



MINUTA DO TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO SEMIÁRIDO
PREGÃO N° 001/2023
(Processo Administrativo n.º 23096.085613/2022-14)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé/PB, denominado de “Lanchonete do CDSA”, com localização no interior do Campus, na Rua Luiz Grande S/N - Bairro Frei Damião, Sumé/PB, para atendimento às necessidades de lanches e assemelhados à comunidade universitária e demais interessados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

| Item | Descrição/ Especificação | Código CATSER | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unitário Máximo Aceitável do Cardápio |
|------|--|------------------|----------------------|------------|---|
| 1 | Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, denominado de “Lanchonete do CDSA. | 15210 | Unidade | 1 | R\$ 89,18 |

Quadro 1 - Valor de referência para disputa no certame

1.1.1. Os preços dos serviços/produtos a serem comercializados serão os utilizados como critério de seleção na licitação e, obrigatoriamente, aqueles apresentados na proposta de preços, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, conforme a planilha abaixo:

| Item | Descrição/ Especificação | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unitário De Referência |
|------|--------------------------------------|----------------------|------------|---------------------------------|
| 1 | Água mineral 500ml | Unidade | 1 | R\$ 2,43 |
| 2 | Refrigerante lata 350ml | Unidade | 1 | R\$ 4,75 |
| 3 | Refrigerante pitchula 250ml | Unidade | 1 | R\$ 3,13 |
| 4 | Suco da polpa com água – copo 300ml | Unidade | 1 | R\$ 4,38 |
| 5 | Suco da polpa com leite – copo 300ml | Unidade | 1 | R\$ 4,75 |

| | | | | |
|--------------------|--|---------|---|------------------|
| | | | | |
| 6 | Salada de frutas – copo 150ml | Unidade | 1 | R\$ 7,75 |
| 7 | Café 150ml | Unidade | 1 | R\$ 2,13 |
| 8 | Café com leite 150ml | Unidade | 1 | R\$ 2,38 |
| 9 | Salgados fritos (pastel, coxinha, enroladinho) | Unidade | 1 | R\$ 3,13 |
| 10 | Salgados de forno (empada, esfirra, pão de queijo) | Unidade | 1 | R\$ 3,88 |
| 11 | Fatia de torta doce | Unidade | 1 | R\$ 5,50 |
| 12 | Bolos diversos em fatias | Unidade | 1 | R\$ 3,38 |
| 13 | Tapioca simples com manteiga | Unidade | 1 | R\$ 3,13 |
| 14 | Hamburguer | Unidade | 1 | R\$ 5,50 |
| 15 | X-Frango | Unidade | 1 | R\$ 8,38 |
| 16 | X-Egg | Unidade | 1 | R\$ 8,75 |
| 17 | Misto quente | Unidade | 1 | R\$ 5,38 |
| 18 | Cachorro quente | Unidade | 1 | R\$ 5,25 |
| 19 | Pão com queijo | Unidade | 1 | R\$ 4,50 |
| 20 | Pão com ovo | Unidade | 1 | R\$ 3,75 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 89,18 |

Quadro 2 - Dos valores da prestação dos serviços

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de lanchonete mediante concessão de uso oneroso de bem público, no local indicado no objeto, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
 - 1.5.1. O valor estabelecido da contraprestação da concessão de uso é de **R\$ 364,12 (trezentos e sessenta e quatro reais e doze centavos)**, o qual será fixo e mensal durante os primeiros 12 (doze) meses da contratação.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Concedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. para que haja o devido atendimento às necessidades da contratação, será necessário o atendimento aos seguintes requisitos:

5.1.2.1. A Concessionária deverá ter um quadro funcional mínimo necessário, podendo ser de natureza familiar, e com qualificação adequada que garanta a prestação dos serviços de alimentação com presteza e qualidade;

5.1.2.2. A empresa Concessionária deverá capacitar seus funcionários no atendimento das Normas Internas estabelecidas nesse estudo (ABNT, Anvisa, INMETRO, ...), observando especialmente as orientações para critérios de Alimentação, Higiene, Sustentabilidade, Segurança e Medicina do Trabalho;

5.1.2.3. A empresa Concessionária deverá atender as normas, ações e recomendações destinadas à melhoria dos serviços de alimentação e higiene na operação dos produtos ofertados e no ambiente de trabalho, conforme descritas abaixo:

5.1.2.3.1. As resoluções da Anvisa, em especial a RESOLUÇÃO RDC Nº 216 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; às normas técnicas mais recentes da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), em especial: ABNT NBR 15635 - Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.

5.1.2.3.1.1. Não havendo normas da ABNT, ou caso não sejam específicas, deverão ser consideradas as prescrições, indicações, especificações, normas e regulamentos de órgãos/entidades internacionais reconhecidos como referência técnica, bem como as recomendações dos fabricantes dos equipamentos e materiais que compõem o sistema.

5.1.2.3.1.1.1. Em particular, também devem ser observadas, no que couber, as seguintes Recomendações, Resoluções, Normas, Decretos e Leis:

5.1.2.3.1.1.1.1. às prescrições e recomendações dos fabricantes relativamente ao emprego, uso, transporte e armazenagem de produtos;

- 5.1.2.3.1.1.1.2. Decreto-Lei 271/67 - Dispõe sobre loteamento urbano, responsabilidade do loteador concessão de uso e espaço aéreo e dá outras providências;
 - 5.1.2.3.1.1.1.3. Lei 9.636/98 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;
 - 5.1.2.3.1.1.1.4. Decreto n.º 3.725/2001 – Regulamenta a Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, e dá outras providências;
 - 5.1.2.3.1.1.1.5. Lei 9.760/46 - Dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;
 - 5.1.2.3.1.1.1.6. Lei 6.120/74 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;
 - 5.1.2.3.1.1.1.7. As resoluções da Anvisa, em especial: RESOLUÇÃO RDC Nº 216 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - 5.1.2.3.1.1.1.8. ABNT NBR 15635 - Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico- sanitárias e controles operacionais essenciais;
 - 5.1.2.3.1.1.1.9. ABNT NBR 10719 – Apresentação de relatórios técnico-científicos;
 - 5.1.2.3.1.1.1.10. NR-6 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
 - 5.1.2.3.1.1.1.11. NR-15 - Atividades e Operações Insalubres;
 - 5.1.2.3.1.1.1.12. NR-9 - PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais;
 - 5.1.2.3.1.1.1.13. As normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;
 - 5.1.2.3.1.1.1.14. Portaria nº 2.296/97, de 23 de julho de 1997.
- 5.1.2.3.2. A Concessionária deverá atender, de forma complementar, às legislações locais (estadual, distrital, municipal) pertinentes.
- 5.1.2.3.3. A Concessionária deverá atender às Normas citadas considerando sempre a última versão ou a respectiva substituta, além das complementares.
- 5.1.2.4. Cabe a empresa Concessionária a implantação do conjunto de normas, ações e medidas preventivas destinadas à melhoria dos ambientes de trabalho, à prevenção de doenças ocupacionais e acidentes do trabalho, para proporcionar a melhor qualidade de vida no ambiente de trabalho. Atentando para o cumprimento dos seguintes itens:

- 5.1.2.4.1. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança individual e coletiva adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento e os demais que se fizerem necessários para o desempenho de suas funções;
 - 5.1.2.4.2. A empresa deverá ser responsável por manter e fiscalizar o uso dos EPI's e EPC's por parte dos seus funcionários, sendo o seu uso critérios de avaliação da qualidade dos serviços prestados no Instrumento de Medição de Resultados – IMR.
- 5.1.2.5. A empresa deverá apresentar um representante legal junto ao Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido – CDSA, com poderes para receber ofícios, representar a Concessionária em reuniões e assinar respectivas atas - obrigando a Concessionária nos termos nela constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do Contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais e todas as demais que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a Concessionária responder ou tomar providências e para representá-la em todos os demais atos que se relacionem com o Contrato.
- 5.1.2.5.1. Esse representante deverá ter capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento contratual, o qual deverá, além de ser acessível por intermédio de telefones fixos e celulares, manter-se nas dependências do Concedente durante a prestação do serviço, para, nos termos do art. 68 da Lei no 8.666 /1993, proceder aos contatos com o representante da Administração durante a execução contratual e prestar atendimento aos profissionais em serviço, tais como:
 - 5.1.2.5.1.1. acompanhar e controlar, semanalmente, os serviços oferecidos pela Lanchonete;
 - 5.1.2.5.1.2. desenvolver outras atividades de responsabilidade da Concessionária, principalmente quanto ao controle de informações relativas ao seu faturamento mensal, bem como a apresentação de documentos quando solicitado;
 - 5.1.2.5.1.3. manter a ordem, a disciplina e o respeito entre os profissionais alocados na execução do Contrato, devendo orientar e instruir os empregados quanto às normas e os regulamentos internos do CDSA;
 - 5.1.2.5.1.4. observar os profissionais quanto ao uso do fardamento e EPI's, promovendo a correção das falhas verificadas;
 - 5.1.2.5.1.5. realizar semestralmente pesquisas de preços no mercado local dos principais itens fornecidos pela Lanchonete, a fim de realizar ajustes nos preços dos produtos a serem vendidos;
 - 5.1.2.5.1.6. comparecer constantemente no CDSA, a fim de verificar a qualidade dos serviços prestados e assinar o Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços, ou quando for solicitado;
 - 5.1.2.5.1.7. responder pela empresa perante os órgãos de fiscalização pública, tipo a Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, IBAMA, Ministério do Trabalho, etc.
- 5.1.3. Foi verificado que os serviços contínuos de lanchonete, com cessão de espaço físico, apresentam-se mais adequados, tecnicamente, com a formalização do instrumento de Contrato, por envolver uma série de obrigações contratuais e legais, além de possibilitar a prorrogação até o limite de 60 meses e alterações contratuais. Por essa razão, o presente estudo trabalha exclusivamente com a hipótese de existir termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da

Concedente até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no Contrato e com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

- 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da Concessionária e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado pela Subprefeitura Setorial do CDSA, de segunda à sexta-feira, das 08h00 às 12h:00 e das 14h:00 às 17h:00, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (83) 3353-1850.

- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2. Não ocorrerá vistoria sem prévio agendamento.

7.2.3. Todos ou custos relacionados com a vistoria são de responsabilidade da licitante.

- 7.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

- 7.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 8.2. A execução dos serviços será iniciada até 15 (quinze) dias após a emissão da Ordem de Serviço, na forma que segue:

8.2.1. A Concessionária será obrigada a manter o estabelecimento aberto de acordo com os horários de funcionamento da instituição, no período compreendido entre as 08:00 hs da manhã às 22:00hs da noite, de segunda a sexta e no sábado das 08:00 hs às 12:00 hs da manhã, podendo ser alterado com prévia autorização da administração.

8.2.2. A Concessionária será obrigada a manter o estabelecimento aberto sempre que houver atividade acadêmica, em horário comercial, durante todo o período letivo; e no período de férias, aos domingos e feriados, a critério da administração do Centro que estiver ocupando o espaço. Em outros períodos, a Concessionária só poderá manter o estabelecimento aberto desde que autorizado formalmente pela administração do Centro ou Prefeitura Universitária.

8.2.3. O acesso da Concessionária ao prédio da Lanchonete somente poderá ser feito no período compreendido entre as 06:00 hs da manhã às 22:00 hs da noite, de segunda a sábado. O acesso em período diverso ao citado só com autorização formal da Concedente.

8.2.4. A Concessionária deverá afixar em local visível painel com os preços dos serviços comercializados no estabelecimento durante toda a vigência do contrato.

- 8.2.5. As práticas dos serviços deverão ser aplicadas observando-se as normas técnicas de Vigilância Sanitária do Município.
- 8.2.6. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete.
- 8.2.7. Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como Lanchonete, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:
- 8.2.7.1. Para a manipulação e venda de alimentos salgados, doces ou lanches, o concessionário deverá atentar para as normas da Vigilância Sanitária, e obter o alvará/autorização de funcionamento;
- 8.2.7.2. Cumprir rigorosamente todas as normas de segurança do trabalho, normas para prevenção e combate a incêndio, não colocando em risco a integridade de pessoas ou bens;
- 8.2.7.3. Caberá a Concessionária, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás junto aos órgãos competentes;
- 8.2.7.4. A Concessionária deverá apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, conforme relação do item 11.4.1 do Estudo Técnico Preliminar (ANEXO I);
- 8.2.7.5. A Concessionária deverá responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da Lanchonete, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do Campus do CDSA;
- 8.2.7.6. A Concessionária poderá, desde que autorizadas pela Concedente, realizar no espaço concedido as obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos às instalações do Concedente;
- 8.2.7.7. É proibida a utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas, assim como, guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 8.2.7.8. É proibida a instalação de equipamentos industriais de grande porte;
- 8.2.7.9. Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, sem autorização expressa, incluindo bebidas alcoólicas, tabaco ou qualquer outro produto tóxico, jogos de azar, bem como não destinar o espaço da Lanchonete para fins diversos do objeto da contratação;
- 8.2.7.10. Manter os espaços físicos da Lanchonete, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;
- 8.2.7.11. Efetuar a limpeza periódica (pelo menos a cada 15 dias) de ralos e caixas de gordura, sem ônus à Concedente;
- 8.2.7.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Concedente;
- 8.2.7.13. A Concessionária se responsabiliza por riscos de acidentes de trabalho com seus empregados, como também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 8.2.7.14. A Concessionária se responsabilizará exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes a serem vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos;

- 8.2.7.15. Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;
- 8.2.7.16. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências, objeto dos serviços;
- 8.2.7.17. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Concedente;
- 8.2.7.18. A Concessionária deverá seguir as diretrizes do Decreto nº 5.940/06 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;
- 8.2.7.19. Manter a limpeza e higiene da Lanchonete no mais absoluto rigor. Entre algumas boas práticas citam-se: a colocação de telas em janelas para evitar insetos, a higiene constante de todos os ambientes, a ventilação de produtos em estoque, o não armazenamento de itens desnecessários, a manutenção dos produtos de refrigeração em temperatura correta;
- 8.2.7.20. Lavar louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
- 8.2.7.21. Os lixos e resíduos deverão ser colocados em recipientes apropriados com tampa e a sua remoção será diária, no mínimo, em horário e local definido pela Concedente;
- 8.2.7.22. A dedetização e desratização do espaço cedido ficarão a cargo da Concessionária, devendo ser feita semestralmente, atendendo a legislação vigente. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de três dias úteis;
- 8.2.7.23. Não explorar quaisquer tipos de jogos com ou sem fins lucrativos;
- 8.2.7.24. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do CDSA, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- 8.2.7.25. Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- 8.2.7.26. Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 8.2.7.27. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 8.2.7.28. Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- 8.2.7.29. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos

- empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente;
- 8.2.7.30. Manter, conservar e reparar as redes elétrica e hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 8.2.7.31. Conservar a pintura do ambiente, refazendo sempre que for necessário ou apontado pelo fiscal;
- 8.2.7.32. Responder integralmente por reparos que as instalações da Lanchonete necessitem para o seu adequado funcionamento;
- 8.2.7.33. A Concessionária deve colocar etiqueta (podendo ser manuscrita) nos alimentos embalados com a data de manufatura, data de validade e demais informações exigidas por lei;
- 8.2.7.34. Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, toda e qualquer solicitação de alteração no ambiente ou de produtos a serem comercializados, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- 8.2.7.35. A Concessionária pagará o equivalente a 20% do valor da contraprestação mensal da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do CDSA, no período de recesso acadêmico igual ou superior a 15 (quinze) dias, consecutivos ou não, devidamente comprovado através do calendário oficial fornecido pela Pró-Reitoria de Ensino da UFCG, e/ou em caso de paralisações das atividades acadêmicas por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, feriados prolongados, ... etc) como forma garantir a locação e pagar os custos mínimos de manutenção (água, energia elétrica e segurança patrimonial);
- 8.2.7.36. Após término da vigência do contrato, a Concessionária deverá entregar o espaço nas condições idênticas ao assumi-lo.
- 8.2.8. Os valores dos principais produtos a serem comercializados na Lanchonete, objeto da disputa no certame, poderão ser alterados na execução do contrato baseados na média de preços do mercado local, mediante pesquisas de preços com no mínimo 03 (três) estabelecimentos comerciais da cidade de Sumé/PB, num interstício mínimo de 06 (seis) meses entre cada reajuste e validados pela Prefeitura Setorial do CDSA/Fiscal do Contrato, exceto quando houver majoração intermediária de preços de itens devidamente justificada pela Concessionária, conforme modelo descrito no Quadro 08 do item 12.2. do Estudo Técnico Preliminar (ANEXO I).

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a empresa Concessionária deverá fornecer às suas expensas todos os insumos a serem utilizados na prestação dos serviços: equipamentos, material de cozinha, uniformes dos seus empregados, EPIs e demais produtos a serem comercializados, conforme as especificações e estimativas de quantitativos que estão listados nos quadros abaixo:

9.1.1. Dos Materiais e equipamentos:

9.1.1.1. Possuir e fornecer no mínimo os equipamentos, mobiliários e materiais listados abaixo:

9.1.1.1.1. Estufa, tipo vitrine térmica, para exposição de salgados;

9.1.1.1.2. Forno micro-ondas;

9.1.1.1.3. Ventilador de parede;

9.1.1.1.4. Refrigerador;

9.1.1.1.5. Freezer expositor;

9.1.1.1.6. Liquidificador;

- 9.1.1.1.7. Fogão;
- 9.1.1.1.8. Sanduicheira/chapa;
- 9.1.1.1.9. Mesas e cadeiras;
- 9.1.1.1.10. Copos plásticos descartáveis;
- 9.1.1.1.11. Porta-guardanapos;
- 9.1.1.1.12. Guardanapos de papel;
- 9.1.1.1.13. Porta-canudos;
- 9.1.1.1.14. Canudos de plástico embalados individualmente;
- 9.1.1.1.15. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- 9.1.1.1.16. Embalagens plásticas própria para sanduíche tipo natural;
- 9.1.1.1.17. Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;
- 9.1.1.1.18. Talheres plásticos e de aço em geral;
- 9.1.1.1.19. Louças em geral;
- 9.1.1.1.20. Materiais para limpeza e higienização;
- 9.1.1.1.21. Lixeiras e sacos de lixo grandes com tampa e pedal;
- 9.1.1.1.22. Toucas e luvas descartáveis;

9.1.1.2. A Concessionária deverá disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete os demais itens que forem indispensáveis para o funcionamento da lanchonete.

9.1.1.2.1. Os materiais e equipamentos são de propriedade da Concessionária, e quando a qualquer tempo encerrar o contrato, serão devolvidos a Concessionária.

9.1.2. Da matéria-prima e produtos a serem comercializados:

9.1.2.1. A matéria-prima para a confecção dos alimentos deverá ser de boa qualidade e os produtos mínimos a serem comercializados foram descritos no quadro 3 abaixo, e devem obedecer às normas dos órgãos fiscalizadores.

| Item | Descrição | Unidade de Medida | Frequência |
|-------------|--------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 1 | Água mineral de 500 ml | Unidade | Diária |
| 2 | Refrigerante Lata 350ml | Unidade | Diária |
| 3 | Refrigerante Pitchula 250ml | Unidade | Diária |
| 4 | Suco da polpa com água – copo 300ml | Unidade | Diária |
| 5 | Suco da polpa com leite – copo 300ml | Unidade | Diária |
| 6 | Salada de fruta – copo 150ml | Unidade | Diária |
| 7 | Café – 150 ml | Unidade | Diária |
| 8 | Café com leite – copo 150ml | Unidade | Diária |

| | | | |
|----|---|---------|--------|
| | | | |
| 9 | Salgados fritos (pastel, coxinha, enroladinho, ...) | Unidade | Diária |
| 10 | Salgados de forno (empada, esfirra, pão de queijo, ...) | Unidade | Diária |
| 11 | Fatia de torta doce | Unidade | Diária |
| 12 | Fatia de bolo diversos | Unidade | Diária |
| 13 | Tapioca simples com manteiga | Unidade | Diária |
| 14 | Hambúrguer | Unidade | Diária |
| 15 | X-EGG | Unidade | Diária |
| 16 | X-Frango | Unidade | Diária |
| 17 | Misto quente | Unidade | Diária |
| 18 | Cachorro quente | Unidade | Diária |
| 19 | Pão com queijo | Unidade | Diária |
| 20 | Pão com ovo | Unidade | Diária |

Quadro 3 - Principais produtos ofertados

9.1.3. **Dos uniformes:**

9.1.3.1. Para uma melhor identificação do seu quadro de pessoal e higiene na prestação dos serviços, a empresa Concessionária deverá fornecer uniformes padronizados a todos os seus funcionários ao longo de todo o Contrato.

9.1.3.2. Todos os uniformes são de fornecimento e responsabilidade da Concessionária, cabendo a fiscalização acompanhar o seu uso adequado na prestação dos serviços.

9.1.4. **Dos Crachás:**

9.1.4.1. É de responsabilidade da Concessionária oferecer a todos os seus colaboradores pelo menos 1 (um) crachá de identificação funcional. Na impressão deste deverá conter, obrigatoriamente, além da identificação da empresa as seguintes informações: nome, cargo/função e fotografia do funcionário.

9.1.4.2. A Concessionária não poderá repassar os custos dos Crachás para a Concedente e muito menos para os seus empregados.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. A demanda dos serviços, objeto deste estudo, contempla as estimativas de usuários propensos a utilização dos serviços especificadas no Quadro 4 abaixo, assim como os principais itens a serem ofertados, descritos no Quadro 3 do ponto 9.1.2. deste Termo de Referência.

| Comunidade universitária | Demanda estimada |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Alunos da graduação (período 2022.1) | 683 |
| Alunos da pós-graduação | 74 |
| Professores | 87 |
| Técnicos administrativos | 47 |
| Empregados terceirizados | 86 |
| Total | 977 |

Quadro 4 - Estimativa dos usuários da Lanchonete

10.1.2. Atualmente só existe essa Lanchonete no Campus de Sumé/PB a ser licitada para o fornecimento de lanches. Entretanto, o CDSA não garante a exclusividade na prestação dos serviços de lanchonete.

10.1.3. Os produtos informados no Quadro 3 do ponto 9.1.2. são os mais procurados na Lanchonete, o que não impede o fornecimento de outros itens.

10.1.4. Para a concessão de uso para exploração comercial de serviços de lanchonete do Campus do CDSA, será devido uma contraprestação mensal (aluguel).

10.1.5. A taxa da contraprestação foi definida com base na área do espaço físico a ser utilizado pela Concessionária (13,27 m²) acrescidos da taxa de consumo de energia elétrica, de água e dos serviços de vigilância mantidos pelo CDSA e será fixada no valor de **R\$ 364,12 (trezentos e sessenta e quatro reais e doze centavos)**.

10.1.6. Dado a dificuldade de mensurar o custo de limpeza, conservação e coleta de resíduos da Lanchonete, por envolver atividades de contratos diversos: de limpeza, de motoristas, de manutenção de veículos e fornecimento de combustíveis, optamos por deixar essas atividades por conta e responsabilidade da Concessionária.

10.1.7. O valor estabelecido de **R\$ 364,12 (trezentos e sessenta e quatro reais e doze centavos)** será fixo e mensal referente à cessão de uso do imóvel público (aluguel) incluindo despesas com tarifa de água e energia e quaisquer outras despesas decorrentes da sua utilização deverão ser suportadas pelo Concessionária.

10.1.8. O valor da contraprestação mensal não sofrerá acréscimo de percentuais definidos no Instrumento de Medição de Resultados (IMR) por não atingimento de metas satisfatória de qualidade na prestação dos serviços, estes juntamente com outros indicadores serão utilizadas para efeitos de sanções e rescisão contratual.

10.1.9. O pagamento deverá ser recolhido em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente. Na GRU, deverá constar o valor da contraprestação mensal, já inclusa a taxa de fornecimento de água e energia, sob orientação e controle da Prefeitura Setorial do CDSA/Fiscal do Contrato.

10.1.10. O valor da contraprestação mensal do espaço físico da Lanchonete não será objeto de disputa na licitação.

10.1.11. Os preços dos serviços a serem comercializados na Lanchonete, serão os utilizados como critério de seleção na licitação, e obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à Concedente o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:
- 11.5.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Concessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
 - 11.5.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Concessionárias;
 - 11.5.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Concessionária, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 11.5.4. considerar os trabalhadores da Concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Concessionária;
- 11.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Concessionária, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Concedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou adicionar aos pagamentos devidos à Concessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Concedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Concessionária deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Concedente;
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Concedente;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Não há necessidade da Concessionária em promover transição contratual, haja vista não ser necessário o repasse/compartilhamento de conhecimento/informações/estrutura específicos peculiares ao serviço. No entanto, torna-se imprescindível que a mesma obedeça à legislação trabalhista, previdenciária e fiscal.
- 12.23. O Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido possui uma área total de 56 hectares, incluído nesta uma grande área de preservação ambiental. Assim, levando em conta a interação do Campus com o meio ao seu entorno, faz-se necessária a adoção de medidas tendentes a diminuir o impacto que a contratação do serviço em tela ocasionaria. Por tal razão, como diretriz no Planejamento da contratação, torna-se imprescindível considerar critérios e práticas de sustentabilidade. Dessa forma, e também em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 SLTI MPOG, a empresa Concessionária deverá adotar as práticas de sustentabilidade, na execução dos serviços, no que couber:

12.23.1. **Uso Racional da Água e Energia Elétrica:**

12.23.1.1. A empresa Concessionária deverá adotar medidas para evitar o desperdício da água potável, com verificação do funcionamento regular de instalações e equipamentos voltados ao seu fornecimento, tais como torneiras e registros; em como práticas de racionalização do consumo, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 08 de outubro de 2003;

12.23.1.2. A empresa Concessionária deverá adotar critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

12.23.1.3. A empresa Concessionária deverá utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, submetendo-os ao fiscal do Contrato quando do início dos serviços e nas substituições;

12.23.1.4. A empresa Concessionária deverá realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos (geladeira, freezer, liquidificador, extensões, filtros. etc) e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

12.23.2. **Resíduos Sólidos:**

12.23.3. A empresa Concessionária deverá seguir os seguintes parâmetros no descarte e tratamento do lixo, em observância aos dispositivos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos:

12.23.3.1. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e providenciar sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 06, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

12.23.3.2. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

12.23.3.3. Realizar a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999;

12.23.3.4. Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral;

12.23.3.5. Realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional, para a identificação por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, VERMELHO para plástico, AMARELO para metal e AZUL para papel);

12.23.3.6. A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da Concessionária, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos;

12.23.3.7. Alocar os resíduos passíveis de reciclagem coletados, nos contêineres próprios destinados à Coleta Seletiva Solidária ou em indicados pelo CDSA;

12.23.3.8. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos da Concedente.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Concessionária com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência, no IMR e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Concessionária de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. A gestão e fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.13.1. Os atores envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:

15.13.1.1. O Gestor do Contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de Contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do Contrato, dentre outros;

15.13.1.2. O Fiscal Técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização realizada pelo público usuário;

15.13.2. Os contratos serão realizados com a figura do representante legal, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados à execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas;

15.13.3. As comunicações serão realizadas via e-mail, carta registrada (AR), ou dependendo da urgência ou necessidade da celeridade da informação, poderá ocorrer via telefo-

ne e até pessoalmente. No entanto, a Concessionária deverá dispensar tratamento adequado a ambas as formas de comunicação elencadas;

- 15.13.4. A alocação de pessoal da Concessionária deverá ser implementada de acordo com o quantitativo de demanda, após a publicação do Contrato e o recebimento da Ordem de Serviços. Os pagamentos da Concessionária devem ser realizados em conformidade com esses critérios do Índice de Medição dos Resultados (IMR);
- 15.13.5. O critério de medição de resultado dos serviços, a título de pagamento da contraprestação mensal, será realizado com base nos indicadores estabelecidos no IMR, sendo que somente após a informação dos resultados poderá ser realizada a emissão do GRU pela Concedente;
- 15.13.6. A avaliação terá uma periodicidade mensal e será baseada a partir dos indicadores apresentados de qualidade dos serviços prestados pela Concessionária;
- 15.13.7. Os indicadores propostos implicam variáveis que estão sob controle da Administração e permitem a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contratados;
- 15.13.8. O pagamento da Contraprestação mensal da Concessionária à Concedente deverá ser realizado após ateste dos indicadores mínimos de desempenho para aferição da qualidade esperada da prestação dos serviços indicados no IMR;
- 15.13.9. Não há necessidade da transição contratual, haja vista não ser necessário o repasse/compartilhamento de conhecimento/informações/estrutura específicos peculiares ao serviço.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme previsto no ANEXO II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Concessionária:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades Concessionárias; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.2. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução GES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Concessionária:

- 16.2.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.2.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.2.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão do Guia de Recolhimento da União – GRU deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a Concessionária deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.3.1. A Concedente realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Concedente, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

17.3.1.2. A Concessionária fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

17.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da Concessionária, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Concessionária, por escrito, as respectivas correções;

17.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

17.4.3. Comunicar a empresa para que emita a GRU, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Concessionária pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Concessionária, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1. A emissão da GRU será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. O valor estabelecido de R\$ 364,12 (trezentos e sessenta e quatro reais e doze centavos) será fixo e mensal referente à cessão de uso do imóvel público (aluguel) incluindo despesas com tarifa de água e energia e quaisquer outras despesas decorrentes da sua utilização deverão ser suportadas pela Concessionária.

18.3. O valor da contraprestação mensal não sofrerá acréscimo de percentuais definidos no Instrumento de Medição de Resultados (IMR) por não atingimento de metas satisfatória de qualidade na prestação dos serviços, estes juntamente com indicadores serão utilizadas para efeitos de sanções e rescisão contratual.

18.4. O pagamento deverá ser recolhido em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente. Na GRU, deverá constar o valor da contraprestação mensal, já inclusa a taxa de fornecimento de água e energia, sob orientação e controle da Prefeitura Setorial do CDSA/Fiscal do Contrato.

18.5. A Concessionária pagará o equivalente a 20% do valor da contraprestação mensal da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do CDSA, no período de recesso acadêmico, igual ou superior a 15 (quinze) dias consecutivos ou não, devidamente comprovado através do calendário oficial fornecido pela Pró-Reitoria de Ensino da UFCG, e/ou em caso de paralisações das atividades acadêmicas por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, feriados prolongados, etc..., de forma de garantir a locação e pagar os custos mínimos de manutenção (água, energia elétrica e segurança patrimonial).

18.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, a fiscalização deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e nesse caso específico da contratação, não poderá redimensionar valores de pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Concessionária:

18.6.1. não produziu os resultados acordados;

18.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

18.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.7. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão Concedente, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Concedente não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará

desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

| | | | |
|----------|--------|-------------|--|
| I = (TX) | I = | (6 / 100) | I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| | | 365 | |

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Concessionária, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Concedente, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I° = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Concessionária pagará à Concedente a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

20.1.1. A administração não exigirá garantia contratual haja vista as peculiaridades do objeto licitado, os serviços não necessitarem de mão de obra com dedicação exclusiva, o pequeno vulto envolvido e a dificuldade dos licitantes, os microempreendedores individuais, em conseguirem essa garantia.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Concessionária que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Concessionária as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Concedente a promover a rescisão do contrato;
 - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a pró-

pria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à Concessionária juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|-------------|--|
| 1 | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 2 | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 3 | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 4 | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 5 | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

Tabela 2

| INFRAÇÃO | | |
|-----------------|---|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do Concedente, por em- | 03 |

| | | |
|---|--|----|
| | pregado e por dia; | |
| Para os itens a seguir, deixar de: | | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Concessionária | 01 |

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concedente serão acrescidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

- 21.8.1. Caso a Concedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

- 21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 22.3.1. Apresentação de atestado de vistoria ou declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Concedente.
- 22.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) ou documentos fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 22.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados ou outros documentos deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 06 (seis) meses na prestação dos serviços, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 22.3.2.2. Os atestados ou outros documentos deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 22.4.1. Valor Global: R\$ 89,18 (oitenta e nove reais e dezoito centavos).

- 22.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.
- 22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
- 22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 89,18 (oitenta e nove reais e dezoito centavos).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 24.1. A contratação decorrente deste instrumento convocatório não envolverá recurso público, não necessitando para tanto, de previsão orçamentária.

Sumé/PB, 13 de março de 2023

Elaborado por:

HUGO VLADIMIR BARBOSA JUVENAL MORAIS

(GEAF/CDSA - Membro)

JOAO SEVERO FILHO

(GEAF/CDSA - Membro)

MARCIO DANIEL RODRIGUES MEDEIROS

(PU/CDSA - Demandante)

RAFAELLE MARIANA DE MEDEIROS OLIVEIRA

(PU/CDSA - Membro)

THIAGO CARDOSO DE LIMA

(PU/CDSA - Membro)

Anexos:

I – Estudo Técnico Preliminar;

II – Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

Estudo Técnico Preliminar 1/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23096.085613/2022-14

2. Do serviço

Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, denominado de "Lanchonete do CDSA", com localização no interior do Campus, na Rua Luiz Grande S/N - Bairro Frei Damião, Sumé/PB, para atendimento às necessidades de lanches e assemelhados à comunidade universitária e demais interessados, conforme condições e exigências estabelecidas neste Estudo Preliminar.

| Descrição | Área Interna (m ²) |
|--------------------|--------------------------------|
| Lanchonete do CDSA | 13,27 |

Quadro 1 – Prédio objeto da cessão

O mapa da área (planta baixa) destinada ao uso da lanchonete propõe os seguintes espaços: uma área interna contendo 01 (uma) cozinha com pia, espaço para preparação de lanches e acondicionamento dos insumos e balcão para atendimento aos usuários; e uma área externa destinada para uso comum dos usuários, que não faz parte do objeto da concessão.

3. Apresentação

No intuito de suprir as demandas do CDSA, a Equipe de Planejamento da Contratação do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido – CDSA/UFCG, instaurada pela Portaria CDSA nº 68 de 06 de dezembro de 2022 (documento SEI 2968371), no uso de suas atribuições, vem apresentar estudo técnico preliminar relativo à CONCESSÃO DE USO ONEROSO DE BEM PÚBLICO, a título precário, visando a instalação de uma Lanchonete, nas dependências do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido – CDSA/UFCG no Município de Sumé/PB, para atendimento das necessidades de lanches e assemelhados à comunidade universitária e demais interessados nesses serviços.

Tal estudo preliminar reúne o que foi possível aferir em termos de demanda em serviços na área, expõe as estratégias utilizadas para estimar os requisitos da concessão, avalia sua necessidade e aponta o propósito por trás da escolha das soluções indicadas.

As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, especificidades, quantitativos e valores dos serviços do objeto da concessão foram definidos com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

Com efeito, a consideração de critérios de planejamento é uma obrigação imposta através da publicação da Instrução Normativa nº 05/2017 e suas alterações, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em 26 de maio de 2017, que modifica os procedimentos para a contratação de serviços terceirizados pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional. Também vale registrar que a cessão de uso oneroso do espaço destinado à instalação de Lanchonete possui respaldo legal no Decreto n.º 3.725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

Assim, realizou-se uma pesquisa aprofundada em legislações, editais, cadernos e manuais, a fim de identificar a solução mais vantajosa, eficiente e sustentável para o objeto capaz de suprir as demandas estimadas para este Centro e trazer uma segurança jurídica na implementação da licitação deste serviço, sempre buscando o equilíbrio

entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade. Por fim, esse substrato busca atingir os fins da licitação pública: promoção do desenvolvimento nacional sustentável, garantia da isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

4. Da Equipe de Planejamento

A Equipe objeto da Portaria CDSA nº 68 de 06 de dezembro de 2022 (documento SEI 2968371), é composta pelos seguintes membros:

- a) Márcio Daniel Rodrigues Medeiros - Matrícula SIAPE nº 1756226 - Demandante
- b) Rafaelle Mariana de Medeiros Oliveira - Matrícula SIAPE nº 2059184 - Fiscal
- c) Thiago Cardoso de Lima - Matrícula SIAPE nº 1370965 - Fiscal substituto
- d) Hugo Vladimir Barbosa Juvenal - Matrícula SIAPE nº 2033440 - Membro
- e) João Severo Filho - Matrícula SIAPE nº 1762278 - Membro

5. Da natureza dos serviços e legislação

5.1 Da classificação dos serviços

O serviço objeto da CONCESSÃO se enquadra como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

A partir da análise da execução do Contrato encerrado deste Centro, a Equipe de Planejamento da contratação avalia que a concessão precisará dispor de empresa que preste um bom atendimento, de forma contínua, com lanches e assemelhados de qualidade, obedecendo às normas dos órgãos de controle, da instituição e da nossa legislação, de forma a atender as necessidades diárias dos alunos, professores, técnicos administrativos, empregados terceirizados e demais usuários interessados.

Os serviços enquadram-se nos pressupostos do decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.2 Legislação Aplicada

Para operação da solução, necessária a observância das normas relativas ao tema que devem ser observadas pela Administração Pública Federal: Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520 /2002, Lei nº 8.078/1990, decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, e nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e nº 02, de 11 de outubro de 2010; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015; decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018; Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Portaria MP nº 409, de 21 de dezembro de 2016, dentre outros; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

Além disso, os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta, sendo que as especificações da ABNT serão consideradas como elemento base para quaisquer serviços ou fornecimentos de materiais e equipamentos.

Não havendo normas da ABNT, ou caso não sejam específicas, deverão ser consideradas as prescrições, indicações, especificações, normas e regulamentos de órgãos/entidades internacionais reconhecidos como referência técnica, bem como as recomendações dos fabricantes dos equipamentos e materiais que compõem o sistema.

A CONCESSIONÁRIA deverá atender, de forma complementar, às legislações locais (estadual, distrital, municipal) pertinentes.

A CONCESSIONÁRIA deverá atender às Normas citadas considerando sempre a última versão ou a respectiva substituta, além das complementares.

A CONCESSIONÁRIA não deve se deter apenas às normas técnicas específicas relacionadas neste estudo preliminar.

Em particular, também devem ser observadas, no que couber, as seguintes Recomendações, Resoluções, Normas, Decretos e Leis:

- às prescrições e recomendações dos fabricantes relativamente ao emprego, uso, transporte e armazenagem de produtos;
- às normas, especificações técnicas e rotinas constantes do presente documento;
- Decreto-Lei 271/67 - Dispõe sobre loteamento urbano, responsabilidade do loteador concessão de uso e espaço aéreo e dá outras providências;
- Lei 9.636/98 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;
- Decreto n.º 3.725/2001 – Regulamenta a Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, e dá outras providências;
- Lei 9.760/46 - Dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;
- Lei 6.120/74 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;
- As resoluções da Anvisa, em especial: RESOLUÇÃO RDC Nº 216 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- às normas técnicas mais recentes da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), em especial:
 - ABNT NBR 15635 - Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico- sanitárias e controles operacionais essenciais.
 - ABNT NBR 10719 – Apresentação de relatórios técnico-científicos.
- As normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho, em especial as seguintes:
 - NR-6 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
 - NR-15 - Atividades e Operações Insalubres
 - NR-9 - PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais
- As normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT.
- Portaria nº 2.296/97, de 23 de julho de 1997.

5.3 Planejamento, Contratação e Fiscalização de Contrato Anterior

O Planejamento da contratação anterior foi feito baseado numa estimativa de usuários dos serviços de lanches e refeições, no valor de locação que os propensos interessados estariam dispostos a pagar, por falta de espaços públicos/privados destinados a lanchonetes e/ou restaurantes de porte semelhante em local próximo do Campus ou mesmo na cidade de Sumé/PB. Havia sempre o risco da CONCESSIONÁRIA não obter o retorno esperado, deixar de realizar o pagamento das contraprestações em dia e/ou abandonar a prestação dos serviços, dada a incerteza do negócio, a queda das vendas afetadas pela crise financeira que passava o País e sazonalidade da atividade. A contratação se deu através da modalidade concorrência pública. Porém, foram verificadas na contratação anterior algumas dificuldades do fornecedor em honrar com os compromissos assumidos, incluindo problemas de atrasos de pagamentos em razão de diminuição no fluxo dos clientes, bem como o reajuste no valor da contraprestação. Quanto à gestão do Contrato, a fiscalização dos serviços se dava através de inspeção visual, acompanhamento dos pagamentos e qualidade dos serviços através do nível de satisfação dos usuários dos serviços.

Posteriormente foi realizada uma nova licitação na modalidade Pregão Eletrônico, no segundo semestre de 2019 (Processo SEI nº 23096.008050/2019-37), entretanto não se obteve êxito dada a inexistência de propostas, caracterizando-se assim como “licitação deserta”.

Com o advento da pandemia da COVID - 19 no início de 2020, que culminou na suspensão das atividades acadêmicas e administrativas de forma presencial no âmbito da UFCG e na adoção do modelo remoto das atividades, tornou-se inviável a formalização de demanda para abertura de novo processo licitatório para a concessão de uso para exploração comercial de serviços de lanchonete no CDSA.

6. Descrição da necessidade

O Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido (CDSA) possui uma área total aproximada de 56 hectares, incluído nesta uma grande área de preservação ambiental e uma parte edificada, e se localiza a aproximadamente 4 km de distância do Centro da Cidade de Sumé, no Cariri Paraibano, em uma das regiões mais pobre do Estado. Dispõe de 07 (sete) cursos de graduação, a saber: Engenharia de Biossistemas, Engenharia de Biotecnologia e Bioprocessos, Engenharia de Produção, Licenciatura em Ciências Sociais, Licenciatura em Educação do Campo, Tecnologia em Agroecologia e Tecnologia em Gestão Pública; 3 (três) programas de pós-graduação lato sensu (Ensino de Ciências da Natureza e Matemática para a convivência com o semiárido, Gestão das Políticas Públicas (EGESPP) e Educação de Jovens e Adultos com ênfase em Economia Solidária no Cariri Paraibano); e 03 (três) programas de pós-graduação stricto sensu (Mestrado Profissional em Rede Nacional e Gestão e Regulação de Recursos Hídricos – ProfÁgua, Mestrado Profissional de Sociologia em Rede Nacional – ProfSócio e Mestrado Interinstitucional em Farmacoquímica) e também executa vários projetos de pesquisa e extensão incentivando o desenvolvimento e integração da comunidade da região.

O CDSA funciona nos três turnos, com atividades de segunda à sábado, sendo alguns cursos com atividades em período integral. Possui uma comunidade universitária estimada de 977 usuários, dentre eles alunos, professores, técnicos administrativos e empregados terceirizados.

A presente concessão se justifica pela demanda do CDSA por estabelecimentos comerciais de venda de produtos de lanchonete apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação rápida, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos aos locais de atividades acadêmicas e administrativas, limitando o acesso daqueles que não possuem veículo próprio e/ou não dispõe de tempo para o deslocamento a estabelecimentos que comerciais distantes do Campus.

Os potenciais usuários necessitam de um bom atendimento, com fornecimento de alimentação diária e contínua de boa qualidade, através de um ambiente limpo e saudável que seja adequado ao atendimento das necessidades de alimentação, para que possam executar a contento as atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, bem como as administrativas.

É importante ressaltar que os serviços da Lanchonete além de proporcionar uma melhor qualidade de vida aos seus potenciais usuários, terão a vantagem de adquirir lanches a preços de mercado.

Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, de forma contínua, tem observância às recomendações aceitas pela boa técnica, pelas normas e pelas legislações aplicáveis (art. 57, II, da Lei nº 8.666 /1993). Sua finalidade consiste no atendimento à demanda de alimentação à comunidade universitária e demais usuários dos serviços de forma ininterrupta, proporcionando as condições necessárias ao regular funcionamento e desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas de todo o Campus.

A Equipe de Planejamento da contratação verificou que a alternativa mais viável tecnicamente e economicamente para a prestação dos serviços de lanchonete seria a cessão onerosa de uso do espaço físico via processo licitatório, pelos seguintes motivos: não possuímos no nosso quadro de servidores e terceirizados pessoal suficiente e qualificado para executar tais atividades; e a dificuldade de manter estoques continuamente e adquirir produtos via processo licitatório.

Em função da natureza dos serviços e tempestividade da concessão, a Equipe de Planejamento optou pela realização da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, objeto da Lei 10.520/2003, uma vez que a demanda tem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado; e pela eficiência e eficácia frente às demais opções oferecidas pela legislação ao administrador público.

Percebe-se que o pregão é a modalidade de licitação, muitas vezes mais célere e eficiente, que pode atender, plenamente, aos objetivos da Administração nos casos de Concessão de uso de espaço público. Após análise aos precedentes: Tribunal de Contas da União – TCU: Decisão n. 275.320/92-8; Acórdão n. 2844/2010 – Plenário;

Superior Tribunal de Justiça – STJ: ROMS nº 16280, REsp nº 524811. Concluímos, com segurança, que o pregão é modalidade licitatória que atende aos preceitos exigidos na Concessão de uso de espaço público, também chamada de Concessão administrativa de uso, pois é modalidade legítima, célere e eficiente, capaz de angariar a proposta mais vantajosa para a Administração.

Assim, a administração optou pela realização de um instrumento contratual, com a possibilidade de vigorar por até 60 (sessenta) meses, contadas as prorrogações admitidas pelo art. 57, II, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (LLCA).

O espaço físico destinado à exploração comercial dos serviços objeto da licitação, Lanchonete do CDSA, individualmente possui área interna total de aproximadamente 13,27m².

Vale registrar que a cessão de uso oneroso do espaço destinado a instalação de lanchonete possui respaldo legal no Art. 12 do Decreto n.º 3.725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

Por fim, a deflagração desse processo licitatório justifica-se pelo retorno de forma presencial das atividades acadêmicas e administrativas, da necessidade dos serviços de lanchonete e da adequação do novo espaço físico para a sua instalação

7. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------|----------------------------------|
| PU-CDSA | Marcio Daniel Rodrigues Medeiros |

8. Descrição dos Requisitos da Contratação

8.1 Da Natureza do Serviço (Continuada ou Não)

A partir da análise da execução dos Contratos encerrados no Campus de Sumé, a Equipe de Planejamento da contratação avalia que o Contrato precisará dispor de serviços de natureza continuada, especializada, e em conformidade com os normativos vigentes na instituição, dos órgãos de controle e da legislação atual, de forma a atender as necessidades diárias de usuários, que são constantes e não intermitentes, pois os referidos serviços são auxiliares e necessários à administração, no desempenho de suas atribuições, que se interrompidos podem comprometer as atividades acadêmicas e administrativas, sob pena de prejuízo ao interesse público e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro.

Vale destacar a consonância do exposto com o Acórdão do TCU nº 132/2008:

“Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.”

A concessão ainda deverá atender aos requisitos abaixo listados:

8.2 Do quantitativo e qualificação da mão de obra

A CONCESSIONÁRIA deverá ter um quadro funcional mínimo necessário, podendo ser de natureza familiar, e com qualificação adequada que garanta a prestação dos serviços de alimentação com presteza e qualidade.

8.3 Da Capacitação

A empresa CONCESSIONÁRIA deverá capacitar seus funcionários no atendimento das Normas Internas estabelecidas nesse estudo (ABNT, Anvisa, INMETRO, ...), observando especialmente as orientações para critérios de Alimentação, Higiene, Sustentabilidade, Segurança e Medicina do Trabalho.

8.3.1 Da Alimentação e Higiene

A empresa CONCESSIONÁRIA deverá atender as normas, ações e recomendações destinadas à melhoria dos serviços de alimentação e higiene na operação dos produtos ofertados e no ambiente de trabalho, conforme descritas abaixo:

As resoluções da Anvisa, em especial a RESOLUÇÃO RDC Nº 216 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; às normas técnicas mais recentes da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), em especial: ABNT NBR 15635 - Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico- sanitárias e controles operacionais essenciais.

8.3.2 Da Segurança do Trabalho

Cabe a empresa CONCESSIONÁRIA a implantação do conjunto de normas, ações e medidas preventivas destinadas à melhoria dos ambientes de trabalho, à prevenção de doenças ocupacionais e acidentes do trabalho, para proporcionar a melhor qualidade de vida no ambiente de trabalho. Atendendo para o cumprimento dos seguintes itens:

- a) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança individual e coletiva adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento e os demais que se fizerem necessários para o desempenho de suas funções;
- b) A empresa deverá ser responsável por manter e fiscalizar o uso dos EPI's e EPC's por parte dos seus funcionários, sendo o seu uso critérios de avaliação da qualidade dos serviços prestados no Índice de Medição dos Resultados – IMR.

8.4 Da Duração do Contrato

Foi verificado que os serviços contínuos de lanchonete, com cessão de espaço físico, apresentam-se mais adequado tecnicamente com a formalização do instrumento de Contrato, por envolver uma série de obrigações contratuais e legais, além de possibilitar a prorrogação até o limite de 60 meses e alterações contratuais. Por essa razão, o presente estudo trabalha exclusivamente com a hipótese de existir termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da CONCEDENTE até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no Contrato.

8.5 Do Representante Legal

A empresa deverá informar um representante legal junto ao Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA, com poderes para receber ofícios, representar a CONCESSIONÁRIA em reuniões e assinar respectivas atas - obrigando a CONCESSIONÁRIA nos termos nela constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do Contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais e todas as demais que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a CONCESSIONÁRIA responder ou tomar providências e para representá-la em todos os demais atos que se relacionem com o Contrato.

Esse representante deverá ter capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento contratual, o qual deverá, além de ser acessível por intermédio de telefones fixos e celulares, manter-se nas dependências do CONCEDENTE durante a prestação do serviço, para, nos termos do art. 68 da Lei no 8.666 /1993, proceder aos contatos com o representante da Administração durante a execução contratual e prestar atendimento aos profissionais em serviço, tais como:

- a) Acompanhar e controlar, semanalmente, os serviços oferecidos pela Lanchonete;
- b) desenvolver outras atividades de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, principalmente quanto ao controle de informações relativas ao seu faturamento mensal, bem como a apresentação de documentos quando solicitado;
- c) manter a ordem, a disciplina e o respeito entre os profissionais alocados na execução do Contrato, devendo orientar e instruir os empregados quanto às normas e os regulamentos internos do CDSA;
- d) observar os profissionais quanto ao uso do fardamento e EPI's, promovendo a correção das falhas verificadas;
- e) realizar semestralmente pesquisas de preços no mercado local dos principais itens fornecidos pela Lanchonete, a fim de realizar ajustes nos preços dos produtos a serem vendidos;
- f) comparecer constantemente no CDSA, a fim de verificar a qualidade dos serviços prestados e assinar o Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços, ou quando for solicitado.

g) responder pela empresa perante os órgãos de fiscalização pública, tipo a Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, IBAMA, Ministério do Trabalho, etc...

8.6 Da necessidade da Transição Contratual

Do serviço em estudo não foi constatada a necessidade da CONCESSIONÁRIA em promover transição contratual, haja vista não ser necessário o repasse/compartilhamento de conhecimento/informações/estrutura específicos peculiares ao serviço. No entanto, torna-se imprescindível que a mesma obedeça à legislação trabalhista, previdenciária e fiscal.

8.7 Identificação da Solução de Mercado

Este item tem como objetivo avaliação das diferentes soluções existentes no mercado e a escolha daquela que atenda aos requisitos definidos neste estudo técnico preliminar. Nesse sentido, a Equipe de Planejamento da Contratação procurou verificar as soluções no mercado referente aos serviços em tela, conforme tabelas abaixo:

| Item | Demanda | Descrição da Solução |
|------|--|--|
| 1 | Fornecimento de serviços de lanchonete para atendimento à demanda do CDSA. | Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete. |
| 2 | Fornecimento de serviços de lanchonete para atendimento à demanda do CDSA. | Fornecimento de lanches feitos diretamente pela Universidade. |

Quadro 2 – Solução de mercado

A solução 1 foi vista pela Equipe como a mais viável, pois a Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete é a mais adequada, já que a Universidade não pode exercer atividades de comércio e por esse serviço não ser caracterizado como atividade-fim da instituição.

A solução 2 não é a melhor a ser adotada, já que que o CDSA não possui servidores efetivos suficientes /qualificados para a sua execução, e nem de pessoal terceirizado; dificuldade na contratação dos produtos /insumos por meio de licitação, além do mais por não caracterizar como atividade-fim da Universidade.

Sendo assim, a solução 1 atende às necessidades atuais do Centro envolvido neste estudo. Trata-se da mesma metodologia de contratação implantada em outros órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, com histórico de contratações conhecidas e explicitadas no Painel de Preços do Ministério do Planejamento. Por esse motivo faz-se necessário o processo licitatório, para que tenhamos uma empresa que apresente a proposta mais vantajosa dentro das especificações técnicas descritas no termo de referência e seus anexos, trazendo economicidade, qualidade dentro dos critérios preestabelecidos e com atendimento aos indicadores a serem aferidos.

A Equipe de Planejamento analisou e decidiu que a solução mais adequada seria a contratação indireta dos serviços de alimentação, via Cessão Onerosa de Espaço Público, com a instalação de equipamentos, contratação de pessoal e fornecimento de matéria-prima pela empresa CONCESSIONÁRIA, de forma a atender as necessidades diárias de alimentação, que são constantes e não intermitentes no CDSA, mediante o pagamento de um valor de contraprestação para cobrir despesas pelo uso do espaço físico, consumo de água, energia elétrica e vigilância.

9. Levantamento de Mercado

Observa-se que um Campus Universitário como o do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido – CDSA não se restringe a esfera acadêmica com ambientes como salas de aulas e laboratórios, mas abrange ambientes administrativos e de interação com a comunidade acadêmica.

Nesse sentido, a Equipe de Planejamento da Contratação identificou a necessidade de uma solução em serviços de apoio na área de lanchonete que atenda as especificidades de cada setor contemplado no Campus. Para tanto, avaliamos que o Campus precisa dispor de um espaço disponível ao atendimento de alimentação para suprir as necessidades diárias de cada setor, que são constantes e não intermitentes.

Considerando que o Campus possui espaço apto a abrigar esse serviço, avalia-se como tempestiva a abertura de procedimento de exploração comercial dos serviços de lanchonete mediante concessão de uso oneroso de bem público, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público por contratação.

Justifica-se e motiva-se, portanto, a realização do contrato para atender a comunidade acadêmica do Campus, que ao longo de suas atividades letivas e administrativas diárias demandam por produtos alimentícios (lanches), sem haver a necessidade de deslocamentos para fora do Campus, garantindo assim a segurança de todos.

10. Descrição da solução como um todo

O CDSA, Campus de Sumé/PB, atende acadêmicos de cursos de graduação e pós-graduação, ministrados em três períodos distintos (manhã, tarde e noite) e não possui dentre as práticas docentes, estrutura que permita fornecimento de serviços de lanchonete à comunidade acadêmica. Portanto, faz-se necessário licitar os serviços, como preceitua a Lei 8.666/93 que constitui normas de Licitações e Contratos da Administração Pública.

O público provável usuários é composto por clientes potenciais que são os alunos matriculados nos 07 (sete) Cursos de Graduação no CDSA, além dos alunos matriculados nos cursos de pós-graduação ofertados pelo CDSA, como também os servidores docentes, técnicos administrativos e empregados terceirizados que provavelmente necessitarão dos serviços prestados durante o período letivo.

O CDSA, Campus de Sumé/PB, possui ambiente adequado para instalação de serviços de lanchonete pretendida; contudo, a utilização eficiente do espaço só é possível mediante a terceirização dos serviços solicitados, tendo em vista que o Campus não possui servidores contratados para o desempenho de tais serviços acessórios, e os mesmos não constituem atividade finalística das Instituições Federais de Ensino.

O espaço físico destinado à exploração comercial dos serviços objeto da licitação está discriminado no objeto desse estudo.

Enfim vale registrar que a cessão de uso oneroso do espaço destinado à instalação de lanchonetes possui respaldo legal no Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

11. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A demanda dos serviços, objeto deste estudo, contempla as estimativas de usuários propensos a utilização dos serviços, assim como os principais itens a serem ofertados na Lanchonete, estão especificadas no quadro a seguir:

| Comunidade universitária | Demanda estimada |
|--------------------------------------|------------------|
| Alunos da graduação (período 2022.1) | 683 |
| Alunos da pós graduação | 74 |
| Professores | 87 |
| Técnicos administrativos | 47 |
| | |

| | |
|--------------------------|-----|
| Empregados terceirizados | 86 |
| Total | 977 |

Quadro 3 – Estimativa dos usuários da Lanchonete.

Observação: Atualmente só existe essa Lanchonete no Campus de Sumé/PB a ser licitada para o fornecimento de lanches. Entretanto, o CDSA não garante a exclusividade na prestação dos serviços de lanchonete.

Segue abaixo, o Quadro 4 com a relação dos principais produtos a serem comercializados na Lanchonete do CDSA e sua frequência de utilização:

| Item | Descrição | Frequência |
|------|---|------------|
| 1 | Água mineral de 500 ml | Diária |
| 2 | Refrigerante Lata 350ml | Diária |
| 3 | Refrigerante Pitchula 250ml | Diária |
| 4 | Suco da polpa com água – copo 300ml | Diária |
| 5 | Suco da polpa com leite – copo 300ml | Diária |
| 6 | Salada de fruta - copo 150ml | Diária |
| 7 | Café - 150 ml | Diária |
| 8 | Café com leite – copo 150ml | Diária |
| 9 | Salgados fritos (pastel, coxinha, enroladinho, ...) | Diária |
| 10 | Salgados de forno (empada, esfirra, pão de queijo, ...) | Diária |
| 11 | Fatia de torta doce | Diária |
| 12 | Fatia de bolo diversos | Diária |
| 13 | Tapioca simples com manteiga | Diária |
| 14 | Hambúrguer | Diária |
| 15 | X-EGG | Diária |
| | | |

| | | |
|----|-----------------|--------|
| 16 | X-Frango | Diária |
| 17 | Misto quente | Diária |
| 18 | Cachorro quente | Diária |
| 19 | Pão com queijo | Diária |
| 20 | Pão com ovo | Diária |

Quadro 4 – Principais produtos ofertados na Lanchonete

Observação: Os produtos informados são os mais procurados na Lanchonete, o que não impede o fornecimento de outros itens.

11.1 Metodologia de aferição da demanda

A demanda dos usuários foi estimada a partir de consulta de dados fornecidos pelos sites da Pró-Reitoria de Ensino da UFCG (https://pre.ufcg.edu.br:8443/RelatoriosPRE/flow.html?_flowId=viewReportFlow&reportUnit=/Relatorios/Abertos/dadosCentroPorPeriodo&j_username=anonymousUser&j_password=) e do CDSA (<http://www.cdsa.ufcg.edu.br/cdsa/recursos-humanos.html>). Já a relação dos principais produtos a serem ofertados na Lanchonete pela CONCESSIONÁRIA foi definida a partir da experiência de contratações anteriores. A administração não tem mecanismos que permitam quantificar os produtos que serão vendidos pela Lanchonete, dada a variação constante de fluxo diário de pessoas no local.

11.2 Dos locais de prestação dos serviços

Os serviços serão prestados no seguinte local: CDSA/UCFG – Campus de Sumé - Rua Luiz Grande, S/N, Frei Damião, Sumé – PB – CEP 58540-000;

O espaço físico da Lanchonete está localizado no subsolo do prédio denominado Ambiente dos Professores, e compreende os seguintes espaços: uma área interna contendo 01 (uma) cozinha com pia, espaço para preparação de lanches e acondicionamento dos insumos e balcão para atendimento aos usuários; e uma área externa destinada para uso comum dos usuários.

11.3 Dos Horários da Prestação dos Serviços

A CONCESSIONÁRIA será obrigada a manter o estabelecimento aberto de acordo com os horários de funcionamento da instituição, no período compreendido entre as 08:00 hs da manhã às 22:00hs da noite, de segunda a sexta e no sábado das 08:00 hs às 12:00 hs da manhã, podendo ser alterado com prévia autorização da administração.

O concessionário será obrigado a manter o estabelecimento aberto sempre que houver atividade acadêmica, em horário comercial, durante todo o período letivo; no período de férias e aos domingos e feriados a critério da administração do Centro que estiver ocupando o espaço. Em outros períodos, a CONCESSIONÁRIA só poderá manter o estabelecimento aberto desde que autorizado formalmente pela administração do Centro ou Prefeitura Universitária.

O acesso da CONCESSIONÁRIA ao prédio da Lanchonete somente poderá ser feito no período compreendido entre as 06:00 hs da manhã às 22:00 hs da noite, de segunda a sábado. O acesso em período diverso ao citado só com autorização formal da CONCEDENTE.

11.4 Dos Insumos

A Equipe de Planejamento da Contratação avaliou como indispensável que a concessão de uso para exploração comercial de serviços de lanchonete compreendesse o fornecimento de alguns insumos que são indispensáveis para a execução do serviço. Nesse caso, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer às suas expensas todos

os insumos a serem utilizados na prestação dos serviços: equipamentos, material de cozinha, uniformes dos seus empregados, EPIs e demais produtos a serem comercializados, conforme as especificações e estimativas de quantitativos que estão listados nos quadros abaixo:

11.4.1 Dos Materiais e equipamentos –

Possuir e fornecer no mínimo os equipamentos, mobiliários e materiais listados abaixo:

11.4.1.1 Estufa, tipo vitrine térmica, para exposição de salgados;

11.4.1.2 Forno micro-ondas;

11.4.1.3 Ventilador de parede;

11.4.1.4 Refrigerador;

11.4.1.5 Freezer expositor

11.4.1.6 Liquidificador;

11.4.1.7 Fogão;

11.4.1.8 Sanduicheira/chapa;

11.4.1.9 Mesas e cadeiras;

11.4.1.10 Copos plásticos descartáveis;

11.4.1.11 Porta-guardanapos;

11.4.1.12 Guardanapos de papel; 8.4.1.17 Porta-canudos;

11.4.1.13 Canudos de plástico embalados individualmente;

11.4.1.14 Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;

11.4.1.15 Embalagens plásticas própria para sanduíche tipo natural;

11.4.1.16 Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;

11.4.1.17 Talheres plásticos e de aço em geral;

11.4.1.18 Louças em geral;

11.4.1.19 Materiais para limpeza e higienização;

11.4.1.20 Lixeiras e sacos de lixo grandes com tampa e pedal;

11.4.1.21 Toucas e luvas descartáveis;

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete os demais itens que forem indispensáveis para o funcionamento da lanchonete.

Observação: Os materiais e equipamentos são de propriedade da CONCESSIONÁRIA, e quando a qualquer tempo encerrar o contrato, serão devolvidos a CONCESSIONÁRIA.

11.4.2 Da matéria-prima e produtos a serem comercializados

A matéria-prima para a confecção dos alimentos deverá ser de boa qualidade e os produtos mínimos a serem comercializados foram descritos no Quadro 4 do item 11, e devem obedecer às normas dos órgãos fiscalizadores.

11.4.3 Dos uniformes

Para uma melhor identificação do seu quadro de pessoal e higiene na prestação dos serviços, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer uniformes padronizados a todos os seus funcionários ao longo de todo o Contrato.

Todos os uniformes são de fornecimento e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, cabendo a fiscalização acompanhar o seu uso adequado na prestação dos serviços.

11.4.4 Dos Crachás

É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA oferecer a todos os seus colaboradores pelo menos 1 (um) crachá de identificação funcional. Na impressão deste deverá conter, obrigatoriamente, além da identificação da empresa as seguintes informações: nome, cargo/função e fotografia do funcionário.

A CONCESSIONÁRIA não poderá repassar os custos dos Crachás para a CONCEDENTE e muito menos para os seus empregados.

11.4.5 Metodologia de aferição dos insumos

Os insumos necessários à execução dos serviços de lanchonete foram estimados a partir da experiência de Contratos anteriores e de contratação com outros órgãos públicos

12. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 89,18

12.1 Do Valor da Contraprestação Mensal da Lanchonete

Com o objetivo de se formar o preço para pagamento da contraprestação mensal da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, de uma área medindo 13,27 m² (Lanchonete do CDSA), foi emitido um laudo técnico por uma equipe especializada da Prefeitura Universitária da UFCG - Campina Grande (documento SEI nº 3098378) para quantificar o valor da concessão do imóvel (locação); e para o cálculo dos demais custos de utilização do imóvel, tais como: energia, água e esgotos, limpeza e conservação, segurança patrimonial, telefonia e internet etc, foi feito um levantamento pela equipe de planejamento da contratação em conjunto com a direção do CDSA (documento SEI nº 3170965).

12.1.1 Valor da concessão do espaço físico

O valor referente à concessão do espaço físico apontado no laudo técnico foi de R\$ 259,07 (duzentos e cinquenta e nove reais e sete centavos), conforme o documento SEI nº 3098378.

12.1.2 Custos adicionais da concessão do espaço físico (documentos SEI nºs 3100231 e 3170965)

12.1.2.1 Custo de Segurança Patrimonial:

| Contrato | Órgão | Descrição dos serviços | Valor mensal atualizado | Área do Campus de Sumé (m ²) | Total do Custo por metro quadrado | Custo Mensal de Segurança da Lanchonete (13,27m ²) |
|---|-----------------------|--|--------------------------|--|-----------------------------------|--|
| 2º Apostilamento ao Contrato Nº 07/2020 | UFCG - Campus de Sumé | Contratação de serviços continuados de vigilância armada para o CDSA/UFCG- 14 postos de serviços para uma área de 55,46 hectare- valor R\$ 56.168,20 mensal. | ¹ *47.816,40 | 554.600 | 0,086 | 1,14 |
| TA nº 41 /2022 ao Contrato Nº 11/2019 | UFCG - Campus de Sumé | Contratação de serviços continuados de Portaria para o CDSA/UFCG- 12 postos de serviços para uma área de 55,46 hectare- valor R\$ 33.992,28 mensal. | ² * 11.544,68 | 554.600 | 0,021 | 0,28 |
| | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------|
| Valor Total do Custo por m² | | | | | | | | | | 1,42 |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------|

Quadro 05 - Custo mensal da segurança patrimonial.

Nota 1: Para efeito de cálculo foi considerado o valor correspondente a utilização de 12 (doze) postos de serviços de vigilância armada 12x36h na Sede do Campus de Sumé, já que os outros 02 (dois) postos desempenham suas atividades em outro prédio do CDSA no centro da cidade.

Nota 2: Para efeito de cálculo foi considerado o valor correspondente a utilização de 04 (quatro) postos de serviços de portaria 12x36h nos Pórticos de Entrada do Campus de Sumé, já que esses postos auxiliam a segurança patrimonial do prédio Sede do CDSA.

12.1.2.2 Custo de fornecimento de água e energia elétrica:

| Imóvel | Área | Valor do Laudo Técnico da locação (R\$) - (A) | Custo de energia elétrica e água (R\$) - = (A) x 40% |
|--------------------|-------------|--|---|
| Lanchonete do CDSA | 13,27 m² | 259,07 | 103,63 |

Quadro 06 - Custo de energia elétrica e água.

12.1.3 Custo de limpeza, conservação e coleta de resíduos:

Conforme foi mencionado no documento SEI nº 310023, as atividades de limpeza, conservação e coleta de resíduos provenientes da utilização da Lanchonete ficarão a cargo da contratada.

12.1.4 Custo de telefonia e internet:

Os serviços de telefonia e internet não estarão disponíveis para a Lanchonete.

12.1.5 Custo total do valor da contraprestação mensal da Lanchonete:

| Imóvel | Valor do Laudo Técnico da locação (R\$) - (A) | Custo de segurança patrimonial (R\$) - (B) | Custo de energia elétrica e água (R\$) - = (A) x 40% | Valor da contraprestação mensal da Lanchonete - X = (A) + (B) + (C) |
|-------------------------------|--|---|---|--|
| Lanchonete do CDSA - 13,27 m² | 259,07 | 1,42 | 103,63 | 364,12 |

Quadro 7 - valor da contraprestação mensal da Lanchonete

12.1.5.1 Fica estabelecido o valor de R\$ 364,12 (trezentos e sessenta e quatro reais e doze centavos) referente a contraprestação da Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, incluindo todos os custos de utilização: consumo de água, energia elétrica, de segurança, limpeza e outros.

12.1.5.2 (Suprimido)

12.1.5.3 A remuneração pelo uso do imóvel (contraprestação mensal) será reajustada de acordo com o IPCA ou por outro índice que vier substituí-lo, a cada 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura da apresentação da proposta final.

12.1.5.4 O pagamento deverá ser recolhido em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente. Na GRU, deverá constar o valor da contraprestação mensal, já inclusa a taxa de fornecimento de água e energia, sob orientação e controle da Prefeitura Setorial do CDSA/Fiscal do Contrato.

12.1.5.5 O valor da contraprestação mensal do espaço físico da Lanchonete não será objeto de disputa na licitação.

12.1.5.6 A CONCESSIONÁRIA pagará o equivalente a 20% do valor da contraprestação mensal da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do CDSA, no período de recesso acadêmico, igual ou superior a 15 (quinze) dias do mês, consecutivos ou não, devidamente comprovado através do calendário oficial fornecido pela Pró-Reitoria de Ensino da UFCG, e/ou em caso de paralisações das atividades acadêmicas por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, feriados prolongados, etc..., como forma garantir a locação e pagar os custos mínimos de manutenção (água, energia elétrica e segurança patrimonial).

12.2 Do Valor da Prestação dos Serviços

Os preços dos serviços a serem comercializados na Lanchonete, serão os utilizados como critério de seleção na licitação, e obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração.

Os valores dos principais produtos a serem comercializados na Lanchonete, objeto da disputa no certame, poderão ser alterados na execução do contrato baseados na média de preços do mercado local, mediante pesquisas de preços com no mínimo 03 (três) estabelecimentos comerciais da cidade de Sumé/PB, num interstício mínimo de 06 (seis) meses entre cada reajuste e validados pela Prefeitura Setorial do CDSA/Fiscal do Contrato, exceto quando houver majoração intermediária de preços de itens devidamente justificada pela CONCESSIONÁRIA, conforme modelo descrito no Quadro 8 abaixo:

| | Produto | Empresa A | Empresa B | Empresa C | Empresa D | Preços médio dos produtos |
|-------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------------------|
| Item | Descrição | Valor Unit. | Valor Unit. | Valor Unit. | Valor Unit. | |
| 1 | Água mineral 500ml | 2,00 | 2,50 | 3,00 | 2,20 | 2,43 |
| 2 | Refrigerante lata 350ml | 4,00 | 5,00 | 6,00 | 4,00 | 4,75 |
| 3 | Refrigerante pitchula 250ml | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 2,50 | 3,13 |
| 4 | Suco da polpa com água -copo 300ml | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 3,50 | 4,38 |
| 5 | Suco da polpa com leite -copo 300ml | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 4,00 | 4,75 |
| 6 | Salada de frutas - copo 150ml | 5,00 | 5,00 | 4,00 | 5,00 | 7,75 |
| 7 | Café 150ml | 2,00 | 2,00 | 1,50 | 3,00 | 2,13 |
| 8 | Café com leite 150ml | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 3,50 | 2,38 |
| 9 | Salgados fritos (pastel, coxinha, enroladinho) | 3,00 | 3,00 | 3,50 | 3,00 | 3,13 |
| 10 | Salgados de forno (empada, esfirra, pão de queijo) | 4,00 | 3,50 | 4,00 | 4,00 | 3,88 |
| 11 | Fatia de torta doce | 6,00 | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 5,50 |
| 12 | Bolos diversos em fatias | 4,00 | 3,00 | 4,00 | 2,50 | 3,38 |
| 13 | Tapioca simples com manteiga | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 2,50 | 3,13 |
| 14 | Hamburguer | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 6,00 | 5,50 |
| 15 | X-Frango | 10,00 | 8,00 | 8,50 | 7,00 | 8,38 |
| 16 | X-Egg | 10,00 | 8,00 | 8,50 | 8,50 | 8,75 |
| 17 | Misto quente | 5,00 | 5,00 | 5,50 | 6,00 | 5,38 |
| 18 | Cachorro quente | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 5,00 | 5,25 |
| 19 | Pão com queijo | 5,00 | 5,00 | 4,00 | 4,00 | 4,5 |
| 20 | Pão com ovo | 4,00 | 4,00 | 3,50 | 3,50 | 3,75 |
| Total | | 91,00 | 87,00 | 93,00 | 85,70 | 89,18 |

Quadro 8 – Modelo de consulta preços do cardápio

Observação: O valor de cada item da proposta deverá ser ajustado pela licitante vencedora do certame, observando o total ofertado no Pregão e não excedendo o valor de referência de cada item. Esses valores são os estabelecidos para comercialização dos produtos juntos aos potenciais clientes.

12.2.1 Do valor de referência do Certame

A disputa do certame será feita com base no valor de referência de pesquisa de preços dos principais produtos /serviços ofertados pela Lanchonete (valor estimado do cardápio), cujos valores vencedores serão os praticados na execução do Contrato, conforme descritos no Quadro 9 abaixo:

| Item | Descrição/especificação | Valor estimado do cardápio |
|------|---|----------------------------|
| 01 | Concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé , denominado "Lanchonete do CDSA". | R\$ 89,18 |

Quadro 9 – Valor de referência do certame

A empresa vencedora do certame será aquela que oferecer o menor preço global do cardápio.

12.3 DA ANÁLISE CRÍTICA DOS PREÇOS COLETADOS

Em relação à composição do valor da concessão de uso oneroso de bem público, foi emitido um laudo técnico por uma equipe especializada da Prefeitura Universitária da UFCG - Campina Grande (documento SEI nº 3098378) com o objetivo de quantificar o valor da concessão do imóvel (locação). O laudo não avaliou os custos adicionais de utilização do imóvel, tais como: energia, água e esgotos, limpeza e conservação, segurança patrimonial, telefonia e internet; tais custos foram avaliados pela equipe de planejamento da contratação em conjunto com a direção do CDSA (documento SEI nº 3170965).

Já para a pesquisa de preços dos principais produtos/serviços a serem ofertados pela Lanchonete, cujos valores serviram de base para a disputa do certame, foram utilizados preços de pesquisas direta com fornecedores locais (Inc. IV do art. 5º da IN 73 /2020), por melhor retratar a realidade do mercado, e por não encontrá-los no Painel de Preços, conforme prioriza a Instrução Normativa.

Assim, a descrição pormenorizada acerca dos preços coletados, enfatizados acima, encontra-se no anexo referente à Metodologia, justificativa da pesquisa de preços e análise crítica.

13. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Entretanto, por questões técnicas e administrativas, o disposto não será aplicável na presente demanda, em razão da similaridade dos produtos ofertados na Lanchonete, da limitação do espaço físico e da operacionalização da fiscalização dos serviços prestados, o que motiva a não adoção do parcelamento do objeto.

14. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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.

Não se faz necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo dessa contratação seja atendido, uma vez que para a prestação dos serviços de lanchonete já existe contratações em execução, a exemplo de limpeza e conservação e de vigilância armada.

As contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação. Não se verifica contratações interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

15. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O serviço aqui apresentado está em conformidade com o Planejamento institucional da Universidade Federal de Campina Grande, como pode ser observado no Projeto de PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL – PDI 2014 – 2019, disponível em <http://www.ufcg.edu.br/~costa/resolucoes/res_12052014.pdf>, que foi aprovado pelo Conselho Pleno da Instituição, o qual atribui aos demandantes, neste caso, representantes das prefeituras setoriais, a proposição de diretrizes, a orientação, a coordenação, a supervisão e a fiscalização de assuntos concernentes a infraestrutura da Universidade; dentre outras ações implantar melhorias das condições objetivas de trabalho, com garantia de espaço físico, infraestrutura, equipamentos e materiais suficientes e adequados ao desempenho das funções dos servidores, docentes e técnico-administrativos, bem como desenvolver ações que promovam a qualidade de vida, a preservação do meio ambiente e o exercício da cidadania” (PDI/UFPG, dos itens 6.1.16 e 5.3.4.1).

16. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade pretendida pela Administração é evitar contratações administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado Planejamento, escorado em estudos e pesquisas, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, enfim, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Os resultados esperados pela concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFPG - Campus de Sumé objetivam ao atendimento da necessidade de toda comunidade universitária com relação a possibilidade de alimentação; além do adequado uso do espaço físico/imóvel existente, de modo a oferecer melhores condições de funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do Campus.

A Equipe de Planejamento verificou que a alternativa mais viável tecnicamente e economicamente para a prestação dos serviços de lanchonete seria a concessão onerosa de uso do espaço físico da Lanchonete via processo licitatório, pelos seguintes motivos: não possuímos no nosso quadro efetivo e terceirizados, pessoal suficiente e qualificado para executar tais atividades; e a dificuldade de manter estoques continuamente e adquirir produtos via processo licitatório.

Para a aferição dos resultados pretendidos foi confeccionado nos termos da IN 05/2017 e alterações, o Índice de Medição de Resultados (IMR), que avalia a qualidade dos serviços e insumos empregados, e implicam em variáveis que estão sob controle da administração e permitem uma melhor mensuração da qualidade e eficiência dos serviços prestados. Tudo isso, no intuito de proporcionar o melhor um ambiente acadêmico e administrativo saudável com um melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais.

17. Providências a serem Adotadas

A princípio, não se vislumbra a necessidade de adequações no ambiente da Lanchonete para a prestação dos serviços tendo em vista que a mesma já foi construída nos padrões de atendimento.

18. Possíveis Impactos Ambientais

O Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido possui uma área total de 56 hectares, incluído nesta uma grande área de preservação ambiental. Assim, levando em conta a interação do Campus com o meio ao seu entorno, faz-se necessária a adoção de medidas tendentes a diminuir o impacto que a concessão de uso para exploração comercial de serviços de lanchonete em tela ocasionaria. Por tal razão, como diretriz no Planejamento da contratação, torna-se imprescindível considerar critérios e práticas de sustentabilidade. Dessa forma, e também em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 SLTI MPOG, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá adotar as práticas de sustentabilidade, na execução dos serviços, no que couber:

18.1 Uso Racional da Água e Energia Elétrica

- a) A empresa CONCESSIONÁRIA deverá adotar medidas para evitar o desperdício da água potável, com verificação do funcionamento regular de instalações e equipamentos voltados ao seu fornecimento, tais como torneiras e registros; em como práticas de racionalização do consumo, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 08 de outubro de 2003.
- b) A empresa CONCESSIONÁRIA deverá adotar critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) A empresa CONCESSIONÁRIA deverá utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, submetendo-os ao fiscal do Contrato quando do início dos serviços e nas substituições.
- d) A empresa CONCESSIONÁRIA deverá realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos (geladeira, freezer, liquidificador, extensões, filtros. etc) e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

18.2 Resíduos Sólidos

A empresa CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes parâmetros no descarte e tratamento do lixo, em observância aos dispositivos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos:

- a) Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e providenciar sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 06, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- b) Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- c) Realizar a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999;
- d) Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral;
- e) Realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional, para a identificação por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, VERMELHO para plástico, AMARELO para metal e AZUL para papel);
- f) A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da CONCESSIONÁRIA, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos;

g) Alocar os resíduos passíveis de reciclagem coletados, nos contêineres próprios destinados à Coleta Seletiva Solidária ou em indicados pelo CDSA;

h) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos da CONCEDENTE.

19. Planejamento da execução dos serviços

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

- A CONCESSIONÁRIA será obrigada a manter o estabelecimento aberto de acordo com os horários de funcionamento da instituição, no período compreendido entre as 08:00 hs da manhã às 22:00hs da noite, de segunda a sexta e no sábado das 08:00 hs às 12:00 hs da manhã, podendo ser alterado com prévia autorização da administração.
- A CONCESSIONÁRIA será obrigada a manter o estabelecimento aberto sempre que houver atividade acadêmica, em horário comercial, durante todo o período letivo; e no período de férias, aos domingos e feriados, a critério da administração do Centro que estiver ocupando o espaço. Em outros períodos, a CONCESSIONÁRIA só poderá manter o estabelecimento aberto desde que autorizado formalmente pela administração do Centro ou Prefeitura Universitária.
- O acesso da CONCESSIONÁRIA ao prédio da Lanchonete somente poderá ser feito no período compreendido entre as 06:00 hs da manhã às 22:00 hs da noite, de segunda a sábado. O acesso em período diverso ao citado só com autorização formal da CONCEDENTE.
- A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a execução dos serviços em até 20 (vinte) dias, após a emissão da Ordem de Serviço.
- A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em local visível painel com os preços dos serviços comercializados no estabelecimento durante toda a vigência do contrato.
- As práticas dos serviços deverão ser aplicadas observando-se as normas técnicas de Vigilância Sanitária do Município.
- É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete.
- Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como Lanchonete, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:
 - Para a manipulação e venda de alimentos salgados, doces ou lanches, o concessionário deverá atentar para as normas da Vigilância Sanitária, e obter o alvará/autorização de funcionamento;
 - Cumprir rigorosamente todas as normas de segurança do trabalho, normas para prevenção e combate a incêndio, não colocando em risco a integridade de pessoas ou bens;
 - Caberá a CONCESSIONÁRIA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás junto aos órgãos competentes;
 - A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, conforme relação do item 8.4.1;
 - A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da Lanchonete, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do Campus do CDSA.
 - A CONCESSIONÁRIA poderá, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, realizar no espaço concedido as obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos às instalações do CONCEDENTE.
 - É proibida a utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas, assim como, guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
 - É proibida a instalação de equipamentos industriais de grande porte.
 - Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, sem autorização expressa, incluindo bebidas alcoólicas, tabaco ou qualquer outro produto tóxico, jogos de azar, bem como não destinar o espaço da Lanchonete para fins diversos do objeto da concessão;
 - Manter os espaços físicos da Lanchonete, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.
 - Efetuar a limpeza periódica (pelo menos a cada 15 dias) de ralos e caixas de gordura, sem ônus à CONCEDENTE.

- Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE;
- A CONCESSIONÁRIA se responsabiliza por riscos de acidentes de trabalho com seus empregados, como também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes a serem vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos;
- Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências, objeto dos serviços;
- Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela CONCEDENTE;
- A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as diretrizes do Decreto nº 5.940/06 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências.
- Manter a limpeza e higiene da Lanchonete no mais absoluto rigor. Entre algumas boas práticas citam-se: a colocação de telas em janelas para evitar insetos, a higiene constante de todos os ambientes, a ventilação de produtos em estoque, o não armazenamento de itens desnecessários, a manutenção dos produtos de refrigeração em temperatura correta.
- Lavar louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames.
- Os lixos e resíduos deverão ser colocados em recipientes apropriados com tampa e a sua remoção será diária, no mínimo, em horário e local definido pela CONCEDENTE.
- A dedetização e desratização do espaço cedido ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, devendo ser feita semestralmente, atendendo a legislação vigente. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de três dias úteis.
- Não explorar quaisquer tipos de jogos com ou sem fins lucrativos;
- Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do CDSA, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente;
- Manter, conservar e reparar as redes elétrica e hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- Conservar a pintura do ambiente, refazendo sempre que for necessário ou apontado pelo fiscal.
- Responder integralmente por reparos que as instalações da Lanchonete necessitem para o seu adequado funcionamento;
- A CONCESSIONÁRIA deve colocar etiqueta (podendo ser manuscrita) nos alimentos embalados com a data de manufatura, data de validade e demais informações exigidas por lei;
- Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, toda e qualquer solicitação de alteração no ambiente ou de produtos a serem comercializados, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- A CONCESSIONÁRIA pagará o equivalente a 20% do valor da contraprestação mensal da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCEG - Campus de Sumé, no período de recesso acadêmico, igual ou superior a 15 (quinze) dias do mês, consecutivos ou não, devidamente comprovado através do calendário oficial fornecido pela Pró-Reitoria de Ensino da UFCEG, e/ou em caso de paralisações das atividades

acadêmicas por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, feriados prolongados, etc..., como forma garantir a locação e pagar os custos mínimos de manutenção (água, energia elétrica, segurança, limpeza, etc...).

- Após término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar o espaço nas condições idênticas ao assumi-lo.

20. Modelo de gestão do contrato

Os atores envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:

O Gestor do Contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de Contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do Contrato, dentre outros;

O Fiscal Técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de avaliação da qualidade dos serviços prestados, podendo ser auxiliado pela fiscalização realizada pelo público usuário;

Os contratos serão realizados com a figura do representante legal, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados à execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas.

As comunicações serão realizadas via e-mail, carta registrada (AR), ou dependendo da urgência ou necessidade da celeridade da informação, poderá ocorrer via telefone e até pessoalmente. No entanto a CONCESSIONÁRIA deverá dispensar tratamento adequado a ambas as formas de comunicação elencadas.

A alocação de pessoal da CONCESSIONÁRIA deverá ser implementada de acordo com o quantitativo de demanda, após a publicação do Contrato e o recebimento da Ordem de Serviços. Os pagamentos da CONCESSIONÁRIA devem ser realizados em conformidade com esses critérios do Índice de Medição dos Resultados (IMR).

O critério de medição de resultado dos serviços, a título de pagamento da contraprestação mensal, será realizado com base nos indicadores estabelecidos no IMR, sendo que somente após a informação dos resultados poderá ser realizada a emissão do GRU pela CONCEDENTE.

A avaliação terá uma periodicidade mensal e será baseada a partir dos indicadores apresentados de qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

Os indicadores propostos implicam em variáveis que estão sob controle da Administração e permitem a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contratados.

O pagamento da Contraprestação mensal da CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE deverá ser realizado após ateste dos indicadores mínimos de desempenho para aferição da qualidade esperada da prestação dos serviços indicados no IMR.

Não há necessidade da transição contratual, haja vista não ser necessário o repasse/compartilhamento de conhecimento/informações/estrutura específicos peculiares ao serviço.

21. Metodologia de avaliação dos serviços

Durante a vigência do Contrato a administração adotará o Instrumento de Medição dos Resultados – IMR, de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN SLTI/MPOG n.º 05/2017 e alterações.

Este procedimento está vinculado aos Contratos de prestação dos serviços de apoio administrativo integrando as especificações técnicas como obrigação e responsabilidade da CONCEDENTE e deverá ser efetuado

periodicamente pela fiscalização/controle da execução dos serviços, de forma a gerar relatórios mensais que servirão de base para aplicação de sanções e/ou rescisão contratual.

Os objetivos deste IMR é definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade da CONCESSIONÁRIA na prestação dos serviços de lanchonete.

22. Declaração de Viabilidade

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

22.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciam que a solução descrita no item 1, ou seja, da concessão de uso oneroso de bem público para exploração de serviços de lanchonete do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido - CDSA/UFCG - Campus de Sumé, de uma área medindo 13,27 m² (Lanchonete do CDSA), mostra-se possível tecnicamente, economicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARA-SE VIÁVEL A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA.

23. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

HUGO VLADIMIR BARBOSA JUVENAL MORAIS

GEAF/CDSA - Membro

JOAO SEVERO FILHO

GEAF/CDSA - Membro

MARCIO DANIEL RODRIGUES MEDEIROS

PU/CDSA - Demandante

RAFAELLE MARIANA DE MEDEIROS OLIVEIRA

PU/CDSA - Membro

THIAGO CARDOSO DE LIMA

PU/CDSA - Membro

ANEXO II

MINUTA DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023

(Processo Administrativo n.º 23096.085613/2022-14)

O Instrumento de Medição de Resultados consiste no mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço.

Esse instrumento de medição será aplicado na execução da contratação de serviços de lanchonete mediante concessão de uso oneroso de bem público do CDSA/UFMG, denominado de “Lanchonete do CDSA”, com o objetivo de mensurar os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e fazer o acompanhamento de sua execução com vistas as possíveis sanções e rescisão contratuais. Para isso será utilizado as seguintes avaliações: avaliação dos usuários e avaliação técnica da fiscalização do contrato.

1. Avaliação dos Usuários.

A pesquisa de satisfação será realizada mensalmente por meio de formulários disponibilizados aos usuários, conforme modelo apresentado abaixo.

| IMR - FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO | | | | | | | |
|---|--|-------|---|---|---|---|-----|
| Julgue os seguintes aspectos da lanchonete de acordo com a sua satisfação. Marque X no número correspondente, sendo: | | | | | | | |
| 1 – Muito insatisfeito; 2 – Insatisfeito; 3 – Neutro; 4 – Satisfeito; 5 – Muito satisfeito; e, NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado ou experimentado. | | | | | | | |
| Itens de avaliação | | Notas | | | | | |
| Itens | Qualidade dos serviços e Preços | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | NSA |
| 1 | Apresentação dos salgados/bolos/tortas e sanduíches | | | | | | |
| 2 | Qualidade e sabor dos salgados/bolos/tortas e sanduíches | | | | | | |
| 3 | Qualidade da Salada de frutas | | | | | | |
| 4 | Qualidade e sabor dos sucos, café e/ou vitaminas | | | | | | |
| 5 | Qualidade em geral dos produtos | | | | | | |
| 6 | Diversidade dos produtos ofertados | | | | | | |
| 7 | Preços em relação ao mercado | | | | | | |
| Subtotal | | | | | | | |
| Itens | Geral | | | | | | |
| 1 | Organização | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 2 | Conforto de mesas e cadeiras | | | | | | |
| 3 | Limpeza e manutenção do ambiente | | | | | | |
| 4 | O uso de uniformes, crachás e EPIs do pessoal | | | | | | |
| 5 | Serviço de atendimento (Cortesia, eficiência, agilidade) | | | | | | |
| Subtotal | | | | | | | |
| Total | | | | | | | |
| Sugestões, críticas e/ou elogios: | | | | | | | |
| _____ | | | | | | | |
| _____ | | | | | | | |
| _____ | | | | | | | |
| _____ | | | | | | | |
| Assinatura do Usuário (Optativa): | | | | | | | |
| Assinatura do Fiscal/PU: | | | | | | | |
| Assinatura da Contratada: | | | | | | | |
| Local e data: _____ / _____ de _____ de _____ | | | | | | | |

Quadro 1- Modelo de Pesquisa de Usuário

Observação: Esta pesquisa deverá ser aplicada pela fiscalização técnica do contrato através de uma amostras aleatórias em no mínimo 10 (dez) usuários da lanchonete durante o mês da execução do contrato.

O resultado da pesquisa de satisfação do usuário apresentará o índice geral de satisfação do usuário para cada item, sendo considerado o percentual de usuários que se declararem “satisfeito” e “muito satisfeito”.

Percentual de conformidade da avaliação: _____ (resultante do somatório das notas “4- satisfeito” mais “5- muito satisfeito” dividido pelo total de notas analisadas)

2. Avaliação Técnica.

A avaliação técnica será realizada mensalmente por servidor(es) devidamente designado(s) para a fiscalização do contrato, conforme modelo apresentado abaixo.

| IMR - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA | | | | | | | |
|---|--|-------|---|---|---|---|-----|
| Julgue os seguintes aspectos da lanchonete de acordo com a sua satisfação. Marque X no número correspondente, sendo: | | | | | | | |
| 1 – Muito insatisfeito; 2 – Insatisfeito; 3 – Neutro; 4 – Satisfeito; 5 – Muito satisfeito; e, NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado ou experimentado. | | | | | | | |
| Itens de avaliação | | Notas | | | | | |
| Itens | Qualidade dos Serviços e atendimento | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | NSA |
| 1 | A assiduidade e pontualidade da abertura e fechamento da lanchonete. | | | | | | |
| 2 | A utilização diária dos uniformes, identificação e EPIs dos colaboradores. | | | | | | |
| 3 | A limpeza e manutenção do ambiente. | | | | | | |
| 4 | Os materiais, utensílios e equipamentos postos a | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | disposição. | | | | | | |
| 5 | A diversidade dos produtos ofertados. | | | | | | |
| 6 | A qualidade dos produtos ofertados. | | | | | | |
| 7 | Serviços de atendimento (Cortesia, eficiência, agilidade) | | | | | | |
| 8 | Respostas ao atendimento as demandas da fiscalização | | | | | | |
| Total | | | | | | | |
| Sugestões, críticas e elogios: | | | | | | | |
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> | | | | | | | |
| Assinatura do Fiscal/PU: _____ | | | | | | | |
| Assinatura da Contratada: _____ | | | | | | | |
| Local e data: _____ / _____ de _____ de _____ | | | | | | | |

Quadro 2- Modelo de Avaliação Técnica

O resultado da avaliação técnica apresentará o índice geral de conformidade para cada item, sendo considerado o percentual de avaliação que se declararem “satisfeito” e “muito satisfeito”.

Percentual de conformidade da avaliação: _____ (somatório das notas “4-satisfeito” mais “5- muito satisfeito” dividido pelo total de notas analisadas)

3. Resultados do IMR

O resultado final do Instrumento de Medição será a resultante do percentual de conformidade obtido na pesquisa feita com os usuários e da avaliação técnica pelos respectivos pesos, conforme tabela abaixo:

| Avaliação | Percentual de conformidade obtido (A) | Peso (B) | Total de pontos C= (A)x(B) |
|----------------------|---------------------------------------|----------|----------------------------|
| Pesquisa de usuários | xx% | 0,6 | |
| Avaliação técnica | xx% | 0,4 | |
| Total | | | |

Quadro 3- Pontuação obtida

Pontuação máxima - 100 pontos

O resultado final da avaliação será considerado satisfatório se atender no mínimo 80% (oitenta por cento) da pontuação apresentada nas avaliações técnica e de usuários.

| INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO | | | |
|-------------------------------------|--|---------|--------|
| | | | |
| CONTRATO N°: | | OBJETO: | MÊS DE |

| | | | |
|---|-----------------------------|---------------------|----------------------------------|
| | | | REFERÊNCIA: |
| CONTRATADA: | | | |
| ITEM | PERCENTUAL (A) | PESO (B) | RESULTADO C = (A)x(B) |
| Avaliação de usuários | % | 0,60 | 0 |
| Avaliação técnica | % | 0,40 | 0 |
| Pontuação de referência | | | 0 |
| FAIXA DE CONFORMIDADE | | | |
| Índice de qualidade considerado satisfatório | Igual ou acima de 80 pontos | | |
| Índice de qualidade considerado médio | De 70 a 79 pontos | | |
| Índice de qualidade considerado baixo | De 60 a 69 pontos | | |
| Índice de qualidade considerado muito baixo | De 50 a 59 pontos | | |
| Essa avaliação de qualidade dos serviços poderá, em conjunto com outras avaliações, servir de parâmetros para aplicação de sanções e rescisão contratuais, em um processo específico. | | | |

| | |
|----------------------------------|--|
| FAIXA DE AVALIAÇÃO DO IMR | |
|----------------------------------|--|

FISCAL TÉCNICO

PREPOSTO DA EMPRESA

Quadro 4 - Faixa de avaliação

Em caso de avaliações de serviços abaixo do nível mínimo esperado neste instrumento, a CONTRATADA deverá ser notificada para regularizar a situação apresentada em desconformidade e comunicar a CONTRATANTE, no prazo de 10 (dez) dias, podendo ser prorrogado a critério da equipe de gestão do contrato. A não regularização, no prazo fixado anteriormente, estará sujeita às demais sanções previstas na Lei nº 8.666, de 1993.

Sumé, 07 de março de 2023.

Equipe de Planejamento.

Márcio Daniel Rodrigues Medeiros - Matrícula SIAPE nº 1756226 - Demandante
Rafaelle Mariana de Medeiros Oliveira - Matrícula SIAPE nº 2059184 - Fiscal
Thiago Cardoso de Lima - Matrícula SIAPE nº 1370965 - Fiscal substituto
Hugo Vladimir Barbosa Juvenal - Matrícula SIAPE nº 2033440 - Membro
João Severo Filho - Matrícula SIAPE nº 1762278 - Membro