

Estudo Técnico Preliminar 4/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23086.000201/2021-42

2. Objeto

2.1 - CESSÃO DE USO, A TÍTULO PRECÁRIO, MEDIANTE PAGAMENTO PELO USO DE DEPENDÊNCIA PRÓPRIA, PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE EM FRENTE AO PAVILHÃO DE AULAS I DO CAMPUS JK DA UFVJM, EM DIAMANTINA/MG.

3. Descrição da necessidade

3.1 -As contratações devem ser precedidas de Estudos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

3.2- A responsabilidade pelo estudo preliminar é de uma equipe nomeada pela Pró Reitoria de Administração (PROAD) através da portaria nº 65 doc. SEI (0303850) de 09 de março de 2021 , e formada por integrantes da área requisitante, DIPLAC /PROPLAN e áreas técnicas, conforme a demanda exige.

3.3- Atualmente, o Contrato n.º 003/2017, oriundo do Pregão Eletrônico n.º 002/2017, firmado com a empresa **ADRIANA DE FÁTIMA DIAS ME**, cujo objeto é a cessão de uso mediante pagamento pelo uso de dependência própria para exploração de serviço de lanchonete localizada em frente ao Pavilhão de Aulas I do Campus JK da UFVJM em Diamantina/MG, foi assinado em 12/04/2017, com vigência inicialmente até 12/04/2018. Posteriormente, o contrato teve seu prazo de vigência prorrogado por meio de termos aditivos, com fundamento no art. 57, inciso II da Lei n.º 8.666/1993. O último termo aditivo - 4º (quarto) - prorrogou o prazo de vigência do contrato até 12/04/2022, portanto, o contrato ao término do prazo de vigência acima citado completará 60 (sessenta) meses e não poderá ser prorrogado em razão da vedação contida na parte final do inciso II do art. 57 da Lei n.º 8.666/1993, exceto de forma excepcional, com base no § 4º do mesmo artigo, desde que devidamente justificado e mediante autorização da autoridade superior.

3.4 -Cabe ainda ressaltar que, desde 19/03/2020 os serviços da Lanchonete do Pavilhão de Aulas I estão suspensos em decorrência da Pandemia do Corona vírus conforme doc. SEI! (0575381). E diante da suspensão das atividades descritas acima todos os direitos e obrigações previstos no contrato ficaram suspensos.

3.5 -Não obstante, a equipe de planejamento encaminhou em 26/10/2021 uma consulta formal à Divisão de Contratos/ DLOG doc. SEI (0498973) para que esta se manifestasse acerca da possibilidade de prorrogação do contrato atual pelo período de duração da referida suspensão. A Divisão apresentou PARECER nº. 00240/2021/NLC/ETRLIC/PGF/AGU doc. SEI (0501070) e doc. SEI (0501073) em atendimento à solicitação.

3.6- No tópico 1.6 do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2017/2021) da UFVJM está previsto a Atuação em Aspectos Socioeconômicos da instituição, como segue:

1.6 Dentre as dimensões consignadas no cumprimento da missão da UFVJM, destacamos aquela que diz respeito ao estudo e busca de solução para os problemas regionais, ao ajustamento às demandas regionais e seu empenho em facilitar à população das regiões de sua área de abrangência, a saber: Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Norte e Noroeste de Minas Gerais, o acesso ao nível superior de escolarização. Desta forma, a instituição é, então, um importante instrumento de apoio ao desenvolvimento de uma vasta região na medida em que, ao longo de um curto espaço de tempo, ampliou seu raio regional de ação, aumentou consideravelmente a oferta de oportunidades educacionais com novos cursos de graduação, propiciando uma educação integral e de qualidade, capaz de formar

agentes multiplicadores das ações de transformação da realidade social, econômica e ambiental dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Norte e Noroeste de Minas Gerais. A instituição trabalha para publicar o (PDI) referente aos anos de 2022 a 2025.

3.7 -Vale destacar que a implantação da UFVJM nos Vales representou a interiorização do ensino público superior no estado de Minas Gerais, possibilitando a realização do sonho dos jovens aqui inseridos de prosseguir sua formação acadêmica. Além disso, a instituição destaca-se por sua importância para o desenvolvimento econômico, tecnológico e sociocultural da região, por meio da capacitação, geração de emprego e renda e da redução da desigualdade social existente no país.

3.8- Nesse sentido a lanchonete no ambiente da IFES deve oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, bem como aos servidores e visitantes, constituindo um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária, assegurando ao público usuário uma alimentação de qualidade e segura em relação às condições higiênico-sanitárias.

3.9 -Atualmente, a UFVJM não possui em seu quadro de pessoal servidores que possam suprir o serviço de cozinha e lanchonete (salgadeiras, cozinheiros, auxiliares de cozinha, etc.) e para poder prestar esse serviço de relevância à comunidade acadêmica, já que ministra atividades nos três turnos, utiliza-se da possibilidade de cessão de imóvel pertencente a universidade, para fins de exploração de serviços de lanchonete, com base no Decreto 3.725/2001 que abre a possibilidade da cessão de uso de imóvel público a terceiros para o exercício de atividade de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão, entre os quais elenca os serviços de lanchonetes e restaurantes.

3.10 -A cessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete vai ao encontro dos anseios da Administração no que se refere a facilitar o acesso a tais serviços à comunidade acadêmica, incluindo-se no seu rol os eventuais transeuntes em atividades e visitas no Campus JK.

3.11- Ademais, a UFVJM dispõe de edificação destinada ao funcionamento de lanchonete, situada no Campus JK (Pavilhão de Aulas I), não dispondo de estrutura e pessoal necessário para exploração deste tipo de serviço.

3.12- Soma-se o fato de o Campus JK estar localizado a uma distância de 07 km da cidade, tornando-se assim necessária a cessão deste espaço para atender a comunidade do Campus, proporcionando assim maior comodidade aos usuários.

3.13- A necessidade da contratação se dá em função do impeditivo de aditamento ao Contrato 003/2017, em decorrência do término de sua vigência e impossibilidade de realização de novos termos aditivos.

3.14- Outrossim, a terceirização oferece aos usuários profissionalização dos serviços, associada a redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando à Universidade a possibilidade de focar na sua atividade fim, ou seja, o ensino, a pesquisa e a extensão.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE GESTÃO DE ESPAÇOS (DGE) -DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO- PROAD	LUCAS ETHIENE DA SILVA MOREIRA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. Requisitos técnicos:

5.1.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos, bem como aqueles aos quais se vincule por meio da sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

5.1.2 Além da exploração da lanchonete poderão ser explorados os serviços abaixo listados, ficando a inclusão de demais atividades sujeitas à apreciação da Administração, que julgará a inclusão de novas atividades em consonância com os critérios de conveniência e oportunidade:

5.1.2.1 CNAE- 4729-6/02 Loja de conveniência,

5.1.2.2 CNAE- 5611-2/3 Sorveteria, e

5.1.2.3 CNAE- 4721-1/02 Produtos de padaria/confeitaria com predominância de revenda; comércio varejista.

5.1.3. A prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.1.4. A Cessionária deverá iniciar a prestação do serviço objeto do Termo de Referência após a assinatura do contrato e na data indicada por este instrumento jurídico;

5.1.5. A Cessionária será responsável por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive acidentes de que possam vir a ser vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

5.1.6 A Cessionária deverá atender às Resoluções n.º 326/97, n.º 216/2004 do Ministério da Saúde que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação que tratam entre outros, dos itens descritos nessa seção.

5.1.7. A Cessionária fica obrigada a apresentar em local visível: a Licença de Funcionamento da Prefeitura e o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS)- Alvará Sanitário a fim de garantir disponibilidade para eventual fiscalização da Vigilância Sanitária e/ou outros órgãos fiscalizadores e público em geral. Outros documentos devem estar disponíveis e com fácil acesso aos órgãos fiscalizadores tais como:

a) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Gestão de Riscos (PGR), que são exigidos pela CLT e pela ANVISA para a avaliação da saúde dos colaboradores e para a prevenção a doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

b). Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que formalizam padrões de procedimentos rotineiros de uma lanchonete, como: métodos de higienização, cuidados com os alimentos e controle de pragas. Os procedimentos devem ser escritos de acordo com a atividade exercida e assinados não só pelo proprietário, mas também pelo responsável técnico;

b.1) POP de Controle de Pragas;

b.2) POP de Higiene do Ambiente;

b.3) POP de Higiene Pessoal;

b.4) POP de Potabilidade de Água;

b.5) POP de Higienização de Vegetais;

b.6). POP de Controle de Recebimento de Mercadorias;

c). Manual de Boas Práticas de Fabricação, que descreve o trabalho e a forma correta de fazê-lo na lanchonete. Comumente estabelecem regras gerais de limpeza e higiene, controle de pragas, uso da água, etc;

d). Apresentar lista de Presença de Treinamentos a fim de garantir que os colaboradores executem as tarefas de forma a manter a qualidade e segurança dos produtos; e

e). Realizar controle Integrado de Pragas Urbanas executado por empresa devidamente cadastrada e que apresente Alvará Sanitário.

5.1.8. A Cessionária fica obrigada a apresentar durante a vigência do futuro contrato declaração formal de manutenção das edificações, das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios livres de vetores e pragas urbanas, que ateste que está mantendo um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos, que possa resultar na contaminação dos alimentos;

5.1.9. A cessionária deverá atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a contratante;

5.1.10. A cessionária não poderá divulgar, nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato e não utilizar o nome da contratante para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia e formal da Cedente;

- 5.1.11. A Cessionária deverá manter durante toda a execução do futuro contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 5.1.12. A cessionária deverá prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas;
- 5.1.13. A Cessionária responde por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço;
- 5.1.14. A Cessionária não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência da UFVJM;
- 5.1.15. A Cessionária deverá prestar o serviço objeto desta contratação de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato;
- 5.1.16. A Cessionária é responsável pela manutenção das instalações da Lanchonete, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- 5.1.17. A Cessionária deverá reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Universidade pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- 5.1.18. A Cessionária deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, bem como a manutenção de equipamentos;
- 5.1.19. A Cessionária deverá realizar dedetização no espaço - objeto da cessão a cada 6 meses, ou em menor tempo, caso necessário;
- 5.1.20. A Cessionária deverá disponibilizar diariamente opções variadas de lanches e ofertar o cardápio mínimo gerenciado pela Cedente. No caso de não poder ofertar algum item do cardápio mínimo, a fiscalização deverá ser comunicada e o item poderá ser substituído, temporariamente, por outro de características e qualidade semelhante ou superior, por quantidade não superior a 5 vezes mensal.
- 5.1.21. A Cessionária deverá entregar alimentos de garantida qualidade e procedência, apresentando funcionários com experiência e bom relacionamento interpessoal, zelando sempre pelo bom atendimento ao público usuário;
- 5.1.22. a Cessionária fica obrigada a adotar medidas de controle preconizados pelo protocolo de biossegurança, adequação de espaço físico e monitoramento da Covid-19 proposto pelo Comitê de Acompanhamento da Pandemia do Novo Corona vírus (Covid-19) composto por membros servidores da UFVJM por meio da Portaria Nº 1058 de 13 de maio de 2021, alterada pela Portaria No 1547 de 16 de julho de 2021, com o acolhimento de medidas que visem o enfrentamento da doença e conscientização da comunidade acadêmica sobre ações de prevenção individual e coletivas; e

5.2. Dos requisitos de habilitação:

- 5.2.1. Para este serviço os requisitos contemplam a regularidade do cadastramento no SICAF, além da necessidade de a licitante comprovar por meio de atestados de capacidade técnica a ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contratos de serviços continuados em quantitativos compatíveis com o pleiteado nessa licitação.
- 5.2.2. A empresa deve ser especializada no ramo e possuir experiência comprovada na execução do serviço;
- 5.2.3. Não estar impedida de licitar junto aos órgãos públicos;
- 5.2.4. Apresentar indicações do aparelhamento e do pessoal técnico em número adequado para a realização do objeto da licitação;
- 5.2.5. Apresentar declaração formal de que providenciará às suas custas todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços em até 7 dias corridos após emissão da ordem de serviço pela Pró-reitoria de Administração (PROAD /UFVJM); e
- 5.2.6. Deverão ser observados os critérios estabelecidos na LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, no que se refere ao direito de preferência de participação na licitação para a ME/EPPs.

5.3. OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS DA CESSIONÁRIA

A Cessionária está obrigada a:

5.3.1. Efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica e do valor referente a cessão onerosa de uso. O valor pago pela cessão do espaço contempla também o ressarcimento das despesas de consumo de água e tratamento de esgoto no local, cujo fornecimento e gestão é realizada pela UFVJM através de poços de captação e Estação de Tratamento de Esgoto própria;

5.3.2. Emitir mensalmente a guia de recolhimento da união (GRU), corretamente preenchida, com seu respectivo recibo de quitação do valor da cessão a ser entregue a Fiscalização da UFVJM, respeitando-se o prazo e valor definido em contrato; e

5.3.3. Apresentar, no ato da comprovação de quitação do valor da cessão, também, o comprovante de ressarcimento das despesas de energia elétrica, cuja leitura é efetuada através de medidor individual, através da apresentação da GRU correspondente.

5.4. DO REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS DOS PRODUTOS E REAJUSTE DO VALOR DA CESSÃO

Os seguintes parâmetros deverão ser atendidos para a efetivação de qualquer reajuste e revisão dos preços nesta contratação:

5.4.1. Os preços dos produtos do cardápio básico poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 12 meses da data da apresentação da proposta e mediante solicitação de reajustamento por parte da Cessionária;

5.4.2. O reajuste dependerá de requerimento da cessionária quando visar reajustar o preço dos itens do cardápio básico comercializados, utilizando como referência o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

5.4.3. A revisão dos preços poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

5.4.4. A revisão dos preços poderá significar o aumento ou a diminuição dos preços praticados na futura cessão, e dependerá de requerimento da Cessionária, acordo entre as partes ou determinação da Cedente, sendo obrigatório em qualquer das hipóteses a apresentação de justificativa sólida, acompanhada das respectivas planilhas que demonstrem o impacto positivo ou negativo nos custos da Cessionária.

5.4.5 A aplicação dos institutos acima estão delimitados na jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), como segue:

Ainda que a Administração tenha aplicado o reajuste previsto no contrato, justifica-se a aplicação da recomposição sempre que se verificar a presença de seus pressupostos, uma vez que o reajuste e a recomposição possuem fundamentos distintos. O reajuste, previsto nos arts. 40, inciso XI, e 55, inciso III, da Lei 8.666/1993, visa remediar os efeitos da inflação. A recomposição, prevista no art. 65, inciso II, alínea d, da Lei 8.666/1993, tem como fim manter equilibrada a relação jurídica entre o particular e a Administração Pública quando houver desequilíbrio advindo de fato imprevisível ou previsível com consequências incalculáveis.

Acórdão 1431/2017-Plenário

A diferença entre repactuação e reajuste é que este é automático e realizado periodicamente, mediante aplicação de índice de preço que, dentro do possível, deve refletir os custos setoriais. Enquanto que naquela, de periodicidade anual, não há automatismo, pois é necessário demonstrar a variação dos custos do serviço. Para que ocorra a repactuação, com base na variação dos custos do serviço contratado, deve ser observado o prazo mínimo de um ano, mediante a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos, devidamente justificada, não sendo admissível repactuação com base na variação do IGPM.

Acórdão 1105/2008-Plenário

É lícita a adoção da sistemática de revisão por meio de índices (reajuste) dos valores de contratos de prestação de serviço de duração continuada em que não há prevalência de mão de obra.

Acórdão 3388/2012-Plenário

O estabelecimento do critério de reajuste de preços, tanto no edital quanto no contrato, não constitui discricionariedade conferida ao gestor, mas sim verdadeira imposição, ante o disposto nos arts. 40, inciso XI, e 55, inciso III, da Lei 8.666/1993, ainda que a vigência contratual prevista não supere doze meses. Entretanto, eventual ausência de cláusula de reajuste de preços não constitui impedimento ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, sob pena de

ofensa à garantia inserta no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, bem como de enriquecimento ilícito do erário e consequente violação ao princípio da boa-fé objetiva.

Acórdão 7184/2018-Segunda Câmara

O reajuste objetiva compensar os efeitos da desvalorização da moeda nos custos de produção ou dos insumos utilizados, reposicionando os valores reais originais pactuados. A revisão destina-se a corrigir distorções geradas por ocorrências imprevisíveis ou previsíveis com consequências inestimáveis. Na ocorrência de eventos previsíveis, o contrato deve ser reajustado e não revisto. Acórdão 1246/2012-Primeira Câmara

Os contratos de concessão de uso de imóveis devem conter cláusulas estabelecendo a data-base, a periodicidade do reajuste e os critérios de atualização monetária dos aluguéis e encargos moratórios pelo atraso no pagamento.

Acórdão 2436/2006-Segunda Câmara.

5.4.6. O reajuste do valor da cessão fixado inicialmente em R\$910,00 (novecentos e dez reais), será reajustado pelo (IPCA), observando-se a variação do índice no intervalo de 12 meses da data de apresentação da proposta.

5.4.6.1. No momento não há no mercado nenhum índice específico para medir com exatidão a variação de preços no mercado imobiliário, sendo que o mais utilizado é o Índice Geral de Preços ao Mercado (IGPM), bastante influenciado pela variação cambial e pelos preços internacionais. Por isso, o (IPCA) é a melhor alternativa para esta contratação, já que trata-se de um índice menos impactado pelos preços internacionais, ficando restrito a mensuração do custo de vida no país.

5.5. EQUIPE DE TRABALHO DA LANCHONETE

Os seguintes requisitos devem ser cumpridos em relação a equipe de trabalho da Lanchonete:

5.5.1. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para o bom desempenho das atividades objeto do Contrato;

5.5.2. Todos(as) colaboradores deverão estar identificados(as) com crachá da empresa (contendo nome e função). Devem estar com vestuário limpo e adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

5.5.3. A Cessionária deve cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como as Normas Regulamentadoras na área de Medicina e Segurança do Trabalho, apresentando no início das atividades a Carteira de Saúde dos empregados designados para serviços nas dependências da UFVJM, cuja validade será de 01 ano;

5.5.4. A Cessionária fica obrigada a exigir de seus empregados às suas expensas o exame médico de admissão, bem como os exames médicos periódicos de acordo com a legislação vigente;

5.5.5. A Cessionária deve fornecer os uniformes e manter seu pessoal uniformizado considerando o clima da região, identificando-os através de crachás, provendo-os de EPI's e EPC's conforme descrição constante em sua proposta e o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;

5.5.6. A Cessionária deverá realizar treinamentos periódicos de todos os funcionários objetivando manter a qualidade do serviço prestado, bem como a atualização dos seus funcionários quanto a legislação e normas de segurança vigentes e às melhores práticas de atendimento ao público;

5.5.7. A Cessionária deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborados com a participação de um responsável técnico capacitado para o desempenho dessa função de acordo com a Resolução RDC 216/04, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde. Esses documentos devem estar disponíveis para as auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários; e

5.5.8. Em cumprimento ao Decreto 77.052/1976 (que dispõe sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde), a partir da assinatura do contrato as atividades do estabelecimento deverão ficar sob a supervisão e responsabilidade técnica de um profissional - Nutricionista nos termos da legislação aplicável às atividades a serem exploradas no local, legalmente habilitada para o exercício da profissão.

5.5.8.1 A capacidade legal tem que estar de acordo com a função que o profissional está exercendo, além de cumprir requisitos determinados pela Portaria 1.428/1993 ANVISA, que possui em suas disposições gerais um item específico sobre Responsabilidade Técnica e os requisitos que o profissional deve cumprir.

5.5.8.2 Para alimentos, a Portaria 1.428/93 determina a necessidade de existir um responsável técnico à frente das atividades da empresa, citando que: A Responsabilidade Técnica – RT é aqui entendida como a exercida por agentes definidos nos termos do Decreto nº 77.052/1976, observados os itens XIX, XXV e XXVI do art. 10, Lei 6.437/1977.

5.6. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

5.6.1. A Cessionária fica obrigada a orientar os colaboradores no início do contrato sobre maneiras eficientes de reduzir o consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em especial os seguintes critérios e práticas sustentáveis conforme Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012:

5.6.1.1 Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

5.6.1.2 Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

5.6.1.3 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

5.6.1.4 Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

5.6.1.5 Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

5.6.1.6 Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

5.6.1.7 Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

5.6.2 Ademais, deve responsabilizar-se pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados pelo estabelecimento e fazer a destinação para os locais adequados, resíduos orgânicos e não orgânicos acondicionados separadamente e encaminhados ao serviço de coleta de lixo da prefeitura de Diamantina.

5.6.2.1 A Cessionária se responsabilizará pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento objeto desta cessão e fará a destinação destes resíduos para os locais adequados, quais sejam:

5.6.2.1.1 Resíduos orgânicos (sobras de alimentos e papel devidamente acondicionados em potes de até 5 litros com tampa contendo a identificação da Cessionária, para possibilitar a devolução do vasilhame após o descarte do seu conteúdo na compostagem);

5.6.2.1.2 Resíduos não orgânicos (plásticos, latas, papelão etc) os mesmos deverão ser acondicionados separadamente, em sacos plásticos, para o recolhimento via coleta seletiva, devendo ser depositada nos locais de coleta realizados pelo município.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Às soluções disponíveis no mercado de trabalho para esta contratação no caso de órgãos e entidades da administração federal são às seguintes:

a-) Gestão própria da Lanchonete;

b-) Cessão onerosa de uso de espaço destinado a exploração da Lanchonete, através do menor preço dos produtos ofertados e valor fixo da cessão; e

c-) Cessão de uso gratuita de espaço destinado a exploração da Lanchonete, através do menor preço dos produtos ofertados.

6.2 Entendemos que das soluções de mercado disponíveis para esta contratação a que melhor atende técnica e economicamente tanto a legislação vigente quanto a demanda apresentada é a opção **B₂** ou seja, através da cessão onerosa de uso de espaço destinado a exploração da Lanchonete, de forma a atender a toda comunidade universitária e visitantes através do menor preço dos produtos ofertados e valor fixo da cessão.

6.2.1 No caso da cessão onerosa de uso efetivada por meio de contrato administrativo, vigora à legislação de licitações e às cláusulas exorbitantes que caracterizam a contratação com o poder público.

6.2.2 Neste instrumento, o poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular para que o explore segundo sua destinação específica.

6.2.3 No caso em apreço, optou-se por utilizar o instrumento da cessão de uso onerosa com valor fixo da cessão conforme mencionado acima, reajustado anualmente de acordo com o IPCA, conforme determinam os arts. 40, inciso X e 55, III da Lei 8666/93.

6.3 A Lei 6.120/1979 que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino estabelece em seu art. 5º:

Art. 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.

6.3.1 Por tanto, apesar das vantagens da opção C para o público atendido, Cessionária e Cedente, principalmente por viabilizar a cobrança de um preço menor pelo serviço prestado, esta alternativa está descartada em razão do impedimento legal trazido pelo dispositivo mencionado acima.

6.4 Em relação a opção A, as atividades desenvolvidas em lanchonetes englobam cargos extintos, em extinção constante do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE) e outros que sequer constam do PCCTAE. Dessa forma não há a possibilidade de abertura de concursos públicos para preencher tais necessidades.

6.4.1 Corroborando esta informação a Portaria 443/2018 que regulamenta o Decreto 9.507/2018 determina em seu art. 1º:

Art. 1º- No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I – alimentação.

6.4.2 Sendo assim, pretende-se contratar a prestação dos serviços descritos a serem atendidos por profissionais não pertencentes ao quadro de pessoal da UFVJM através de empresa especializada, com caráter de essencialidade ao funcionamento ininterrupto de suas atividades básicas sobre as quais se assenta o desejado desenvolvimento institucional.

6.4.3 Cumpre mencionar que o art. 7 da instrução normativa Nº 05 SEGES/MPDG de 25 de maio de 2017, prevê a terceirização dos cargos efetivos em extinção, como segue:

Art. 7º Nos termos da legislação, serão objeto de execução indireta as atividades previstas em Decreto que regulamenta a matéria.

§ 1º A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de maio de 1998.

§ 2º As funções elencadas nas contratações de prestação de serviços deverão observar a nomenclatura estabelecida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho, ou outra que vier a substituí-la.

6.4.4 Por isso a opção A está descartada.

6.5 A cessão de uso em apreço se enquadra como serviço de natureza continuada, tais serviços, conforme art. 15 da IN 05/2017 são aqueles que visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.6 Este enquadramento é corroborado ainda pela Portaria nº 1.4787, de 27 de novembro de 2014 do Ministério da Educação, que considera em seu item “X - cessão administrativa de uso onerosa” como serviço continuado no âmbito do MEC.

6.7 Ainda como consequência da prestação continuada do serviço em tela, tem-se a aplicabilidade do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993:

Art. 57. A duração dos contratos regidos por esta Lei ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto quanto aos relativos:

II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à

obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses.

6.8 Conforme já mencionado neste tópico, a contratação de empresa será realizada de forma indireta, conforme Instrução Normativa SEGES/MPDG 05/2017 que normatiza as contratações de serviços pela Administração Pública.

6.8.1 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 que estabeleceu os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.

6.8.2 O Decreto nº 3.725/2001 abriu a possibilidade da cessão de uso de imóvel público a terceiros para o exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão, entre os quais elenca os serviços de restaurante e lanchonete.

6.9 A licitação é princípio que visa, além da isonomia e busca de proficuidade para a administração pública, transparência, efetividade e promoção do desenvolvimento econômico nacional sustentável.

6.10 A obrigatoriedade de licitar é princípio constitucional estampado no art. 37, XXI, da Constituição Federal, aplicável, ressalvados casos específicos, a todo ente da administração pública direta ou indireta. Todo contrato de obra, serviço, compras e alienações, bem como cessão e permissão de serviços públicos, deve ser precedido de um procedimento licitatório.

6.11 A cessão onerosa de uso para exploração de Restaurante no âmbito da UFVJM se dará na modalidade pregão, na sua forma eletrônica, que encontra fundamento no parágrafo único do artigo 1º e no § 1º do artigo 2º da Lei nº 10.520/2002:

Art. 1º Para aquisição de bens e serviços comuns poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, que será regida por esta Lei.

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Art. 2º (VETADO)

§ 1º Poderá ser realizado o pregão por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação, nos termos de regulamentação específica.

6.12 Os serviços de fornecimento de alimentação e cessão de espaço são serviços que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, com base em especificações usuais no mercado.

6.13 Da mesma forma será atendido o disposto no caput do artigo 1 e no § 1º do mesmo artigo do decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019, como segue:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

§ 1º A utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais é obrigatória.

6.14. CONTRATAÇÕES SIMILARES

6.14.1 *PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2020-(Processo Administrativo nº 23086.006823/2020-01) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri- Campus Mucuri- Teófilo Otoni*

6.14.1.1. Objeto: CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE DEPENDÊNCIA, MEDIANTE PAGAMENTO DE ALUGUEL, PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE NO CAMPUS DO MUCURI DA UFVJM EM TEÓFILO OTONI (MG).

6.14.2 *Identificação da Compra: 00002/2020 - Número da UASG: 158492- Instituto Federal do Mato Grosso/ Campus Novo Parecis. Órgão Superior: Ministério da Educação.*

6.14.2.1. Objeto da Compra: Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração comercial da lanchonete no Campus Avançado Tangará da Serra do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso-

IFMT, com serviço de fornecimento de lanches visando o atendimento aos estudantes e servidores do Campus Avançado Tangará Serra, conforme especificações constantes no instrumento convocatório e seus anexos.

6.14.3 Por serem recentes, os certames mencionados nos fornecem uma boa análise de mercado, de tecnologias empregadas e da legislação vigente acerca do pleito, servindo como uma base referencial sólida e atualizada para esta contratação.

7. Descrição da solução como um todo

76.1. Cessão de uso a título precário, mediante pagamento pelo uso de dependência própria, para exploração comercial de lanchonete em frente ao pavilhão de aulas I do campus JK da UFVJM, em DIAMANTINA/MG

7.2. PREPARO Dos lanches

7.2.1 A Lanchonete tem a finalidade de oferecer alimentos com a qualidade necessária para a promoção, manutenção ou mesmo recuperação da saúde individual e coletiva dos usuários. Além de fornecer lanches nutricionalmente equilibrados, com qualidade higiênico-sanitária. O objetivo da lanchonete é satisfazer o cliente com o serviço oferecido, promovendo a boa convivência no ambiente físico, zelando pelas condições de higiene das instalações e manipuladores, a cortesia no atendimento, entre outros.

7.2.2 Os serviços de lanchonete sempre deverá visar a melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável.

7.3 Os serviços prestados deverão ser ofertados ao público de segunda-feira a sábado, inclusive em períodos de férias acadêmicas, nos horários abaixo descritos:

De segunda a sábado

Campus JK- UFVJM	Horário de início	Horário de término
Segunda à Sexta-feira	07:00 H	22:00 H
Segunda à Sexta-feira (período de férias acadêmicas)	07:00 H	19:00 H
Sábado	07:00 H	12:00 H

Aos sábados no turno da tarde e domingos a critério da UFVJM, mediante acordo entre as partes

7.4 Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação.

7.5. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A prestação dos serviços deve seguir os seguintes preceitos:

7.5.1 Deve ocorrer de acordo com o estabelecido pela IN SLTI/ MPOG no 01/2010 que prevê práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;

7.5.2 Deve seguir o que estabelece as IN SLTI/ MPOG no 02 de 30 de abril de 2008 e a IN no 06 de 23 de dezembro de 2013 que disciplinam e regulam a contratação de serviços terceirizados no setor público;

7.5.3 Todos os meios de pagamento devem ser aceitos (PIX, cartão de débito e crédito) entre outros amplamente difundidos no mercado, independente do valor consumido, emitindo nota/cupom fiscal para o público atendido de acordo com a legislação aplicável; e

7.5.4 Manter ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, como caderno ou caixa de sugestões ou outra que possa colaborar na manutenção do bom atendimento.

7.6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO

O serviço a ser contratado contém o seguinte detalhamento:

7.6.1 Os itens serão agrupados em lote único, dada a impossibilidade de fornecimento por fornecedores diferentes no único ambiente;

7.6.2 Será objeto de disputa a cesta de produtos alimentícios disponível no item 6.7 deste estudo, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL para o conjunto de itens. Este critério de julgamento será utilizado em razão do objeto a ser licitado, que contém produtos de baixo valor, o que favorece a formação de lote visando aumentar a atratividade do certame.

7.6.3 Limitação dos valores máximos a serem cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências do espaço objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “viagem”, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

7.6.4 A lanchonete deverá ser acompanhada permanentemente por fiscais (no mínimo 1) Nutricionista pertencente ao corpo técnico fiscal/gestor do Contrato, indicado pela UFVJM;

7.6.5 Os alimentos fornecidos deverão estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial;

7.6.6 Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias, e em consonância às normas legais que regulamentam a atividade objeto desta cessão;

7.6.7 Quando do pré-preparo e preparo dos alimentos, deverão ser observados as seguintes recomendações:

7.6.7.1 Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados e certificados pelas autoridades competentes, etc.);

7.6.7.2 Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição no menor espaço de tempo possível;

7.6.7.3 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

7.6.7.4 Orientar sempre o uso de luvas e pegadores na manipulação de alimentos prontos;

7.6.7.5 Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

7.6.7.6 Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados com acionamento por pedal. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

7.7. itens básicos do grupo

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	Coxinha de frango simples	unidade (mínimo 100 gr)
2	Coxinha de frango c/ requeijão tipo catupiry	unidade (mínimo 110 gr)
3	Pão de Queijo	unidade (mínimo 80 gr)
4	Empada de Frango	unidade (mínimo 95 gr)
5	Esfiha sabores- (Carne ou Frango)	unidade (mínimo 100 gr)
6	Pastel assado	unidade (mínimo 100 gr)
7	Enrolado de presunto e queijo	unidade (mínimo 100 gr)
8	Pastel frito sabores- (Queijo ou Carne ou Frango ou Napolitano)	unidade (mínimo 70 gr)
9	Bolo simples	fatia (mínimo 80 gr)
		(2 fatias pão de forma/2 fatias presunto/2 fatias

10	Misto quente	muçarela)
11	Café	50 ml
12	Café com leite	200 ml
13	Suco Natural de Laranja	copo 200 ml
14	Suco com Polpa de Frutas	copo 200 ml
15	Salada de frutas	embalagem 200 ml

7.8 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS NO ESPAÇO DA LANCHONETE EM FRENTE AO PAVILHÃO DE AULAS I DO CAMPUS JK – DIAMANTINA

7.8.1 De acordo com doc. Sei! 0562073, emitido pela Chefia da Divisão de Patrimônio/UFVJM, não foram identificados bens patrimoniais da UFVJM no espaço a ser concedido para a prestação do serviço em tela.

7.8.2 Ademais, é de responsabilidade única e exclusiva da Cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios inexistentes e necessários para a prestação dos serviços, bem como aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento para o armazenamento dos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, a serem fornecidos em quantidade suficiente, em bom estado de conservação e apresentação, para proporcionar um atendimento adequado aos usuários.

7.8.3 São de inteira responsabilidade da Cessionária a adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, a elaboração e execução do projeto de instalação dos equipamentos, que deverão estar de acordo com as normas pertinentes, como por exemplo, as normas sanitárias em vigor da ANVISA.

7.8.4 Quaisquer benfeitorias necessárias a serem realizadas no espaço cedido deverão ser previamente autorizadas pela Cedente e estas se reverterão automaticamente ao patrimônio da Cedente, sem que caiba à Cessionária qualquer indenização.

7.9. CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO

7.9.1 É vedada a comercialização de qualquer bebida alcoólica ou fumífero;

7.9.2 Os preços dos itens ofertados e não constante da especificação dos serviços licitados não deverão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde serão instalados a lanchonete objeto da cessão de uso.

7.9.2.1 Além dos itens obrigatórios do cardápio básico objeto da licitação, é facultado à Cessionária a comercialização de gêneros de conveniência tais como produtos de higiene pessoal (creme dental, escova de dentes e absorvente íntimo), alimentos prontos para o consumo (biscoitos e salgadinhos de pacote, chocolates, doces e outras sobremesas), sorvetes, panificação e confeitaria, que também devem praticar preços compatíveis aos encontrados no mercado local.

7.9.2.2 Será permitida também a comercialização de pratos quentes individuais tais como: sopas, caldos, massas com molho ou na chapa, sanduíches, cachorro quente, espetinhos, feijão tropeiro, arroz temperado e crepes. Com exceção dessas preparações, é vedada a venda de refeições do tipo prato-feito ou self-service que possam ser equiparadas às refeições oferecidas pelo restaurante do campus JK. A mesma regra de estabelecimento de preços dos tópicos anteriores deverá ser seguida para esses produtos.

7.9.2.3 O fornecimento de serviços do tipo coffee-break em outras dependências da universidade poderá ser ofertado pela Cessionária desde que não haja prejuízo na prestação de serviços no local da cessão, que os eventos a que se destinem o serviço tenham relação com as atividades acadêmicas ou administrativas da instituição e que não seja servida qualquer bebida alcóolica ou produto fumífero.

7.9.2.4 Os critérios de apuração do valor de mercado do item devem ser compatíveis com os que estão previstos na IN 73/2020.

7.9.2.5 A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da cessão e ensejar rescisão unilateral do contrato pela Administração a qualquer tempo, sem que a concessionária tenha direito a qualquer indenização.

7.9.3 A UFVJM realizará pesquisas periódicas junto a comunidade universitária para verificar, dentre outros quesitos, a qualidade do serviço prestado.

7.10. DO CONTRATO

7.10.1 Conforme previsto no art. 57, caput e II da Lei 8666/93, que "regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da administração pública e dá outras providências", a duração dos contratos administrativos fica adstrito a vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto no caso de serviços contínuos, que

poderão ser prorrogados por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses, como segue: art. 57. a duração dos contratos regidos por esta lei ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto quanto aos relativos: II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses; (redação dada pela lei nº 9.648, de 1998).

7.10.2 Diante destas ponderações, considerando a natureza da contratação, o contrato terá duração de 12 (doze) meses, prorrogado automaticamente, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que a contratada não manifeste com 180 (cento e oitenta) dias de antecedência a intenção de não prorrogar o contrato, ou que a Administração decida pela não prorrogação, observado o interesse público e a critério da CEDENTE, nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

7.10.3 Na execução do contrato a Cessionária deverá obedecer ao estabelecido na Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998 e no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 A equipe de Planejamento da Contratação considera pertinente informar os números do Campus JK da UFVJM referentes à março de 2020 (antes do início da Pandemia do Coronavírus), a fim de que as empresas interessadas possam ter uma estimativa do público diário que circula no Campus JK, bem como levar em consideração o potencial de crescimento dos serviços prestados.

- Técnicos Administrativos- 463 (Fonte: Força de Trabalho Março de 2020/ PROGEP/ UFVJM)
- Docentes- 534 (Fonte: Força de Trabalho Março de 2020/ PROGEP/ UFVJM)
- Alunos presenciais: 5.424 (Fonte: DMAA/ PROGRAD/ UFVJM)
- Servidores Terceirizados: 251 (Fonte: SIC- UFVJM).

8.1.2 Além disso, circulam diariamente no Campus JK visitantes, bem como pacientes e acompanhantes, usuários dos serviços das Clínicas de Nutrição e Fisioterapia desta IFES.

8.2 O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc, sendo a Cessionária integralmente responsável pelo atendimento do público que frequenta o Campus JK da UFVJM. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 910,00

9.1 Como método para estimar o valor dos lanches, a Administração realizou pesquisa de preços obedecendo as disposições da IN /73, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e disciplina o seguinte:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/painel de preços, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereço e telefone de contato; e

d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

9.1.1 Após tentativas de consultas ao Pannel de preços e consultas a contratações similares de outros órgãos públicos a Equipe de Planejamento da contratação observou que os valores consultados não refletiriam a realidade do mercado local, principalmente por não ser possível acrescentar o valor pago a título de Cessão do espaço pela Cessionária e por não contemplarem os mesmos Itens Básicos do Grupo referenciando os preços unitários e total preconizados nesta contratação, sendo necessário cotar o serviço junto ao comércio regional, onde foi possível obter orçamentos personalizados e adequados a realidade desta contratação, conforme se verifica nas tabelas abaixo.

9.1.2. Devido a escassez de orçamentos disponíveis no mercado, foi adotada a mediana como metodologia para a obtenção do preço estimado da contratação, a fim de eliminar distorções numéricas nos cálculos. A mediana é o valor do meio que separa a metade maior da metade menor no conjunto de dados. Menos influenciada por valores muito altos ou muito baixos, a mediana pode ser adotada em casos onde os dados são apresentados de forma mais heterogênea e com um número pequeno que foge ao padrão.

01: Orçamento 01

CNPJ		xx.476.346/xxx-xx	
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO R\$
1	Coxinha de frango simples	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
2	Coxinha de frango c/ requeijão tipo catupiry	unidade (mínimo 110 gr)	4,50
3	Pão de Queijo	unidade (mínimo 80 gr)	3,50
4	Empada de Frango	unidade (mínimo 95 gr)	4,00
5	Esfiha sabores- (Carne ou Frango)	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
6	Pastel assado	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
7	Enrolado de presunto e queijo	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
8	Pastel frito sabores- (Queijo ou Carne ou Frango ou Napolitano)	unidade (mínimo 70 gr)	3,50
9	Bolo simples	fatia (mínimo 80 gr)	2,50
10	Misto quente	(2 fatias pão de forma/2 fatias presunto/2 fatias muçarela)	4,50
11	Café	50 ml	1,00
12	Café com leite	200 ml	2,50
13	Suco Natural de Laranja	copo 200 ml	4,50
14	Suco com Polpa de Frutas	copo 200 ml	3,50
15	Salada de frutas	embalagem 200 ml	5,50
TOTAL:			55,50

02: Orçamento 02

--	--

CNPJ		xx.322.883/xxxx-xx	
TEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO R\$
1	Coxinha de frango simples	unidade (mínimo 100 gr)	4,50
2	Coxinha de frango c/ requeijão tipo catupiry	unidade (mínimo 110 gr)	6,00
3	Pão de Queijo	unidade (mínimo 80 gr)	4,00
4	Empada de Frango	unidade (mínimo 95 gr)	4,50
5	Esfiha sabores- (Carne ou Frango)	unidade (mínimo 100 gr)	5,00
6	Pastel assado	unidade (mínimo 100 gr)	5,00
7	Enrolado de presunto e queijo	unidade (mínimo 100 gr)	4,80
8	Pastel frito sabores- (Queijo ou Carne ou Frango ou Napolitano)	unidade (mínimo 70 gr)	3,80
9	Bolo simples	fatia (mínimo 80 gr)	3,50
10	Misto quente	(2 fatias pão de forma/2 fatias presunto/2 fatias muçarela)	5,00
11	Café	50 ml	1,50
12	Café com leite	200 ml	3,00
13	Suco Natural de Laranja	copo 200 ml	5,00
14	Suco com Polpa de Frutas	copo 200 ml	4,00
15	Salada de frutas	embalagem 200 ml	6,00
TOTAL:			65,60

03: Orçamento 03

CNPJ		xx.921.772/xxxx-xx	
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO R\$
1	Coxinha de frango simples	unidade (mínimo 100 gr)	4,30
2	Coxinha de frango c/ requeijão tipo catupiry	unidade (mínimo 110 gr)	4,80
3	Pão de Queijo	unidade (mínimo 80 gr)	2,50
4	Empada de Frango	unidade (mínimo 95 gr)	4,30
5	Esfiha sabores- (Carne ou Frango)	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
6	Pastel assado	unidade (mínimo 100 gr)	4,00
7	Enrolado de presunto e queijo	unidade (mínimo 100 gr)	4,30
8	Pastel frito sabores- (Queijo ou Carne ou Frango ou Napolitano)	unidade (mínimo 70 gr)	3,00
9	Bolo simples	fatia (mínimo 80 gr)	2,00
10	Misto quente	(2 fatias pão de forma/2 fatias presunto/2 fatias muçarela)	5,00
11	Café	50 ml	1,00
12	Café com leite	200 ml	2,00
13	Suco Natural de Laranja	copo 200 ml	3,00
14	Suco com Polpa de Frutas	copo 200 ml	2,50
15	Salada de frutas	embalagem 200 ml	4,00
TOTAL:			50,70

Planilha de Preço, mediana por itens:

--	--	--	--	--	--	--

	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Orçamento 1	Orçamento 2	Orçamento 3	Mediana
1	Coxinha de frango simples	unidade (mínimo 100 gr)	4,00	4,50	4,30	4,30
2	Coxinha de frango c/ requeijão tipo catupiry	unidade (mínimo 110 gr)	4,50	6,00	4,80	4,80
3	Pão de Queijo	unidade (mínimo 80 gr)	3,50	4,00	2,50	3,50
4	Empada de Frango	unidade (mínimo 95 gr)	4,00	4,50	4,30	4,30
5	Esfiha sabores- (Carne ou Frango)	unidade (mínimo 100 gr)	4,00	5,00	4,00	4,00
6	Pastel assado	unidade (mínimo 100 gr)	4,00	5,00	4,00	4,00
7	Enrolado de presunto e queijo	unidade (mínimo 100 gr)	4,00	4,80	4,30	4,30
8	Pastel frito sabores- (Queijo ou Carne ou Frango ou Napolitano)	unidade (mínimo 70 gr)	3,50	3,80	3,00	3,50
9	Bolo simples	fatia (mínimo 80 gr)	2,50	3,50	2,00	2,50
10	Misto quente	(2 fatias pão de forma/2 fatias presunto/2 fatias muçarela)	4,50	5,00	5,00	5,00
11	Café	50 ml	1,00	1,50	1,00	1,00
12	Café com leite	200 ml	2,50	3,00	2,00	2,50
13	Suco Natural de Laranja	copo 200 ml	4,50	5,00	3,00	4,50
14	Suco com Polpa de Frutas	copo 200 ml	3,50	4,00	2,50	3,50
15	Salada de frutas	embalagem 200 ml	5,50	6,00	4,00	5,50

9.2. DO VALOR DA CESSÃO DE ESPAÇO.

9.2.1 O espaço destinado ao funcionamento da lanchonete, localizado no Campus JK da UFVJM, em frente ao Pavilhão de Aulas I, corresponde a 55,56 m², no qual, além da exploração da lanchonete poderão ser explorados os serviços abaixo listados:

9.2.1.1 CNAE- 4729-6/02 Loja de conveniência,

9.2.1.2 CNAE- 5611-2/3 Sorveteria;

9.2.1.3 CNAE- 4721-1/02 Padaria e *confeitaria* com predominância de revenda

9.2.2 Para formação do preço da cessão a Equipe de planejamento da Contratação solicitou a emissão de Laudo Técnico de Avaliação de Imóvel de 2021, conforme solicitação contida no Ofício 565 doc. SEI (0501321). O referido Laudo de Avaliação do imóvel definiu um valor de R\$ 910,00 (novecentos e dez reais) para o espaço a ser concedido, conforme doc. Sei! 0538927, assinado pelo engenheiro Leonardo Rebouças de Brito Figueiredo.

9.2.2.1 Esta equipe de planejamento considerou o valor disposto no Laudo Técnico de Avaliação de Imóvel de R\$ 910,00 razoável, haja vista que na contratação que antecede este estudo, o valor da taxa de utilização paga pela CESSIONÁRIA era R\$ 1.416,67 (um mil, quatrocentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos) em 2017. E atualmente, de acordo com Termo Aditivo 004/2021 ao Contrato 003/2017, doc. Sei (0574451), o valor da taxa de utilização foi reajustado para R\$ 1.942,48 (um mil novecentos e quarenta e dois reais e quarenta e oito centavos), em atendimento à cláusula sétima do contrato, considerando o IGP-M acumulado no período de abril/2020 - fevereiro/2021.

9.2.2.2 Nesse sentido, entendemos que uma forma de diminuir o preço dos produtos que serão oferecidos à comunidade acadêmica seria através de uma diminuição no valor a ser pago pela cessão do espaço, e o valor de R\$ 910,00 contribui para possibilitar esta redução, representando uma diminuição de 53,14% do valor da taxa de utilização de R\$ 1.942,48 estabelecida para o último período de vigência do Contrato 003/2017.

9.2.2.3 Ressalta-se que a atividade fim da universidade é o oferecimento de ensino de excelência, promovendo desenvolvimento humano e econômico às regiões onde está inserida, não tendo como objetivo auferir lucro por meio da exploração comercial da sua estrutura física.

9.2.3 O valor da taxa de Cessão do espaço da lanchonete, nos meses de férias acadêmicas, será reduzido ao equivalente a 10% da taxa total (R\$91,00) como forma de compensação da queda significativa de usuários destes serviços nesses períodos. Vale mais uma vez frisar que a instituição não tem por objetivo auferir lucro por meio da exploração comercial dessa estrutura e busca-se oferecer o melhor serviço ao menor custo possível à comunidade universitária e demais usuários.

9.2.4 Ocorrendo fato superveniente que paralise as atividades acadêmicas num prazo superior a quinze dias corridos, o valor será reduzido e estará definido no Termo de Referência.

9.3 Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas com gás e energia elétrica.

9.4 A empresa se comprometerá a efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica conforme medição em contador individual da Lanchonete do Pavilhão de Aulas I.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1- O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10.2- No entanto, trata-se de um serviço que não pode ser prestado por mais de uma empresa no espaço a ser cedido, razão pela qual os itens serão agrupados em lote único, conforme mencionado no tópico 6 deste estudo, com a seguinte descrição do objeto:

CESSÃO DE USO MEDIANTE PAGAMENTO PELO USO DE DEPENDÊNCIA PRÓPRIA, PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE EM FRENTE AO PAVILHÃO DE AULAS I DO CAMPUS JK DA UFVJM, EM DIAMANTINA/MG.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1- Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

11.2- Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas combinadas ao objeto principal para sua completa prestação.

11.3- Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. A contratação em tela integra o Plano Anual de Contratações (PAC) da UFVJM referente a 2022, e foi registrada sob o nº 4786.

12.2. Registre-se que por se tratar de cessão de uso mediante pagamento a Cedente pelo uso de dependência própria, a contratação integra o (PAC) como item de receita para a autarquia.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação de empresa especializada em prestar o serviço de lanchonete pretende oferecer ao aluno por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de reais funções acadêmica e social, a qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como reduzir a evasão escolar.

13.2 A terceirização desse tipo de serviço oferece aos usuários profissionalização dos serviços associada a redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, possibilitando à Universidade focar na sua atividade fim, ou seja, o ensino, à pesquisa e a extensão.

13.3 A inserção da UFVJM em uma região amplamente conhecida devido aos seus baixos indicadores sociais representa a interiorização do ensino público superior no estado de Minas Gerais, possibilitando que muitos jovens em situação de vulnerabilidade social possam prosseguir na sua formação acadêmica. Além disso, a Instituição destaca-se por sua importância para o desenvolvimento econômico e sociocultural da região, através da geração de emprego e renda e da redução da desigualdade social existente no país.

13.4 A lanchonete, além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, atenderá também aos servidores e visitantes, constituindo um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária.

13.5 Ademais, a presença da lanchonete dentro do campus permite que os consumidores não precisem se deslocar do Campus JK para usufruir destes serviços, haja vista que o campus está a 7 km da área urbana de Diamantina.

13.6. É compromisso desta equipe de planejamento e da gestão universitária o desenvolvimento nacional sustentável previsto no art.3 da lei 8666/93 (LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS), e no decreto 10024 de 20 de setembro de 2019, que dentre outros, regulamenta o pregão na sua forma eletrônica e estampa no Art. 2º o princípio do desenvolvimento sustentável, como segue:

Art. 2º O pregão, na forma eletrônica, é condicionado aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e aos que lhes são correlatos.

12.7 Nota-se ao longo deste estudo a atenção dispensada a sustentabilidade e a obediência de critérios que direcionam esta contratação para a efetivação do princípio do desenvolvimento sustentável, reafirmando o compromisso desta equipe e da gestão universitária mencionado no subitem anterior.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Conforme identificado pela equipe de planejamento da contratação, há necessidade de adequações no ambiente do órgão para o cumprimento de legislações vigentes. Há portanto, providências a serem adotadas previamente pela administração, a saber:

14.1.1 Providências e encaminhamentos à Diretoria de Infraestrutura para execução prioritária de adequações no Espaço da Lanchonete do Pavilhão de Aulas I para obtenção de Licenciamento Sanitário Simplificado- CNAE 5611-2/03: Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares- Atividade Econômica de Risco II, conforme Ofício 568 doc. Sei! (0501512) e Despacho (0502592) como condicionante para a execução dos Serviços.

14.1.1.1 Construção de um Anexo no entorno do espaço para funcionar como Sanitário para uso dos colaboradores que prestam serviço na Lanchonete.

14.1.1.1.1 Foram inseridos ao Processo, os seguintes arquivos referentes a projetos relacionados às intervenções requisitadas na lanchonete localizada em frente ao Pavilhão de Salas I:

- 0552927 Planta com intervenções na lanchonete
- 0552929 Hidrossanitário intervenções na lanchonete
- 0552931 Água fria intervenções na lanchonete
- 0552932 Estrutural intervenções na lanchonete
- 0552950 Planilha levantamento custos intervenções lanchonete

14.1.1.1.2 Sendo que o último refere-se a uma planilha estimativa dos custos dos serviços envolvidos em tais intervenções, fornecendo o subsídio a eventuais encaminhamentos decisórios quanto ao caminho a ser empreendido para execução dos serviços demandados.

14.1.1.2 Instalação de portas teladas nos espaços destinados ao depósito de botijões de gás;

14.1.1.3 Revestimento com material liso e impermeável da parede que fica abaixo do balcão de atendimento;

14.1.1.4 Avaliação e Instalação de Caixa de água para uso exclusivo da Lanchonete;

14.1.1.5 Avaliação criteriosa das Instalações Elétricas da Lanchonete, e realização de adequações a fim de evitar acidentes de trabalho. De acordo com a RDC 216/2004, as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes;

14.1.1.6 Substituição das Luminárias presentes no espaço, haja vista que as atuais estão em desacordo com a RDC 216/2004. Ainda, de acordo com esta Resolução, as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais; e

14.1.1.7 Substituição das tampas de alvenaria das caixas de retenção-componentes do sistema hidrossanitário que se encontram danificadas no entorno da Lanchonete.

14.2 Considerando que o espaço a ser concedido tem como finalidade a exploração de lanchonete, sendo portanto imprescindível a obtenção de alvarás de funcionamento e sanitário e dentre os requisitos para a obtenção destes alvarás é necessária a apresentação do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), a Diretoria de Administração solicitou os encaminhamentos para a obtenção do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) da lanchonete em frente ao Pavilhão de Aulas I - Campus JK, conforme Ofício 216, doc. SEI (0338847). Em 02/09/2021 foi informado, através do Despacho Sei! 0452592, emitido pelo Diretor de Infraestrutura da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, a emissão da Declaração de Dispensa de Licenciamento para a edificação: Lanchonete do Pavilhão de Aulas I, conforme doc. (SEI! 0452584), em atendimento à solicitação realizada pela Diretoria de Administração.

14.3 Para a fiscalização dos serviços conforme IN 05/2017 e IN 40/2020, deverá ser providenciada capacitação dos servidores para atuarem na contratação e fiscalização.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Considerando a natureza do serviço a ser prestado, a Cessionária deverá fazer separação de lixos e sobras de alimentos em recipientes próprios da Cedente, observando as normas internas da Instituição.

15.2 A manipulação de qualquer produto ou equipamento necessário à execução de quaisquer dos serviços só será admitida com a observância de todas as normas de segurança e utilização vigentes, incluindo o uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), minimizando possível impacto ambiental subsidiário.

15.3 A Cessionária deverá adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

a) o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA;

b) a racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

c) a destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

d) o treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial, sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

e) o incentivo aos usuários, por meio de campanhas educativas, ao uso racional de recursos e descarte adequado dos resíduos.

15.4 Deverão ser observadas as regras contidas no Decreto nº 7.746 de 2012, no que é cabível.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

16.1.1 Este planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 040/2020/SEGES/ME, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da contratação. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade.

16.1.2 No entanto, recomendamos que a gestão universitária realize as adequações no espaço a ser concedido visando o enquadramento daquele prédio à legislação vigente, conforme apontamos no tópico 13 deste estudo, a fim de atender à Legislação Sanitária, bem como garantir conforto e segurança dos colaboradores da cessionária e dos usuários do serviço que será prestado naquele prédio da UFVJM no Campus JK.

16.1.3 Além disso, as providências a serem tomadas para que o espaço cedido esteja adequado para a boa prestação do serviço permitem à gestão universitária gerenciar e mitigar os riscos envolvidos nesta cessão, fortalecendo cada vez mais as ações de planejamento e governança, aprimorando as rotinas administrativas na instituição, objetivando alcançar o crescimento e o desenvolvimento nacional sustentável da autarquia.

16.1.4 Portanto, com base no levantamento realizado e exposto neste Estudo Técnico Preliminar, recomendamos a cessão do espaço para a exploração de Lanchonete em frente ao Pavilhão de Aulas I- Campus JK- UFVJM , desde que sejam adotadas providências para a adequação daquele espaço de acordo com os apontamentos descritos no tópico 13 deste documento.

17. Responsáveis

LUCAS TIAGO DO PRADO

Assistente em Administração

HELEN CRISTINA SOARES E SOARES

Nutricionista Habilitação

KELLY DA ROCHA NEVES

Nutricionista Habilitação