



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – IN 40/2020**

**1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO DOCUMENTO**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº [23086.010314/2020-75](#)**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTES COM SERVIÇO DO TIPO “SELF SERVICE” E “PRATO FEITO”, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA DE USO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE ÁREAS PRÓPRIAS E DEPENDÊNCIAS JÁ EXISTENTES, LOCALIZADAS NO CAMPUS JK DA UFVJM, EM DIAMANTINA- MG.**

**2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2. A responsabilidade pelo estudo preliminar é de uma equipe nomeada pela Pró Reitoria de Administração (PROAD) através da portaria nº206 doc: ([0174699](#)) de 21 de Setembro de 2020, e formada por integrantes da área requisitante, logística e áreas técnicas, conforme a demanda exige.

2.3. Até Setembro de 2020 a empresa que explorava os serviços de restaurante no Campus JK através do Contrato 011/2017 cujo objeto era a Cessão de Espaço para Exploração de Restaurante, vinha descumprindo algumas cláusulas contratuais, como inadimplência e desatualização no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF); impossibilitando o aditamento do atual contrato, conforme Processo de Encerramento da Última Contratação [0212233](#)

2.4 No dia 18 de março de 2020, a Cessionária solicitou suspensão das atividades em decorrência da Pandemia do novo Coronavírus.

2.5 Não obstante, na fase preparatória ao terceiro aditamento ao contrato 011/2017, a Cessionária se manifestou em relação à falta de recursos financeiros para quitar débitos e assim manter atualização do SICAF. As ocorrências mencionadas neste e nos subitens anteriores estão registradas no documento SEI: ([0212233](#)).

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

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

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

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

2.9 Inteira-se, que o restaurante do Campus JK tem papel importante na formação profissional, haja vista que recebe estagiários dos Cursos de Nutrição da UFVJM, fortalecendo ações de educação, saúde, alimentação e lazer.

2.10 Ademais, a presença de um restaurante na universidade, oferecendo refeições de qualidade à baixo custo, vai ao encontro das diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. O Decreto nº 7.234/2010 prevê em seu artigo 3º, §1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das Instituições Federais de Ensino Superior.

2.11 Nesse sentido, a contratação de empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições no Restaurante do Campus JK, tem por objetivo oferecer ao aluno, e demais integrantes da comunidade acadêmica, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, a qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como reduzir a evasão escolar.

2.12 Acrescenta-se que não existem nas proximidades do Campus JK, que fica a 7 km da cidade, restaurantes abertos ao público, o que torna mais imperativa a contratação destes serviços visando atender às necessidades de alimentação da comunidade da UFVJM.

2.13 Nesse contexto, faz-se necessária a contratação de empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições.

2.14 A necessidade da contratação se dá em função do impeditivo de aditamento ao Contrato 011/2017, em decorrência de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

### 3. ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEL

Conforme Documento de Formalização de Demanda (DFD) doc. Sei! [0398612](#)

Área Requisitante	Responsável
PROAD - Diretoria de Administração	Fabiano Kenji Aoki

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

4.1. Os seguintes requisitos devem ser atendidos para que esta contratação seja efetivada:

4.1.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto; e

4.1.2 Para este serviço os requisitos contemplam a regularidade do cadastramento no SICAF, além da necessidade de a licitante comprovar por meio de atestados de capacidade técnica a ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contratos de serviços continuados em quantitativos compatíveis com o pleiteado nessa licitação, bem como obedecerá ao estabelecido na lei 8987, de 13 de fevereiro de 1995, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, e dá outras providências.

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

4.3. A Concessionária deverá:

4.3.1. Apresentar regularidade do cadastramento no SICAF, possuindo todas as declarações válidas durante toda vigência do contrato;

4.3.2. Iniciar a prestação do serviço objeto do Termo de Referência após a assinatura do contrato e na data indicada por este instrumento jurídico;

4.3.3. A empresa deve ser especializada no ramo e possuir experiência comprovada na execução do serviço;

4.3.4. Não estar impedida de licitar junto aos órgãos públicos;

4.3.5. Apresentar índice de Solvência Geral (SG) igual ou superior a 1,0;

4.3.6. Apresentar índice de Liquidez Geral (LG) igual ou superior a 1,0;

4.3.7. Apresentar índice de Liquidez Corrente (LC), igual ou superior a 1,0;

4.3.8. Apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art.18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art.15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta contratação/concessão;

4.3.9. Apresentar Indicações do aparelhamento e do pessoal técnico em número adequado para a realização do objeto da licitação;

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

4.3.11. Apresentar declaração de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atenda à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições;

4.3.12. Apresentar e Disponibilizar em local visível a Licença de Funcionamento da Prefeitura, bem como o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS)- Alvará Sanitário e todos os certificados a eles relacionados:

a). Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);

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

c). Atestados de Saúde Ocupacionais, que são exames periódicos realizados pelos funcionários para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

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

d.1) POP de Controle de Pragas;

d.2) POP de Higiene do Ambiente;

d.3) POP de Higiene Pessoal;

d.4) POP de Potabilidade de Água;

d.5) POP de Higienização de Frutas, Verduras e Legumes;

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

- e). Manual de Boas Práticas de Fabricação, que descreve o trabalho e a forma correta de fazê-lo no restaurante. Comumente estabelecem regras gerais de limpeza e higiene, controle de pragas, uso da água, etc;
- f). Certificado de Responsabilidade Técnica- De acordo com a Legislação Sanitária, o estabelecimento deve possuir um responsável técnico legalmente habilitado quando a empresa em questão desenvolve atividades na área de alimentação, sendo que o responsável legal ou pessoa designada deverá apresentar certificado de curso de boas práticas por instituição de ensino reconhecida pelo MEC;
- g). Certificado de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água, que é o comprovante da qualidade da água do estabelecimento. Para sua manutenção, é necessário que a caixa d'água seja higienizada semestralmente, seguida de análise laboratorial de seu conteúdo;
- h). Lista de Presença de Treinamentos a fim de garantir que os colaboradores executem as tarefas de forma a manter a qualidade e segurança dos produtos;
- i). Controle Integrado de Pragas Urbanas executado por empresa devidamente cadastrada e que apresente Alvará Sanitário; e
- j). Certificado de Limpeza do Sistema de Exaustão que ateste a execução e a periodicidade.

4.3.13. Apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas de consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados limpos até sua efetiva entrega;

4.3.14. Apresentar declaração formal de que providenciará às suas custas todos os equipamentos e utensílios necessários a execução do fornecimento das refeições em até 7 dias corridos após emissão da ordem de serviço pela Pró-reitoria de Administração (PROAD/UFVJM);

4.3.15. Apresentar declaração formal de manutenção das edificações, das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios livres de vetores e pragas urbanas, que ateste que está mantendo um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos, que possa resultar na contaminação da refeição;

4.3.16. Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a contratante;

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

4.3.18. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

4.3.19. Prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas;

4.3.20. Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a prestação do serviço;

4.3.21. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência da UFVJM;

4.3.22. Fornecer o objeto contratado de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato;

4.3.23. Responder pela manutenção das instalações do Restaurante, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

4.3.24. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Universidade pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

4.3.25. A Concessionária deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, bem como a manutenção dos equipamentos permanentes;

4.3.26. Realizar dedetização nas dependências- objeto da concessão a cada 6 meses, ou em menor tempo, caso necessário; e

4.3.27. Adotar medidas de controle preconizados pelo protocolo de biossegurança, adequação de espaço físico e monitoramento da Covid-19 proposto pelo Comitê de Acompanhamento da Pandemia do Novo Coronavírus (Covid-19) composto por membros servidores da UFVJM por meio da Portaria nº 629, de 19 de março de 2020, com o acolhimento de medidas que visem o enfrentamento da doença e conscientização da comunidade acadêmica sobre ações de prevenção individual e coletivas.

#### 4.4. OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS DA CONCESSIONÁRIA

A Concessionária está obrigada a:

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

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

4.4.3. Apresentar, no ato da comprovação de quitação do valor da concessão, também, o comprovante de ressarcimento das despesas de energia elétrica, através da apresentação da GRU correspondente.

#### 4.5. DO REAJUSTE E REVISÃO DAS TARIFAS

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

4.5.1. As tarifas dos serviços prestados poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de um ano e mediante solicitação de reajustamento das tarifas por parte da Concessionária, apreciada pelos setores competentes e autorizada pelo Reitor da UFVJM.

4.5.2. O reajuste dependerá de requerimento da Concessionária quando visar reajustar o preço dos itens comercializados, utilizando como referência o IPCA, considerando o peso do grupo de alimentação e bebidas acumulado no período, e a Concessionária deverá apresentar à UFVJM planilha de custos, documentos e/ou notas fiscais que indiquem o aumento dos custos como forma de comprovar a necessidade de aumento nos preços.

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

4.5.4. A revisão tarifária poderá significar o aumento ou a diminuição dos preços públicos praticados na futura concessão, e dependerá de requerimento da Concessionária, acordo entre as partes ou determinação da Concedente, sendo obrigatório em qualquer das hipóteses a apresentação de justificativa sólida, acompanhada das respectivas planilhas que demonstrem o impacto positivo ou negativo nos custos da Concessionária, tais como ganhos de eficiência operacional ou compressão nas margens por conta do aumento nos custos dos serviços prestados à comunidade universitária.

4.5.5. O objetivo do reajustamento e revisão das tarifas descritos acima, é incentivar a futura Concessionária a reduzir custos e ser mais eficiente na prestação dos serviços. Ganham os usuários com o compartilhamento dessa eficiência maior por meio de eventuais reduções nos preços públicos praticados no restaurante e acesso a um serviço de qualidade, e ganha também a Concessionária, que poderá se apropriar de parte dos ganhos oriundos do aumento de produtividade.

#### 4.6. EQUIPE DE TRABALHO DO RESTAURANTE

Os seguintes requisitos devem ser cumpridos em relação a equipe de trabalho do restaurante:

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

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

4.6.3. Deverá ser indicado um responsável técnico, munido do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto à UFVJM;

4.6.4. A Concessionária deve cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como as Normas Regulamentadoras na área de Medicina e Segurança do Trabalho, apresentando, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados designados para serviços nas dependências da UFVJM, cuja validade será de 01 ano;

4.6.5. A Concessionária fica obrigada a exigir de seus empregados, às suas expensas, exame médico de admissão, bem como periódicos, de acordo com a legislação vigente;

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

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

4.6.8. A Concessionária deverá proporcionar estágio (não remunerado) aos acadêmicos do Curso de Nutrição da UFVJM quando solicitado; e

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

#### 4.7. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7.2 Ademais, deve responsabilizar-se pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados pelo estabelecimento e fazer a destinação para os locais adequados, quais sejam: pátio de compostagem da UFVJM, no caso de resíduos orgânicos e no caso dos demais tipos de resíduos- não orgânicos acondicionados separadamente e encaminhados ao serviço de coleta de lixo da prefeitura de Diamantina; e

4.7.3 Deve ser realizado o controle das sobras (descarte dos pratos) diariamente por meio de planilha, e este deverá ser considerado importante subsídio não apenas para informações ao setor de compostagem, como também para alavancar e respaldar campanhas educativas contra desperdício de alimentos envolvendo toda a comunidade acadêmica.

#### 5. - LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

a-) Gestão própria do Restaurante;

b-) Concessão onerosa de uso de espaço destinado a exploração do restaurante universitário com fornecimento de refeições em sistemas de "self service" e "prato feito" que atenderão a toda comunidade universitária e visitantes, através do menor preço da refeição e maior valor da concessão;

c-) Concessão onerosa de uso de espaço destinado a exploração do restaurante universitário com fornecimento de refeições em sistemas de "self service" e "prato feito" que atenderão a toda comunidade universitária e visitantes, através do menor preço da refeição e valor fixo da concessão;

d-) Concessão de uso gratuita de espaço destinado a exploração do restaurante universitário com fornecimento de refeições em sistemas de "self service" e "prato feito" que atenderão, a toda comunidade universitária e visitantes, através do menor preço da refeição; e

e-) Concessão de serviço público precedida da execução de obra pública, onde é necessária a construção, total ou parcial, conservação, reforma, ampliação ou melhoramento de quaisquer obras de interesse público, delegada pelo poder concedente, mediante licitação à pessoa jurídica ou consórcio de empresas que demonstre capacidade para a sua realização, por sua conta e risco, de forma que o investimento da concessionária seja remunerado e amortizado mediante a exploração do serviço ou da obra por prazo determinado.

5.2 Entendemos que das soluções de mercado disponíveis para esta contratação, a que melhor atende técnica e economicamente tanto a legislação vigente quanto a demanda apresentada é a opção C, ou seja, através da concessão onerosa de uso de espaço destinado a exploração do restaurante universitário com fornecimento de refeições em sistemas de "self -service" e "prato- feito" que atenderão a toda comunidade universitária e visitantes, através do menor preço da refeição e valor fixo da concessão.

5.2.1 No caso da concessão onerosa de uso tem-se uma natureza contratual, de forma discricionária e tendo em vista sua natureza contratual não é precária como por exemplo a permissão e autorização de uso. Sendo contrato administrativo, submete-se à legislação de licitações e às cláusulas exorbitantes que caracterizam a contratação com o poder público.

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

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

5.3 No entanto, para que a prestação do serviço seja iniciada, a administração universitária precisa providenciar diversas adequações no espaço onde funcionará o restaurante, visando o enquadramento do estabelecimento a legislação/normas vigentes no município de Diamantina, bem como aos normativos estaduais e federais, conforme detalhado no tópico 13 deste estudo.

5.3.1 Dentre essas adequações está a realização de reformas no imóvel para a obtenção do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros de MG (AVCB), e do laudo da Vigilância Sanitária de Diamantina, que já foram contratadas pela UFVJM e aguarda o início dos trabalhos conforme se verifica no documento SEI: ([0213975](#)).

5.3.2 Na hipótese de as adequações não serem finalizadas antes do início da prestação do serviço objeto desta contratação, entendemos que a administração universitária poderá se utilizar da opção E, estabelecendo o desconto parcial ou a isenção do valor da concessão, assim como o desconto parcial ou a isenção dos valores pagos a título de ressarcimento pela utilização da energia elétrica e da água no campus JK como forma de remuneração e amortização do investimento inicial da concessionária, desde que sejam comprovados todos os custos envolvidos no serviço a ser contratado pela empresa, seguindo os parâmetros disciplinados no decreto Nº 7983, de 08 de abril de 2013, que (estabelece regras e critérios para elaboração do orçamento de referência de obras e serviços de engenharia, contratados e executados com recursos dos orçamentos da União, e dá outras providências), adotando os parâmetros especificados na IN 73/2020 caso seja necessário realizar pesquisa de mercado, por conta e risco da concessionária.

5.3.3 O modelo de remuneração e amortização dos investimentos iniciais da Concessionária mencionado no subitem anterior, caso seja utilizado pela administração universitária, deverá ser detalhado obrigatoriamente no edital da licitação, de acordo com o disposto no Art. 18. inc XV da lei 8987 (lei de Concessão e Permissão de serviços públicos), como segue:

Art. 18. O edital de licitação será elaborado pelo poder concedente, observados, no que couber, os critérios e as normas gerais da legislação própria sobre licitações e contratos e conterá, especialmente:

XV - nos casos de concessão de serviços públicos precedida da execução de obra pública, os dados relativos à obra, dentre os quais os elementos do projeto básico que permitam sua plena caracterização, bem assim as garantias exigidas para essa parte específica do contrato, adequadas a cada caso e limitadas ao valor da obra; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998).

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

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

5.4.1 Por tanto, apesar das vantagens da opção D para o público atendido, concessionária e concedente, principalmente por viabilizar a cobrança de uma tarifa menor pelo serviço prestado, esta alternativa está descartada em razão do impedimento legal trazido pelo dispositivo mencionado acima.

5.5 Em relação a opção A, as atividades desenvolvidas no Restaurante englobam cargos extintos, em extinção constante do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE) e outros que sequer constam do PCCTAE. Dessa forma não há a possibilidade de abertura de concursos públicos para preencher tais necessidades.

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

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

I – alimentação.

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

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

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

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

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

5.5.4 Por isso a opção A está descartada.

5.6 Ademais, o objetivo desta contratação é fornecer refeição, primordialmente, aos discentes da UFVJM, aqui incluídos os discentes beneficiários do Programa de Assistência Estudantil, no menor preço possível, e o auto valor da concessão é um fator que impacta negativamente, elevando o preço das refeições.

5.6.1 Ressaltamos que não é objetivo da UFVJM gerar receita com o valor da concessão, mas tão somente ser ressarcida dos custos com a depreciação do imóvel. Ao propor um valor maior de concessão, invariavelmente, as licitantes englobarão este custo no valor das refeições ofertadas aumentando o valor final ao usuário.

5.6.2 Dessa forma a definição da contratação pelo maior preço da concessão e menor preço da refeição pode não atingir de maneira eficiente o objetivo desta contratação, por isso a opção B está descartado

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

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

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

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

II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses.

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

5.10.1 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 que estabeleceu os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, conforme já mencionado no subitem 5.5.1.

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

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

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

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

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

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

Art. 2º (VETADO)

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

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

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

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

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

5.16 Por fim, ressaltamos que a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), têm se posicionado nos últimos anos em favor da utilização do pregão como modalidade de licitação em concessões remuneradas de uso de bens públicos, como ocorreu no Acórdão 2050/2014 – Plenário, Relator Walton Alencar Rodrigues, onde o referido ministro escreveu:

“É recomendável a utilização de pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos”.

5.17 Recomendamos ainda que seja observada pela gestão universitária a obrigatoriedade da publicação prévia ao edital de licitação de ato administrativo detalhando a conveniência da outorga de concessão, caracterizando seu objeto, área e prazo, conforme disciplinado no art.5 da lei 8987/95 (Lei de concessões):

Art. 5º O poder concedente publicará, previamente ao edital de licitação, ato justificando a conveniência da outorga de concessão ou permissão, caracterizando seu objeto, área e prazo.

## 5.18. CONTRATAÇÕES SIMILARES

5.18.1 *PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2020-(Processo Administrativo nº 23083.021137/2019-49) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, por meio do(a) Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares, sediado(a) BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento, menor preço global*

5.18.1.1.Objeto: Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, adstrita ao OBJETIVO de prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, por empresa especializada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5.18.2 *EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2020 (Processo Administrativo n.º23290.002173/2019-68) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Aracaju, por meio da Coordenadoria de Licitações, sediada na Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota 1166, Bairro Getúlio Vargas Aracaju – Sergipe, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por PREÇO GLOBAL*

5.18.2.1. Objeto: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, nas dependências do Instituto Federal de Sergipe Campus Aracaju, campus Estância, Campus Lagarto e Campus Poço Redondo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5.18.3 *Identificação da Compra: 00041/2019 Fornecimento de alimentação (almoço e jantar) em sistema de prato feito sem balança com arroz, feijão tipo a, 01 tipo de massa, 01 tipo de carne, urna opção vegetariana, opções variadas de saladas com 02 tipos de legumes cozidos, 02 tipos de verduras frescas e frutas que devem ser alternados quando a oferta dos serviços ocorrer em dias consecutivos. a contratante (UFVJM) definirá os locais em que as alimentações serão servidas, podendo ser, campus JK\*, campus 1\* ou dependências da contratada.*

5.18.3.1. Objeto da Compra: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de alimentação e café da manhã para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação no Campo da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

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

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTES COM SERVIÇO DO TIPO “SELF SERVICE” E “PRATO FEITO”, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA DE USO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE ÁREAS PRÓPRIAS E DEPENDÊNCIAS JÁ EXISTENTES, LOCALIZADAS NO CAMPUS JK DA UFVJM, EM DIAMANTINA- MG.

### 6.2. PREPARO DAS REFEIÇÕES EM UANS

6.2.1 A produção de refeições em UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) tem a finalidade de oferecer alimentos com a qualidade necessária para a promoção, manutenção ou mesmo recuperação da saúde individual e coletiva dos usuários. Além de fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária, o objetivo de uma UAN é satisfazer o cliente com o serviço oferecido, promovendo a boa convivência no ambiente físico, zelando pelas condições de higiene das instalações e manipuladores, a cortesia no atendimento, entre outros.

6.2.2 Uma UAN sempre deve visar a melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável.

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

De segunda a sexta-feira (almoço)

Campus JK- UFVJM	Horário de início da distribuição	Horário de término da distribuição	Dias da semana
Almoço	11:00 hs	14:00 hs	De 2ª a 6ª feira

Aos sábados e domingos a critério da UFVJM, mediante prévia comunicação à Concessionária.

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

### 6.5. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A prestação dos serviços de utilidade pública devem seguir os seguintes preceitos:

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

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

6.5.3 A Concessionária deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55 a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para os alunos, servidores e terceirizados;

6.5.4 A Concessionária responsabilizar-se-á pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 800 Kcal para o almoço;

6.5.5 A Concessionária deverá oferecer 01 (uma) refeição diária de segunda a sexta-feira e esta deverá ser preparada com insumos de primeira qualidade, dentro do período de validade e das condições de higiene e técnicas culinárias, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer gênero alimentício;

6.5.6 A Concessionária deverá seguir sempre o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico gestor do contrato;

6.5.7 Caso seja de interesse mútuo, Concessionária e a UFVJM, o número e tipo de refeições, de mesma natureza, poderão ser ampliados, contemplando serviços de lanchonete, cafeteria e coffee-breaks. Para tanto, a empresa deverá manter a qualidade nutricional e higiênico sanitária, seguir todos os preceitos estabelecidos

no futuro contrato e garantir que o principal objeto daquele, o almoço, não sofra qualquer prejuízo na execução do seu serviço. Os valores cobrados para os outros produtos ofertados deverão seguir os valores médios praticados no mercado local, seguindo os critérios de apuração do valor de mercado do item previstos na IN 73/2020;

6.5.8 No processo de aquisição de gêneros, a Concessionária deverá zelar pelo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde que será estabelecido no Termo de Referência;

6.5.9 A Concessionária deve coletar diariamente de 100 a 300 gramas de amostras de todas as preparações e mantê-las armazenadas adequadamente por até 72 horas;

6.5.10 A Concessionária deverá realizar controle de sobras (descarte dos pratos) diariamente por meio de planilha e apresentar relatório mensal a equipe de gestão e fiscalização do contrato;

6.5.11 As refeições deverão ser preparadas nas dependências do Restaurante do Campus JK e todos os meios de pagamento devem ser aceitos (cartão de débito e crédito) entre outros amplamente difundidos no mercado, independente do valor consumido, emitindo nota/cupom fiscal para o público atendido de acordo com a legislação aplicável; e

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

## 6.6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO

O serviço a ser contratado contém o seguinte detalhamento:

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

6.6.2 Serão contempladas 2 modalidades de serviço no restaurante: “Prato-feito” e “Self-service a quilo”;

6.6.3 Não poderá ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de "marmiteix", seja pelo vasilhame ou pelo transporte da refeição;

6.6.4 Na modalidade “Prato feito” as refeições serão distribuídas com porcionamento das preparações pelos funcionários devidamente treinados, da empresa contratada;

6.6.5 O modelo “self-service” caracteriza-se como aquele relativo à liberdade de se servir, com exceção do suco, que terá um preço diferente do preço da refeição;

6.6.6 Suco de frutas: natural ou polpa de frutas, com e sem açúcar porção de 300 ml;

6.6.7 Sobremesa: doce, fruta in natura ou em calda, servido no modelo “self-service”, apresentando o mesmo valor do Kg da refeição "Self-service" ;

6.6.8 As refeições serão preparadas sob a supervisão dos Nutricionistas da CONCESSIONÁRIA e de Nutricionista pertencente ao corpo técnico fiscal/gestor do Contrato, indicado pela UFVJM, utilizando as dependências do Restaurante Universitário;

6.6.9 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial; e

6.6.10 O restaurante deverá oferecer a opção do “prato-feito” caracterizando-se como aquele que é porcionado pela Concessionária, respeitando-se as per capita e incidências determinadas no Termo de Referência.

## 6.7. REQUISITOS QUANTO A FREQUÊNCIA E PORÇÕES DO CARDÁPIO

OS CARDÁPIOS ELABORADOS PARA CADA REFEIÇÃO DEVERÃO ATENDER ÀS FREQUÊNCIAS E PORÇÕES DESCRITAS ABAIXO:

### 6.7.1. A modalidade Self- Service Deverá ser composta no mínimo de:

6.7.1.1 Salada- 4 (quatro) opções de salada (cores e texturas diferentes): 1 opção Salada de folhosos + 2 opções de Salada de legumes (Cozido e cru) + 1 opção de Salada Composta (mínimo de dois ingredientes) diariamente;

6.7.1.2 Prato Proteico – 2 (dois) pratos proteicos principais;

6.7.1.3 Opção de Prato Proteico Vegetariano, sendo 1 (uma) opção vegetariana do prato principal à base de ovos, ou leguminosas ou Proteína de soja e outros;

6.7.1.4 Arroz- Deve ser oferecido 2 (dois) tipos de arroz (Arroz Simples e Arroz integral) diariamente;

6.7.1.5 Feijão- Deve ser oferecido Feijão Simples Diariamente, Feijão Tropeiro (4 vezes ao mês), Tutu de Feijão (1 vez ao mês) e Feijoada (3 vezes ao mês);

6.7.1.6 Guarnição- Deve ser oferecida pelo menos 02 (duas) guarnições por refeição que deverá complementar e combinar com o prato principal;

6.7.1.7 Sobremesa- Deve ser oferecidos pelo menos 2 (dois) tipos de sobremesas, sendo doce ou tortas ou bolo ou sorvetes ou pudins, mousses, cremes, confeitados e 1 tipo de frutas inteiras ou porção; e

6.7.1.8 Suco- Deve ser oferecido pelo menos 1 (uma) opção de suco polpa ou natural de fruta, com adição de açúcar e sem açúcar.

#### 6.7.2. Modalidade Prato-feito

6.7.2.1 Saladas- Duas saladas;

6.7.2.2 Arroz simples ou Arroz composto (2 vezes ao mês);

6.7.2.3 Feijão Simples ou Feijão Composto (2 vezes ao mês);

6.7.2.4 Uma guarnição;

6.7.2.5 Um prato proteico como preparação principal; e

6.7.2.6 Um prato proteico vegetariano como opção ao prato principal.

### **6.8 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS NO PRÉDIO DO RESTAURANTE DO CAMPUS JK – DIAMANTINA**

6.8.1 Disponível para apreciação conforme doc. Sei![0204694](#) -Planilha Inventário Restaurante Campus JK- Bens da UFVJM, informado pela Diretoria de Patrimônio.

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

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

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

6.8.5 A substituição a ser feita pela Concessionária será com qualificação idêntica ou superior do bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da empresa.

6.8.6 A Contratada se responsabilizará pela manutenção e conservação de todo o mobiliário da universidade que estiver no local, após conferência de sua listagem.

### **6.9. CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONCESSÃO**

6.9.1 A Concessionária poderá oferecer outros serviços que estabeleçam relação com Serviços de Alimentação como: Almoços e jantares especiais, Lanchonete, Coffe breaks, Massas, Caldos, dentre outros;

6.9.2 Poderão ser servidos, caso a empresa opte pelo serviço de lanchonete, alimentos tais como: refrigerantes, chocolates, sucos, vitaminas, doces diversos, sanduíches, sanduíches naturais, salgados, pastelaria, confeitaria, picolés e sorvetes, procurando ofertar opções dietéticas para atender usuários com necessidades dietéticas especiais como diabéticos;

6.9.3 Caso a empresa opte por ofertar o serviço de lanchonete, a mesma deverá estabelecer um horário fixo de funcionamento, solicitar autorização por meio de requerimento devidamente preenchido à administração detalhando os serviços que serão prestados e realizar ampla divulgação à comunidade universitária;

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

6.9.5 Os preços dos itens ofertados e não constante na especificação dos serviços licitados não deverão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde serão instalados o restaurante, objeto da concessão de uso;

6.9.5.1 É obrigatório que os itens objeto do requerimento estejam diretamente relacionados com a exploração de atividade econômica autorizada pela Administração universitária;

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

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

6.9.6 A UFVJM realizará pesquisas periódicas junto a comunidade universitária para verificar, dentre outros quesitos, a qualidade do serviço prestado e a demanda por refeições além do almoço, como café da manhã e jantar, e sendo identificada a necessidade, a concessionária fica obrigada a disponibilizar o serviço também nestes horários, observando o pactuado no contrato firmado com a concedente.

6.9.7 O objetivo das condições especiais desta concessão é prever em favor da concessionária a possibilidade de explorar outras fontes de receitas com o serviço prestado, favorecendo a cobrança de tarifas adequadas ao perfil do público atendido, conforme disciplina a lei 8987, de 13 de fevereiro de 1995, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, especificamente o disciplinado no artigo 11 desta norma, como segue:

Art. 11. No atendimento às peculiaridades de cada serviço público, poderá o poder concedente prever, em favor da concessionária, no edital de licitação, a possibilidade de outras fontes provenientes de receitas alternativas, complementares, acessórias ou de projetos associados, com ou sem exclusividade, com vistas a favorecer a modicidade das tarifas, observado o disposto no art. 17 desta Lei.

Parágrafo único. As fontes de receita previstas neste artigo serão obrigatoriamente consideradas para a aferição do inicial equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

6.9.8 O princípio da modicidade das tarifas expresso no art.11 da lei 8987 mencionado no item anterior nos ensina que a tarifa deve representar o menor custo possível, suficiente para amortização e remuneração do investimento realizado pelo concessionário.

Os valores das tarifas devem ser "acessíveis aos usuários, de modo a não onerá-los excessivamente, pois o serviço público, por definição, corresponde à satisfação de uma necessidade ou conveniência básica dos membros da Sociedade".

#### 6.10. DURAÇÃO DO CONTRATO E DATA PREVISTA PARA INÍCIO DOS TRABALHOS

O CONTRATO ORIUNDO DESTA PLANEJAMENTO TEM DATA DE INÍCIO PARA A SUA EXECUÇÃO PREVISTA PARA OUTUBRO DE 2021 (MEDIANTE RETORNO DAS AULAS PRESENCIAIS); E TERÁ VIGÊNCIA DE 12 MESES, PODENDO TER A SUA DURAÇÃO PRORROGADA POR IGUAIS E SUCESSIVOS PERÍODOS COM VISTAS À OBTENÇÃO DE PREÇOS E CONDIÇÕES MAIS VANTAJOSAS PARA A ADMINISTRAÇÃO, LIMITADA À SESENTA MESES.

#### 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1 Utilizou-se para base de cálculo o número médio de usuários do restaurante cedido à atual empresa prestadora de serviço entre os meses de outubro a dezembro de 2019, estimando-se que serão servidas uma média de 370 a 430 refeições no horário do almoço.

7.2 Entretanto, a equipe de Planejamento da Contratação considera pertinente informar os números do Campus JK referentes à março de 2020 a fim de que as empresas interessadas possam levar em consideração o potencial de crescimento dos serviços prestados, de acordo com docs.Sei! [0204506](#); [0204515](#) e [0204522](#):

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

7.3 Além desses dados, a Equipe de Planejamento da Contratação considera importante informar um histórico praticado pela antiga Concessionária, o que pode ser apreciado na planilha abaixo:

Planilha Mensal da Média de Refeições fornecidas pela Empresa Frango Mais- Junho de 2019 a Março de 2020	Média Diária de Refeições
Junho de 2019	440
Julho de 2019	442
Agosto de 2019- Férias Acadêmicas	238
Setembro de 2019	Não informado
Outubro de 2019	374
Novembro de 2019	432
Dezembro de 2019	407
Janeiro de 2020- Férias Acadêmicas	156
Fevereiro de 2020- Férias Acadêmicas	175
Março de 2020 até 18/03- Suspensão das atividades em decorrência da Pandemia do Novo Coronavírus	333
<b>Total de refeições servidas nos meses informados:</b>	<b>2997</b>
<b>Média diária de refeições durante 9 meses:</b>	<b>333</b>
<b>Média diária de refeições no Período de Atividades Acadêmicas:</b>	<b>404</b>
<b>Média diária de refeições em Período de Férias Acadêmicas:</b>	<b>190</b>

#### 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;
- II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

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

c) endereço e telefone de contato; e

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

8.1.1 Inicialmente foram realizadas pesquisas no Pannel de Preços de acordo com Orçamentos docs. Sei! [0183785](#); [0184346](#) e [0184350](#) com Declaração de Composição de Custo de acordo com doc. Sei![0183740](#); conforme se verifica na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
01	Fornecimento de almoço na modalidade “ prato feito” para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – <b>Campus JK</b>	1	R\$ 9,06
02	Self-Service refeição e sobremesa a quilo	1	R\$ 27,80
03	Suco Natural/polpa- copo 300 ml	1	R\$ 3,00

8.1.2 Entretanto os valores obtidos não refletiram a realidade do mercado local, principalmente por não ser possível acrescentar o valor pago a título de Concessão do espaço pela Concessionária, sendo necessário cotar o serviço junto ao comércio regional, onde foi possível obter orçamentos personalizados e adequados a realidade desta contratação, conforme se verifica nas tabelas abaixo:

Prato Feito (Unidade)			
Valor da Concessão	R\$ 8.200,00	R\$ 2.286,35	R\$ 800,00
Empresa			
Saborlogia Ltda	R\$ 15,50	R\$ 13,00	R\$ 11,50
Maria de Fátima Pereira Gomes- Cozinhar	R\$ 17,90	R\$ 13,90	R\$ 10,00
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	R\$ 20,00	R\$ 18,00	R\$ 15,00
Adriana de Fátima Dias ME	R\$ 23,00	R\$ 18,00	R\$ 15,00
Mediana	R\$ 18,95	R\$ 15,95	R\$ 13,25

Self Service Refeição e Sobremesa (Kg)			
Valor da Concessão	R\$ 8.200,00	R\$ 2.286,35	R\$ 800,00
Empresa			
Saborlogia Ltda	R\$ 40,00	R\$ 36,90	R\$ 29,90
Maria de Fátima Pereira Gomes-Cozinhar	R\$ 65,00	R\$ 40,00	R\$ 30,00
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	R\$ 49,90	R\$ 45,00	R\$ 39,90
Adriana de Fátima Dias ME	R\$ 47,00	R\$ 35,00	R\$ 28,00
Mediana	R\$ 48,45	R\$ 38,45	R\$ 29,95

Suco Natural/ Polpa 300 ml
----------------------------

<b>Valor da Concessão</b>	<b>R\$ 8.200,00</b>	<b>R\$ 2.286,35</b>	<b>R\$ 800,00</b>
<b>Empresa</b>			
Saborlogia Ltda	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00
Maria de Fátima Pereira Gomes-Cozinharte	R\$ 8,00	R\$ 6,00	R\$ 3,80
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00
Adriana de Fátima Dias ME	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00
<b>Mediana</b>	<b>R\$ 5,50</b>	<b>R\$ 5,50</b>	<b>R\$ 3,90</b>

De acordo com avaliação regional e valor da Concessão do Espaço de R\$ 800,00:

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
01	Fornecimento de almoço na modalidade “prato feito” para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – <b>Campus JK</b>	1	R\$ 13,25
02	Self-Service refeição e sobremesa a quilo	1	R\$ 29,95
03	Suco Natural/polpa- copo 300 ml	1	R\$ 3,90

O requisitante e a equipe de planejamento responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar para Concessão de Espaço para Exploração comercial dos Serviços de restaurante no Campus JK/Diamantina, solicitou à Pró Reitoria de Administração o apontamento da metodologia mais adequada à definição dos valores de referência para a composição do preço a ser divulgado no futuro pregão eletrônico do processo desta contratação, tendo como base as informações descritas abaixo. Esclarecendo que foram realizadas duas pesquisas com fornecedores do ramo, tanto no painel de preços do governo federal, como em empresas locais e do estado, direcionando à realidade do mercado local:

a. A equipe de planejamento se deparou com dois cenários bastante distintos, onde no painel de preços observou-se valores mais atrativos e semelhantes aos anteriormente praticados nesta instituição e valores mais onerosos no contexto local, mesmo no cenário de concessão do espaço pelo valor simbólico de R\$ 800,00 à empresa prestadora de serviço.

#### Dados do Último Contrato 011/2017 - Março de 2020

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
01	Fornecimento de almoço na modalidade “prato feito” para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – <b>Campus JK</b>	1	R\$ 8,00
02	Self-Service refeição a quilo	1	R\$ 26,00

b. Destaca-se ainda, a dificuldade em conseguir os orçamentos locais, apesar do empenho da equipe que visitou pelo menos 10 empresas diferentes, conseguindo apenas 4 orçamentos em um período de aproximadamente 30 dias de pesquisas.

c. Culminando com a decisão de apresentação à Pró Reitoria de Administração, de 3 cenários possíveis para a definição dos valores para compor o estudo preliminar deste processo de concessão, de acordo com doc. Sei! [0218153](#); para que essa, apontasse o cenário mais adequado.

#### Apresentação dos Cenários pela equipe de planejamento da contratação:

Cenários para Estimativa de Custos			
	<b>Cenário 1</b>	<b>Cenário 2</b>	<b>Cenário 3</b>
<b>Tipo de refeição</b>	Mediana de 3 Orçamentos do Painel de Preços	Mediana de 3 Orçamentos do Painel de Preços + 4 Orçamentos no Mercado Regional	Mediana de 4 Orçamentos no Mercado Regional
Prato Feito	R\$ 9,06	R\$ 10,00	R\$ 13,25
Self service (Kg)	R\$ 27,80	R\$ 28,09	R\$ 29,95
Suco natural/ polpa 300 ml	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,90

A Pró-reitoria de Administração indicou a utilização do Cenário 2, de acordo com Doc. Sei! [0218943](#). Considerando para a Composição de Custos, os seguintes valores:

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
01	Fornecimento de almoço na modalidade “prato feito” para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – <b>Campus JK</b>	1	R\$ 10,00
02	Self-Service refeição e sobremesa a quilo	1	R\$ 28,09
03	Suco Natural/polpa- copo 300 ml	1	R\$ 3,00

Em Junho de 2021, com a retomada dos trabalhos referentes ao Processo [23086.010314/2020-75](#), o Diretor de Administração da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, no uso de suas atribuições, tendo em vista os apontamentos trazidos pelo Despacho DLOG ([0338190](#)) sinalizando que orçamentos utilizados pelo Paineiro de Preços e com fornecedores diretos, realizados no segundo semestre de 2020, estariam próximos a vencer ou vencidos; solicitou novos orçamentos por meio do Despacho ([0379525](#)), para atualização dos Preços de Referência.

A Equipe de Planejamento ([0192320](#)) apresentou em 29/06/2021 à Diretoria de Administração, os seguintes documentos:

1. Declaração de Composição de Custos visando a formação do Preço de Referência de acordo com IN 73/2020-Documento Sei! ([0384408](#)).
2. Orçamentos realizados no Paineiro de Preços do Governo com cotações de contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório, de acordo com Docs. Sei! ([0384963](#)), ([0384971](#)) e ([0384979](#)).
3. Pesquisas diretas com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, com orçamentos compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, conforme Docs. Sei! ([0390633](#)), ([0390635](#)), ([0390666](#)), ([0390735](#)), ([0390760](#)) e ([0390806](#)).

Os novos orçamentos, realizados em junho de 2021, geraram uma atualização nos Preços de Referência, conforme Tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
01	Fornecimento de almoço na modalidade “prato feito” para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – <b>Campus JK</b>	1	R\$ 12,90
02	Self-Service refeição e sobremesa a quilo	1	R\$ 39,00
03	Suco Natural/polpa- copo 300 ml	1	R\$ 4,00

## 8.2. DO VALOR DA CONCESSÃO DE ESPAÇO.

8.2.1 O espaço destinado ao funcionamento do Restaurante, localizado no Campus JK da UFVJM, corresponde a 957,50 m², composto por área para atendimento ao público, produção, estoque e administrativa, com finalidade comercial, onde as refeições deverão ser produzidas e distribuídas.

8.2.2 Para formação do preço da concessão a UFVJM buscou, inicialmente, a emissão de laudo técnico de Avaliação de Imóvel de 2020 conforme ofício ([0175312](#)), assinado pelo engenheiro Leonardo Rebouças de Brito Figueiredo, o qual definiu um valor de R\$ 8.200,00 para o espaço a ser concedido, conforme doc. Sei! ([0193164](#)).

8.2.3 Diante das informações levantadas no Laudo Técnico de Avaliação do imóvel, foi iniciado um processo de análise, considerando que o alto valor da concessão impacta negativamente na busca por um preço menor da refeição, que é o objetivo da administração universitária, conforme descrito ao longo deste documento, com base no princípio da modicidade tarifária.

8.2.4 Verificou-se que no ano de 2016, para concessão de uso de espaço para o Restaurante do Campus JK foi estabelecido, por meio de Laudo Técnico de Avaliação do Imóvel o valor de R\$ 10.000,00. Após estudos este valor foi reduzido ao montante de R\$ 2.000,00- Contrato 011-2017, valor este que foi sendo reajustado nos últimos anos, até atingir o montante de R\$ 2.286,35 em 2020. Naquela ocasião foi constituída Comissão que apresentou estudo demonstrando que o valor excessivo tornaria o preço das refeições e demais itens intangíveis ao público alvo e propôs redução do valor baseado em dados técnicos.

8.2.5 O Laudo Técnico para avaliação do imóvel faz considerações apenas acerca das questões estruturais do imóvel, não levando em conta a finalidade de uso para qual o imóvel se destina. Objetivando corrigir esse desalinhamento, buscou-se verificar junto a empresas do ramo, orçamentos de preços das refeições tomando-se como base 3 valores distintos para a concessão.

8.2.6 Os orçamentos para a concessão pesquisados referiram-se ao valor apontado pelo setor de infraestrutura da instituição (R\$ 8.200,00), o valor pago pela concessionária anterior (R\$ 2.286,35) e aproximadamente 10% do valor indicado pelo setor de infraestrutura (R\$ 800,00).

8.2.7 Após avaliação e comparação de cotações de preços de alimentação versus preço de concessão de espaços realizados junto a restaurantes do comércio local de Diamantina, foi possível concluir que os valores da concessão mensal a R\$ 8.200,00 e R\$ 2.286,35 onerariam em média 34,78% e 18% no caso do "prato feito", 34,86% e 18,8% no caso do "self-service" e 27,7% e 20,4% no suco de 300 ml, no custo conforme tabela abaixo:

### Prato Feito

Empresa	Diferença %	Diferença %
	R\$ 8.200,00 e R\$ 800,00	R\$ 2.286,35 e R\$ 800,00
Saborlogia LTDA	23,3%	11,53 %
Cozinharte	44,13 %	28,05 %
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	25 %	16,6 %
Adriana de Fátima Dias ME	34,78 %	16,66 %
Média Geral	31,8 %	18,21 %

**Self-service**

Empresa	Diferença %	Diferença %
	R\$ 8.200,00 e R\$ 800,00	R\$ 2.286,35 e R\$ 800,00
Saborlogia LTDA	25,25 %	18,9 %
Cozinharte	53,8 %	25 %
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	20 %	11,33
Adriana de Fátima Dias ME	40,4 %	20 %
Média Geral	34,86%	18,8 %

**Suco Natural**

Empresa	Diferença %	Diferença %
	R\$ 8.200,00 e R\$ 800,00	R\$ 2.286,35 e R\$ 800,00
Saborlogia LTDA	25 %	25 %
Cozinharte	52,5 %	36,6 %
Restaurante e Buffe Vieira e Vieira	0	0
Adriana de Fátima Dias ME	33,3 %	20 %
Média Geral	27,7%	20,4 %

8.2.8 Observando-se os comparativos de percentual de acréscimo no preço das refeições, tomando-se como base o menor valor proposto (R\$ 800,00) e os demais (R\$ 8.200,00 e R\$ 2.286,35) percebe-se aumento gradativo significativo à medida em que os valores aumentam. Percebe-se claramente que os valores mais elevados impactam de maneira indesejável o custo das refeições.

8.2.9 O ano de 2020 ficou marcado como o ano em que o mundo foi surpreendido pela pandemia causada pelo novo Corona vírus 2019. Este evento de saúde pública obrigou o fechamento de várias empresas, comércios, indústrias e instituições de ensino, causando grandes perdas econômicas ao país.

8.2.10 As empresas de alimentação estão entre aquelas que mais sofreram as consequências econômicas da pandemia, e mesmo com a reabertura do comércio, vêm sentindo os efeitos negativos causados pelo aumento no preço dos alimentos que compõem a cesta básica, tais como: arroz, carne e óleo de cozinha.

8.2.11 Empresas de alimentação prestadoras de serviço às instituições de ensino foram especialmente atingidas, e embora o retorno das aulas presenciais esteja autorizado pela PORTARIA MEC Nº 1.038, DE 7 DE Dezembro DE 2020, documento SEI: [0248440](#), as atividades destas empresas estão suspensas desde março de 2020, e a perda de faturamento impactou negativamente o setor nesse período. Um exemplo da situação mencionada é o da empresa concessionária que prestava serviço ao Restaurante do Campus JK de Diamantina, que se declarou inapta a renovar o seu contrato com a instituição, alegando dificuldades financeiras.

8.2.12 Neste cenário, percebe-se através dos orçamentos contidos nesse processo, fornecidos por empresas locais e de outros municípios, que há uma grande dificuldade em manter preços acessíveis para as refeições.

8.2.13 Por isso, entendemos que uma forma de diminuir o preço das refeições que serão oferecidas à comunidade acadêmica é a diminuição drástica no valor a ser pago pela concessão do espaço, entendendo esse que foi comprovado pelos valores de orçamento apresentados pelo comércio alimentício regional.

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

8.2.15 Ao se comparar a média dos percentuais de acréscimo com o valor final das refeições de acordo com o valor de concessão do espaço e ao analisar criticamente o cenário econômico atual, entendemos que no intuito de alcançar preços mais próximos ao anteriormente ofertados e causar o menor impacto financeiro possível aos usuários do restaurante, o valor mais adequado à concessão do espaço é o de R\$ 800,00 (oitocentos reais).

8.2.16 Ainda que a capacidade do serviço de alimentação oferecido na concessão onerosa de uso de bem público alcançasse a um público limitado da Comunidade Acadêmica, não se pode descurar do fato de essas contratações destinarem-se precipuamente a apoiar a Administração Pública no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade. Esse objetivo pode não ser alcançado quando o tipo de licitação se baseia no maior preço a ser pago pelo uso do espaço público, os quais tendem a encarecer os valores das refeições.

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

8.3 Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas com gás e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados no espaço a ser concedido.

8.4 A empresa se comprometerá a efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica conforme medição em contador individual do restaurante.

## 9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

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

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

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTES COM SERVIÇO DO TIPO “SELF SERVICE” E “PRATO FEITO”, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA DE USO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE ÁREAS PRÓPRIAS E DEPENDÊNCIAS JÁ EXISTENTES, LOCALIZADAS NO CAMPUS JK DA UFVJM, EM DIAMANTINA-MG.

## 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

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

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

## 11. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO

11.1 A contratação dos serviços em tela não está prevista no Plano Anual de Contratações - Ano 2020, haja vista que a presente contratação tem como objeto a Concessão de dependência para exploração de restaurante no Campus JK e como salientou a Chefe da Divisão de Licitações no documento SEI! [\(0177348\)](#) trata-se de receita para a Universidade.

11.2 Soma-se, ainda, que mesmo que a receita tenha previsão na Lei Orçamentária Anual (LOA), o Plano Anual de Contratações é um planejamento das despesas a serem realizadas pela Administração no ano de sua execução.

11.3 Nesse sentido, por se tratar de uma receita da Universidade, entende-se não ser necessário o registro no PAC, conforme Despacho Nº [\(0177388\)](#) da Diretoria de Logística.

**12. RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL**

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

12.2 A presença de um restaurante na universidade, oferecendo refeições de qualidade à baixo custo, vai ao encontro das diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. O Decreto nº 7.234/2010 prevê em seu artigo 3º, §1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). A terceirização desse tipo de serviço oferece aos usuários profissionalização dos serviços, associada a redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, possibilitando à Universidade a focar na sua atividade fim, ou seja, o ensino, à pesquisa e a extensão.

12.3 Esta concessão visa atender às necessidades por serviços de alimentação da Comunidade Universitária da UFVJM, dispondo aos discentes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes uma alimentação de qualidade.

12.4 A alimentação é uma das ações de assistência estudantil do PNAES, uma vez que o discente tem acesso a uma alimentação adequada, possuirá melhores condições de saúde e desempenho acadêmico, sendo instrumento também de contribuição para a permanência e conclusão dos cursos ofertados na instituição.

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

12.6 O Restaurante, além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, atenderá também aos servidores e visitantes, constituindo um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Inteiram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas não só ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

12.7 Ademais, a presença do restaurante dentro do campus permite que os consumidores não precisem se deslocar do Campus JK nos horários das refeições. Ressalta-se que não existe nas proximidades deste campus, que se localiza à 7 km da cidade, restaurantes abertos ao público, o que torna mais imperativa a contratação destes serviços - visando atender às necessidades de alimentação da comunidade da UFVJM.

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

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

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

12.10 Por fim, pretende-se com esta contratação que por meio da oferta de uma alimentação nutricionalmente balanceada a preços razoáveis, a comunidade universitária tenha condição de aprimorar suas interações, possibilitando a universidade entregar profissionais capacitados ao mercado, capazes de se adaptarem a dinâmica organizacional contemporânea, que exige cada vez mais capacidade técnica e inteligência emocional dos seus colaboradores.

**13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO**

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

13.1.1 Disponibilização do Serviço de internet no restaurante JK, solicitada no Ofício doc. Sei! ([0182104](#)) como condicionante para a execução adequada dos Serviços. A equipe de planejamento obteve resposta à essa demanda, de acordo com ofício ([0195609](#)) enviado pela DTI, Diretoria de Tecnologia da Informação/UFVJM, informando que o serviço de internet chegou a ser licitado por SRP no Campus, mas que apesar de o prédio do restaurante estar entre os espaços que seriam contemplados pela contratação, o serviço não foi disponibilizado por conta da priorização de outras demandas por parte da gestão universitária.

13.1.2 Solicitação de Laudo de Avaliação de Imóvel, conforme Ofícios docs. Sei! ([0175312](#)), ([0182104](#)) e ([0184916](#)). A equipe de planejamento obteve o Laudo de Avaliação de Imóvel apresentado conforme doc. Sei! ([0193164](#)).

13.1.3 Levantamento de Patrimônio concernente ao Restaurante do Campus JK, de acordo com solicitação doc. Sei! ([0175851](#)) remetido à Diretoria de Patrimônio. A equipe de planejamento obteve Relatório de Bens- sistema e-campus apresentado conforme docs. Sei! ([0208692](#) e [0208698](#)).

13.1.4 Solicitação de viabilização de criação de ambiente digital na página oficial da UFVJM na internet, voltada a os Serviços de Alimentação no Campus JK, de acordo com doc. Sei! ([0184772](#)) remetido à DICON, Diretoria de Comunicação Social/UFVJM.

13.1.5 Providências e encaminhamentos à Diretoria de Infraestrutura para que seja executado com prioridade o Projeto de Incêndio do Restaurante do Campus JK, aprovado pelo Corpo de Bombeiros, a fim de que o Restaurante da UFVJM possa receber o AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) e posteriormente os Alvarás de Funcionamento e Sanitário, de acordo com Ofícios doc. Sei! ([0178113](#)) e ([0178682](#)) como condicionante para a execução dos Serviços.

13.1.5.1. A equipe de planejamento obteve informações do Contrato 024/2019 firmado entre a UFVJM e A & R Comércio e Serviços Ltda acerca do qual fica estabelecido a contratação de serviços comuns de engenharia, sob demanda, a serem efetuados de forma não contínua e sem dedicação exclusiva de mão de obra, para atender as necessidades de manutenção e adequação de infraestrutura em vários locais, entre eles, o Restaurante do Campus JK/ Diamantina através do Projeto de Combate de Incêndio do Restaurante, tem sua vigência de 06/12/2019 à 06/12/2020.

13.1.5.2. Em 01/07/2020 foi expedida “ Ordem de Serviço” pela Divisão de Contratos, com data de início de 5 dias úteis a contar do recebimento pela contratada; e estabelecido o prazo de 1 (um) mês para a execução do Projeto de Combate a Incêndio; bem como a nomeação de Fiscais e Gestores do Contrato. Entretanto, a empresa contratada alegou não ter capacidade financeira para dar início ao serviço, após emissão de Aviso de Irregularidade emitido pela fiscalização.

13.1.5.3. Em outubro de 2020, ocorreu solicitação de dilação de prazo do respectivo contrato por parte da fiscalização, a fim de não causar prejuízo na execução dos projetos, em decorrência da aproximação do término da vigência contratual, bem como abertura de Processo Administrativo Sancionador para aplicação de penalidades cabíveis ao caso conforme explicitado no Processo de Fiscalização das Adequações do Restaurante doc. Sei! [0213975](#)

13.1.5.4. Um alvará de funcionamento para restaurantes exige as seguintes documentações e licenças:

- a) Capa do IPTU referente ao local onde funcionará o restaurante;
- b) Cadastro de contribuintes mobiliários da Secretaria da Fazenda do Município;
- c) Auto de vistoria do corpo de bombeiros, que é uma comprovação de que o estabelecimento é seguro e estável;
- d) Qualquer estabelecimento que comercialize alimentos deve ter um alvará sanitário da Anvisa emitido pela Vigilância Sanitária do Município no qual o Restaurante está inserido;
- e) Dados da pessoa física ou jurídica requerente;
- f) Planta aprovada com o respectivo “habite-se”; e
- g) Licença ambiental, documento em que o órgão responsável estabelece regras e restrições que devem ser seguidas pelo restaurante. Antes de certificar, a instituição avaliadora verifica a capacidade de emissão de poluentes e o risco de explosões e incêndios do local.

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

#### 14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

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

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

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

- a) o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA;
- b) a racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
- c) a destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- d) o treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial, sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- e) o incentivo aos usuários, por meio de campanhas educativas, ao uso racional de recursos e descarte adequado dos resíduos.

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

#### 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, DECLARAMOS que:

( ) É VIÁVEL a presente contratação.

( x ) É viável com restrições esta contratação.

( ) NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

##### 15.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE COM RESTRIÇÕES

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

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

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

15.1.4 Portanto, com base no levantamento realizado e exposto neste Estudo Técnico Preliminar, recomendamos a concessão do espaço para a exploração de restaurante com serviço do tipo “self service” e “prato feito”, mediante concessão onerosa de uso e exploração comercial de áreas próprias e dependências já existentes no campus JK da UFVJM em Diamantina/MG, desde que sejam adotadas providências para a adequação daquele espaço de acordo com os apontamentos descritos no tópico 13 deste documento.

**16. RESPONSÁVEL PELO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Fabiano Kenji Aoki - Diretor de Administração

**REFERÊNCIA:**

PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL. Gerenciado pelo Ministério da Economia. Disponível em:  
<<https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/manual-etp-digital>> Acesso em 17 de agosto de 2020.

PAINEL DE PREÇOS DO GOVERNO. Disponível em : <https://paineldeprecos.planejamento.gov.br>



Documento assinado eletronicamente por **Fabiano Kenji Aoki, Diretor**, em 06/07/2021, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0398258** e o código CRC **DAB65A22**.

Referência: Processo nº 23086.010314/2020-75

SEI nº 0398258

Criado por [helen.soares](#), versão 13 por [mansly.braga](#) em 06/07/2021 15:53:51.