Estudo Técnico Preliminar 29/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23292.006148/2022-96

2. Nº da Licitação

PE 21101/2022

3. Descrição da necessidade

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA NO CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - CENTRO DO IFSC

O Câmpus Jaraguá do Sul - Centro necessita contratar serviços de Cantina para atender a demanda diária de alimentação ao público institucional. A implementação de cantinas se justifica pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições, com qualidade nutritiva aos alunos, servidores e visitantes, durante os turnos de funcionamento do câmpus.

A clientela potencial para os serviços de cantina no Câmpus Jaraguá do Sul é de, aproximadamente, 110 servidores e 830 estudantes, distribuídos entre os turnos matutino, vespertino e noturno. A instituição dispõe de local, em bloco próprio, para instalação e prestação de serviços de cantina. Muitos estudantes precisam permanecer o dia todo na instituição, vindos inclusive de outras cidades, fator que torna essencial que estes tenham acesso à alimentação dentro da instituição, por exemplo, no próprio câmpus, o que garante, também, que os mesmos não se desloquem para outros estabelecimentos a fim de realizar suas refeições. Além disso, muitos servidores também realizam suas refeições na instituição e os alunos dos cursos noturnos se deslocam diretamente de seus trabalhos para as aulas, o que evidencia a importância da disponibilização de lanches.

A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na saúde daquela. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO	Joarcir Melo da Silva
COORDENADORIA DE COMPRAS	Rejane Maria Silva Graciosa

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, com os seguintes níveis de credenciamento:

I - Credenciamento;

II - Habilitação Jurídica;

III - Regularidade fiscal federal e trabalhista;

V - Qualificação Técnica

Qualificação Técnica:

Para os serviços desta contratação, a empresa deverá comprovar experiência na prestação de serviços de alimentação, tais como: experiência profissional, alvará de estabelecimento correlato, cursos, entre outros.

A concessionária deverá arcar, ainda, com o custo relativo ao aluguel do local, despesas de água e energia de acordo com o consumo mensal apurado.

Em razão da demanda, da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, a Concessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária.

O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

Importante destacar ainda que, tendo em vista que as atividades do Câmpus Jaraguá do Sul - Centro ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, o horário de funcionamento da cantina deverá ser, no mínimo, das 09h às 21h.

Empresas participantes da licitação, deverão apresentar atestado de vistoria ou declaração de ciência do local de execução dos serviços de Cantina, assinado pelo servidor responsável conforme modelo constante no ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria do Edital.

O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

6. Levantamento de Mercado

A equipe de planejamento considerou algumas possibilidades para atender a necessidade da Administração, que é a oferta de lanches e refeições à comunidade acadêmica, mas algumas foram sistematicamente descartadas, como a aquisição de lanches prontos ou matérias primas para sua

confecção, haja vista a indisponibilidade orçamentária para atender o quantitativo de alunos diariamente e a inexistência, no quadro de servidores, de pessoas aptas a executarem atividades de preparação e manipulação de alimentos, sendo contratações terceirizadas bastante onerosas.

Uma possibilidade levantada foi a permissão de acesso à instituição a vendedores autônomos, ambulantes ou empresas que tivessem interesse em comercializar seus produtos nas dependências do Câmpus Jaraguá do Sul - Centro, porém o acesso indiscriminado de pessoas alheias em uma escola pública poderia acarretar diversos problemas, como o desconhecimento sobre a procedência dos produtos, qualidade dos alimentos, dificuldade de armazenamento e disponibilização aos alunos e servidores, sem garantia que a demanda diária seria suprida, dentre outras situações que poderiam causar prejuízos à Administração Pública e até, em casos extremos, à segurança das pessoas.

Dessa forma, devido ao Câmpus Jaraguá do Sul - Centro dispor de espaço específico destinado à preparação e disponibilização de lanches, e considerando ainda não dispor de equipamentos, mobiliários e utensílios para essa finalidade e por não possuir em seu quadro de servidores profissionais aptos a manipulação de alimentos, a melhor solução encontrada foi a concessão do espaço público para alocação e instalação de cantina, com fornecimento de lanches para suprir a demanda de alimentação de alunos e servidores, bem como o público em geral que acessa a instituição, cabendo à empresa contratada a disponibilização de todos os mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para viabilização do serviço.

7. Descrição da solução como um todo

Concessão administrativa de espaço público edificado para instalação de cantina no Câmpus Jaraguá do Sul - Centro do IFSC.

O espaço público a ser destinado para esta finalidade localiza-se no Bloco D, próprio para esta finalidade com 30,40m² de área interna de uso exclusivo do prestador de serviço e 70m² aproximadamente de área destinada para colocação de mesas e cadeiras.

A prestação do serviço de cantina deverá ser realizada conforme detalhamento do Termo de Referência com alocação da mão de obra necessária ao perfeito cumprimento das obrigações da contratada, além do fornecimento de todos os materiais, equipamentos, insumo e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas exigidas.

De acordo com a Advocacia-Geral da União, Câmara Nacional de Uniformização de Entendimentos Consultivos, ORIENTAÇÃO NORMATIVA CNU/CGU/AGU nº 04/2016:

"Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas."

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem contratadas na concessão de espaço público edificado são as estabelecidas abaixo, que se tratam do cardápio mínimo diário a ser fornecido pela empresa que prestará os serviços de cantina.

A relação de itens foi definida a partir do histórico de contratações anteriores, alinhada com as diretrizes e regulamentações para unidades educacionais, com o aval da Nutricionista do IFSC Karine Andreia Albiero sobre os lanches e refeições a serem comercializadas diariamente.

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA - CÂMPUS JARAGUÁDO SUL - CENTRO	1

CARDÁPIO MÍNIMO

* Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo de encontro com as diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica.

* O quantitativo de alimentos deve ser suficiente para atender a demanda da instituição, nos três turnos de atividade, de acordo com consumo diário.

CARDÁPIO MÍNIMO:

Item	Especificação
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
Chocolate quente ou frio pequeno	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
Chocolate quente ou frio médio	Copo 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml
Água de Coco	Caixinha 200ml

Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc.
Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tom (20g)
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva
Pão de queijo	Unidade de 80g
Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com queijo cremoso (100g, sendo 30g de recheio)
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).
Pastel ou Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adiciona de açúcar. Copo de 300ml.
Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.
Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60g
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maça com canela, etc.) pelo menos um vez na semana.
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g
Chocolate amargo ou com no mínimo 43% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 136,89

A estimativa do valor da Contratação foi definida a partir de pesquisa de mercado para os itens que compõem o cardápio mínimo diário. Foram consultadas empresas do comércio local que têm disponibilidade dos produtos a serem comercializados, sendo que o preço médio dos itens, conforme tabela abaixo, é formado pelos orçamentos recebidos das seguintes empresas: NATURART PRODUTOS NATURAIS, PANIFICADORA REGIS PAN, PANIFICADORA ECONFEITARIA MELHOR PÃO, EDNA DE MORAES CORAZZA ME (CANTINA DO COLÉGIO SÃO LUIZ),ALIMENTA SESI E SENAI JARAGUÁ DO SUL, E LANCHONETE E RESTAURANTE SS GOMES LTDA.

Item	Especificação	Preço Mé
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,33
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,25

Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	3,33
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	4,33
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,33
Chocolate quente ou frio pequeno	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	5,17
Chocolate quente ou frio médio	Copo 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	6,67
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	3,00
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	3,00
Água de Coco	Caixinha 200ml	3,5
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc	6,67
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc.	6,00
Iogurte natural e/ou de frutas e /ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	3,83
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	6,33
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	6,83
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,83
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	7,33
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	8,00
Pão de queijo	Unidade de 80g	3,5
Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com queijo cremoso (100g, sendo 30g de recheio)	6,25
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).	7,67
Pastel ou Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.	6,33
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml.	7,17
Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	3,33
Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60g	4,13
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maça com canela, etc.) pelo menos uma vez na semana.	5,00
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g	4,67
Chocolate amargo ou com no mínimo 43% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau	3,50

Para o custo relativo ao aluguel, foi solicitado parecer ao Departamento de Engenharia do IFSC quanto ao parâmetro/referência de valor para a área destinada à Cantina, que será gerenciada pela iniciativa privada. De acordo com o levantamento realizado junto a imobiliárias locais para salas comerciais em bairros e centro da cidade de Jaraguá do Sul - Centro, o custo médio do metro quadrado se apresentou no montante de R$ 15,25/m². Dessa forma, considerando a área de 100,40m², disponibilizada pelo câmpus para a instalação da Cantina, tem-se que o custo efetivo do aluguel para o ambiente objeto da concessão seria de R$ 1.531,10 (Um mil, quinhentos e trinta e um reais e dez centavos).

Ocorre que este valor se mostra significativamente elevado para os objetivos da contratação, que possui regras específicas e público limitado (não abrangente), além de localização determinada dentro do Câmpus Jaraguá do Sul - Centro, com acesso restrito e controlado.

Tem-se o estabelecido no art. 5º da Lei n° 6.120/74, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais e dá outras providências: “em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.”

"Os institutos da alienação, permuta, hipoteca, locação, doação e cessão gratuita estão devidamente regulamentados pela Lei n° 6.120/1974, que tem aplicação específica aos IFE, sendo tal norma vigente e eficaz. E sobre a doação e a cessão gratuita, temos que estas hipóteses foram expressamente vedadas pela referida lei."

Destaca-se, ainda, o disposto na Instrução Normativa 87 de 01 de Setembro de 2020, art. 5º “Na hipótese de destinação à execução de empreendimentos com fins lucrativos, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei.”

Diante desses aspectos, ou seja, a impossibilidade da concessão do espaço dar-se de forma gratuita e, em contrapartida, das limitações que envolvem a contratação e execução do serviço, julgou-se prudente desonerar a contratada do pagamento integral do valor do aluguel, estabelecendo valor módico e simbólico para ocupação do espaço público, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

Portanto, o valor estabelecido para aluguel será de R$100,00 em acordo com a Gestão do Câmpus Jaraguá do Sul - Centro. Sugere-se que a diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel, conforme cálculo abaixo, seja aplicado sobre o preço médio dos produtos, na forma de desconto, para que a desoneração proporcionada à contratada se reverta em retorno financeiro ao público da cantina.

Esse percentual de desconto foi definido a partir da seguinte metodologia:

(1/3 do total de alunos + 1/3 do total de servidores)* x preço médio unitário dos Itens da cesta de cardápio mínimo (pesquisa de mercado)

Resultado x 20 dias (dias de atendimento/mês) = Valor Projetado de receita

Diferença percentual entre o valor projetado de receita e o valor desonerado de aluguel**

(277 + 36) x R$ 5,12 = R$ 1.602,56

R$ 1.602,56 x 20 = R$ 32.021,20 (faturamento projetado)

R$ 32.021,20 = 100%

R$ 1.431,10 = x

x = 4,47%*

* Devido a não haver, atualmente, dados precisos sobre o consumo médio diário na Cantina do IFSC Câmpus Jaraguá do Sul, a metodologia considerou para base de cálculo que, possivelmente, um terço do público usual (alunos e servidores) consuma, diariamente, pelo menos um item comercializado na cantina. Assim, a média dos itens considerou o valor total de R$143,28, resultando em um preço médio de R$ 5,12.

** Devido a não haver, O valor desonerado não considera o valor de R$ 100,00 que será efetivamente pago pela concessionária.

O percentual de desconto de 4,47% foi aplicado sobre o custo médio de todos os itens da tabela de pesquisa de preços, apresentada acima, gerando os valores abaixo, os quais serão os preços referenciais, unitários e total, estimados para a contratação, com a finalidade de gerar benefício financeiro, através de desconto, aos usuários do serviço de cantina, em decorrência da desoneração do aluguel.

Item	Especificação	Preço Médio	Valor de referência – Desconto de 4,47%
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,33	3,18
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,25	4,06
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	3,33	3,18
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	4,33	4,14
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,33	3,18
Chocolate quente ou frio pequeno	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	5,17	4,94
Chocolate quente ou frio médio	Copo 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	6,67	6,37
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	3,00	2,87
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	3,00	2,87
Água de Coco	Caixinha 200ml	3,5	3,34
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc	6,67	6,37
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc.	6,00	5,73
Iogurte natural e /ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	3,83	3,66

Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	6,33	6,05
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	6,83	6,53
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,83	6,53
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	7,33	7,01
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	8,00	7,64
Pão de queijo	Unidade de 80g	3,5	3,34
Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com queijo cremoso (100g, sendo 30g de recheio)	6,25	5,97
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).	7,67	7,32
Pastel ou Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.	6,33	6,05
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml.	7,17	6,85
Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	3,33	3,18
Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60g	4,13	3,95
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maça com canela, etc.) pelo menos uma vez na semana.	5,00	4,78
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g	4,67	4,46
Chocolate amargo ou com no mínimo 43% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau	3,50	3,34

Ressalta-se, ainda, que a cessionária deverá ressarcir o IFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União -GRU das despesas com energia elétrica, aferida por meio de medidor específico, instalado pela contratada. A base de cálculo considerará os fatores:

Energia

a) Consumo, de acordo com a diferença das medições do dia de leitura e do mês anterior, no medidor individual. A esse consumo em kW/h aplicar-se-á o valor da tarifa vigente, de acordo com a Celesc, grupo B, residencial normal (https://www.celesc.com.br/tarifas-de-energia#tarifas-vigentes)

b) ICMS: acréscimo de 25% sobre o valor tarifado do consumo;

c) Bandeira tarifária, de acordo com dados mensais da ANEEL, divulgados mensalmente (http://www.aneel.gov.br/bandeiras-tarifarias)

Água

Quanto ao consumo de água pela contratada, o local a ser cedido possui entrada de água com medidor exclusivo, cabendo à contratada apresentar mensalmente à fiscalização do contrato o comprovante de pagamento.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação detalhada no presente estudo deve ser indivisível, constituindo-se de um único item, com a obrigatoriedade de oferta do cardápio mínimo estabelecido pela Administração. Dessa forma, haverá uma única empresa adjudicatária, que prestará serviço de Cantina de acordo com as regras estabelecidas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa Contratação está alinhada ao planejamento da instituição e com o objetivo estratégico disposto abaixo:

A1 - Atender aos potenciais alunos, considerando seus diferentes perfis e o contexto social, ambiental e econômico da sua região:

Ampliar a efetividade do IFSC como instituição pública de educação profissional, científica e tecnológica, buscando ativamente o atendimento às demandas latentes e explícitas por formação profissional e proporcionando as melhores condições de permanência e êxito aos alunos.

Salienta-se que este serviço faz parte do planejamento do Câmpus Jaraguá do Sul - Centro, porém não foi lançado no Plano Anual de Contratações do Órgão devido a se tratar de um contrato de “receita”, não gerando dispêndio financeiro por parte da Administração Pública.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os principais resultados que se pretende alcançar com a contratação estão descritos abaixo:

- Possibilitar o atendimento à demanda de alimentação da comunidade acadêmica e demais usuários que acessam diariamente o Câmpus Jaraguá do Sul - Centro;
- Disponibilizar lanches saudáveis, ricos em nutrientes a fim de contribuir para uma alimentação equilibrada e redução da incidência de obesidade e outras doenças crônicas e degenerativa;
- Proporcionar um ambiente agradável e em perfeitas condições, com conforto e comodidade, para o consumo de lanches pelos alunos e servidores;
- Consolidar o compromisso social da cantina escolar na saúde da comunidade na qual se insere.

14. Providências a serem Adotadas

Após a realização do certame, será assinado um termo de concessão e o serviço será devidamente fiscalizado tecnicamente e administrativamente por servidores nomeados pela Administração. Não há necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento da cantina, pois o espaço já era destinado, anteriormente, a esta atividade. O prestador de serviço precisará apenas providenciar alguns eletrodomésticos, tais como forno, freezer, geladeira, micro-ondas, balcão refrigerado, estufa, liquidificador e etc., a fim de equipar o espaço. O local já possui o medidor para consumo de água, sendo necessária a instalação de medidor de energia elétrica, para que seja realizada apuração mensal sobre o consumo, bem como demais instalações necessárias à viabilização dos serviços.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Concernente à ocupação do espaço público, poderá ocorrer avarias ou danos em decorrência da utilização do ambiente. Tais situações serão previstas em Edital e Contrato, com responsabilização da concessionária por reparos e consertos que se fizerem necessários, devolução do imóvel nas condições de recebimento, bem como todas medidas para segurança, proteção e conservação do bem público.

Quanto à aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais, a concessionária deverá fazer uso de utensílios descartáveis biodegradáveis, no que se aplicar, proceder o manejo e destinação adequada de resíduos e fazer uso de boas práticas de sustentabilidade.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos ser favoráveis ao prosseguimento da contratação, considerando sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos estratégicos e as necessidades da área requisitante.

O estudo preliminar da contratação demonstra a importância dessa contratação, que é indispensável para atendimento das demandas de alimentação da comunidade acadêmica.

Assim, analisa-se essa contratação como viável e essencial à instituição, não sendo previsto no planejamento orçamentário do órgão, visto que não envolve recursos financeiros, e observados os procedimentos para acompanhamento e fiscalização do contrato, bem como existem empresas no mercado que podem atender os requisitos da contratação, condicionado ao atendimento dos preceitos estabelecidos pela contratante.

17. Responsáveis

gov.br Documento assinado digitalmente
Rejane Maria Silva Graciosa
Data: 16/03/2022 11:35:09-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

REJANE MARIA SILVA GRACIOSA

Assistente em Administração

gov.br Documento assinado digitalmente
Joarcir Melo da Silva
Data: 16/03/2022 15:35:31-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

JOARCIR MELO DA SILVA

Contador / Chefe do Departamento de Administração

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Parecer do engenheiro referente ao valor do aluguel.pdf (229.95 KB)
- Anexo II - Planilha de orçamentos.pdf (264.48 KB)

Anexo I - Parecer do engenheiro referente ao valor do aluguel.pdf

Departamento de Administração – DAM
Campus Jaraguá do Sul - Centro

Parecer 01/2022

Nº Processo Associado: Não se aplica
Interessado(s): Campus Jaraguá do Sul – Centro/IFSC
Assunto: Consulta de valor de aluguel em dependência do IFSC

01 – Objeto:

O Campus Jaraguá do Sul - Centro/IFSC, necessita ter um parâmetro de aluguel de área, destinada à Cantina, que será gerenciada pela iniciativa privada, a fim de elaborar um contrato de aluguel ou estimar contrapartida da iniciativa privada para operação dentro de local de propriedade da União. Então gerou o questionamento: Qual seria o valor mais adequado para alugar espaço da cantina do Campus?

02 – Considerações sobre o Objeto

Pelo Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, estabelece regras e critérios para elaboração do orçamento de referência de obras e serviços de engenharia, contratados e executados com recursos dos orçamentos da União e no seu artigo 3º destaca que as composições terão como referência o Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil - SINAPI, excetuados os itens caracterizados como montagem industrial ou que não possam ser considerados como de construção civil. Não foi encontrado referência à valores de aluguel de salas comerciais. Considerando que na ausência de Informações do SINAPI , segundo o Art 6º Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, pode-se valer de orçamento de mercado.

Foi encontrado no site[1] da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, valores médios de aluguel comercial em capitais, ficando para a região da grande Florianópolis[2], em setembro de 2021, o valor médio de R$32,83/m² , podendo servir de referência prévia.

Porém, há de se considerar as características da região, para obter-se valor mais próximo da realidade local.

Para tanto, fez-se uma pesquisa na "world wide web" (www) em seis imobiliárias da região de Jaraguá do Sul, de onde obteve-se valores de Custo de Aluguel, dividido por área de sala de comercial.

Fazendo-se a média aritmética dos nove valores apresentados na Tabela 01- Pesquisa de mercado de valores de aluguel de salas comerciais na região de Jaraguá do Sul, chega-se ao valor de **R$15,25/m².**

	Imobiliária	local	Área (m²)	Preço aluguel (R$)	Custo /área (R$/m²)
1	Itaivan	Centro	52,00	650,00	12,50
2	Girolla	Centro	325,00	5.000,0	15,38
3	Seculus	Centro	135,00	1.700,00	12,59
4	Seculus	Centro	55,00	700,00	12,73
5	Poder	Centro	370,00	8.000,00	21,62
6	Beta	Centro	60,00	1.000,00	16,67
				Média	**15,25**

Tabela 01- Pesquisa de mercado de valores de aluguel de salas comerciais na região de Jaraguá do Sul

03 – Conclusão

Conclui-se em análise preliminar, que o valor mais adequado de aluguel para área da Cantina do Campus Jaraguá do Sul – Centro, por meio de pesquisa de mercado terá um **Custo Unitário de R$15,25/m²**. Sendo a área interna a ser disponibilizada para iniciativa privada de 30,40m² e área externa de 70,00m², totalizando uma área de 100,40m², chega-se ao valor total de R$ 1.531,10.

04 – Referências

[1] https://www.itaivan.com.br/

[2] https://www.girolla.com.br/

[3] https://www.seculus.net/

[5] https://www.poderimoveis.com/

[6] https://www.imobiliariabeta.com.br/

Decreto Lei 7.983 de 2013

Jaraguá do Sul, 15 de março de 2022

gov.br Documento assinado digitalmente
RONALD DOS SANTOS
Data: 15/03/2022 10:47:13-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

Ronald dos Santos
Eng.º Civil
CREA/SC 029949-4
Campus Jaraguá do Sul Centro - IFSC

Anexo II - Planilha de orçamentos.pdf

Item	Especificação	Naturart Prod. Naturais	Panificadora Regispan	Panificadora e confeitaria Melhor Pão	Edna Valderez Coraza de Moraes ME	Alimenta SESI SENAI Jaraguá do Sul	Lanchonete e Restaurante SS Gomes Ltda	Média	Desconto
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,50	3,25	5,00	3,00		3,25	3,33	3,18
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,50	4,50	6,00	3,50		3,75	4,25	4,06
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	3,50	3,25	5,50			3,25	3,33	3,18
Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	4,50	4,50	6,50	4,00		3,75	4,33	4,14
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,00		4,00	3,00			3,33	3,18
Chocolate quente ou frio pequeno	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,50		6,00	5,00			5,17	4,94
Chocolate quente ou frio médio	Copo 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	6,00		7,00	7,00			6,67	6,37
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	3,50	3,25	3,00	3,00		3,00	3,00	2,87
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	3,50	3,00	3,00	3,00		3,00	3,00	2,87
Água de Coco	Caixinha 200ml	3,00	4,00	3,50	5,00			3,50	3,34
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc	6,00	9,00	7,00	7,00			6,67	6,37
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc.	6,00	6,00	6,00	7,00			6,00	5,73
Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml			5,00	3,00	3,50		3,83	3,66
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)		5,00	7,00	7,00			6,33	6,05
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)			7,00	7,00		6,50	6,83	6,53
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,00		7,50	7,00			6,83	6,53
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,00		8,00	8,00			7,33	7,01
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	6,00		9,00	9,00			8,00	7,64
Pão de queijo	Unidade de 80g	3,50		4,00	3,00		3,75	3,50	3,34

Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com queijo cremoso (100g, sendo 30g de recheio)	6,00	8,00	8,00	7,00		5,75	6,25	5,97
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).	8,00		8,00	7,00			7,67	7,32
Pastel ou Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.	6,00	8,00	8,00	7,00		6,00	6,33	6,05
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml.	6,50		8,00	7,00			7,17	6,85
Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.			4,00	3,00	3,00		3,33	3,18
Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60g			4,40	4,00	4,00		4,13	3,95
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maça com canela, etc.) pelo menos uma vez na semana.		6,00	4,00	5,00			5,00	4,78
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g	3,50		5,00	5,00		4,00	4,67	4,46
Chocolate amargo ou com no mínimo 43% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau	3,00	4,00	3,50	7,00			3,50	3,34
				1	**Valor total da cesta**			**R$ 143,28**	**136,89**
				2	**Valor médio dos itens (para cálculo do desconto)**			**R$ 5,12**	**4,89**
		Período da Pesquisa: de 24/02 a 11/03/2022							