

Estudo Técnico Preliminar 33/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23462.000603/2023-74

2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para **contratação de empresa para a exploração de serviços de restaurante e lanchonete por meio da concessão de uso de espaço físico público nas dependências do Instituto Federal de Sergipe para os Campi: Itabaiana, Lagarto, São Cristóvão e Estância**. Estes campus localizam-se distantes dos centros de suas respectivas cidades, não havendo lanchonetes no entorno, o que dificulta o acesso a refeições. Os mesmos já possuem edificações destinadas a esse fim, cuja extensões apresentam-se na tabela abaixo.

2.1.1. Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar os campi do IFS no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade. Isso justifica a concessão do espaço físico para a exploração da cantina/lanchonete/restaurante, para empresa do ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.1.2. Ademais, considerando que a maior parte do público-alvo da cantina são alunos e, muitos deles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito da oferta de gêneros alimentícios saudáveis a um valor acessível. E uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária, justifica-se, portanto, a concessão de uso a preço módico.

2.1.3. A contratação pretendida se alinha à prerrogativa que a Administração possui para dispor da área física em questão, destinando-a à concessão para exploração comercial dos serviços de lanchonete/cantina nas unidades participantes do Instituto Federal de Sergipe, visando a atender à demanda da comunidade acadêmica. Para o levantamento do valor de mercado, foi considerado o valor médio de contratações similares no âmbito do IFS, através do contrato nº 01/2019 do Campus Itabaiana (UASG 152430) e contrato nº 02/2022 do Campus Aracaju (UASG 158393). Não foram levadas em consideração as contratações de outros estados ou de concessões com o objetos distintos.

2.1.4. Quanto aos valores das despesas com o consumo de água e energia decorrentes do uso das cantinas, serão cobrados à parte e a forma de pagamento será expressa nos itens 6.3. e 6.4. deste ETP.

2.2. Descrição dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA	ENDEREÇO
1	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Itabaiana	32,67 m ²	Av. Padre Airton Gonçalves Lima, Itabaiana/SE, CEP: 49.500.543
2	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Lagarto	31,60m ²	Rua Cauby, nº 523, bairro Jardim Campo Novo, Lagarto/SE, CEP: 49400-000
3	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Estância	37,11 m ²	Rua João Café Filho, Bairro Cidade Nova, CEP 49200-000. Estancia- SE.
4	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus São Cristóvão	35,94 m ²	Rodovia BR 101, Km 96, Pov. Quissamã, São Cristóvão/SE, CEP: 49.100-000

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

Gerência de Ensino
Assistência Estudantil - CAE/COAE
Gerência de Ensino
Gerência de Administração

Manoela Falcon Gallotti
Caio Marcelo de Albuquerque Cardoso
Leonardo Henrique da Silva Bomfim
Manoel Alves Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A demanda a ser suprida, concessão de espaço físico para a exploração da cantina/lanchonete/restaurante, tem natureza continuada, porém sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.2. No caso de exercício de atividade no setor de alimentos: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do § 3º, do art. 41 da Lei nº 9.782/99, em até 30 dias após o início das atividades.

4.16.1. O prazo acima poderá ser prorrogado, justificadamente, mediante solicitação e aprovação por parte da CONTRATANTE.

4.3. A empresa deverá apresentar declaração em que assuma o compromisso sob as penas da lei, que não utilizará, na execução do contrato, pessoal que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de agente público que exerce cargo em comissão ou função de confiança no âmbito do Instituto Federal de Sergipe, conforme modelo nos anexos do Edital.

4.4. A duração inicial do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, com base nos artigos 105 e 107 da Lei 14.133/23.

4.5. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato, conforme modelo nos anexos do Edital.

4.6. Acerca da sustentabilidade, foram analisados os critérios elencados no art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19/01/2010 da SLTI/MPOG e recomenda-se que a Contratada:

4.6.1. utilize produtos de limpeza e conservação obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.6.2. adote os procedimentos para o correto acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, disponibilizando recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Cantina /Lanchonete, separando o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva da CONCEDENTE;

4.6.3. providencie o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

4.6.4. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.6.5. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução contratual.

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação visando ampliar a competitividade.

5. Levantamento de Mercado

Após a análise das diversas alternativas possíveis de solução, verificou-se que a concessão de espaço físico para a exploração da cantina/lanchonete/restaurante, deverá ser realizada por meio de pregão eletrônico. A adoção da modalidade do pregão eletrônico permitirá: incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo, permitir maior transparência e controle social.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O funcionamento da cantina/lanchonete deverá ocorrer durante horário escolar e administrativo - de segunda a sexta-feira e nos sábados letivos, ressalvados os dias em que não houver expediente nas unidades -, com a oferta de refeições e lanches balanceados e adequados à comunidade do IFS nos *Campi* Itabaiana, Lagarto, São Cristóvão e Estância, em espaço concedido de forma onerosa ao prestador de serviço.

6.2. Dos custos da CONCESSIONÁRIA:

6.2.1. O valor médio mensal estimado da taxa de concessão para uso do espaço físico destinado à cantina é de R\$ xxx (xxxx) à título de aluguel.

6.3. Da cobrança de energia elétrica:

6.3.1. Para o cálculo do valor relativo à energia elétrica, se não houver medidor individual, será utilizado como métrica o valor do KW/h e o tempo estimado de utilização dos eletrodomésticos mínimos necessários ao desempenho das atividades da cantina (com base no cardápio mínimo exigido no item 6.10.), sendo: 1 micro-ondas, 1 freezer, 1 liquidificador e 1 sanduicheira. Como parâmetro para o cálculo, aplicou-se o valor da tarifa "fora de ponta" ao consumo estimado para o período das 07:00 h às 18:00 h, e o valor da tarifa "ponta" ao consumo estimado para o período das 18:00 h às 21:00 h.

6.3.2. A estimativa do valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feita conforme cálculos a seguir:

Tabela 1:

ITEM	APARELHO	POTÊNCIA (W)	HORAS /DIA	TOTAL DE DIAS MENSAIS	KW/H
1	Micro-ondas	1300	2,5	22	71,5
2	Freezer	300	14	30	126
3	Liquidificador	600	2,5	22	33
4	Sanduicheira	750	2,5	22	41,25
TOTAL					271,75

Tabela 2:

	KW/H	TARIFA (R\$)	VALOR (R\$)
CONSUMO PONTA	57,88	2,621510	151,732999
CONSUMO FORA DE PONTA	213,87	0,418260	89,453266
TOTAL A SER PAGO PELA CONCESSIONÁRIA			241,186265

6.3.3. A equipe de fiscalização contratual deverá atualizar os valores das tarifas constantes na Tabela 2 do subitem 6.3.2. conforme a fatura mais recente emitida pela concessionária de energia elétrica.

6.3.4. O pagamento será mensal por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o valor obtido na Tabela 2 do subitem 6.3.2.

6.4. Da cobrança de consumo de água:

6.3.1. A título de consumo de água, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFS o valor mensal de R\$ 101,46 (cento e um reais e quarenta e seis centavos), por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, valor este estimado/avaliado referente à tarifa mínima fixa de consumo mensal 2023 da Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO), para a categoria comercial, conforme quadro tarifário da empresa presente no link: <https://www.deso-se.com.br/menu/quadro-tarifario>.

6.3.2. O valor referido no subitem 6.3.1. deverá ser atualizado sempre que a Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO) atualizar o seu quadro tarifário.

6.5. Da GRU:

6.5.1. Os valores referentes ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o quinto dia útil do mês subsequente ao fato gerador das despesas, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU.

6.5.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga; e

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual de taxa anual} = 6\%$

6.6. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, consecutivos ou não, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

6.7. Os serviços deverão ser executados por empresa especializada no ramo de Restaurante/Cantina/Lanchonete na preparação e distribuição de alimentos.

6.8. O atendimento deverá ser realizado diretamente no balcão do Restaurante/Cantina/Lanchonete dos Campi Itabaiana, São Cristóvão, Estância e Lagarto.

6.9. O atendimento aos clientes se iniciará no horário de 07h00 com término às 21h, de forma ININTERRUPTA:

6.10. A CONCESSIONÁRIA ofertará produtos elencados que fazem parte de um cardápio referência/mínimo conforme a seguir:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
1	Salgado frito tipo coxinha , recheio de frango. Pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens com tampa, livre de sujidades e mantendo a temperatura adequada do produto.
2	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
3	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
4	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de queijo e presunto de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.

5	Salgado assado, tipo esfirra , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
6	Salgado assado, tipo esfirra , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
7	Salgado assado, tipo pastel de forno , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
8	Salgado assado, tipo pastel de forno , com recheio de carne moída desfiada de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
9	Salada de frutas composta por 04 frutas minimamente processadas, acondicionadas em potes descartáveis com tampa, vedados e armazenados em temperatura de refrigeração.
10	Sanduíche natural composto por pão de forma integral 2 fatias (50g), Requeijão cremoso (1 colher de sopa)- peito de frango desfiado temperado (40 g), cenoura crua ralada (30g), alface lisa (1 folha média-20g).
11	Suco da fruta in natura. Porção individual de 300 ml.
12	Suco de polpa de fruta integral pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 100 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Porção individual de 200 ml.
13	<p>Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro).</p> <p>Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados.</p> <p>Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada).</p> <p>Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g</p>

6.10.1 Além do cardápio obrigatório, a a concessionária está pré-autorizada a fornecer os seguintes alimentos:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
	Açaí servido na tigela, tamanho G , contendo 500 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE nº 26

14	de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (<i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
15	Açaí servido na tigela, tamanho M , contendo 300 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (<i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
16	Escondidinho de carne moída de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
17	Escondidinho de carne seca desfiada de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
18	Escondidinho de peito de frango desfiado de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
19	Jantar nordestino (tipo buffet): Em sistema de self-service sem balança (servido por funcionário) para uma pessoa. Batata-doce – 150 g Cuscuz temperado – 135 g Pão francês com manteiga - 50g Macaxeira – 130 g Ihame – 100 g Queijo (muçarela ou coalho) – 20 g Ovos – 100 g Frango – 120 g Carne bovina sem osso: 150 g Salsicha ao molho: 80 g Café com e sem açúcar (adoçante) com ou sem leite: 200 ml Suco de frutas natural ou polpa: 200 m
20	Lasanha caseira à bolonhesa. Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, mussarela e presunto. Porção individual de 350 g.
21	Lasanha caseira de peito de frango desfiado. Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, mussarela e presunto. Porção individual de 350 g.
22	Quentinha acondicionada em embalagem descartável com tampa e divisórias. Deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamentos: (macarrão, purê de batata, batata frita):

23	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, Margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo mussarela, presunto e orégano. Porção individual de 140 g.
24	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo mussarela, calabresa e orégano. Porção individual de 140 g.
25	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo mussarela, frango desfiado e orégano. Porção individual de 140 g.
26	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.
27	Sopa de carne, elaborada com 03 tipos de legumes diferentes e macarrão. Porção individual de 400 ml.
28	Vitamina de fruta. Fruta in natura ou congelada batida com leite integral UHT. Porção individual de 300 ml.
29	Sanduíche X-Burguer, composto por pão de hambúrguer (70 g), carne de hambúrguer artesanal (120 g), 01 fatia de mussarela (20 g), 01 fatia de presunto (15 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).
30	Sanduíche X-Coração, composto por pão de hambúrguer (70 g), coração de galinha refogado (100 g), 01 fatia de mussarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g)
31	Sanduíche X-Filé, composto por pão de hambúrguer (70 g), iscas de filé bovino de primeira qualidade (120 g), 01 fatia de mussarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).

6.10.2. Discriminação da gramatura da refeições (prato feito, almoço ou janta): Prato principal: - Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas; - Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas; - Carne moída e peixe frito – per capita de 100g; -Opção Vegetariana (caso seja oferecida): ovos, omelete – per capita 100g; preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g; - Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; - Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido per capita de 180 a 200 gramas; - Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas) Guarnições: - Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas; Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese) – 80 a 100 gramas.

6.10.3. A CONCESSIONÁRIA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de Restaurante/Cantina/Lanchonete, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

6.10.4. O horário de funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete e cardápio mínimo a ser disponibilizado poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade da CONCEDENTE e do calendário escolar, desde que, acordado entre as partes.

6.10.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter afixado no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete a tabela de preços dos produtos oferecidos.

6.11. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:

- 6.11.1. Saches de sal;
- 6.11.2. Saches de açúcar;
- 6.11.3. Saches de adoçante;
- 6.11.4. Saches de ketchup;
- 6.11.5. Saches de mostarda;
- 6.11.6. Saches de maionese;
- 6.11.7. Palitos em embalagens individuais;
- 6.11.8. Canudos flexíveis em embalagens individuais;
- 6.11.9. Guardanapos de papel em suportes;
- 6.11.10. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 6.11.11. Copos;

6.11.12. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;

6.11.13. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stevia);

6.11.14. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.

6.12. A CONCEDENTE poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

6.13. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete da CONCEDENTE.

6.14. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:

6.14.1. Será exigido dos funcionários, o uso de calçados fechados;

6.14.2. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos;

6.15. Deverão ser adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, os seguintes procedimentos:

6.14.1 Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Cantina/Lanchonete;

6.14.2. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

6.14.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

6.14.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

6.14.5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Cantina/Lanchonete;

6.14.6. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

OBJETO	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20(vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Mesas e cadeiras	diariamente	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

6.14.7. A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em local específico a ser informado pela CONCEDENTE;

6.14.8. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete.

6.14.9. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;

6.15. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:

6.15.1. Acondicionar os alimentos em geladeira balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

6.15.2. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio mínimo;

6.15.3. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

6.15.4. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

6.15.5. Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de displays de acrílico com visor duplo;

6.15.6. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

6.15.7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

6.15.8. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

6.15.9. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;

6.16. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com pix, dinheiro em espécie, cartão de crédito e débito de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

6.17. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

6.18. Todos os utensílios fornecidos pela CONCESSIONÁRIA devem ter qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

6.19. Tanto os equipamentos da cozinha, bem como os equipamentos necessários a execução do contrato (eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos), serão de inteira responsabilidade da Contratada.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os quantitativos levaram em consideração o tamanho da área ser concedida para Exploração Comercial dos Serviços de Cantina, obtido por meio de levantamento físico nas instalações do IFS - *Campi* Itabaiana, Lagarto, São Cristóvão.

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA
1	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Itabaiana	32,67 m ²
2	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Lagarto	31,60m ²
3	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Estância	37,11 m ²
4	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus São Cristóvão	35,94 m ²

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.250,67

Valor (R\$): 2.250,67

8.1. Valor mensal estimado da taxa de concessão de uso da cantina é de R\$ 2.250,67 (dois mil duzentos e cinquenta reais e sessenta e sete centavos), perfazendo um total anual de R\$ 27.008,04 (vinte e sete mil e oito reais e quatro centavos), conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA	VALOR ESTIMADO MENSAL (R\$)
1	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Itabaiana	32,67 m ²	535,46
2	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Lagarto	31,60m ²	517,92
3	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Estância	37,11 m ²	608,23
4	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus São Cristóvão	35,94 m ²	589,06

8.1.1. A estimativa do valor da taxa mensal de ocupação foi levantada através de contratações similares no Instituto Federal de Sergipe, que levaram em consideração o tamanho da área ser concedida, sua localização no perímetro urbano, instalações e benfeitorias pré-estabelecidas pelo órgão.

8.1.2. A estimativa do valor mensal não contempla o consumo de água e energia por parte da CONCESSIONÁRIA, sendo esta despesa ressarcida à parte.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em exame da natureza dos itens constantes no item 2.2., não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas.

10.2. Não há contratações interdependentes

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Os itens desta solução constam na listagem dos Planos Anuais de Contratação vigente das unidades IFS - 152430 (Campus Itabaiana) - 158394 (Campus Lagarto) - 152426 (Campus Estância) - 158392 (Campus São Cristóvão), lançadas no PGC, vinculado ao número da contratação 152430/090055/2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral, desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a atender àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas nas unidades dos Campi deste Instituto, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não foram detectadas após estudo, providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato, seja em relação a recursos humanos ou à adequação do ambiente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os possíveis impactos ambientais quanto ao uso de eletricidade, consumo consciente de água, uso de materiais descartáveis, tratamento e descarte do lixo serão acompanhadas pela fiscalização do contrato e gestão do contrato para possíveis medidas de tratamento e correções.

14.2. Deverão ser adotados o Manejo dos Resíduos visando redução dos impactos ambientais:

14.2.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

14.2.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde;

14.3.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos;

14.4. O descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo CONTRATANTE aos órgãos de fiscalização do Município, do Estado ou da União.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. O objeto deste ETP é viável em virtude de cumprir com as Leis e Decretos vigentes que norteiam as contratações públicas, além de se verificar através de contratações anteriores dos *Campi* interessados a estimativa do valor da taxa mensal de ocupação do espaço físico das cantina e que também há demanda para usufruto do espaço.

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](#).

MANOELA FALCON GALLOTTI

Gerente de Ensino



Assinou eletronicamente em 15/08/2024 às 11:55:34.

JAIRTON MENDONCA DE JESUS

Diretor Geral



Assinou eletronicamente em 15/08/2024 às 11:58:39.