

Estudo Técnico Preliminar 15/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23805.251219.2022-29

2. Descrição da necessidade

Concessão administrativa de uso, a título precário, de espaço físico com 53,99m² para instalação de cantina nas dependências do *Campus* Itaberaba, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, situada à **Rodovia BA-233, Km 04, Itaberaba – BA, CEP 46880-000, Caixa Postal 22**, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante **exploração comercial** de refeitório e lanchonete, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, visando oferecer estes produtos para a comunidade acadêmica do *Campus*, com qualidade e conforto para seus usuários, com a possibilidade de fornecer os serviços/produtos também ao público em geral.

A instalação da cantina possibilitará aos discentes, servidores, funcionários terceirizados maior qualidade de vida no trabalho e em suas atividades diárias, como também para fazer face à necessidade de políticas de suporte aos discentes do *campus* nas suas diversas atividades letivas. Tendo também em vista a distância do *campus* para a cidade.

O *Campus* busca ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar sua permanência durante os contra-turnos e, também, em todos os turnos em que o *Campus* permaneça em funcionamento, para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo e psicólogo para o alcançar êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação justifica-se pela demanda do *Campus* por uma cantina (lanchonete/restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade.

O atendimento de alunos será nos turnos matutino, vespertino e poderá ser no noturno, mediante acordo entre o IF Baiano e a cessionária, com a existência de turmas; entre servidores, alunos, terceirizados e do público em geral. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cantina, maior comodidade, segurança e economia de tempo.

O órgão não possui contrato vigente referente a este serviço, motivo pelo qual se faz necessária a contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Administrativa	Arlem Souto Barros
Diretoria Acadêmica	Heloisa Helena de Abreu Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

a) Os serviços serão prestados na sede da CEDENTE, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Itaberaba- Rodovia BA-233, Km 04, Itaberaba – BA, CEP 46880-000, Caixa Postal 22.

b) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do *Campus* de **segunda-feira** a **sexta-feira** das **07h às 18h**, inclusos **sábados letivos de 7h às 12h**, os quais serão informados previamente à **CESSIONÁRIA**, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

No período de férias escolares **poderá ser negociado**, com a Direção do *Campus* Itaberaba, **horário de atendimento reduzido**.

A critério do *Campus* Itaberaba, **poderá não haver expediente em dias úteis**, o que será avisado com **antecedência de 2 (dois) dias** antes da ocorrência.

O *Campus* não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da **CESSIONÁRIA**, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.) a **CESSIONÁRIA** deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o **cardápio mínimo**.

Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, **em todas as fases**, às técnicas corretas de culinária e às **recomendações da ANVISA**, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades **a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação**.

O *Campus* Itaberaba **poderá cancelar a venda** de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando **julgar inconveniente** ao interesse público e à sua imagem.

O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CESSIONÁRIA**, não tendo o **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

Bebidas alcoólicas;

Bilhetes lotéricos;

Caça-níqueis;

Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;

Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos

Não será permitido à **CESSIONÁRIA**:

Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

Código de Defesa do Consumidor;

Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do IF - *Campus* Itaberaba.

O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do IF - *Campus* Itaberaba.

A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

5. Levantamento de Mercado

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus* Itaberaba, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiro para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de Uso de espaço público é a solução que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências em outros *campis*, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais de serviços de lanchonete e cantina, através da modalidade pregão eletrônico, do tipo “menor preço por item”, 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.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade no de restaurante e lanchonete, dentro do *Campus* Itaberaba, evitando a necessidade de deslocamento para fora do *Campus*, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda do *Campus* por esse serviço para suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número aproximado de pessoas, conforme item 7 deste ETP.

Diante da dificuldade em encontrar empresas que possuam acesso e cadastro aos sistemas de COMPRAS, bem como da necessidade de obtermos um fornecedor com melhor preço e disponibilidade local para prestação do serviço, opta-se pela realização de Pregão Eletr, a fim de busca pela melhor oferta com eficiência na execução do objeto a ser contratado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A área total da cantina, conforme planta, é de 53,99m².

A indicação do quantitativo aproximado de pessoas, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus*, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda:

PÚBLICO		QUANTIDADE
POPULAÇÃO DO CAMPUS	Docentes	32
	Técnicos Administrativos	32
	Discentes	365
	Terceirizados	13
TOTAL DE PESSOAS		442

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 180,15

DA TAXA DE ALUGUEL

A taxa de aluguel foi pesquisada em contratos similares de outros institutos federais do Estado da Bahia e avaliada da seguinte forma:

Ministério da Educação - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano <i>Campus</i> Itaberaba

Item de concessão	Contrato	Valor
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 04/2022 - Instituto Federal Baiano Campus Bom Jesus da Lapa	R\$ 385,82
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 07/2020 – 1º aditivo de 2021 - Instituto Federal Baiano Campus Governador Mangabeira	R\$ 405,00
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 12/2022 – Instituto Federal da Bahia Campus Euclides da Cunha	R\$ 400,00
Média total:		R\$ 396,94
Pesquisa de preço elaborada com base em contratos similares de outros institutos federais do Estado da Bahia, em cidades com porte parecido ao de Itaberaba. As contratações utilizadas coincidem com o objeto de cessão de uso administrativo incluídas as despesas com energia e água . Diante da média obtida, opta-se pelo arredondamento do valor base para R\$ 400 reais .		

PREÇO MÁXIMO DO CARDÁPIO MÍNIMO

CARDÁPIO MÍNIMO E PREÇOS DOS LANCHES				
1. SANDUÍCHES / SALGADOS / DOCES				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio
01	Pão Quente	Pão francês(50g) com manteiga	Unidade	R\$ 2,95
02	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), presunto e queijo(20g)	Unidade	R\$ 6,85
03	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo (20g) e Tomate (20g)	Unidade	R\$ 7,45
04	Tapioca	Beiju ou Tapioca (recheio de carne, frango ou queijo e presunto)	Unidade	R\$ 6,05
05	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado (com tempero verde, carne, sabores variados)	Unidade	R\$ 7,85
06	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	Unidade	R\$ 7,10
07	Pão de queijo	Paõzinho de queijo, tipo mineiro (80g)	Unidade	R\$ 5,75
08	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,50
09	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,90
10	Pastel assado ou de forno	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Unidade	R\$ 5,25
11	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	Unidade	R\$ 5,30
SUBTOTAL				R\$ 63,95
2. BEBIDAS				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio

01	Cafézinho	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 1,80
02	Café	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,35
03	Café com Leite	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,40
04	Água mineral sem Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 1,95
05	Água mineral com Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 2,80
06	Água de Coco	Copo 200ml	Unidade	R\$ 3,45
07	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Pelo menos 2 sabores: limão, abacaxi, laranja, maracujá, ... etc	Unidade	R\$ 5,35
08	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Pelo menos 03 sabores: abacaxi, cajá, goiaba, acerola, ... etc	Unidade	R\$ 5,10
09	Iogurte natural	Iogurte natural de frutas, sabores variados, copo de 170g	Unidade	R\$ 3,15
10	Iogurte de frutas e/ ou Bebida láctea de frutas	Bebida láctea de frutas, garrafa de 180ml	Unidade	R\$ 4,25
11	Vitamina de Frutas – copo 400ml	Vitamina de frutas, 3 opções de frutas, por exemplo: morango, banana, mamão, misturadas ao leite	Unidade	R\$ 6,85
SUBTOTAL				R\$ 41,45

3. REFEIÇÕES (ALMOÇO)

Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Valor Médio
SELF SERVICE	Saladas	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho, tomate, vagem, etc	R\$ 40,45
	Molhos (no mínimo 2 opções)	À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite, etc	
	Acompanhamentos	- Arroz branco, integral - Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha. - Macarrão tipo espaguetti, penny ou parafuso	
	Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)	- Carne vermelha bovina, grelhada, milanese, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc. - Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc - Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, filé de merluza, salmão): grelhado, frito, milanese, assado, etc.	
	Guarnições (no	- Farofa (variada); - Purês (de batata, abóbora, aipim etc.); - Batatas e mandiocas fritas ou cozidas; Banana da terra (à milanesa frita); - Suflês (de queijo, de cenoura etc.); - Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.); - Bolinhas (de carne, de queijo, de camarão etc.);	

	mínimo 2 opções)	• Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa,quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone. • 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura,brócolis, etc.		
PRATO FEITO	O Prato Feito deve obrigatoriamente deve conter: • a) Salada crua (porção em média 50g); • b) Salada Cozida (porção em média 100g); • c) Acompanhamentos (feijão e arroz)(porção em média 150g); • d) No mínimo 2 opções protéicas (porçãoe m média de 120 a 150g) • e) Guarnição (porção em média 120g); Sugestão de composição pode ser a mesma do item acima		R\$ 20,05	
SUBTOTAL			R\$ 60,50	
4. SOBREMESAS				
Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Unidade	Valor Médio
01	Sorvete	Sorvete Sabores variados de fruta e ao leite, pote ou copo 200ml	Unidade	R\$ 5,00
02	Picolé	Sabores variados de fruta e ao leite	Unidade	R\$ 3,05
03	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas	Unidade	R\$ 6,20
SUBTOTAL				R\$ 14,25
TOTAL GERAL DA PROPOSTA				R\$
(ITEM 01 + ITEM 02 + ITEM 03 + ITEM 04)				180,15

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será agrupado no item denominado **CARDÁPIO MÍNIMO**, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam os lanches, almoços, bebidas não alcoólicas, entre outros.

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do IF Baiano *Campus Itaberaba*, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o

mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está aprovada e inserida no **PAC 2023** e a previsão de execução também.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação em questão é imprescindível visto que o *Campus* Itaberaba possui cursos de Ensino Médio Integrados, cujas aulas ocorrem no diurno e, portanto, os estudantes possuem dias em que a aula ocorre em dois turnos. Além disto, é proibida a saída de estudantes menores do estabelecimento de ensino nos intervalos das aulas do turno.

A contratação em questão se faz necessária para atendimento da demanda de alimentação dos estudantes, uma vez que o *Campus* está localizada longe de comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches, visto que sua localização é em área rural.

13. Providências a serem Adotadas

Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

Os produtos oferecidos pela CONTRATADA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato, referente aos dispositivos do Decreto 7.746/2012 que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade no requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Estudo efetuado e elaborado pela equipe, conforme os requisitos e parâmetros necessários.

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](#).

Despacho: PORTARIA 52/2022 - ITB-GAB/ITB-DG/RET/IFBAIANO, de 25 de agosto de 2022

ARLEM SOUTO BARROS

Diretor Administrativo

Despacho: PORTARIA 52/2022 - ITB-GAB/ITB-DG/RET/IFBAIANO, de 25 de agosto de 2022

HELOISA HELENA DE ABREU MARTINS

Coordenadora Acadêmica

Despacho: PORTARIA 52/2022 - ITB-GAB/ITB-DG/RET/IFBAIANO, de 25 de agosto de 2022

ITALO HENRIQUE GONCALVES CARNEIRO

Assistente em administração

Despacho: PORTARIA 52/2022 - ITB-GAB/ITB-DG/RET/IFBAIANO, de 25 de agosto de 2022

JAMES DE MELO BATISTA

Auxiliar da Coordenação de Compras