

# Estudo Técnico Preliminar 27/2020

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 60550.027358/2020-37

## 2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa visando a cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA, conforme legislação vigente, especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

### 2.1.1 QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATSERV	QTDE	UNID MED
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com carne, arroz branco ou integral, salada crua e cozida e 1 guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê) - (TABELA A e TABELA A1)	15210	01	UND
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados - (TABELA B)	15210	01	UND
	3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados - (TABELA C)	15210	01	UND
	4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de bomboniere, com preços diferenciados - (TABELA D)	15210	01	UND

2.1.2. O valor da Concessão, definido conforme avaliação da Seção de Engenharia do HFA, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do HFA será de **RS 5.800,00 (cinco mil e oitocentos reais)** mensais, podendo ser reajustado anualmente;

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo	Carlos Henrique Luz Moura - Maj

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O atual processo licitatório visa proporcionar condições necessárias de atendimento aos usuários do Hospital das Forças Armadas, através da cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, para prestação de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA.

### 4.2. RAZÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

4.2.1. A cessão visa suprir as necessidades básicas e logísticas dos servidores públicos, usuários internos e externos do HFA, que necessitam alimentar-se durante o período de funcionamento do mesmo;

4.2.2. O acesso ao HFA é livre para todos os servidores públicos, usuários e público interno e externo. É permitida a permanência nas dependências do HFA aos servidores autorizados para o exercício de suas funções;

4.2.3. O fornecimento/comercialização de serviços de alimentação não é de incumbência do HFA, porém a viabilidade oferecida com a instalação da lanchonete/restaurante proporcionará praticidade, segurança, comodidade e conforto aos servidores, prestadores de serviço e usuários do HFA, evitando assim eventuais deslocamentos a outros estabelecimentos.

### 4.3. QUANTIDADE DEMANDADA

4.3.1. Na tentativa de demonstrar uma estimativa, cabe o entendimento que trata-se de uma variável, e que a futura contratada deverá analisar os números apresentados, para visualizar a fração de possíveis consumidores, apresentamos o número de pessoal lotado no HFA, bem como a quantidade de pacientes atendidos no HFA.

4.3.1.2. Efetivo lotado no HFA.

a) Militares: 864

b) Servidores Civis e Terceirizados: 1535

4.2.1.2. Usuários que recebem algum tipo de atendimento prestado pelo HFA.

a) ano 2019: 173.023 (ano fechado)

b) ano de 2020: 50.862 (janeiro a agosto - 2/3 do ano), o que equivale a 6.358 atendimentos por mês e 289 atendimentos por dia útil.

### 4.4. A contratação deverá atender os seguintes requisitos:

#### 4.4.1. TÉCNICOS

4.4.1.1. Registro válido no Conselho Regional de Nutrição - CRN (para a nutricionista)

4.4.1.2. Certidão de registro válido no Conselho Regional de Nutrição - CRN (para a empresa)

4.4.1.3. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local da concessão.

#### 4.4.2. AMBIENTAIS

4.4.2.1. As aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e 01/2014, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente. Nesse sentido pode ser consultado o Guia Prático de Licitações Sustentáveis do CJU/SP para uma lista de objetos abrangidos por disposições normativas de caráter ambiental;

4.4.2.2. Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais a contratada deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário estipulado pela ADMINISTRAÇÃO o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à contratada a aquisição de equipamentos e demais insumos necessários a esses serviços, depositando em local previamente informado pela ADMINISTRAÇÃO.

4.4.2.3. Separar o lixo de forma seletiva.

4.4.2.4. A contratada deverá dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004);

4.4.2.5. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal);

4.4.2.6. Os sacos retirados da área de produção e de distribuição de alimentos devem ser armazenados em containeres fechados. Deixá-los destampados e sujos atrai vetores.

4.4.2.7. Os containeres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestidos de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os containeres guardados em local distante da área de manipulação.

4.4.2.8. A contratada será responsável pela coleta e destinação final do lixo produzido, não permitindo o acúmulo do mesmo.

#### 4.4.3. INFRAESTRUTURA

4.4.3.1. Manutenção das instalações;

4.4.3.2. Instalações de elétricas e de esgoto necessárias.

#### 4.4.4. DAS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

4.4.4.1. O serviço de lanchonete/restaurante deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.

4.4.4.2. Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;

4.4.4.3. Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação devem ser cumpridas no serviço de lanchonete/restaurante;

4.4.4.4. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

4.4.4.5. A contratada deverá providenciar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado na lanchonete/restaurante.

4.4.4.6. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

#### 4.4.5. CARDÁPIO

4.4.5.1. A contratada deverá fornecer diariamente pelo menos um tipo de refeição com carne bovina e outra distinta desta, a critério da contratada.

4.4.5.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, qualidade nutricional, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada, conforme tabela de gramaturas apresentadas no termo de referência;

4.4.5.3. Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

4.4.5.4. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações e serem dispostas para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa a presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).

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

4.4.5.6. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

#### 4.4.6. NORMAS E ROTINAS

4.4.6.1. O HFA disporá de registro das normas institucionais e das rotinas dos procedimentos assistenciais e administrativos realizados na unidade, em comum acordo entre a contratada e o hospital, as quais devem ser elaboradas em conjunto com os setores envolvidos na assistência ao usuário, aprovadas e assinadas pelo Responsável Técnico.

4.4.6.2. A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da lanchonete/restaurante; A

4.4.6.3. A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete/restaurante com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;

4.4.6.4. Os funcionários da contratada deverão ser cadastrados junto à Assessoria de Segurança. Os registros devem se manter atualizados pela contratada.

4.4.6.5. A contratada deverá fornecer crachás de identificação para seus respectivos funcionários.

4.4.6.6. A circulação deverá ser restrita as áreas estritamente necessárias ao desempenho de suas funções e ficará limitada as imposições dos setores do HFA.

4.4.6.7. Se houver necessidade de estacionamento, deve-se utilizar o estacionamento destinado ao público em geral.

4.4.6.8. O local de carga/descarga será na frente do estabelecimento, será de curta duração (até 20 min), ficará limitado a veículo de pequeno porte. Não será permitido nos horários das 7 às 9h e das 12 às 14h.

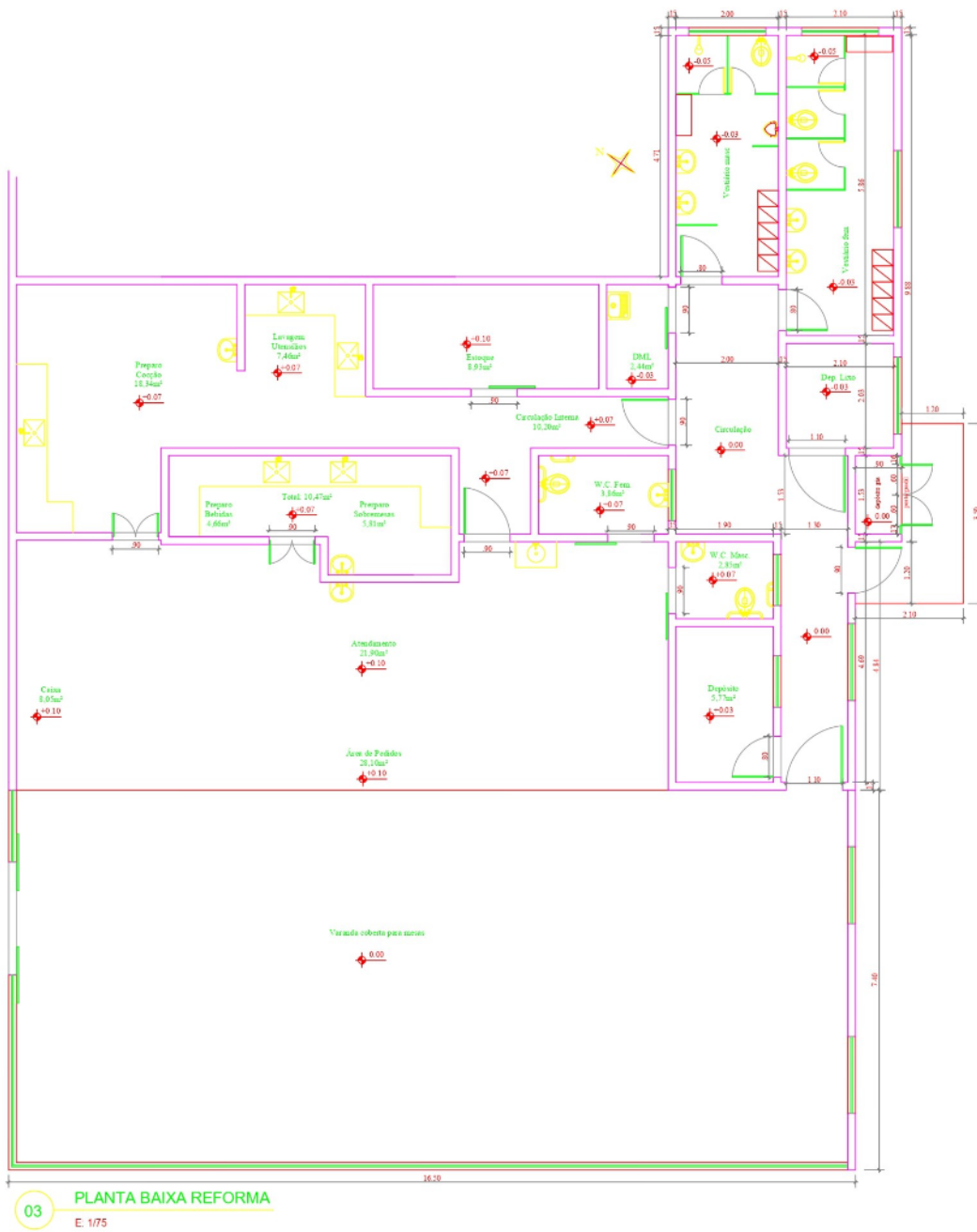
4.4.6.9. O acesso se dará exclusivamente pelo portão principal.

#### 4.4.7. INSTALAÇÃO

4.4.7.1. O objeto deste certame é a utilização do espaço físico deste Órgão para a exploração de lanchonete/restaurante nas instalações do Hospital das Forças Armadas - HFA, através de contrato administrativo formal que será firmado mediante licitação pública, instituído pelo parágrafo 3º do Art. 23 da Lei 8.666/93.

4.4.7.2. A área a ser trespassada de 313,91 m<sup>2</sup>, anexo às instalações do HFA,(Brasília/DF),





4.4.7.3. Poderá ser realizada Vistoria das instalações (Facultativo).

4.4.8. CONCESSIONARIAS

4.4.8.1. O consumo de energia elétrica da área a ser cedida será aferido através de medidor independente que será custeado e instalado pela contratada vencedora do certame, sob a supervisão da CEB.

4.4.8.2. O consumo da água da área a ser cedida será aferido através de medidor independente que será custeado e instalado pela contratada vencedora do certame, sob a supervisão da CAESB.

4.4.9. NATUREZA - Continuada

4.4.10. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

4.4.10.1. O contrato terá a duração inicial de 12 (doze) meses, a partir da data fixada pela Contratante, podendo ser prorrogado em conformidade com o inciso II do Art. 57 da Lei 8.666 de 1993, a critério do HFA;

4.4.11. TRANSIÇÃO CONTRATUAL - Não é o Caso

4.4.12. LICENÇAS - Deverá providenciar as licenças ambientais e nos conselhos respectivos, se for o caso.

4.4.13. REGISTROS - A licitante deverá possuir os registros pertinentes a execução dos serviços do objeto da contratação.

4.4.14. QUADRO COM SOLUÇÕES DE MERCADO

4.4.14.1. Número do processo: 60550.013762/2020-232. Objeto: Contratação de empresa visando a Cessão de uso de espaço físico, não onerosa, de máquinas dispensadoras automáticas de bebidas quentes, geladas e lanches com funcionamento 24(vinte e quatro) horas.

4.4.14.2. Número do processo: 60550.013112/2016-00. Objeto Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de café da manhã, refeições preparadas "Tipo Prato Comercial" (Escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados), Lanches e bebidas não alcoólicas, com Concessão Onerosa de Área Física do HFA, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante/Lanchonete.

4.4.14.3. Número do processo: 60550.026921/2018-35 Concessão de Uso de Área Pública para fins de instalação e funcionamento de estabelecimento bancário ( CAIXA ECONÔMICA FEDERAL), na forma de CONCESSÃO DE USO, regida pela Lei Nº 8.666, de 21 de julho de 1993, e alterações posteriores.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. Levantamento Inicial de Mercado:

5.2. Escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa visando a cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA, conforme legislação vigente, especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

5.2.1. QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATSERV	QTDE	UNID MED	VALOR REF (R\$)	VALOR TOTAL
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com carne, arroz branco ou integral, salada crua e cozida e 1 guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê) - (TABELA A e TABELA A1)	15210	01	UND	287,40	287,40
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados - (TABELA B)	15210	01	UND	346,84	346,84

3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados - (TABELA C)	15210	01	UND	170,46	170,46
4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de bomboniere, com preços diferenciados - (TABELA D)	15210	01	UND	87,75	87,75
<b>TOTAL ESTIMADO - RS</b>						892,45

5.2.2. O valor da Concessão, definido conforme avaliação da Seção de Engenharia do HFA, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do HFA será de **RS 5.800,00 (cinco mil e oitocentos reais)** mensais, podendo ser reajustado anualmente;

**Tabela A - Preço (Almoço)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	GRAMATURA DO PRATO	VALOR UNIT REF (RS)
1	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM CARNE <b>BOVINA</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO ( macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê)	1	450 Gr	25,90
2	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM CARNE DE <b>FRANGO</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO ( macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê)	1	400 Gr	21,70
3	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM CARNE <b>SUÍNA</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO ( macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê)	1	400 Gr	41,00
4	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM <b>PEIXE</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO ( macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê)	1	300 Gr	42,90
5	<b>STROGONOFF DE FRANGO</b> COM ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E 1 GUARNIÇÃO ( batata frita ou sautê)	1	300 Gr	28,50
6	<b>STROGONOFF DE CARNE</b> COM ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E 1 GUARNIÇÃO ( batata frita ou sautê)	1	300 Gr	24,90



7	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM <b>FRANGO À PARMEGIANA</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté)	1	300 Gr	21,60
8	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM <b>CARNE À PARMEGIANA</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté)	1	300 Gr	37,90
9	REFEIÇÃO COM MACARRÃO À BOLONHESA	1	200 Gr	21,60
10	REFEIÇÃO TIPO PRATO COMERCIAL COM <b>CARNE MOÍDA</b> , ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, SALADA CRUA E COZIDA E 1 GUARNIÇÃO ( macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté)	1	300 Gr	21,40
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA A - R\$</b>				287,40

TABELA A 1 - Gramatura mínima de constituição do prato comercial

PRODUTO	GRAMATURA
Arroz branco ou integral - preparado	100 g
Vegetal tipo A - preparado	50 g
Vegetal tipo B - preparado	50 g
Carne Bovina - strogonoff preparado	180g
Carne Bovina - bife	160 g
Carne Bovina - moída	100g
Carne de Frango - strogonoff preparado	180g
Carne de Frango - sem osso preparado	160g
Carne de Frango - com osso preparado	200 g
Carne Suína - com osso preparada	200 g
Carne Suína - sem osso preparada	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	200 g
Purê	60g
Macarrão pronto	80 g
Farofa pronta	50g

Tabela B - Preço (Lanches)

LANCHES				

Ordem	Produto	Qtde	Medida	Valor Unitário R\$
1	AÇAÍ	1	300 ml	12,99
2	AÇAÍ	1	500 ml	17,99
3	BAURU ( pão de forma, presunto, queijo, tomate e orégano)	1	100 g	10,90
4	CUSCUZ COM CARNE E QUEIJO	1	150 g	8,00
5	CUSCUZ COM MANTEIGA	1	80 g	6,90
6	CUSCUZ COM OVO	1	100 g	9,49
7	CUSCUZ COM QUEIJO	1	100 g	7,80
8	FATIA DE PIZZA VÁRIOS SABORES	1	250 g	6,35
9	MINI PIZZA VÁRIOS SABORES	1	90 g	6,35
10	BOLO DE POTE	1	180 g	5,00
11	BOLO SIMPLES (fatia)	1	100 g	4,00
12	CREPE DE QUEIJO E PRESUNTO	1	120 g	12,00
13	MISTO QUENTE ( pão de forma, queijo e presunto)	1	135 g	5,80
14	PÃO COM MANTEIGA NA CHAPA	1	80 g	3,99
15	PÃO COM OVO E QUEIJO	1	150 g	7,99
16	PÃO COM OVO	1	100 g	5,30
17	PÃO COM QUEIJO E PRESUNTO	1	100 gr	6,50
18	PÃO DE BATATA	1	80 g	7,90
19	PÃO DE QUEIJO	1	80 g	4,50

20	PÃO FRANCÊS COM QUEIJO BRANCO	1	100 mg	9,00
21	OMELETE DE QUEIJO	1	100 mg	13,80
22	OMELETE SIMPLES	1	100 mg	13,00
23	PAMONHA (doce ou salgada com queijo)	1	130 mg	10,00
24	PANQUECA DE CARNE OU FRANGO	1	180 mg	20,00
25	PANQUECA PRESUNTO E QUEIJO	1	180 mg	15,00
26	TAPIOCA COM CARNE DE SOL	1	150 mg	10,50
27	TAPIOCA COM QUEIJO	1	100 mg	7,50
28	TAPIOCA DE CHOCOLATE	1	100 mg	6,50
29	SANDUÍCHE NATURAL ( pão integral, peito de peru, queijo minas, alface e tomate)	1	120 g	10,00
30	SALGADO ASSADO (frango, presunto, queijo ou salsicha)	1	120 g	4,99
31	SALGADO FRITO (frango, presunto, queijo ou salsicha)	1	120 g	6,00
32	SALADA DE FRUTAS ( frutas da estação picados)	1	300 g	11,90
33	CREPE DE CHOCOLATE E BANANA	1	300	12,00
34	CREPE DE CARNE	1	250 g	12,00
35	CREPE DE BANANA	1	300 g	12,00
36	CALDO VERDE	1	400 ml	17,90
37	CACHORRO QUENTE ( pão e molho de cachorro quente)	1	150 g	5,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA B - RS	346,84
---------------------------------------	--------

Tabela C - Preço (Bebidas Não Alcoólicas)

BEBIDAS				
Ordem	Produto	Qtde	Medida	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE	1	2 L	9,89
2	MOCACCINO	1	170 ml	10,00
3	SUCO POLPA	1	500 ml	15,00
4	SUCO DE CAIXINHA	1	200 ml	3,00
5	REFRIGERANTE LATA	1	350 ml	6,00
6	REFRIGERANTE	1	600 ml	4,72
7	SUCO DE FRUTA NATURAL	1	300 ml	11,90
8	SUCO LATA	1	350 ml	3,29
9	IOGURTE	1	170 ml	2,85
10	ACHOCOLATADO	1	200 ml	1,53
11	ÁGUA SEM GÁS	1	500 ml	2,08
12	ÁGUA COM GÁS	1	500 ml	2,74
13	ÁGUA SEM GÁS (copo)	1	200 ml	1,86
14	SUCO	1	1 L	7,99
15	SUCO DE POLPA	1	300 ml	12,00
16	MILKSHAKE	1	310 ml	20,00
17	ÁGUA DE COCO	1	200 ml	3,62

18	BEBIDA ISOTONICA	1	500 ml	7,69
19	LEITE COM CHOCOLATE	1	300 ml	5,90
20	MATTE	1	300 ml	6,00
21	CAFÉ COADO	1	180 ml	5,00
22	CAPPUCINO	1	170 ml	7,00
23	CAFÉ COM LEITE	1	180 ml	6,50
24	CAFÉ EXPRESSO	1	170 ml	7,90
25	CHOCOLATE QUENTE	1	200 ml	6,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA C - RS</b>				170,46

Tabela D - Preço Bomboniere

<b>BOMBONIERE</b>				
Ordem	Produto	Qtde	Medida	Valor Unitário
1	BALA MASTIGÁVEL	1	40 g	1,95
2	BARRA DE CEREAIS	1	22 g	1,59
3	BANANADA	1	30 g	1,99
4	PUDIM	1	90 g	6,00
5	MOUSSE	1	100 g	9,00
6	DOCINHO (tipo brigadeiro)	1	50 g	4,00
7	MINI BOLO	1	40 g	1,30
8	BISCOITO RECHEADO	1	130 g	1,99

9	GELATINA	1	175 g	6,50
10	BATATA FRITA (tipo PRINGLES)	1	41 g	6,99
11	BROWNIE	1	50 g	3,50
12	BATATA FRITA (tipo PRINGLES)	1	140 g	9,59
13	CHOCOLATE AMARGO	1	25 g	7,70
14	CHOCOLATE	1	90 g	4,90
15	BISCOITO DE ÁGUA	1	200 g	3,41
16	CHICLETE	1	UNIDADE	0,22
17	GOMA DE MASCAR (tipo MENTOS)	1	175 g	6,50
18	PASTILHA DE HORTELÃ (tipo Garoto)	1	20 g	0,72
19	PALETA MEXICANA	1	120 g	9,90
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA D - R\$</b>				<b>87,75</b>

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa visando a cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA, conforme legislação vigente, especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

### 6.2. RAZÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

6.2.1. A cessão visa suprir as necessidades básicas e logísticas dos servidores públicos, usuários internos e externos do HFA, que necessitam alimentar-se durante o período de funcionamento do mesmo;

6.2.2. O acesso ao HFA é livre para todos os servidores públicos, usuários e público interno e externo. É permitida a permanência nas dependências do HFA aos servidores autorizados para o exercício de suas funções;

6.2.3. O fornecimento/comercialização de serviços de alimentação não é de incumbência do HFA, porém a viabilidade oferecida com a instalação da lanchonete/restaurante proporcionará praticidade, segurança, comodidade e conforto aos servidores, prestadores de serviço e usuários do HFA, evitando assim eventuais deslocamentos a outros estabelecimentos.

### 6.3. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

6.3.1. A forma de contratação proposta é através da Cessão não onerosa de uso, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea "f", inciso I, do artigo 17, da Lei nº 8.666, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

6.3.2. Foi observado o previsto na Orientação Normativa CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016, conforme abaixo:

"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."

6.3.3. A contratação demonstra ser plenamente viável, em virtude da economia e observação de contratações similares no setor privado. Dessa forma, fica demonstrado que há no mercado empresas com a expertise necessária para fornecimento do Objeto deste estudo.

6.3.4. A Equipe de Planejamento da Contratação considera o presente estudo preliminar viável do ponto de vista técnico, negocial e econômico, desde que sejam adotadas as premissas e conclusões descritas neste documento conforme preconizado na IN. 05/2017 SETIC/MPDG.

### 6.4. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO

6.4.1. A referida contratação além de beneficiar os servidores lotados no HFA, visa beneficiar principalmente os pacientes e acompanhantes que são atendidos em diversos setores e que poderão realizar suas refeições sem terem que se deslocar para suas residências ou outros pontos comerciais.

### 6.5. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

6.5.1. A Missão do Hospital é: "Prestar assistência médico hospitalar aos seus usuários, cooperar com as autoridades no tocante à saúde pública e realizar atividades de ensino e pesquisa". Com quatro Objetivos estratégicos: "FORTALECER A DIMENSÃO HUMANA DO HFA, PRESTAR ATENDIMENTO DE SAÚDE COM EXCELÊNCIA, DESENVOLVER O ENSINO E A PESQUISA DE EXCELÊNCIA EM SAÚDE, APERFEIÇOAR O MODELO DE GESTÃO DO HFA", conforme planejamento estratégico para o período de 2019-2022, A contratação alinha-se com o planejamento da Direção do HFA. Esta assertiva ampara-se na medida em que como forma de aperfeiçoar a experiência dos usuários externos; notadamente aqueles que fazem exames na condição de jejum, acompanhantes de pacientes internados e da emergência e também dar o suporte administrativo mais adequado ao público interno (servidores, militares, terceirizados contratados); alguns deles que não tem acesso ao refeitório, pois recebem auxílio-alimentação, é importante que seja disponibilizado o serviço de apoio à atividade fim, tipo alimentação, com fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas, desjejum (café-da-manhã) e refeições do tipo prato comercial. Assim a contratação de Empresa especializada para prestação do serviço de alimentação do tipo lanchonete e restaurante é fundamental para atingir tal objetivo.

6.5.2. Dessa forma, a contratação atende aos primeiros, segundo e quarto objetivo estratégico. Fortalecendo a dimensão humana, melhorando a prestação de serviço dentro do Hospital e aperfeiçoado o modelo de Gestão.

6.5.3. Considerando que a maioria dos servidores e pacientes do HFA moram em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições e além disso, os servidores civis e alguns pacientes não dispõem de alimentação fornecida pelo HFA, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço.

6.5.4. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo legal.

6.5.5. A contratação alinha-se com o planejamento do Comando Logístico do HFA. Esta assertiva ampara-se na medida em que é um objetivo do Comando deste hospital a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições e lanches com Concessão Onerosa de área física, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete das atividades a que se destina o HFA.

### 6.6. NECESSIDADE DE AGRUPAMENTO DE ITENS

6.6.1. Os itens 1 a 4 serão agrupados, tendo em vista a padronização e a logística no fornecimento dos equipamentos e dos produtos.

## 6.5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

6.5.1. As aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e 01/2014, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente. Nesse sentido pode ser consultado o Guia Prático de Licitações Sustentáveis do CJU/SP para uma lista de objetos abrangidos por disposições normativas de caráter ambiental;

6.5.2. Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais a contratada deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário estipulado pela ADMINISTRAÇÃO o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à contratada a aquisição de equipamentos e demais insumos necessários a esses serviços, depositando em local previamente informado pela ADMINISTRAÇÃO.

6.5.3. A contratada deverá dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004);

6.5.4. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal);

6.5.5. Os sacos retirados da área de produção e de distribuição de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados. Deixá-los destampados e sujos atrai vetores.

6.5.6. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestidos de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação.

6.5.7. A contratada será responsável pela coleta e destinação final do lixo produzido, não permitindo o acúmulo do mesmo.

6.5.8. Nos termos da Instrução Normativa nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal Direta, as empresas serão responsáveis pela utilização de tecnologia e materiais que reduzam o impacto ambiental, bem como a utilização de materiais que possam ser submetidos à reciclagem.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O presente processo visa a cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA, conforme legislação vigente, especificações, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas.

### 7.1.1. QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATSERV	QTDE	UNID MED	VALOR REF (R\$)	VALOR TOTAL
	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com carne, arroz branco ou integral, salada crua e cozida e 1 guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sautê) - (TABELA A e TABELA A1)	15210	01	UND	287,40	287,40



1	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados - (TABELA B)	15210	01	UND	346,84	346,84
	3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados - (TABELA C)	15210	01	UND	170,46	170,46
	4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de bomboniere, com preços diferenciados - (TABELA D)	15210	01	UND	87,75	87,75
<b>TOTAL ESTIMADO - R\$</b>							892,45

7.1.2. Na tentativa de demonstrar uma estimativa, cabe o entendimento que trata-se de uma variável, e que a futura contratada deverá analisar os números apresentados, para visualizar a fração de possíveis consumidores, apresentamos o número de pessoal lotado no HFA, bem como a quantidade de pacientes atendidos no HFA.

4.3.1.2. Efetivo lotado no HFA.

a) Militares: 864

b) Servidores Cíveis e Terceirizados: 1535

4.2.1.2. Usuários que recebem algum tipo de atendimento prestado pelo HFA.

a) ano 2019: 173.023 (ano fechado)

b) ano de 2020: 50.862 (janeiro a agosto - 2/3 do ano), o que equivale a 6.358 atendimentos por mês e 289 atendimentos por dia útil.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. VALOR TOTAL ESTIMADO (Pesquisa preliminar de preços)

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATSERV	QTDE	UNID MED	VALOR REF (R\$)	VALOR TOTAL
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com carne, arroz branco ou integral, salada crua e cozida e 1 guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté) - (TABELA A e TABELA A1)	15210	01	UND	287,40	287,40
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados - (TABELA B)	15210	01	UND	346,84	346,84

3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados - (TABELA C)	15210	01	UND	170,46	170,46
4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de bomboniere, com preços diferenciados - (TABELA D)	15210	01	UND	87,75	87,75
<b>TOTAL ESTIMADO - R\$</b>						<b>892,45</b>

8.2. Para determinação do preço estimado para a cessão de uso para a prestação de serviço de apoio de alimentação (lanchonete e restaurante), foi utilizado o parâmetro de contratações similares, na linha de fornecimento de serviços 15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante. São eles:

8.2.1. R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais) a título de cessão de área edificada, por mês, conforme cláusula segunda do TERMO ADITIVO Nº 16/2019 - HFA, de 25 de junho de 2019. Cnae Primário 5611-2/03 - LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES

OBS: Área do imóvel a ser cedido: de 313,91 m<sup>2</sup>, anexa às instalações do HFA, (Brasília/DF).

8.2.2. Em contratação similar em outros órgãos, guardadas a questão proporcional, foram identificados os seguintes preços de referência para a cessão onerosa de área específica, firmado no período inferior a 1(um) ano:

1	Pregão 5/2020 160362 3º B Log	Bagé RS	03/08/2020	R\$ 2.216,00	58,58 m <sup>2</sup>	37,82 R\$/m <sup>2</sup>
2	Pregão 24/2020 160192 Base Adm Ap 5º DE	Curitiba PR	27/05/2020	R\$ 5.932,00	50,20 m <sup>2</sup>	118,16 R\$/m <sup>2</sup>
3	Pregão 40/2020 80001 Poder Judiciário TST	Brasília DF	18/09/2020	R\$ 16.858,32	546,09m <sup>2</sup>	30,87 R\$/m <sup>2</sup>
4	Pregão 65/2020 160322 HCE	Rio de Janeiro	16/09/2020	R\$ 6.200,00	116,98m <sup>2</sup>	53,00 R\$/m <sup>2</sup>
5	Pregão 46/2020 70005 TRE	São Luís MA	15/09/2020	x	81 m <sup>2</sup>	x

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O parcelamento da aquisição encontra amparo no acordo com o Art. 3º, Inciso II, do Decreto Nr 7.892 /2013 as hipóteses para adoção do registro de preço são: Art. 3º O SRP poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

II – quando conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por Unidades de medida ou regime de tarefa;

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração

O Inc. II do Art. 3º traz a previsão de adoção do registro de preços para aquisição de materiais pela Administração com previsão de entregas parceladas para o desempenho de suas atribuições, justificando a utilização do Sistema de Registro de Preços no presente certame, visto que o planejamento de aquisição foi realizado para o período de 01 (um) ano, ocasionando entregas parceladas.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Número do processo: 60550.013762/2020-232. Objeto: Contratação de empresa visando a Cessão de uso de espaço físico, não onerosa, de máquinas dispensadoras automáticas de bebidas quentes, geladas e lanches com funcionamento 24(vinte e quatro) horas.

10.2. Número do processo: 60550.013112/2016-00. Objeto Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de café da manhã, refeições preparadas "Tipo Prato Comercial" (Escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados), Lanches e bebidas não alcoólicas, com Concessão Onerosa de Área Física do HFA, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante/Lanchonete.

10.3. Número do processo: 60550.026921/2018-35 Concessão de Uso de Área Pública para fins de instalação e funcionamento de estabelecimento bancário ( CAIXA ECONÔMICA FEDERAL), na forma de CONCESSÃO DE USO, regida pela Lei N° 8.666, de 21 de julho de 1993, e alterações posteriores.

10.4. Para determinação do preço estimado para a cessão de uso para a prestação de serviço de apoio de alimentação (lanchonete e restaurante), foi utilizado o parâmetro de contratações similares, na linha de fornecimento de serviços 15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante. São eles:

10.4.1. R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais) a título de cessão de área edificada, por mês, conforme cláusula segunda do TERMO ADITIVO N° 16/2019 - HFA, de 25 de junho de 2019. Cnae Primário5611-2/03 - LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES

OBS: Área do imóvel a ser cedido: de 313,91 m<sup>2</sup>, anexa às instalações do HFA,(Brasília/DF).

10.4.2. Em contratação similar em outros órgãos, guardadas a questão proporcional, foram identificados os seguintes preços de referência para a cessão onerosa de área específica, firmado no período inferior a 1(um) ano:

1	Pregão 5/2020 160362 3º B Log	Bagé RS	03/08/2020	R\$ 2.216,00	58,58 m <sup>2</sup>	37,82 R\$/m <sup>2</sup>
2	Pregão 24/2020 160192 Base Adm Ap 5º DE	Curitiba PR	27/05/2020	R\$ 5.932,00	50,20 m <sup>2</sup>	118,16 R\$/m <sup>2</sup>
3	Pregão 40/2020 80001 Poder Judiciário TST	Brasília DF	18/09/2020	R\$ 16.858,32	546,09m <sup>2</sup>	30,87 R\$/m <sup>2</sup>
4	Pregão 65/2020 160322 HCE	Rio de Janeiro	16/09/2020	R\$ 6.200,00	116,98m <sup>2</sup>	53,00 R\$/m <sup>2</sup>
5	Pregão 46/2020 70005 TRE	São Luís MA	15/09/2020	x	81 m <sup>2</sup>	x

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A Missão do Hospital é: "Prestar assistência médico hospitalar aos seus usuários, cooperar com as autoridades no tocante à saúde pública e realizar atividades de ensino e pesquisa". Com quatro Objetivos estratégicos: "FORTALECER A DIMENSÃO HUMANA DO HFA, PRESTAR ATENDIMENTO DE SAÚDE COM EXCELÊNCIA, DESENVOLVER O ENSINO E A PESQUISA DE EXCELÊNCIA EM SAÚDE, APERFEIÇOAR O MODELO DE GESTÃO DO HFA", conforme planejamento estratégico para o período de 2019-2022, A contratação alinha-se com o planejamento da Direção do HFA. Esta assertiva ampara-se na medida em que como forma de aperfeiçoar a experiência dos usuários externos; notadamente aqueles que fazem exames na condição de jejum, acompanhantes de pacientes internados e da emergência e também dar o suporte administrativo mais adequado ao público interno (servidores, militares, terceirizados contratados); alguns deles que não tem acesso ao refeitório, pois recebem auxílio-alimentação, é importante que seja disponibilizado o serviço de apoio à atividade fim, tipo alimentação, com fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas, desjejum (café-da-manhã) e refeições do tipo prato comercial. Assim a contratação de Empresa especializada para prestação do serviço de alimentação do tipo lanchonete e restaurante é fundamental para atingir tal objetivo.

## 12. Resultados Pretendidos

12.1. A cessão visa suprir as necessidades básicas e logísticas dos servidores públicos, usuários internos e externos do HFA, que necessitam alimentar-se durante o período de funcionamento do mesmo;

12.2. O acesso ao HFA é livre para todos os servidores públicos, usuários e público interno e externo. É permitida a permanência nas dependências do HFA aos servidores autorizados para o exercício de suas funções;

12.3. O fornecimento/comercialização de serviços de alimentação não é de incumbência do HFA, porém a viabilidade oferecida com a instalação da lanchonete/restaurante proporcionará praticidade, segurança, comodidade e conforto aos servidores, prestadores de serviço e usuários do HFA, evitando assim eventuais deslocamentos a outros estabelecimentos.

### 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Em relação a área de carga e descarga, entende-se mais adequado a criação de um local específico para essa atividade. Sugere-se que seja preparado uma vaga para veículo de carga de pequeno porte ao lado do pavilhão onde será instalada a lanchonete, conforme fotografia a seguir:



13.2. Como alternativa, pode-se planejar um recuo do passeio público (calçada) de modo que seja criada uma vaga exclusiva para carga e descarga, evitando-se assim a parada em local proibido e o risco de acidentes.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Em função do potencial de geração de resíduos da atividade de lanchonete/restaurante, será necessário a elaboração por parte da contratada de um PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS, com foco no acondicionamento e destinação desses resíduos.

14.2. Especial atenção ainda deve ser dada ao resíduo líquido do tipo óleo de cozinha.

14.3. Os planos de gerenciamento desses resíduos devem ser detalhados. Rol exemplificativo: recicláveis, orgânicos, biodegradáveis, secos, etc.

14.4. Os planos serão submetidos a análise, aprovação e fiscalização deste contratante.

### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Procedimento usual através de pregão SRP para escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa visando a cessão de uso de espaço físico, **onerosa (mediante avaliação imobiliária)**, de serviço especializado em preparo e comércio de alimentação do tipo lanchonete e restaurante para atendimento prioritário ao público do HFA fim de suprir as necessidades básicas e logísticas dos servidores públicos, usuários internos e externos do HFA, que necessitam alimentar-se durante o período de funcionamento do mesmo

## 16. Responsáveis

KLADSON TAUMATURGO FARIAS - CEL R/1  
Ordenador de Despesa do Hospital das Forças Armadas

RICARDO BARBOSA MENA - CAP R/1  
Seção de Licitação

FRANCISCO ASSIS BARBOSA LIMA  
Seção de Contratos

KARINE DOS SANTOS NUNES - 1º TEN  
Integrante Técnico

CARLOS HENRIQUE LUZ MOURA - MAJ  
Integrante Requisitante