

Estudo Técnico Preliminar 3/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23703.000781.2023-15

2. Descrição da necessidade

Considerando a necessidade de oferta de comercialização de itens alimentícios à discentes, servidores e terceirizados dentro dos Câmpus Gravataí, Lajeado e Sapiranga, pretende-se a contratação de empresa para cessão de espaço físico por intermédio da utilização de veículo (tipo food truck/trailer).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e de Planejamento do Câmpus Lajeado	Graziele de Almeida
Departamento de Administração e de Planejamento do Câmpus Gravataí	Guilherme da Silva Aguiar
Departamento de Administração e de Planejamento do Câmpus Sapiranga	Daiane Bender

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A CESSIONÁRIA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene, e comercializar a preços razoáveis, lanches rápidos, conforme especificações, sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas, conforme especificado no cardápio mínimo.

A CESSIONÁRIA deverá utilizar a área concedida exclusivamente para a prestação de serviços de lanchonete.

Os serviços a que se refere essa contratação compreendem o fornecimento de lanches variados, contemplando cada um dos itens pelo menos uma vez na semana.

Na hipótese de necessidade de alteração de itens fornecidos é necessária prévia autorização dos fiscais de contrato.

A CESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado a atividade fim da contratação, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelos fiscais responsáveis pelo contrato nomeados pelo IFSul.

A lanchonete deverá estar aberta ao público de segunda a sexta-feira nos horários de funcionamento exigidos para prestação dos serviços, respeitando o horário de fechamento da unidade. Nos finais de semana ou feriados em que houver atividades, os horários de funcionamento da lanchonete devem ser previamente combinados com os fiscais da CONTRATANTE.

A área será entregue à CESSIONÁRIA nas condições em que se encontra, salvo quanto à rede de energia elétrica:

a) Para o câmpus Sapiranga, além da contrapartida pela concessão a título oneroso de uso do espaço, a CONCESSIONÁRIA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica consumida e verificada pela fiscalização no medidor da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da CONCEDENTE.

b) Para os câmpus Gravataí e Lajeado, além da contrapartida pela concessão a título oneroso de uso do espaço, a CONCESSIONÁRIA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica, mediante ressarcimento ao CONTRATANTE, no valor mensal de R\$ 200,00 (duzentos reais).

Os valores contidos nos subitens "a" e "b" serão reajustados periodicamente.

As adequações a serem realizadas nas áreas disponibilizadas serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização. No entanto, qualquer alteração, necessariamente, deverá ser previamente autorizada pela Diretoria de Projetos e Obras do IFSul.

A CONCESSIONÁRIA deverá instalar o trailer/food truck, podendo providenciar a retirada desse do local no período em que não houver a prestação do serviço.

A CONCESSIONÁRIA deverá atender apenas o público interno da Instituição.

A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras, que deverão estar dispostas dentro do espaço autorizado, mediante aprovação pelos fiscais do contrato.

A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de todos os equipamentos necessários à prestação do serviço.

A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da contratante, devendo ofertar, pelo menos uma vez por semana, cada um dos itens constantes no cardápio mínimo.

O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência da Secretaria de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde e devem ser adquiridos de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios devem ser de primeira qualidade e somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados.

A CONCESSIONÁRIA deve seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica.

A CONCESSIONÁRIA deve seguir a legislação da ANVISA no que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação contidas na Resolução da ANVISA: RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), na Portaria nº 1428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais legislações pertinentes.

A CONCESSIONÁRIA deve arcar com os prejuízos sofridos pela contratante ou pelos usuários do serviço, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche.

O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao oferecimento dos serviços deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente.

A CONCESSIONÁRIA deve fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene.

A CESSIONÁRIA deve manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos e da área disponibilizada, observando as exigências de ordem higiênico-sanitárias.

A CESSIONÁRIA deve manter os equipamentos necessários à prestação do serviço permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.

A CESSIONÁRIA deve utilizar produtos saneantes regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Cabe à CESSIONÁRIA buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato: cópia autenticada do Alvará Sanitário da empresa, curso de boas práticas de manipulação de alimentos, licenciamentos necessários para execução do objeto junto aos órgãos competentes (de acordo com as exigências municipais de cada câmpus), até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios, do veículo e da área ocupada bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias.

O IFSul poderá realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços, bem como das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação.

Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos.

Fazer a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul.

Caso haja a instalação de pia de cozinha, a CESSIONÁRIA deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

Exigir que os empregados se apresentem com trajés dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando-se de acessórios de higiene, tais como aventais, luvas, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal e urbanidade no trato com as pessoas.

Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

Manter a lanchonete aberta ao público conforme os dias e horários estabelecidos.

Disponer de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

Providenciar, sem qualquer ônus para o IFSul, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a essas normas.

Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais da contratante.

Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades alheios ao contrato.

Facilitar a supervisão da contratante, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CESSIONÁRIA não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.

Proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à contratante qualquer ressarcimento por furto ou danos.

Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

O Contrato terá a duração inicial de 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado por iguais períodos até o máximo de 10 (dez) anos, nos termos do Inciso I, Art. 110, da Lei 14.133, de 2021.

5. Levantamento de Mercado

As pesquisas de preço foram realizadas no comércio local a partir da formatação de um cardápio mínimo a ser ofertado pelo licitante. Também foi utilizada, na pesquisa de preço, contratação similar feita pela Administração Pública (contratação similar do IFSul Câmpus Camaquã). A partir desta pesquisa, montou-se a tabela a seguir:

Planilha de preço médio - Cesta de alimentos									
				Orçamento	Orçamento	Orçamento	Orçamento	MÉDIA	MÉDIA

Item	Especificação	Unid.	Quant.	1	2	3	4	UNIT	TOTAL
1	Enroladinho de salsicha 125g	Unidade	1	R\$ 5,00	R\$ 3,50	R\$ 3,60	R\$ 7,50	R\$ 4,90	R\$ 4,90
2	Pastel frito de carne de rês e/ou de frango 200g	Unidade	1	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 6,00	R\$ 6,00
3	Salgado assado de carne de rês e /ou de frango 200g	Unidade	1	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 6,13	R\$ 6,13
4	Sanduíche natural 200g	Unidade	1	R\$ 7,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 6,50	R\$ 6,50
5	Água mineral com ou sem gás em garrafa pet de 500ml	Unidade	2	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,60	R\$ 4,00	R\$ 3,78	R\$ 7,55
6	Pão de queijo 80g	Unidade	1	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,38	R\$ 5,38
7	Copo salada de frutas (com frutas da época) - 200ml	Unidade	1	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 3,60	R\$ 6,00	R\$ 4,78	R\$ 4,78
8	Café passado 180ml	Unidade	2	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,80	R\$ 4,50	R\$ 4,70	R\$ 9,40
	TOTAL			R\$ 42,00	R\$ 37,00	R\$ 39,60	R\$ 50,00	R\$ 42,15	R\$ 50,63

6. Descrição da solução como um todo

A solução da contratação foi estruturada nas seguintes matérias:

- Definição de um valor fixo, definido pela administração mediante pesquisa de preços, pela cessão de espaço público a título oneroso para, para o fim especial de disponibilização dos serviços de TRAILER /FOOD TRUCK, com a disponibilização de refeições, lanches e bebidas.
- Definição da cesta de produtos obrigatórios e com regulação de preços contratualmente.
- Definição de outros produtos e serviços que deverão ser disponibilizados pelo TRAILER/ FOOD TRUCK, porém sem regulação de preços contratualmente.
- Do atendimento e do trato por parte da CESSIONÁRIA em relação aos usuários do TRAILER/FOOD TRUCK.
- Definição de qualidade dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA.

A CESSIONÁRIA deverá prestar o serviço por intermédio dos seguintes meios:

- TRAILER: equipamento rebocado, acoplado à traseira de automóvel ou camioneta de tamanho máximo de 4,00 x 2,50m, permitida a colocação de toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria e sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, no caso de utilização de gás de cozinha será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul.
- FOOD TRUCK: equipamento automotor, independente, de tamanho máximo 8,00 x 2,50m, permitido toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul, no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.

Estão vedados os seguintes equipamentos:

- Food bike (equipamento de tração humana, independente);

- b) Gazebo (cobertura em estrutura leve sem fechamento nas laterais);
- c) Automóvel de passeio e veículo de passageiros;
- d) Caminhonete e camioneta; motocicletas e motonetas;
- e) Ônibus;
- f) Utilitário;
- g) Veículo de grande porte.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Anual
1	Concessão a título oneroso – Câmpus Sapiranga – situado na Avenida Carlos Gilberto Weis, nº 155, Sapiranga-RS, CEP 93804- 870. Público potencial: em média 500 pessoas, entre alunos e servidores e terceirizados que circulam diariamente pelas suas dependências , podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das 08:30 às 21:30.	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Anual
2	Concessão a título oneroso – Câmpus Gravataí – situado na Rua Men de Sá, nº 800, Gravataí-RS, CEP 94135-300. Hoje conta com uma média de 350 pessoas, entre servidores e alunos que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, 08:30 às 21:30.	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor At
3	Concessão a título oneroso – Câmpus Lajeado – situado na Rua João Goulart, nº 2150, Bairro Olarias, Lajeado/RS, CEP 95910-016. Hoje conta com uma média de 500 pessoas, entre alunos e servidores que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das 09:00 às 21:30.	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,

A CONCESSIONÁRIA, a título de indenização pela utilização dos espaços referenciados neste instrumento, pagará os valores fixos mensais conforme disposto na tabela acima. **Esses valores são fixos e não serão objeto de disputa deste processo.**

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O público que compõe a comunidade acadêmica à época desta licitação, podendo variar semestralmente e sazonalmente, é composto aproximadamente por:

Câmpus Gravataí:

- a) atualmente 325 alunos (222 durante o dia; 103 à noite, com perspectiva de aumento em ambos turnos);
- b) 50 servidores (com perspectiva de aumento no decorrer de 2025);
- c) 15 empregados terceirizados.

Câmpus Lajeado:

- a) atualmente 479 alunos (380 durante o dia e 99 à noite, com perspectiva de aumento em ambos os turnos);
- b) 46 servidores, entre docentes e técnicos administrativos;
- c) 15 empregados terceirizados, incluindo bolsistas.

Câmpus Sapiranga:

- a) atualmente 440 alunos (365 durante o dia; 75 à noite, com perspectiva de aumento em ambos turnos);

- b) 58 servidores, entre docentes e técnicos administrativos;
- c) 15 empregados terceirizados.

A prestação dos serviços de cantina deverá obedecer ao período letivo e horário de funcionamento do IFSUL- Câmpus Sapiranga; do IFSUL- Câmpus Gravataí e do IFSUL- Câmpus Lajeado.

O período letivo é composto, aproximadamente, por 200 dias letivos, com aulas excepcionalmente aos sábados.

O CEDENTE não oferecerá exclusividade de mercado para a CESSIONÁRIA no que se refere aos demais espaços disponíveis do IFSUL- Câmpus Sapiranga; do IFSUL- Câmpus Gravataí e do IFSUL- Câmpus Lajeado.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 50,63

A contratação será realizada mediante apresentação do menor valor do cardápio mínimo, estimado em R\$ 50,63.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Visa ainda atender o Plano de Desenvolvimento Institucional no que diz respeito à garantia da infraestrutura necessária nos Câmpus e Reitoria a fim de assegurar os processos de ensino, pesquisa, extensão e gestão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atendimento da comunidade que diariamente utiliza os espaços físicos dos Câmpus Gravataí, Lajeado e Sapiranga, contemplando discentes, servidores e terceirizados, bem como, eventualmente, o público externo, quando estiverem participando de atividades dentro da Instituição. As unidades mencionadas do Instituto Federal Sul-rio-grandense não dispõem de recursos para implantação de refeitórios e serviços de cozinha próprios, além disso, estão localizadas em lugares em que não há muitos fornecedores de alimentação próximos. Dessa forma, entende-se que a contratação é importante, a fim de oferecer lanches variados e alimentos de qualidade à sua comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Viabilizar o Termo de Referência e demais documentos necessários para os trâmites de licitação e contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Cabe à CESSIONÁRIA realizar a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul. Caso haja a instalação de pia de cozinha, a CESSIONÁRIA deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

Além de implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o planejamento da contratação, declaramos que a contratação deste objeto é viável. Justificada pela necessidade e pela forma de contratação proposta.

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.

DAIANE BENDER

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 11:04:52.

GRAZIELE DE ALMEIDA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 11:03:34.

GUILHERME DA SILVA AGUIAR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 11:09:28.

ROBERTO THOMASINI LANGE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 11:10:25.

RENAN BARCELOS KELLER

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 11:22:08.

WILLIAM JUNIOR SPERB

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 13:27:57.