

Estudo Técnico Preliminar - 57/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23411.011964/2022-61

2. Descrição da necessidade

Número do Processo Nº 23411.011964/2022-61 - CONCESSÃO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA FINS COMERCIAIS DE CANTINA/LANCHONETE NO IFPR - CAMPUS LONDRINA - PR.

Campus Londrina oferta diversos cursos de Ensino Médio Integrado, Técnico Subsequente, Graduação e Pós-graduação, bem como Formação Inicial e Continuada, tal demanda de alunos realizam diversas atividades de pesquisa, projetos, estudos, etc, nos contratuos, sendo necessário a sua permanência na unidade em no mínimo dois turnos do dia. No mais, aos alunos de Ensino Médio não é permitida a saída do Campus, sendo fundamental um espaço de cantina, no qual, eles possam realizar suas refeições. Quanto aos alunos dos demais cursos, muitos vêm direto do trabalho para o Campus e necessitam realizar sua alimentação na instituição.

Ademais, o IFPR - Campus Londrina conta com docentes, técnicos administrativos e colaboradores terceirizados, que realizam suas atividades laborativas em diferentes turnos e horários. Ainda, cita-se a presença da comunidade externa na instituição, uma vez que o Campus Londrina realiza eventos, cursos, capacitações etc., bem como permite visitas técnicas, aumentando assim a circulação de pessoas nas dependências do campus.

As atividades do Campus Londrina são divididas em dois Blocos, o Bloco Centro e o Bloco Norte.

Diante dessa circulação contínua de estudantes, professores, técnicos administrativos, terceirizados e público externo, faz-se necessária a realização deste processo licitatório para dar início aos serviços de cantina/lanchonete no Campus Londrina - Bloco Norte e Centro, visando atender minimamente às necessidades de alimentação desse coletivo.

Ademais, destaca-se que o Bloco Norte do Campus Londrina está localizado em uma região afastada do centro da cidade, distante de comércios que fornecem alimentos. A cantina nas dependências do Campus facilita o acesso da comunidade escolar e ao mesmo tempo diminui o tempo despendido com a alimentação.

Do levantamento realizado, quanto ao número atual de alunos, servidores e terceirizados, tem-se:

2.1 BLOCO NORTE

DISCRIMINAÇÃO DE CURSOS OFERTADOS		PÚBLICO ESTIMADO DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
	TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		X		150
	TÉCNICO EM BIOTECNOLOGIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	X			151

CURSO EM ANDAMENTO	TÉCNICO EM ENFERMAGEM SUBSEQUENTE	X	X		63
	LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS			X	170
	TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	X			157
	ESPECIALIZAÇÃO EM PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES PARA O ENSINO DE CIÊNCIAS			X	50
SERVIDORES DO CAMPUS					101
TERCEIRIZADOS					10
TOTAL ESTIMADO DE PÚBLICO					852

2.2 BLOCO CENTRO

DISCRIMINAÇÃO DE CURSOS OFERTADOS		PÚBLICO ESTIMADO DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
CURSO EM ANDAMENTO	TÉCNICO EM MASSOTERAPIA	X			97
	TÉCNICO EM PRÓTESE DENTÁRIA			X	81
	TÉCNICO EM SAÚDE BUCAL			X	60

SERVIDORES DO CAMPUS					28
TERCEIRIZADOS					6
TOTAL ESTIMADO DE PÚBLICO					272

A contratação do serviço pretendido constitui-se em condição fundamental para a promoção da educação profissional, científica e tecnológica, pública e de qualidade, voltada à formação plena dos estudantes desta instituição.

O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES nº 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IFPR Londrina	UASG 154699

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos Gerais:

4.1.1. Requisitos de aceitação e habilitação dispostos na IN 40/2020 que institui o manual de Estudos Técnicos Preliminares - ETP: Conforme análise realizada pela equipe de planejamento em relação aos possíveis licitantes locais, será exigido o atestado de capacidade técnica para habilitação técnica em nome da concorrente, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços semelhantes ao objeto licitado em locais públicos de atendimento diário, tendo o processo de fiscalização a responsabilidade de acompanhar a execução do contrato, conforme o Instrumento de Medição de Resultados (IMR);

4.1.2. Disponibilização de pessoal capacitado e materiais adequados à prestação do serviço;

4.1.3. Observância ao cumprimento dos prazos e obrigações contratuais.

4.2 Requisitos Específicos:

4.2.1. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder, transferir ou subcontratar totalmente o objeto deste termo, podendo subcontratar alguns itens do cardápio.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças (se necessário) para o exercício de suas atividades comerciais, bem como apresentá-los à comissão de fiscalização no início das atividades de concessão e sempre que solicitado.

4.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFPR, assim como se obriga a realizar a limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

4.2.4. A CONTRATADA responderá por danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

4.2.5. A CONTRATADA terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação dos danos e prejuízos mencionados no item anterior.

4.2.6. A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete/cantina no espaço destinado para tal.

4.2.7. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/cantina deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h30min às 21h00 e, ocasionalmente, aos sábados letivos das 8h00min às 12h00min. O horário e os dias de funcionamento poderão ser alterados em caso de necessidade, após acordo com a Direção do IFPR - Campus Londrina e a concessionária, sendo atrelado ao funcionamento do campus previsto no Calendário Acadêmico institucional.

4.2.8. Poderá ocorrer o funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o fiscal de contrato comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

4.2.9. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), caso ocorra necessidade de funcionamento e atendimento, caberá à equipe de fiscalização do IFPR - Campus Londrina fazer contato prévio para estipular o horário de funcionamento.

4.2.10. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todos os materiais, equipamentos e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.

4.2.11. Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços referente ao cardápio mínimo praticados no mercado local, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete.

4.2.12. Os preços dos produtos da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONCESSIONÁRIA, e será submetido à aprovação do Gestor do Contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

4.2.13. A Concessionária, visando agilizar o atendimento, poderá adotar sistema de venda de fichas e caso o faça, deverá estar disponível em todo o horário de atendimento da cantina.

4.2.14. Ressalta-se que a manipulação de dinheiro não deverá ser feita pelo mesmo funcionário responsável pelo manuseio dos alimentos comercializados no ambiente.

4.2.15. A CONTRATADA deverá seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

4.2.16. A Concessionária deverá atentar ao Plano de Gerenciamento de Resíduos do IFPR Campus Londrina, no que diz respeito às regras para separação dos resíduos e materiais recicláveis. E ainda, utilizar de maneira racional os recursos como água e energia elétrica, evitando

5. Levantamento de Mercado

Fazendo um levantamento das contratações atuais dos demais campi do IFPR (conforme tabela abaixo), observou-se que, a grande maioria está realizando a concessão não-onerosa de uso, onde é cobrado apenas o ressarcimento dos custos operacionais da empresa (despesas com água, esgoto e energia elétrica), não sendo cobrado aluguel mensal da locação do espaço.

Campus	Tipo de Concessão	Processo
--------	-------------------	----------

Umuarama	Concessão não onerosa	23404.000846/2016-78
Foz do Iguaçu	Concessão não onerosa	23411.008820/2018-41
Jaguariaíva	Concessão não onerosa	23411.011919/2019-19
Curitiba	Concessão não onerosa	23411.005779/2019-31
Goioerê	Concessão não onerosa	23411.001295/2017-51
Irati	Concessão não onerosa	23409.000004/2017-57
Paranavaí	Concessão não onerosa	23411.014449/2018-56
Pitanga	Concessão não onerosa	23411.000672/2019-05
Cascavel	Concessão não onerosa	23411.007947/2019-23
Palmas	Concessão não onerosa	23411.017884/2021-38

Sendo assim, a comissão entende que a melhor forma de realizar a contratação pretendida é com uma licitação do tipo menor preço, onde o critério a ser adotado para a escolha do licitante vencedor é o maior desconto. Desta forma, pretende-se que ocorra um ganho à comunidade interna por meio de um maior desconto aos produtos comercializados na cantina.

Detalhamento Preço Cardápio Mínimo:

ORÇAMENTO CARDÁPIO MÍNIMO CANTINA			
ITEM	LUCIANE ZANATTA SENDESKI LTDA	EDELTO JOÃO DE PAIVA	VLADIMIR MINE DE OLIVEIRA
	CNPJ 31.775.325/0001-70	CNPJ 35.314.908/0001-54	CNPJ 28.477.505/0001-60
SANDUÍCHES			
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	5,00	5,50	5,50

2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo).	4,00	5,50	5,00
3. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto).	5,00	5,50	5,00
4. Pão francês de 50g com manteiga.		3,00	3,00
SALGADOS			
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	5,00
2. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	4,00
3. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	4,00
4. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	3,50	3,00	2,00
5. Pão de queijo tipo petisco – preço por quilograma		3,50	1,80
TORTAS, PUDINS, SALADA DE FRUTAS E BOLOS			
1. Torta salgada (com recheios variados) – preço por quilograma		8,00	4,00
2. Torta doce (sabores variados) – preço por quilograma		7,00	5,00
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) – preço por unidade de 200 ml	5,00	6,00	5,00
4. Bolos simples ou confeitados - preço por quilograma		5,00	2,40
BEBIDAS			
1. Suco de fruta em polpa congelada	5,00	6,00	5,00
2. Suco de fruta in natura	8,00	4,00	2,00
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta.	8,00	7,00	6,00
6. Água mineral s/ gás 500ml	3,00	2,50	2,00
7. Vitamina de frutas, copo (300ml).		7,00	6,00
8. Achocolatado (tipo Toddynho)	3,00	3,50	2,60

9. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate (xícara c/ no mínimo 150ml)	2,00	2,50	3,00
10. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado ou semi - desnatado - quente ou frio, em copo de 300ml.	4,00	4,00	4,00
11. Cappuccino quente ou frio, em copo de 300ml.		6,50	6,00
12. Chocolate quente ou frio, em copo de 300ml.	5,00	5,50	4,25
13. Café filtrado com Leite, em copo de 300ml.	4,00	3,50	3,90

6. Descrição da solução como um todo

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade de Pregão Presencial, tipo menor preço, onde o critério será o maior desconto, de acordo com o percentual ofertado em relação ao cardápio mínimo, executado pelo Campus Londrina.

A forma de contratação na modalidade Pregão Presencial justifica-se diante do entendimento emanado pela Advocacia Geral da União através do Parecer 03/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU e Orientação Normativa CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016.

Nesse sentido, considerando que trata-se de cessão administrativa de uso de bem público, justifica-se a modalidade escolhida.

Outro fator a se considerar na modalidade escolhida é que, conforme pesquisa realizada, existem poucos fornecedores locais cadastrados no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, o que poderia inviabilizar a competição de fornecedores locais, por exemplo, com a utilização da modalidade de Pregão Eletrônico.

Em relação à espécie da cessão administrativa de uso, justifica-se a escolha pela gratuidade do uso do espaço, ao atender uma finalidade de interesse público do IFPR e cumprir com as diretrizes e metas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019-2023), no que tange às infraestruturas de apoio à Assistência Estudantil, oportunizando meios para a alimentação escolar.

Dessa forma, haverá o ressarcimento por parte da contratada apenas das despesas com água, esgoto e energia elétrica, não havendo cobrança de locação imobiliária.

Adotando a linha de descentralização de atividades, em processo de implantação pelo IFPR, a gestão e a fiscalização do contrato serão executadas pelo Campus Londrina de modo a propiciar agilidade na tomada de decisão e soluções pontuais que possam melhorar o resultado esperado.

O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização do público usuário;

Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e

Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato. Além da legislação que rege a matéria, a execução contratual será acompanhada por Instrumento de Medição de Resultados, a fim de atribuir critérios para a verificação da qualidade dos serviços prestados, de modo tangível e objetivo, estabelecendo as respectivas adequações de pagamento em caso de serviços prestados em desconformidade.

6.1 Pregão Presencial

A escolha do Pregão Presencial é a que melhor se adequa a realidade da presente licitação, além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, e fim único de toda licitação, qual seja, garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, selecionando a proposta mais vantajosa para a Administração, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando, desta forma, nenhum prejuízo para a Administração.

Outro fator que justifica a escolha do pregão presencial para a contratação de empresa que disponibilize serviços de cantina aos alunos é a urgência, tendo em vista que os alunos do ensino médio não têm autorização para sair do campus durante o período de atividades escolares, necessita-se com urgência um local que disponibilize alimentação para eles.

Cumpra observar que, a falta de local adequado para a alimentação dos alunos é decorrente da mudança de local na disponibilização dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, em razão da inauguração do novo Bloco didático do Campus, que foi entregue com atraso. Diante desta mudança faz-se necessário a realização de licitação para a contratação dos serviços de cantina.

Ainda, a adoção do pregão em sua forma presencial fortalece o desenvolvimento do comércio local deste Município. Como o objeto é a prestação de serviços de cantina, a realização do pregão na forma eletrônica poderia acarretar na ausência de participação do comércio local e regional, visto que empresas pequenas não têm intimidade com o sistema de pregão eletrônico, desestimulando a participação deles.

O pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos da modalidade eletrônica e aumentariam os custos.

Há diversas vantagens da forma presencial do pregão sobre a eletrônica, dentre as quais:

- A possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e facilidade na negociação de preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.
- A complexidade da licitação, peculiaridades, relevância da contratação e exigência de segurança da informação, inviabilizam o uso da forma eletrônica.

A opção pela modalidade presencial do pregão não produz alteração no resultado do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes.

A escolha da modalidade pregão presencial é a melhor que se adequa a prestação dos serviços previstos no Termo de Referência, pois a administração pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias de acordo com sua necessidade e convivência desde que motivadas, conforme explanado.

Por fim, com a devida justificativa sobre o ponto de vista da celeridade, entretanto, sem prejudicar a escolha da proposta mais vantajosa, eis que presente a fase de lances verbais, o Pregão Presencial se configura como meio fundamental para aquisição de bens e serviços comuns pela Administração Pública de forma mais célere e vantajosa em detrimento às outras formas elencadas na Lei Federal nº 8.666/93.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A contratada deverá fornecer diariamente pelo menos dois tipos de recheios nos alimentos com carne bovina e outra distinta desta.

7.2 O cardápio divide-se em cardápio mínimo e cardápio complementar, sendo que o cardápio mínimo atenderá toda a comunidade acadêmica, sendo ofertado diariamente. Já o cardápio complementar poderá ser ofertado diária ou esporadicamente, de modo a atender a necessidade do público, porém alguns itens taxativos serão destinados somente aos alunos dos cursos superiores, docentes e técnicos administrativos.

7.3 Mediante solicitação justificada da concessionária e de pleno acordo com a concedente, o cardápio básico poderá ser alterado e/ou ajustado, sem prejuízo de realização de nova pesquisa de preço, quando couber.

7.4 O cardápio deverá apresentar preparação variada de modo a garantir boa aceitabilidade, qualidade nutricional, sendo a forma de preparo estabelecida pelos órgãos sanitários e os quantitativos mínimos a atender as especificações constantes no cardápio mínimo.

7.5 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações a serem dispostas para a visualização pelo usuário.

7.6 A tabela de preços dos alimentos e bebidas deverá estar devidamente disponibilizada.

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Denominação	Especificação
1	Suco de fruta em polpa congelada	Suco de fruta em polpa congelada.
2	Suco de fruta in natura	Suco de fruta in natura.
3	Água mineral sem gás - 500ml	Água mineral sem gás, embalada em garrafa pet com 500ml.
4	Cappuccino quente ou frio, em copo de 300ml	Cappuccino quente ou frio, em copo de 300ml.
5	Chocolate quente ou frio, em copo de 300ml.	Chocolate quente ou frio, em copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de adoçante e açúcar à parte.
6	Leite pasteurizado ou UAT (UHT)	Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta.
7	Vitamina de frutas, copo (300ml)	Vitamina de frutas, copo (300ml).
8	Achocolatado	Achocolatado (tipo Toddynho).
9	Chás	Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate (xícara c/ no mínimo 150ml).
10	Leite pasteurizado ou UAT (UHT)	Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado ou semi - desnatado - quente ou frio, em copo de 300ml.

11	Café filtrado com Leite, em copo de 300ml	Café filtrado com Leite, em copo de 300ml.
12	Torta salgada	Torta salgada (com recheios variados) – preço por quilograma
13	Torta doce	Torta doce (sabores variados) – preço por quilograma
14	Salada de frutas	Salada de frutas (com ou sem leite condensado) – preço por unidade de 200 ml
15	Bolos simples ou confeitados	Bolos simples ou confeitados - preço por quilograma
16	Pão de queijo tipo petisco	Pão de queijo tipo petisco – preço por quilograma
17	Pão de queijo pesando no mínimo 80g	Pão de queijo pesando no mínimo 80g
18	Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	Pizza em fatia pesando no mínimo 80g
19	Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g
20	Salgados assados pesando no mínimo 80g	Salgados assados pesando no mínimo 80g
21	Sanduíches de Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	Sanduíches de Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves
22	Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo).	Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo).
23	Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto).	Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto).
24	Pão francês de 50g com manteiga.	Pão francês de 50g com manteiga.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 111,00

O valor global máximo aceitável é de R\$ 111,17 (cento e onze reais e dezessete centavs), conforme orçamentos realizados em empresas locais e contratações similares.

O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO MÉDIO GLOBAL

MAPA DE PREÇO PREÇO MÉDIO CARDÁPIO				
ITEM	PREÇO 01	PREÇO 02	PREÇO 03	PREÇO MÉDIO
SANDUÍCHES				
1. Sanduíche de Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	5,00	5,50	5,50	5,33
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo).	4,00	5,50	5,00	4,75
3. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto).	5,00	5,50	5,00	5,17
4. Pão francês de 50g com manteiga.		3,00	3,00	3,00
SALGADOS				
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	5,00	5,67
2. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	4,00	5,33
3. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	5,00	7,00	4,00	5,33
4. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	3,50	3,00	2,00	2,83
5. Pão de queijo tipo petisco – preço por quilograma		3,50	1,80	2,65
TORTAS, PUDINS, SALADA DE FRUTAS E BOLOS				
1. Torta salgada (com recheios variados) – preço por quilograma		8,00	4,00	6,00
2. Torta doce (sabores variados) – preço por quilograma		7,00	5,00	6,00
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) – preço por unidade de 200 ml	5,00	6,00	5,00	5,50
4. Bolos simples ou confeitados - preço por quilograma		5,00	2,40	3,70
BEBIDAS				
1. Suco de fruta em polpa congelada	5,00	6,00	5,00	5,33
2. Suco de fruta in natura	8,00	4,00	2,00	4,67
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta.	8,00	7,00	6,00	7,00
6. Água mineral s/ gás 500ml	3,00	2,50	2,00	2,50
7. Vitamina de frutas, copo (300ml).		7,00	6,00	6,50
8. Achocolatado (tipo Toddynho)	3,00	3,50	2,60	3,03
9. Chás - mínimo de 3 sabores como,				

por exemplo, hortelã, erva doce e mate (xícara c/ no mínimo 150ml)	2,00	2,50	3,00	2,50
10. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) – integral e desnatado ou semi - desnatado - quente ou frio, em copo de 300ml.	4,00	4,00	4,00	4,00
11. Cappuccino quente ou frio, em copo de 300ml.		6,50	6,00	6,25
12. Chocolate quente ou frio, em copo de 300ml.	5,00	5,50	4,25	4,92
13. Café filtrado com Leite, em copo de 300ml.	4,00	3,50	3,90	3,80
			TOTAL	111,77

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Neste caso, a contratação deve ser única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços de cantina/lanchonete, pois, conforme demonstrado anteriormente, é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados para a Instituição.

10. 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.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada com o planejamento do Campus Londrina e alinha-se as ações de Políticas de Assistência Estudantil, conforme Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010. Considerando que é uma licitação que não trará despesas à unidade, não se aplica o cadastramento dela no sistema de planejamento e gerenciamento de contratações.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Através da contratação do serviço de cantina/lanchonete para o Campus Londrina, pretende-se fornecer lanches de qualidade aos alunos e colaboradores da unidade e propiciar que a comunidade interna possa adquirir e realizar seus lanches no Campus, sem a necessidade da saída nos horários de intervalo.

13. Providências a serem Adotadas

Equipamentos e materiais específicos: A concessionária também será responsável única e exclusivamente pela adequação do local em relação ao mobiliário, equipamentos, máquinas e utensílios necessários em quantidade suficientes e em boas condições para a oferta do serviço de cantina.

A título de sugestão de funcionalidade, sugere-se o uso e será considerado os equipamentos:

- Forno microondas 900W
- Cafeteira elétrica 600w

- Geladeira simples 130W
- Estufa - 150W
- Freezer vertical 300W
- Forno Elétrico - 1500W

Porém será exigido os EQUIPAMENTOS MÍNIMOS:

- 01 Forno microondas
- 1 Estufa para alimentos
- 01 Forno Elétrico
- 1 Freezer para bebidas
- 04 conjuntos de mesa e cadeiras plásticas /madeira

A guarda de seus equipamentos e mobiliários será de inteira responsabilidade da contratada. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente. Entretanto, mediante aprovação da fiscalização e gestão do contrato a empresa poderá implementar medidas de segurança da área.

A concessionária deverá providenciar lixeiras e sacos plásticos no interior da cantina, de acordo com as normas da coleta seletiva do IFPR - Campus Londrina.

Do prazo para adequação: A concessionária terá um prazo máximo de 30 dias, a partir da data de assinatura do Termo de Concessão de Uso.

Manutenção e Reparo: Toda manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção poderá abranger os seguintes itens:

- a) Instalações de água, esgoto e de possíveis vazamentos em torneiras e encanamentos.
- b) Instalações elétricas (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).
- c) Em caso da necessidade de manutenção dos equipamentos/serviços, a reposição deverá ocorrer dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos.

Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Constará no Termo de referência a solicitação à CONCESSIONÁRIA para fornecer, sempre que possível, produtos em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se, no que couber: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e preparação dos produtos.

Visto que o objeto deste certame não é considerado altamente poluidor, julgou-se desnecessária a exigência das certificações ambientais para esta contratação.

Consoante ao disposto no Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que estabelece normas para execução da Política Nacional de Resíduos Sólidos, informamos que o Campus Londrina conta com procedimentos para separação e gerenciamento de

resíduos em sua dependência, além de participar do sistema de coleta seletiva elaborado conforme o respectivo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, de forma que providencia o adequado acondicionamento dos resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

16. Responsáveis

PORTARIA DG/LONDRINA/IFPR Nº 169, DE 19 DE JULHO DE 2022

ROGÉRIO DE SANT'ANNA LIMA

Membro Comissão

PORTARIA DG/LONDRINA/IFPR Nº 169, DE 19 DE JULHO DE 2022

CARINA CARIS ZUCCO

Membro Comissão

PORTARIA DG/LONDRINA/IFPR Nº 169, DE 19 DE JULHO DE 2022

JORDANA LEMKE GONZALEZ

Membro Comissão