de ensino médio integrado, graduações e pós-graduação nos 3 turnos: matutino, vespertino e noturno. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso de espaço, para fins comerciais, cuja efetivação se dará por meio de processo licitatório, visando o fornecimento diário de lanches rápidos e/ou refeições à comunidade acadêmica e seus visitantes. Cabe salientar que o campus Concórdia se localiza a aproximadamente 10 km de distância do centro da cidade e que não existem, nas mediações do campus, outros espaços comerciais que possam suprir esta demanda.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Neide Cristiane Dannenhauer

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento da execução do objeto, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e no Edital de licitação.

3.1 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

Item	unidade	Descrição	Frequência
1	Copo 180ml	Café coado pequeno - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário
2	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário
3	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário

4	Copo 280ml	Café com leite médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
5	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
6	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
7	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	Diário
8	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	Diário
9	Caixinha com 200ml	Água de Coco	Diário
10	Copo 300ml	Vitamina de frutas (mamão, banana, maçã, morango...). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
11	Copo 300ml	Suco natural, sabores diversos (laranja, mamão, abacaxi, melão, uva, limão). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
12	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.1	Diário
13	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com Manteiga	Diário
14	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	Diário

15	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	Diário
16	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	De acordo com a demanda e interesse do Campus
17	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário
18	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus
19	Unidade	Sanduíche Natural Integral Vegetariano - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com queijo de origem vegetal, rúcula (15g), cenoura (10g), tomate seco (20g) e azeite de oliva	De acordo com a demanda e interesse do Campus
20	Unidade 80g	Pão de Queijo	Diário
21	Unidade 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	Diário
22	Unidade 100g	Esfiha de carne/frango - massa assada com (recheio mínimo de 60g)	Diário
23	Unidade 100g	Pastel assado de carne/frango - massa assada com recheio de frango desfiado ou carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário
24	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito - massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus

25	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano - massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus
26	Unidade 100g	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus
27	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário
28	Copo 500ml	Salada de frutas com iogurte e granola sem açúcar - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi) Adicional de iogurte, mel, canela e granola (300ml de frutas e 200ml de acompanhamentos a escolha do Cliente)	Diário
29	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário
30	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus
31	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus
32	Unidade	Cachorro quente: pão tradicional de cachorro quente fresco, recheado com molho vermelho fresco de salsichas e batata palha. Os adicionais ketchup, mostarda e maionese são colocados de acordo com a preferência do consumidor.	De acordo com a demanda e interesse do Campus
33	Unidade	Croissant doce: massa de trigo tipo croissant assada. Opções de sabores: chocolate, geleia e doce de leite. Peso aproximado de 120g.	Diário
34	Unidade de 120 g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho) P	Diário

35	Unidade de 130g	Mini Pizza - massa assada, recheio como: 4 queijos/ou calabresa ou frango com requeijão	Diário
36	Copo 170g	Iogurte Natural	De acordo com a demanda e interesse do Campus
37	Garrafa 180ml	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	De acordo com a demanda e interesse do Campus
38	unidade	Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus
39	unidade	Torrada completa (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	Diário
40	unidade	Torrada completa integral (pão integral, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus
41	KG		De acordo com a demanda e interesse do Campus
42	Prato feito (Padrão)	Refeição/Buffer *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus
43	Marmita (Padrão, com fornecimento gratuito da embalagem)		De acordo com a demanda e interesse do Campus

5. Instruções para cardápio mínimo

3.2 Os produtos que compõem o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade.

3.2.1 Sempre que possível os itens do cardápio devem contemplar opções Diet, Light, integral, sem glúten e sem lactose.

3.2.2 O almoço deverá ser servido entre 11h até 13h.

3.2.3 A oferta da refeição/buffet é obrigatória, contudo, a contratada poderá ser dispensada dos itens 41,42 e 43 desde que comprove, no período mínimo de 60 dias, a baixa procura pelo serviço.

3.2.4 O cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico qualificado, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

Cardápio Mínimo do Buffet.

PREPARAÇÃO	QUANTIDADES DIÁRIAS	TIPO
Salada	02 (Duas)	1 (Uma) Folhosa ou 01 (Uma) Crua 01 (Uma) Cozida
Arroz	02 (Dois)	Branco, Integral E Variações (Carreteiro, Arroz De Forno, Etc).
Leguminosa	01 (uma)	Feijão ou lentilha, grão de bico.
Acompanhamento	02 (Dois)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca.
*Prato Principal	01 (um)	Carne (bovina, frango, suína, pescado). Opção de prato à base de proteína de soja.
Sobremesa	01 (um)	Doce ou uma fruta

Variação do Prato Principal (*)

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÕES	FREQUÊNCIA
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor Qualidade.	Bife, cubos, iscas, Assados.	180g	03 vezes/mês

	Contra filé.	Grelhados.	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira.	Com molho, legumes, almondega, rocambole, bolo de carne.	160g	03 vezes/mês
Bovina com osso	Chuleta.	Com molho, grelhado, Acebolado.	200g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas.	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa Desossada.	Assado, empanado, Iscas	160g	02 vezes/mês
Suíno sem osso	Lombo.	Assado, com Molho.	160g	01 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, Anjo.	Grelhado.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hamburger de grão de bico	Com molho, Grelhado.	180g	01 vez/mês

3.3 A comercialização dos lanches e bebidas que serão ofertados pela futura contratada, por meio do serviço de cantina, deverá seguir a Lei Estadual nº 12.061, de 18 de Dezembro DE 2001 e ou legislações e orientações que obedeçam aos padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.

3.4 Os itens que compõem o almoço poderão variar conforme sugestões.

3.5 Deverá ser disponibilizado gratuitamente, em sachê, maionese, ketchup e mostarda.

3.6 Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado pelo usuário, em copos descartáveis de igual capacidade.

3.7 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

3.8 Os alimentos devem ser acondicionados de acordo com a legislação vigente.

3.9 A Concessionária poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade a fim, desde que atenda ao exposto na Lei Estadual nº 12.061/2001.

3.10 O Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

3.11 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.12 A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

3.13 Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros, medicamentos e quaisquer produtos tóxicos e ilícitos;
- e) Comercialização ou prática de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

3.14 Os preços dos alimentos e bebidas comercializados deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível e deverão ser compatíveis com os valores de mercado, e não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares.

3.15 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

3.15.1 Na assinatura do contrato, a cessionária deverá apresentar relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFC – Campus Concórdia.

3.16 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, EPIs em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, sapatos de segurança e outros que se fizerem necessários.

3.17 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.

3.18 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

3.19 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias de acordo com as boas práticas aplicadas segundo a legislação vigente.

3.20 Da mesma forma, produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

3.21 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

3.22 Atender as normas da Resolução 216/2004 que tratam das boas práticas de fabricação de alimentos.

3.23 Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que registre a capacidade da empresa para executar serviços na área de alimentação.

4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.1 O atendimento aos usuários da cantina deverá ocorrer no horário das 07h às 22h, de segunda a sexta-feira, sendo facultado a flexibilização dos horários nos finais de semana e feriados.

4.1.1 Deverá ter atendimento nos sábados letivos ou em datas de eventos promovidos pelos Campus Concórdia.

4.1.2 Nos períodos de férias e recesso a concessionária será dispensada do serviço de buffet.

4.2 O horário estipulado no item 4.1 poderá sofrer alterações mediante acordo com a Concessionária e segundo o critério do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

4.2.1 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, no horário das 10h às 14h, de segunda a sexta-feira, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, se convier.

4.2.2 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) será realizado um desconto de 50% sobre o valor atual do aluguel.

4.3 A carga e descarga de material na cantina deverá ser das 08h às 17:00h, de segunda a sexta-feira.

4.4 Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

5. DA INFRAESTRUTURA

5.1 A área física destinada ao uso da cantina do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia é de 164,50 m².

5.2 Além da área física destinada à cantina, apontadas no item 5.1 do presente termo serão disponibilizadas áreas para disposição de mesas e cadeiras a serem utilizadas pelos usuários dos serviços da cantina, dimensionadas a critério do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

5.3 A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

5.4 A Concessionária poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

5.5 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia ou outro órgão competente.

5.6 Serão disponibilizados para uso 5 balções com tampo de granito, e uma coifa, que já se encontram instalados no local.

5.6.1 Os equipamentos devem ser devolvidos ao IFC nas mesmas condições recebidas no momento da contratação.

5.6.2 A manutenção e limpeza desses equipamentos são de responsabilidade da contratada.

6. DA LIMPEZA E VIGILÂNCIA

6.1. A limpeza, a manutenção, a conservação e a vigilância da cantina e proximidade serão de responsabilidade da Concessionária e deverão ser diárias;

6.2. Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados pela Concessionária seguindo orientações do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

6.3 Caberá à Concessionária providenciar a cada seis meses a desinsetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Direção do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

6.4. A Concessionária deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

6.4.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

6.4.2. Não será admitido o armazenamento de gêneros impróprios ou fora das condições normais de consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

6.4.3. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

6.4.4. A Concessionária manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

6.4.5. A empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;

6.5. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, deverá verificar as condições da rede elétrica, sendo que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.

7. DA CONCESSÃO ONEROSA

7.1. A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Diretor Geral e a Concessionária.

7.2. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

7.3. O prazo de início da concessão onerosa de uso será de até 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

7.3.1. O prazo estabelecido no item 7.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Direção do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

7.4 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina do Campus Concórdia será de R\$ 1.900,00 (Um mil e novecentos reais), acrescido do valor correspondente ao consumo de água e energia elétrica, nas seguintes condições:

7.4.1 Energia elétrica: A título de consumo de energia elétrica, considerando que a unidade dispõe de medidor exclusivo, o IFC Campus Concórdia realizará a leitura do medidor mensalmente e emitirá guia de Recolhimento da União, em nome da CONCESSIONÁRIA.

7.4.2 Água: A título de consumo de água, em função da unidade não dispor de um hidrômetro individual, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir o IFC Campus Concórdia no valor de R\$ 77,00 (setenta e sete reais) por meio de Guia de Recolhimento da União. Este valor foi estimado, levando em consideração os preços praticados pela concessionária de água e esgoto que atende o município (CASAN), aplicada ao micro e pequeno comércio.

7.4.3. Gás: Em relação ao gás GLP, tendo em vista que o espaço destinado à Cantina possui central exclusiva de gás, as despesas com abastecimento e instalação de gás, serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.5 Após 12 (doze) meses de vigência, a Taxa mensal de ocupação do espaço, será reajustada tomando como base o índice INPC/IBGE dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.

7.6 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de apresentação da proposta. O preço consignado nos itens do contrato (itens que compõem o cardápio mínimo) poderão ser reajustados, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data da apresentação da proposta inicial, mediante a solicitação da CONTRATADA.

7.7 A solicitação de reajuste deverá ser encaminhada com justificativa e comprovações (como Notas Fiscais) e será avaliada pela comissão de fiscalização,

7.8 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na Coordenação de Execução Orçamentária e Financeira do Instituto Catarinense – Campus Concórdia, no prédio Administrativo do Instituto Federal Catarinense – Campus Campus Concórdia, ou emitida diretamente pelo site http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp

7.9 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

7.9.1 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

7.9.2 Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

8. DA VIGÊNCIA

8.1 O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina vigorará por 20 (vinte) meses a contar da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

9. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

9.1. DA CONCESSIONÁRIA:

9.2.1 Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria Concessionária, seus empregados e prepostos;

9.2.2. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia ou ainda, a terceiros.

9.2.3 Manter o espaço, objeto da Concessão Onerosa de Uso, em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem;

9.2.4 Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros alimentícios de acordo com o estabelecido no Edital e devidos anexos e com as exigências da fiscalização da Concedente, seguindo, rigorosamente, as normas de higiene.

9.2.5 Dar a devida destinação aos restos de alimentos e ao óleo vegetal utilizado, os quais deverão ser acondicionados em recipientes apropriados para o descarte e disponibilizados para serem recolhidos pela coleta urbana de lixo.

9.2.6 Solicitar prévia autorização, por escrito, ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos ao Instituto Federal de Educação e a terceiros;

9.2.7 Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à Cantina, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

9.2.8 Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica instalada para o funcionamento da Cantina. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade.

9.2.9 Armazenar, estocar ou guardar na Cantina, somente os produtos e mercadorias que serão comercializados diretamente;

9.2.10 Manter o pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene pessoal;

9.2.11 Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da Concessionária;

9.2.12 Dispor de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos lanches e bebidas;

9.2.13 Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho;

9.2.14 Restringir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas da Cantina;

9.2.15 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a serem vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

9.2.16 Fornecer lanches e demais produtos dentro do prazo de validade;

9.2.17 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

9.2.18 Garantir o funcionamento, ininterrupto, da cantina, obedecendo aos horários estabelecidos no item 4 do Termo de Referência;

9.2.19 Manter a tabela de preços afixada em quadro, em local visível, sempre à disposição da concedente e dos consumidores;

9.2.20 Arcar com a despesa de consumo de gás ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

9.2.21 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

9.2.22 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização da concedente;

9.2.23 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da cantina;

9.2.24 Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

9.2.25 Colocar lixeiras na parte interna e externa da Cantina para recicláveis e rejeitos;

9.2.26 Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

9.2.27 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, do resultado das inspeções;

9.2.28 Manter toda a área da cantina, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;

9.2.29 Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;

9.2.30 Fornecer a CONCEDENTE, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física e mental de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença infectocontagiosa.

9.2.31 É vedada, no recinto da cantina, a prática quaisquer tipos de jogos de azar, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Concessionária;

9.2.32 É vedado a venda e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, assim como fica proibida a comercialização de cigarros e produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, na cantina.

9.2.33 É de responsabilidade da Concessionária apresentação dos documentos abaixo, ao Fiscal do Contrato no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a assinatura do Contrato de Concessão.

9.2.33.1 Documentação do responsável técnico devidamente habilitado;

9.2.33.2 Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária.

9.3 DA CONCEDENTE:

9.3.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

9.3.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

9.3.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

9.3.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.

9.3.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

9.3.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.

10. DAS BENFEITORIAS

10.1 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

10.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

10.3 Somente os bens relacionados, conforme item 10.2, poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

10.4 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

10.5 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

10.6 É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.

10.7 Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis);

10.7.1 Estrutura mínima para a cantina: balcão de atendimento, exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquina de café expresso, sanduicheira, caixa registradora, calculadora, termômetro, estufa, utensílios e descartáveis.

11. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

11.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:30 e das 13:30 às 16:30, a ser agendada através do e-mail infraestrutura.concordia@ifc.edu.br.

11.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

11.3 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

11.4 A vistoria é facultada ao licitante. Caso opte em não vistoriar o local deverá apresentar, na fase de Habilitação da Sessão Pública do Pregão Eletrônico, Declaração de Não vistoria constantes no ANEXO II, concordando com todas as informações técnicas e condições apresentadas no Edital e seus anexos.

11.5 A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

11.6 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6. Levantamento de Mercado

O valor fixo do aluguel será de R\$ 1.900,00 (um mil e novecentos reais), conforme laudo avaliativo anexo ao processo.

7. Descrição da solução como um todo

Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 164,50m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas com base na prestação de serviços atuais.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 356,01

Será realizado por maior desconto ofertado pelo fornecedor com base no valor da cesta de produtos obrigatórios.

O valor total da Cesta de produtos pesquisada é R\$ 356,01 (trezentos e cinquenta e seis reais e um centavo).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Atender ao objetivo estratégico do IFC conforme disposto no Plano Estratégico 2018-2021 – prorrogado até 2023 “Garantir e Desenvolver a Infraestrutura dos *Campi*”.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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.

14. Providências a serem Adotadas

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

13.1 Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

13.2 Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

13.3 Utilização na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reúso ou outras fontes (água da chuva e poço), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;

13.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários para a execução dos serviços;

13.5 Treinamento periódico dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

13.6 Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

13.7 Promover o descarte adequado, conforme legislação vigente, de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, bem como lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral.

13.8 Quanto ao óleo de cozinha, não deverá ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado e acondicionado para descarte na coleta seletiva;

13.9 A contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva;

13.10 Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista o exposto no presente Estudo Técnico Preliminar.

17. Responsáveis

NEIDE CRISTIANE DANNENHAUER

Diretora de Administração e Planejamento

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar

LIANE VIZZOTO

Diretora Geral, em Exercício