

Termo de Referência 111/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
111/2024	254421-INSTITUTO AGGEU MAGALHAES - FIOCRUZ/PE	MANOEL ARAUJO DE ANDRADE NETO	25/07/2024 17:01 (v 4.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		25382.000805/2024-12

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão onerosa de uso de espaço, à empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições semiprontas e prontas, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas neste documento, no Estudo Técnico Preliminar (Anexo I), no Edital de licitação e seus anexos, podendo realizar a oferta de seus produtos ao público interno: servidores, colaboradores, alunos e visitantes da FIOCRUZ, bem como ao público externo, nos termos da tabela que segue, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (m²)	VALOR UNITÁRIO* (TAXA DE USO) (R\$)	VALOR TOTAL MENSAL* (TAXA DE USO) (R\$)	VALOR TOTAL 5 ANOS* (TAXA DE USO) (R\$)
1	Concessão onerosa de uso à empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento, de café da manhã, lanches, refeições semiprontas e prontas.	19356	M²	19,35	39,50	764,32	45.859,20

*Esses valores são apenas referentes à taxa de uso. Serão acrescidos a esses valores o valor unitário do condomínio, conforme item 9.

- 1.1.1. Local da concessão: área de 19,35 m², coberta, localizada no estacionamento da FIOCRUZ, situado na Avenida Professor Moraes do Rego, S/N, Cidade Universitária, Campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife-PE, conforme Planta no Anexo II.
- 1.2. O objeto desta concessão de uso é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Termo de Referência.
- 1.3. O prazo de vigência da concessão é de 5 (cinco) anos contados da formalização do Contrato de concessão de uso, prorrogáveis por até 10 anos, na forma dos artigos 106, 107 e 110 todos da Lei nº 14.133 de 2021.

1.4. O objeto é enquadrado como continuado, tendo em vista que a troca anual da Concessionária não é benéfica para a Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, conforme atestado em anexo, considerando que, caso a fiscalização ateste que a Concessionária está atendendo os usuários com qualidade, não existe necessidade da troca, já que ela será mais custosa para a Administração, que necessitará operar novo processo licitatório, tomando tempo dos servidores e custo da operação da licitação. Tendo em vista que haverá reajuste anual da taxa de uso de concessão e da taxa de condomínio, conforme demonstrado a seguir, não haverá prejuízo financeiro.

1.5. O Contrato de concessão de uso oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da concessão de uso.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da concessão de uso e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Anexo I deste Termo de Referência.

2.2. Não há previsão de inclusão do objeto da Concessão Onerosa de Uso no Plano de Contratações Anual de 2023. Em um alinhamento entre a Contratação e o Planejamento, verificou-se que a Concessão em questão é onerosa e resultará em receitas, não em despesas para a Administração. Portanto, esse item não é aplicável à concessão atual.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

3.2. Considerando o que foi pontuado no ETP, tem-se que a melhor forma de definição do objeto deste TR é a Concessão Onerosa de Uso de espaço, à pessoa jurídica especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições semiprontas e prontas, para a comunidade da FIOCRUZ e público externo, por um período de 5 (cinco) anos, com possibilidade de renovação por até igual período, totalizando até 10 anos, com base nos artigos 106, 107 e 110, todos da Lei 14.133/2021.

3.3. A descrição da solução abrange a concessão onerosa da parte sinalizada do espaço cuja Planta consta no Anexo II deste documento.

3.4. A dispensa de licitação será realizada em **único item**.

3.5. A concessão de uso deverá englobar o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da ANVISA e ainda, a higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da Concessionária e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, incluindo:

4.1.1. Observação às obrigações previstas nas seguintes legislações: RDC 216/04; RDC 52/2014; RDC 275/02 - ANVISA; RDC 622/2022 – ANVISA; Programa de Redução de Consumo de Energia Elétrica (PROCEL); Decreto nº 42159/2009; PPRA - Elaboração, Implantação e Monitorização do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR9); NR7 (Programa de Controle Médico Ocupacional); NR 6 (Equipamento de proteção individual – EPI); Portaria Gm 3214/78 – Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho; Portaria Interministerial nº 66/ 2006; Resolução CFN Nº 380/2005. LEI Nº 11.346, IN 02/2010 e decreto 7.746/16, Decreto 48.138/03 e atendendo a Portaria 5446/2019-PR de 11/04/2019, que institui a Comissão Gestora da Agenda Ambiental na Administração Pública – A3P da FIOCRUZ.

4.1.2. No que couber, solicita-se que a Concessionária adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

- 4.1.2.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;
- 4.1.2.2. Utilização somente de equipamentos econômicos com Selo PROCEL de Economia de Energia com o melhor nível de eficiência energética dentro da categoria;
- 4.1.2.3. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água nos processos de trabalho;
- 4.1.2.4. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- 4.1.2.5. Capacitação periódica dos trabalhadores sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de dispêndio de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e
- 4.1.2.6. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- 4.1.2.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;
- 4.1.2.8. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
- 4.1.2.9. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber;
- 4.1.2.10. Em caso de uso de acessórios de madeira, adquirir, preferencialmente, os fabricados com madeira 100% oriunda de áreas de reflorestamento;
- 4.1.2.11. Evitar, sempre que possível, o uso de materiais descartáveis, dando preferência aos biodegradáveis quando este uso for imprescindível.
- 4.1.2.12. Do Manejo dos Resíduos:
 - 4.1.2.12.1. A Concessionária deve atender à política institucional de gerenciamento de resíduos e legislações federais, estaduais e municipais vigentes, a fim de contribuir com o Programa Institucional de Coleta Seletiva, atendendo as diretrizes indicadas para todos os resíduos gerados nas atividades da unidade de alimentação e nutrição.
 - 4.1.2.12.2. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando a sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes forem necessárias, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores etc.;
 - 4.1.2.12.3. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução, de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde;
 - 4.1.2.12.3.1. A remoção dos lixos, resíduos, detritos e quaisquer outros resíduos decorrentes da operação da Concessionária será de sua inteira responsabilidade.
 - 4.1.2.12.4. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos;
 - 4.1.2.12.5. A FIOCRUZ comunicará o descumprimento de normas ambientais identificadas durante a execução da concessão ao órgão de fiscalização competente, seja do município, do estado ou da União;
 - 4.1.2.12.6. Conforme prevê o Art. 5º da Lei 14.133/2021, visando estimular o desenvolvimento nacional sustentável, Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório.

4.1.2.13. São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- 4.1.2.13.1. menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.1.2.13.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.1.2.13.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.1.2.13.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.1.2.13.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 4.1.2.13.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- 4.1.2.13.7. origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

4.1.2.14. Importa destacar que todo o processo licitatório terá como supedâneo o disciplinado no art. 18, XII da Lei 14.133/2021, obedecendo à política de desenvolvimento nacional sustentável, com destaque nesta sessão para plano de logística sustentável.

4.1.2.15. A Concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável da FIOCRUZ, em sua versão de 2021, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

4.2. Na presente concessão de uso não será necessária indicação de marcas, características ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não se aplica.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto da concessão de uso.

4.6. A necessidade de manter um maior controle sobre a qualidade e o cumprimento dos prazos estabelecidos torna inviável a subcontratação. Por esse motivo, a FIOCRUZ terá a garantia de que o trabalho será executado de acordo com seus padrões e expectativas.

4.7. Ademais, a subcontratação acarretaria uma dependência de um terceiro, externo à relação de concessão onerosa, o que poderia afetar negativamente no fornecimento de insumos para a adequada execução da concessão de uso por parte da Concessionária.

Garantia da contratação

4.8. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 98 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do Contrato de concessão.

4.9. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do Contrato de concessão.

4.10. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do Contrato de concessão.

4.11. O Contrato de concessão de uso oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.12. A Concessionária apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da FIOCRUZ, contado da assinatura do Contrato de concessão, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato de concessão, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência da concessão de uso, devendo ser renovada a cada prorrogação, conforme art. 98 da Lei 14.133/2021.

4.13. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,5% (cinco décimos por cento) até o máximo de 30% (trinta por cento) do valor total do Contrato de concessão, fracionado por dia, conforme disposto no art. 155, §3º da Lei 14.133/2021.

4.14. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do Contrato de concessão por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

4.15. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- 4.15.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato de concessão e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- 4.15.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução da concessão de uso;
- 4.15.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Concessionária; e
- 4.15.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Concessionária, quando couber.

- 4.16. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 4.17. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da FIOCRUZ, com correção monetária.
- 4.18. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 4.19. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 4.20. No caso de alteração do valor do Contrato de concessão, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 4.21. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Concessionária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 4.22. A FIOCRUZ executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 4.23. Será considerada extinta a garantia:
- 4.23.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da FIOCRUZ, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do Contrato de concessão;
 - 4.23.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do Contrato de concessão, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 4.24. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela FIOCRUZ com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Concessionária.
- 4.25. A Concessionária autoriza a FIOCRUZ a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato de concessão.

Vistoria

- 4.26. A avaliação prévia do local de execução dos serviços, apesar de não ser obrigatória, é recomendável para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser concedido, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 12 horas e das 14 horas às 16 horas.
- 4.27. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.28. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 4.29. A FIOCRUZ emitirá Atestado de vistoria, Anexo III, comprovando a visita efetuada ao local onde serão realizados os serviços.
- 4.30. Para realização da vistoria, é necessário o agendamento prévio por telefone nos números: (81) 2123-7864 ou (81) 2101-2663.
- 4.31. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da concessão de uso.
- 4.32. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou inobservância de quaisquer detalhes dos locais da concessão de uso, devendo a Concessionária assumir os ônus decorrentes da negativa de vistoria.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. Aspectos gerais da concessão:

- 5.1.1. Início da execução do objeto: Imediatamente após a assinatura do contrato.

5.1.1.1. A concessão de uso não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, restando vedada qualquer relação entre estes que caracterize a pessoalidade e a subordinação direta.

5.1.1.2. Qualquer situação decorrente da má execução da concessão de uso por parte da Concessionária é de sua inteira responsabilidade, inclusive por contaminação do produto fornecido, não incidindo sobre a FIOCRUZ qualquer obrigação solidária ou subsidiária, judicial ou extrajudicial.

5.1.2. O prazo de vigência do Contrato de concessão de uso é de 5 (cinco) anos contados da formalização, podendo ser renovado até atingir o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106, 107 e 110, todos da Lei nº. 14.133, de 2021.

5.1.2.1. Cumpre ainda destacar que, em concordância com o disposto no art. 106, III, da Lei 14.133/2021, a FIOCRUZ terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando entender que a concessão de uso não mais lhe oferece vantagem.

5.1.3. Natureza do objeto se configurará através da Concessão Onerosa de Uso, conforme autoriza o art. 12, III da Lei 3725/2001.

5.1.4. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação das atividades da Concessão Onerosa de Uso, como requisito para celebração dela.

5.1.5. A concessão onerosa de uso será executada por empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições semiprontas e prontas, no Campus da FIOCRUZ. O horário para atendimento mínimo ao público será de 07h:30min às 17h:15min, de segunda à sexta-feira, devendo, entretanto, a Concessionária assumir o compromisso de funcionamento para além desse horário, mediante solicitação da FIOCRUZ para atender a eventos específicos.

5.1.6. A precificação dos produtos será de livre escolha da Concessionária, resguardada a obrigação de não praticar preços exorbitantemente incompatíveis com o mercado local e com a finalidade da concessão.

5.1.7. A Concessionária deverá possuir estrutura para executar os serviços solicitados, atendendo a todas as condições de higiene, manipulação e preparação dos alimentos, observando a segurança alimentar e as legislações sanitárias. O detalhamento dos parâmetros da concessão de uso será esmiuçado no decorrer deste Termo de Referência.

5.1.8. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços (espaço objeto da concessão onerosa de uso), acompanhado por servidor previamente designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovado por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável. As condições para a realização da vistoria constam neste TR.

5.1.9. Deverá a Concessionária sempre utilizar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.1.10. A Concessionária responsabilizar-se-á por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciária, tributárias e as demais previstas em legislações específicas, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Administração.

5.1.11. Providenciar e custear toda e qualquer máquina, material mobiliário e/ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta concessão, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as condições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

5.1.12. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios para a execução das atividades são de inteira responsabilidade da Concessionária.

5.1.13. As atividades da Concessionária estarão sob supervisão da gestão e fiscalização da execução contratual cujo objetivo é aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para a concessão de uso.

5.1.14. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5.2. A execução do objeto será no endereço: Avenida Professor Moraes do Rego, S/N, Cidade Universitária, Campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife-PE e seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: imediatamente após a assinatura do Contrato de concessão de uso.

5.2.1. Uso do espaço público objeto da concessão:

5.2.1.1. O uso do espaço físico, conforme detalhamento na Planta, no Anexo II, se dará na forma de Concessão Onerosa de Uso.

5.2.1.2. Conforme detalhado no ETP, as despesas condominiais se referem aos serviços de manutenção e operação custeados pela FIOCRUZ, tais como água e esgoto, energia elétrica, manutenções específicas, vigilância patrimonial externa da FIOCRUZ, dentre outras, **avaliadas em R\$ 302,92 (trezentos e dois reais e noventa e dois centavos) mensais, deverão ser ressarcidas pela CONCESSIONÁRIA, juntamente com o pagamento da taxa de uso mensal.**

5.2.1.3. Os custos com telefone (linhas telefônicas móveis) serão de responsabilidade da Concessionária.

5.2.1.4. A Concessionária deverá solicitar por escrito à FIOCRUZ, caso tenha interesse de alterar qualquer item relativo à sua operação que consta neste TR, no ETP e no Contrato de concessão de uso. É necessária

autorização anterior a qualquer procedimento de modificação. Todas e quaisquer alterações nas edificações, nas instalações e equipamentos que não as já autorizadas neste TR, no ETP ou no Edital, sem a prévia aprovação, estarão sujeitas à penalidade.

5.2.2. Manutenção predial:

5.2.2.1. A manutenção das instalações elétricas e hidráulicas na área interna e externa da edificação correrá por conta da Concessionária, incluindo a substituição de materiais de consumo, tais como: lâmpadas, luminárias, tubos e conexões, louças sanitárias, torneiras etc., devendo ser feita comunicação escrita à FIOCRUZ, a quem caberá o acompanhamento e fiscalização dos serviços a serem executados. Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nessas instalações sem prévia autorização da FIOCRUZ.

5.2.2.1.1. A Concessionária se responsabilizará pela manutenção da área da concessão (19,35m²) que compreende a COZINHA, a DESPENSA, dois BANHEIROS e suas respectivas ÁREAS DE CIRCULAÇÃO. Bem como será sua obrigação a manutenção das demais áreas que constam na Planta, Anexo II, sendo elas o TERRAÇO e as áreas de ESTAR e APOIO, que juntas somam 109,18 m².

5.2.2.2. As pinturas das paredes e estruturas internas e externas deverão estar sempre em bom estado, ou seja, sem manchas, descascados, estofamentos, acúmulo de gordura e quaisquer outras situações que caracterizem desgaste, sendo de responsabilidade da Concessionária o imediato reparo, sob a orientação da FIOCRUZ, inclusive na determinação de produtos e materiais a serem aplicados.

5.2.2.3. A reposição de qualquer tipo de material deverá ser feita por modelo idêntico ou similar ao original, incluindo qualidade e tonalidade de tintas e vernizes, sob prévia aprovação da FIOCRUZ.

5.2.2.4. As manutenções listadas no Quadro 1 – Manutenções periódicas serão obrigatoriamente de responsabilidade da Concessionária, ficando a seu encargo o pagamento das despesas especificadas no referido quadro:

Quadro 1 - Manutenções periódicas

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS / PERIODICIDADE / OBSERVAÇÕES
Manutenção de equipamentos elétricos	Periodicidade estabelecida pela norma e manuais dos equipamentos.
Manutenção da coifa e dutos	Periodicidade estabelecida pelas normas e manual do equipamento, e sempre que houver necessidade.
Controle de Vetores e Pragas (ambiente interno)	É obrigatório para o estabelecimento funcionar, conforme RDC ANVISA 622/2022, e deverá ser obedecido a periodicidade estabelecida em legislação. A empresa responsável pelo serviço deverá estar licenciada pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO).
Limpeza e higienização (ambiente interno), com abastecimento de insumos nos banheiros (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido), além de disponibilizar álcool gel para os clientes.	Periodicidade necessária.
Limpeza da Caixa de Gordura	A limpeza deverá ser realizada de mensalmente ou sempre que houver necessidade, com apresentação de manifesto do serviço realizado, sem prejuízo da limpeza em período inferior devido ao volume de gordura. Sendo a limpeza dos ralos internos de forma diária, registrando em planilha para este fim.

5.2.2.5. Correrá por conta da Concessionária a manutenção dos equipamentos e mobiliários, manutenção das instalações elétrica, hidráulica, sanitária (esgoto), na área interna e externa, exceto sobre os itens descritos no item a seguir.

5.2.2.6. Caberá à FIOCRUZ realizar a conservação preventiva e corretiva:

- 5.2.2.6.1. Do telhado do quiosque - telhas cerâmicas, estrutura de madeira e todo o ático;
- 5.2.2.6.2. Das fachadas – alvenaria, esquadrias externas e jardinagem;
- 5.2.2.6.3. Fazem parte dos serviços realizados pela FIOCRUZ as vistorias programadas e contínuas para identificação de danos em todas as áreas e especialmente nos elementos que estarão sob seus cuidados diretos de conservação. Para tanto, a Concessionária fica ciente a partir deste documento, que terá que disponibilizar os espaços para a realização das vistorias e das ações necessárias para a conservação detectadas nas inspeções, sem que incidam ônus para a FIOCRUZ.

5.2.2.7. É expressamente proibido executar qualquer perfuração nas paredes, pisos, teto, esquadrias e estruturas de madeira e metálica, interna e externamente. Se necessária, somente poderá ser feita mediante aprovação prévia da FIOCRUZ.

5.2.2.8. Todos os elementos e acabamentos deverão estar sempre em bom estado, ou seja, sem manchas, descascados, estufamentos, acúmulo de gordura e quaisquer outras situações que caracterizem desgaste, sendo de responsabilidade da Concessionária o imediato reparo, sob a orientação da FIOCRUZ, inclusive na determinação de produtos e materiais a serem aplicados.

5.2.2.9. Providenciar mensalmente a limpeza das caixas de gordura das cozinhas ou sempre que for verificada a necessidade de manutenção, sendo informado pela Concessionária os dados do responsável pela retirada dos resíduos bem como o procedimento de retirada e disposição final dele, de acordo com a legislação ambiental pertinente. Deverá ser encaminhado à Fiscalização o laudo comprovando a execução do serviço.

5.2.2.10. A realização adequada das manutenções será acompanhada pela fiscalização do Contrato de concessão de uso e/ou comissão especial designada para tal, além de ser objeto de vistorias quando da realização do inventário anual da FIOCRUZ e nos inícios e encerramentos dos contratos.

5.2.2.11. Nos custos a cargo da Concessionária incluem-se também, os relacionados à aquisição das peças e produtos envolvidos nos procedimentos de manutenção sob a sua responsabilidade.

5.2.2.12. Nenhuma fixação de letreiros, faixas, cartazes, avisos etc. nas fachadas dos espaços poderá ser feita sem prévia autorização da FIOCRUZ.

5.2.3. Mobiliários e equipamentos:

5.2.3.1. A Concessionária deverá instalar, por sua conta, os equipamentos necessários ao andamento dos trabalhos, bem como os mobiliários e os acessórios.

5.2.3.2. A instalação desses e de outros itens relativos a equipamentos, mobiliários e utensílios deverão ser submetidos à prévia avaliação da Fiscalização da FIOCRUZ, que levará em conta, dentre outros aspectos, a área útil disponível, a carga de energia necessária, a segurança da zona de circulação dos trabalhadores, o espaço para as áreas livres de balcão para o público e a integridade física e estética da arquitetura predial.

5.2.3.3. É obrigação da Concessionária instalar mesas e cadeiras em quantidades suficientes para o bom atendimento aos clientes, sem deixar de implementar os artigos dispostos no item 14 do Estudo Técnico Preliminar.

5.2.3.4. A FIOCRUZ se resguarda no direito de vetar qualquer mobiliário que não traga qualidade de uso para os frequentadores e que não tenha uma estética condizente com o bem-estar deles. A FIOCRUZ alerta, portanto, que a Concessionária não deverá adquirir quaisquer itens antes da prévia aprovação.

5.2.3.5. A Concessionária poderá instalar seu mobiliário externo nas áreas denominadas “ESTAR” e “TERRAÇO”, que podem ser vistas na Planta, Anexo II, respeitadas as disposições deste Termo de Referência, destacando-se o fato de que as áreas não estão incluídas na concessão, podendo, a qualquer momento serem utilizadas pela FIOCRUZ.

5.2.3.5.1. Observação: a adequação do espaço deve ser submetida previamente à FIOCRUZ para avaliação e aprovação. O mesmo deve ser feito para as mesas e cadeiras. A instalação desses e de outros itens relativos a equipamentos, mobiliários e utensílios deverão ser submetidas à prévia avaliação da FIOCRUZ, que levará em conta dentre outros aspectos, a área útil disponível, a carga de energia necessária, a segurança da área de circulação dos funcionários, o espaço para as áreas livres de balcão para o público e a estética da arquitetura predial.

5.2.3.6. A Concessionária deverá se comprometer a manter em bom estado de conservação o mobiliário, acessórios e equipamentos, responsabilizando-se pela imediata substituição de itens que venham a ser danificados por outros similares.

5.2.3.7. A Concessionária poderá instalar um paisagismo condizente com o ambiente da FIOCRUZ, desde que aprovado previamente à instalação.

5.2.3.8. A FIOCRUZ autoriza o uso, pela Concessionária, da ÁREA DE APOIO, conforme a Planta, Anexo II. Apesar de não serem objetos da concessão, as referidas áreas podem ser utilizadas pela Concessionária, mas deve ser imediatamente desocupada quando solicitado pela FIOCRUZ.

5.2.3.9. A Concessionária se responsabilizará pela limpeza e higienização da área da concessão (19,35m²) que compreende a COZINHA, a DESPENSA, dois BANHEIROS e suas respectivas ÁREAS DE CIRCULAÇÃO.

Bem como será sua obrigação a limpeza e higienização das demais áreas que constam na Planta, Anexo II, sendo elas o TERRAÇO e as áreas de ESTAR e APOIO, que juntas somam 109,18 m².

5.2.4. Dos gêneros alimentícios, insumos e materiais:

5.2.4.1. A lista abaixo considera os artigos que devem ser fornecidos prioritariamente e serve como guia para o tipo de produtos que poderá ser ofertado:

- Sanduíches frios e quentes (pão francês, pão de forma, pão árabe e pão de hambúrguer);
- Salgados de forno e fritos;
- Pães de queijo;
- Refeições leves e semiprontas (aquecidas no local);
- Sucos naturais e industrializados em embalagens descartáveis;
- Refrescos;
- Vitaminas;
- Sorvetes;
- Refrigerantes em lata, água mineral em copos e garrafas plásticas;
- Guaraná natural e similar em copos plásticos;
- Café simples, cremoso, expresso, leite, chocolate quente e frio, chá em sabores variados;
- Tortas, bolos, mousses e doces finos;
- Biscoitos doces e salgados;
- Bomboniere (balas, chocolates em barra, barra de cereais, doces etc.).

5.2.4.3. Deverá a Concessionária cumprir com os critérios subsequentes necessários para oferta das soluções de mercado:

5.2.4.3.1. Ser do ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, e que esteja com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MP nº. 03 de 2018 e que atenda a qualificação técnica com apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, comprovando a execução dos serviços descritos no ETP, neste TR e Edital.

5.2.4.3.2. Está facultada a aquisição e oferta de outros itens por parte da Concessionária, além dos já citados acima, de acordo com sua preferência, desde que cumpra com rigor, qualidade e higiene estabelecidos como requisitos mínimos, sujeitos à fiscalização da FIOCRUZ. A referida inclusão não exige prévia autorização da Concedente.

5.2.4.3.3. Apesar de não de haver a necessidade de autorização anterior para a inclusão de itens, a FIOCRUZ pode vetar a nova mercadoria a qualquer tempo, após análise e constatação de que há incompatibilidade com as diretrizes da concessão.

5.2.4.3.4. Tendo como pressuposto a alta demanda de produtos específicos para pessoas com restrições alimentares por parte do público da FIOCRUZ, devem estar inclusos no seu cardápio alimentos sem lactose, zero glúten, além de refeições sem adição de sal e, em caso de bebidas manipuladas pelo público consumidor, deverá haver a opção de adição de adoçantes.

5.2.4.4. Entendem-se por gêneros alimentícios todos os gêneros alimentícios perecíveis e semiperecíveis necessários à operação.

5.2.4.5. A Concessionária deverá verificar se os produtos de origem animal são de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; se foram transportados acondicionados em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características sensoriais próprias de cada produto e a segurança alimentar.

5.2.4.6. A Concessionária será responsável pela aquisição, estocagem, higiene e limpeza de todos os materiais envolvidos nos processos, necessários ao funcionamento da operação (ex. descartáveis, equipamentos de pequeno porte etc.).

5.2.4.7. A fiscalização ou comissão especial designada por este, poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, mal acondicionados ou estocados, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (ex. ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – 4ª região, Guia Alimentar para a População Brasileira, etc.) ou não atendam a qualquer outra regra contida neste TR.

5.2.4.8. A FIOCRUZ, representada por sua fiscalização ou comissão especial designada para este fim, se reserva ao direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias (locais e horários) nas instalações e nos equipamentos objeto da presente concessão. Vistoria e inspeções não poderão ser dificultadas ou impedidas pela Concessionária, visto que as mesmas serão causa de sanção administrativa.

- 5.2.4.9. Os alimentos mantidos na área de armazenamento devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto e o prazo de validade.
- 5.2.4.10. O armazenamento do alimento, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 5.2.4.11. Todos os gêneros oferecidos deverão estar em conformidade com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.
- 5.2.4.12. Os frios utilizados devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado.
- 5.2.4.13. Não será permitido o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados (latas amassadas, enferrujadas etc.).
- 5.2.4.14. Não será permitido o armazenamento dos produtos enlatados em suas embalagens originais após a sua abertura.
- 5.2.4.15. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.
- 5.2.5. Do pagamento pelos usuários:
- 5.2.5.1. O pagamento correspondente aos serviços regulares de alimentação, oferecidos aos usuários, poderá ser em espécie, PIX, vale refeição, cartão de débito (no mínimo duas bandeiras) ou de crédito e será efetuado pelo usuário diretamente à Concessionária, que deverá ter Caixa próprio, com Equipamento de Emissão de Cupom Fiscal, conforme a Resolução SEF nº 2.926/98, salvo em comprovada isenção do uso do equipamento pelo órgão fiscalizador da Secretaria Estadual de Fazenda.
- 5.2.5.2. A Concessionária deverá prover-se diariamente de suficiente retaguarda de troco para atendimento aos usuários.
- 5.2.5.3. A FIOCRUZ não se responsabilizará por eventuais prejuízos causados pelos usuários dos espaços.
- 5.2.5.4. A FIOCRUZ não será responsabilizada pela segurança patrimonial da área da Concessão. A Concessionária será a única responsável pela segurança do local e dos seus equipamentos.
- 5.2.6. Das proibições:
- 5.2.6.1. Proibições expressas:
- 5.2.6.1.1. Instrumentos que utilizem combustível;
- 5.2.6.1.2. Comercialização, em bruto, de produtos destinados ao preparo de lanches (frutas, legumes, verduras, leite, café em pó ou grão, açúcar etc.);
- 5.2.6.1.3. Comercialização de produtos fora da validade;
- 5.2.6.1.4. Utilização de água ou gelo não filtrado no preparo dos alimentos;
- 5.2.6.1.5. Estoque nas dependências da área de concessão de qualquer material combustível e/ou explosivo tal como gasolina, benzina, pólvora, álcool, gás etc.
- 5.2.6.1.6. Comercialização e exposição de quaisquer itens relacionados com bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, remédios, bilhetes lotéricos, caça niqueis, jogos de azar, substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 e suas possíveis alterações).
- 5.2.6.1.7. Exposição e distribuição ou veiculação de qualquer tipo de propaganda sem prévia autorização da fiscalização.
- 5.2.6.1.8. Demais itens constantes na relação presente no ETP, neste TR ou no Edital.
- 5.2.6.1.9. Em caso de descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações atribuídas a Concessionária, a FIOCRUZ poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Concessionária, as sanções previstas na legislação pertinente.
- 5.2.6.2. Itens proibidos que podem ser utilizados mediante apenas autorização da FIOCRUZ:
- 5.2.6.2.1. Fritadeiras a óleo;
- 5.2.6.2.2. Fogão industrial;
- 5.2.6.2.3. Chapa;
- 5.2.6.3. Apesar de serem aprovados alguns itens, nada impede que eles tenham sua autorização revogada posteriormente.
- 5.2.6.4. O objeto desta concessão de uso deverá obedecer estritamente às determinações constantes no ETP, Anexo I, também abarcadas neste TR e no Edital.
- 5.2.7. Controle de qualidade e de produção da alimentação:
- 5.2.7.1. Recebimento:
- 5.2.7.1.1. O recebimento de matérias primas, ingredientes, gêneros alimentícios, deverá ocorrer em área exclusiva para este fim, de acordo com as legislações vigentes.

5.2.7.1.2. Deverá a Concessionária programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado;

5.2.7.1.3. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, gêneros alimentícios ou alimentos semiprontos ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

5.2.7.1.4. Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;

5.2.7.1.5. As matérias primas, ingredientes, gêneros alimentícios ou alimentos semiprontos ou prontos para consumo reprovados no recebimento com temperaturas impróprias ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção.

5.2.7.2. Preparo das refeições:

5.2.7.2.1. O manuseio dos alimentos e preparações deverá obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os seguintes documentos oficiais e suas atualizações vigentes: resolução RDC 216 de 15/09/04 com as alterações realizadas pela RDC 52/2014, Portaria CVS 05 de 09/04/2013 e NR7, cujas orientações deverão ser seguidas pela Concessionária, pois serão avaliadas pela fiscalização e/ou comissão especial designada.

5.2.7.2.2. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente para cada alimento;

5.2.7.2.3. A Concessionária deverá disponibilizar dispensador para sabão líquido, antissépticos e papel toalha reciclável em pontos adequados ao Serviço de Alimentação e Nutrição, e abastecê-los quando necessário, com produtos próprios e adequados à antisepsia das mãos.

5.2.7.2.4. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do IMR, Anexo IV, em visitas técnicas, sem prejuízo de outros eventuais instrumentos de análise.

5.2.7.2.5. Avaliação das condições higiênico-sanitária será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido, encontrados frequentemente, poderão sofrer interrupção da Concessão onerosa, além das sanções estabelecidas no TR.

5.2.7.2.6. Depois de abertos os alimentos deverão ser transferidos da embalagem original e acondicionados em recipientes higienizados, adequados para cada tipo de alimento, atóxicos, com tampas de vedação e devidamente identificados com etiquetas contendo o nome do alimento, a data de abertura da embalagem e demais informações de acordo com a legislação vigente;

5.2.7.2.7. Fornecer água potável, filtrada e gelada para a preparação de sucos;

5.2.7.2.8. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água filtrada, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

5.2.7.2.9. Análise Microbiológica: é de responsabilidade da Concessionária executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, conforme legislação vigente ou quando solicitada pela FIOCRUZ, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e qualidade dos insumos.

5.2.8. Controle de vetores e pragas urbanas:

5.2.8.1. A Concessionária deverá providenciar a dedetização e a desratização preventiva e corretiva de toda área da Planta do Anexo II, não se restringindo aos 19,35m² da área da concessão, por intermédio de empresas especializadas neste ramo de atividade, licenciadas pelo Instituto Estadual do Ambiente, conforme Resolução RDC nº 622/2022/ANVISA, bem como, solicitação de reforço quando necessário. Esta documentação (certificado) deverá ser fixada em local visível para os usuários do serviço de alimentação.

5.2.8.2. O controle integrado de vetores e pragas deverá ser realizado nas áreas internas e externas do objeto da concessão pela Concessionária conforme legislação vigente.

5.2.8.2.1. A FIOCRUZ possui contrato próprio de dedetização e desratização que inclui a área objeto da concessão. Por ser uma instituição de pesquisa, possui um contrato específico para dedetização, abrangendo as áreas externas. É de responsabilidade da Concessionária julgar se o controle de pragas realizado pela FIOCRUZ atende às necessidades do estabelecimento. Certo é que não deve, em hipótese alguma, haver pragas na área da Concessão, ficando a dedetização suplementar, caso necessária, a cargo da Concessionária, não eximindo-a de responsabilização, caso se constate a presença de roedores e/ou insetos.

- 5.2.8.3. Não deve haver presença de resíduos ou alimentos no entorno do local da concessão;
- 5.2.8.4. Todo alimento fornecido deve ser armazenado de imediato nos locais apropriados;
- 5.2.8.5. Zelar pela higiene, limpeza e organização da área de forma a evitar o aparecimento de vetores nocivos à saúde.

5.2.9. Manipuladores de alimentos:

- 5.2.9.1. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 5.2.9.2. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- 5.2.9.3. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório.

5.2.10. Uniformes:

- 5.2.10.1. A Concessionária deverá disponibilizar uniformes para todas as funções constantes em seu quadro.
- 5.2.10.2. Os uniformes a serem fornecidos pela Concessionária aos seus trabalhadores deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o trabalhador.
- 5.2.10.3. No caso da trabalhadora gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os de acordo com a evolução gestacional.
- 5.2.10.4. O trabalhador poderá solicitar a substituição de uniformes, sempre que eles não atenderem às condições mínimas de apresentação.

5.2.11. Quanto aos seus trabalhadores, a Concessionária deverá:

- 5.2.11.1. Formalizar indicação, por escrito, de responsável legal. Fica à critério da Concessionária, diante do diminuto tamanho do objeto, ser possível que o representante legal também seja o preposto;
- 5.2.11.2. A quantificação dos postos de trabalho, bem como a experiência necessária para assunção de cada função, é encargo da Concessionária, que deverá administrar essa relação com número suficiente de profissionais, aumentando ou reduzindo essas quantidades sempre que houver necessidade, a fim de garantir a qualidade da refeição e de atendimento ao público usuário, e ainda situações específicas para de garantir o serviço (em casos de surtos ou pandemias, por exemplo);
- 5.2.11.3. Repassar à Fiscalização a atualização da relação de trabalhadores e funções, bem como informar as contratações e demissões existentes. Essas informações podem ser formalizadas por documento físico ou e-mail;
- 5.2.11.4. Capacitar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas, manuseio correto de equipamentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades, conforme orientação da RDC nº 216/2004/ANVISA com as alterações feitas pela RDC 52/2014;
- 5.2.11.5. Obedecer a Legislação Trabalhista (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT) - Decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, a Legislação Previdenciária - Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991 e Decreto nº 3.048, de 06 de maio de 1999 e suas alterações posteriores;
- 5.2.11.6. Afixar em local visível, e dentro do tamanho estabelecido pelo órgão competente, e fora das áreas de fornecimento de refeição, documento contendo o Alvará Sanitário com a Razão Social e CNPJ da empresa, e o registro do Responsável Técnico da Concessionária na unidade entregue uma cópia a Fiscalização e/ou comissão especial designada;
 - 5.2.11.6.1. Obter sem quaisquer ônus para a FIOCRUZ, licenças, alvarás, autorizações, entre outras, junto aos órgãos competentes, necessários à execução da concessão de uso, assim como o pagamento das taxas ou multas advindas da contratação, objeto da licitação.
- 5.2.11.7. Providenciar para que todo seu pessoal porte, obrigatoriamente, crachá de identificação, o qual deverá ser confeccionado às custas da Concessionária;
- 5.2.11.8. Dar fiel cumprimento às condições pactuadas em instrumento coletivo de trabalho;
- 5.2.11.9. Dispor, em número necessário ao bom andamento dos serviços, os profissionais que vierem a compor a equipe de trabalho;
- 5.1.11.10. Afixar em local visível relação nominal dos trabalhadores, constando funções e horários de trabalho.
- 5.1.11.11. Apresentar à Fiscalização e/ou comissão especial designada uma ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, telefone e retrato) de todos os seus

trabalhadores envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução do serviço;

5.2.11.12. Informar previamente à Fiscalização qualquer alteração no quadro de pessoal;

5.2.11.13. Substituir do seu quadro de pessoal, o trabalhador que não se adaptar ao serviço;

5.2.11.14. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à FIOCRUZ, a terceiros e ao meio ambiente por seus trabalhadores ou representantes, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

5.2.11.15. Zelar pela ordem, disciplina e boa conduta dos seus trabalhadores em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes da Concessão onerosa de uso;

5.2.11.16. A Concessionária é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus trabalhadores, cabendo-lhe todos os ônus dessas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus trabalhadores que tenham participado na execução do objeto desta Concessão, sendo a Concessionária, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

5.2.11.17. Afastar do serviço os trabalhadores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos trabalhadores sem ocasionar prejuízo à concessão;

5.2.11.18. Afastar imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer trabalhador, cuja presença venha a ser considerados impróprios ao objeto da Concessão, promovendo sua imediata substituição;

5.2.11.19. Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade pela Fiscalização e/ou comissão especial designada. Manter registro de todos os treinamentos aplicados pela empresa na unidade;

5.2.11.20. Cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, às legislações Federal, Estadual e Municipal, pertinentes ao objeto desta Concessão, assim como as normas internas em vigor da FIOCRUZ.

5.2.12. Das condições de higiene, limpeza e conservação:

5.2.12.1. A Concessionária deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos:

- 5.2.12.1.1. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações da cozinha, equipamentos e utensílios, os locais de armazenagem dos alimentos e pré-preparo, mantendo alto padrão de higiene e organização das instalações;
- 5.2.12.1.2. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias dos espaços que sejam de uso exclusivo de pessoal da Concessionária, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização;
- 5.2.12.1.3. Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro sólido e desinfecção com produtos permitidos para e aprovados pelo MS.
- 5.2.12.1.4. O responsável da Concessionária deverá seguir rigorosamente uma programação de limpeza da cozinha;
- 5.2.12.1.5. Deverá ser utilizado sabonete bactericida para higienização das mãos por todos os empregados da Concessionária, de acordo com as normas da ANVISA;
- 5.2.12.1.6. A esterilização de bandejas e talheres deverá ser feita com detergente neutro sólido ou por imersão em solução esterilizante;
- 5.2.12.1.7. Diariamente e sempre que houver necessidade, o piso e os balcões da cozinha deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados;
- 5.2.12.1.8. Durante todo o período de funcionamento da cozinha, a Concessionária deverá manter um bom padrão de higiene e apresentação;
- 5.2.12.1.9. Durante o horário das refeições, a Concessionária deverá manter trabalhadores em número suficiente nos refeitórios para a manutenção da limpeza dos salões e das mesas;
- 5.2.12.1.10. O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento deles até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente pela FIOCRUZ;
- 5.2.12.1.11. O lixo produzido em decorrência da atividade deverá ser devidamente separado em: restos alimentares, papel e palitos, plásticos, latas e vidros em sacos plásticos;
- 5.2.12.1.12. Manter permanentemente abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante, os recipientes para higienização das mãos, localizados na área da cozinha;
- 5.2.12.1.13. A higienização de toalhas e guardanapos utilizados no fornecimento de refeições será de responsabilidade da Concessionária;

- 5.2.12.1.14. A higienização dos utensílios, painéis e superfície da cozinha deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização de palha de aço;
- 5.2.12.1.15. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável;
- 5.2.12.1.16. A Concessionária se responsabilizará pela limpeza e manutenção de todos os móveis da área da concessão (19,35m²) que compreende a COZINHA, a DESPENSA, dois BANHEIROS e suas respectivas ÁREAS DE CIRCULAÇÃO. Bem como será sua obrigação a limpeza e manutenção dos móveis das demais áreas que constam na Planta, Anexo II, sendo elas o TERRAÇO e as áreas de ESTAR e APOIO, que juntas somam 109,18 m².
- 5.2.12.1.17. A Concessionária deverá manter permanentemente limpas todas as mesas e cadeiras que utilize na área externa;
- 5.2.12.1.18. Os detritos provenientes do serviço deverão ser acondicionados em lixeiras próprias;
- 5.2.12.1.19. A FIOCRUZ determinará o espaço máximo disponível para o uso de mobiliário externo.

5.2.12.2. Emergência sanitária

- 5.2.12.3. Deverá seguir as recomendações preconizadas pelo MS e pela ANVISA, bem como os protocolos de segurança alimentar e nutricional estabelecidos no Plano de convivência nos ambientes alimentares da FIOCRUZ e demais documentos institucionais e outras legislações correlatas, como norteador para adequação dos serviços ofertados.

5.2.13. A não obediência de qualquer dos itens acima poderá implicar na tomada das providências cabíveis para a aplicação de sanções, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual unilateral por violação de cláusula, bem como ação judicial pertinente, de acordo com a gravidade da violação.

Local da prestação dos serviços

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: das 07h:30min às 17h:15min, de segunda à sexta-feira devendo, entretanto, a Concessionária assumir o compromisso de funcionamento além desse horário mediante solicitação da FIOCRUZ para atender a eventos específicos.

- 5.3.1. Além do informado no referido anexo, o horário de carga e descarga de alimentos deverá ser realizado, preferencialmente, das 9h às 10h30 e das 14h às 16h.

Rotinas a serem estabelecidas

5.4. Por ser uma concessão onerosa de uso de espaço, as rotinas para o cumprimento das tarefas da Concessionária serão de livre escolha dela. O que a Administração fará é o monitoramento contínuo, a fim de garantir a qualidade e a legalidade dos serviços prestados pela Concessionária, obedecendo os termos previstos neste Termo de Referência e no Edital.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Equipamentos e mobiliário disponibilizados

- 5.5.1. A FIOCRUZ cederá os equipamentos listados no Quadro 2 deste TR. A Concessionária arcará com manutenção deles.
- 5.5.2. A Concessionária instalará, por sua conta, demais equipamentos necessários à operação das atividades;
- 5.5.3. É da responsabilidade da Concessionária realizar os consertos e reparos nos equipamentos que estão sob sua guarda, quando estes apresentarem defeitos;
- 5.5.4. Fica a cargo da Concessionária adquirir o mobiliário necessário para a prestação do serviço. Este mobiliário deve estar de acordo com os critérios de segurança, com a estética e padrões do local e que não causem danos à edificação, conforme já disposto neste TR;
- 5.5.5. Assim como para os equipamentos, a aquisição e instalação de mobiliários e utensílios deverá ser submetida à prévia avaliação da FIOCRUZ, que levará em conta dentre outros aspectos, a área útil disponível, a segurança da área de circulação dos trabalhadores, o espaço para as áreas livres para o público e a estética da arquitetura predial;
- 5.5.6. O uso do espaço para mesas e cadeiras externas será possível sob liberação da FIOCRUZ, que poderá requisitá-lo a qualquer tempo, mediante aviso prévio, para a realização de eventos tais como: exposições, festividades etc.

Quadro 2 - Equipamentos disponibilizados

WC FEMININO	
QUANTIDADE	ITEM

2	Lâmpada LED bulbo
1	Tomada simples
1	Interruptor duplo
1	Torneira de bancada
1	Lavatório para mãos
1	Dispenser de papel toalha
1	Dispenser de sabão líquido
1	Dispenser de papel higiênico
WC MASCULINO	
QUANTIDADE	ITEM
2	Lâmpada LED bulbo
1	Tomada simples
2	Interruptor simples
1	Torneira de bancada
1	Lavatório para mãos
1	Dispenser de papel toalha
1	Dispenser de sabão líquido
1	Dispenser de papel higiênico
DESPENSA	
QUANTIDADE	ITEM
1	Lâmpada LED bulbo

1	Interruptor simples
COZINHA	
QUANTIDADE	ITEM
1	Lâmpada LED bulbo
3	Tomada simples
1	Tomada dupla
1	Interruptor simples
1	Quadro elétrico
1	Pia de cuba dupla
1	Torneira de bancada em inox
1	Torneira de bancada em plástico
1	Registro de parede em inox
1	Alarme de incêndio
APOIO	
QUANTIDADE	ITEM
1	Lâmpada LED bulbo
2	Tomada simples
2	Tomada dupla
1	Interruptor simples
1	Dispenser de papel toalha
1	Dispenser de detergente

1	Pia de cuba simples
1	Torneira de bancada em inox
1	Quadro elétrico
ESTAR	
QUANTIDADE	ITEM
1	Tomada simples
1	Tomada dupla
1	Interruptor simples
1	Interruptor triplo
1	Extintor B C pó químico
1	Extintor B C pó químico
4	Lâmpada LED tubular
1	Armadilha de dedetização
TERRAÇO	
QUANTIDADE	ITEM
1	Tomada simples
1	Tanque lavatório
1	Torneira de bancada em inox
12	Lâmpada LED tubular

5.5.7. Após a assinatura do Contrato de concessão de uso, deverá ser realizada uma vistoria com a presença de representante legal da Concessionária e da equipe de Fiscalização da FIOCRUZ para avaliação do estado de conservação dos bens móveis e da edificação. Deverá ser produzido um relatório fotográfico a partir desta vistoria para validação de todos.

5.5.8. Devolução predial e equipamentos

5.5.8.1. Ao término do Contrato de concessão de uso, os equipamentos e móveis cedidos pela FIOCRUZ deverão ser restituídos pela Concessionária nas exatas condições nas quais foram cedidos, devendo a Concessionária efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do Contrato de concessão de uso, respeitando-se as normas e especificações.

5.5.8.2. FIOCRUZ providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da Concessionária, em até 05 (cinco) dias após o término do Contrato de concessão de uso, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a Concessionária deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da FIOCRUZ.

5.5.8.3. A concessionária, em até 10 (dez) dias após o término do Contrato de concessão de uso, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

5.5.9. A Concessionária deverá instalar, por sua conta, os equipamentos necessários ao andamento dos trabalhos. Como referência citamos:

- Caixa registradora eletrônica;
- Fornos (micro-ondas e elétrico);
- Cafeteria tipo italiana (café expresso) com dispositivo para leite quente e capuccino;
- Utensílios diversos (liquidificador, extrator de sucos, centrífuga, descascadores/cortadores de legumes etc.);
- Vitrine aquecida para salgados;
- Filtro para água corrente em todas as torneiras.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. Local da Concessão: área de 19,35 m², coberta, localizada no estacionamento da FIOCRUZ, situado na Avenida Professor Moraes do Rego, S/N, Cidade Universitária, Campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife-PE, conforme Planta no Anexo II.

5.6.2. Horário de Funcionamento: das 07h30min às 17h15min de segunda à sexta-feira (para o público e funcionamento geral).

5.6.3. O horário de funcionamento poderá ser estendido/alterado para realização de limpeza e dedetização, devendo ser comunicado formalmente ao Fiscal do contrato, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

5.6.4. A Concessionária estenderá o horário de funcionamento, além do horário indicado, mediante solicitação do Fiscal do contrato, para atender a eventos institucionais específicos e promovidos pela FIOCRUZ.

5.6.5. Cabe ressaltar que durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias, há redução do número de usuários, cabendo à licitante interessada em participar do certame assumir todos e quaisquer riscos provenientes de eventual queda no seu faturamento, que são previsíveis e comuns à maioria das organizações.

5.6.6. A licitação será realizada em **um único item**.

5.6.7. Será considerada vencedora da licitação a licitante que ofertar o **maior desconto, ou seja, o maior valor mensal de taxa de uso**, valor esse a ser considerado para fins de homologação, conforme será mais bem detalhado no Edital de licitação.

5.6.8. Valor mínimo para taxa de uso mensal: **R\$764,32** (setecentos e sessenta e quatro reais e trinta e dois centavos e cinco reais e sessenta e dois centavos).

5.6.9. O valor foi fixado pela Administração como mínimo aceitável para a taxa de uso mensal após estudo da área a ser ocupada, conforme ETP, Anexo I deste TR, sendo 19,35 m² o total de área do espaço a ser concedido.

5.6.10. Quanto aos serviços a serem prestados e cobrados dos usuários, é de inteira responsabilidade da Concessionária a sua execução.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7. A garantia contratual da execução será desdobrada no Contrato de concessão de uso, em conformidade com o que prevê os itens 4.8 e seguintes deste Termo de Referência.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O Contrato de concessão de uso deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da concessão de uso, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do Contrato de concessão de uso ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Concessionária para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Concessionária, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. A Concessionária designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da concessão, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto da concessão de uso.

- 6.6.1. Fica à critério da Concessionária, diante do diminuto tamanho do objeto, ser possível que o representante legal também seja o preposto;
- 6.6.2. Repassar à Fiscalização a atualização da relação de trabalhadores e funções, bem como informar as contratações e demissões existentes. Essas informações podem ser formalizadas por documento físico ou e-mail;
- 6.6.3. Capacitar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas, manuseio correto de equipamentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades, conforme orientação da RDC nº 216/2004/ANVISA com as alterações realizadas pela RDC 52/2014;
- 6.6.4. Obedecer a Legislação Trabalhista (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT) - Decreto-lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943, a Legislação Previdenciária - Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991 e Decreto nº 3.048, de 06 de maio de 1999 e suas alterações posteriores;
- 6.6.5. Afixar em local visível, e dentro do tamanho estabelecido pelo órgão competente, e fora das áreas de fornecimento de refeição, documento contendo o Alvará Sanitário com a Razão Social e CNPJ da empresa, e o registro do Responsável Técnico da Concessionária na unidade entregue uma cópia a Fiscalização e/ou comissão especial designada;
- 6.6.6. Providenciar para que todo seu pessoal porte, obrigatoriamente, crachá de identificação, os quais deverão ser confeccionados às custas da Concessionária;
- 6.6.7. Dar fiel cumprimento às condições pactuadas em instrumento coletivo de trabalho;
- 6.6.8. Dispor, em número necessário ao bom andamento dos serviços, de profissionais que vierem a compor a equipe de trabalho;
- 6.6.9. Afixar em local visível relação nominal dos trabalhadores, constando funções e horários de trabalho.
- 6.6.10. Apresentar à Fiscalização e/ou comissão especial designada uma ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, telefone e retrato) de todos os seus trabalhadores envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução do serviço;
- 6.6.11. Informar previamente à Fiscalização qualquer alteração no quadro de pessoal;
- 6.6.12. Substituir do seu quadro de pessoal, o trabalhador que não se adaptar ao serviço;
- 6.6.13. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à FIOCRUZ a terceiros e ao meio ambiente por seus trabalhadores ou representantes, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;
- 6.6.14. Zelar pela ordem, disciplina e boa conduta dos seus trabalhadores em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes da Concessão onerosa de uso;
- 6.6.15. A Concessionária é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus trabalhadores, cabendo-lhe todos os ônus dessas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus trabalhadores que tenham participado na execução do objeto desta Concessão, sendo a Concessionária, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;
- 6.6.16. Afastar do serviço os trabalhadores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser

desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos trabalhadores sem ocasionar prejuízo à concessão;

6.6.17. Afastar imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer trabalhador, cuja presença venha a ser considerados impróprios ao objeto da Concessão, promovendo sua imediata substituição;

6.6.18. Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade pela Fiscalização e/ou comissão especial designada. Manter registro de todos os treinamentos aplicados pela empresa na unidade;

6.6.19. Cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, as legislações Federal, Estadual e Municipal, pertinentes ao objeto desta Concessão, assim como as normas internas em vigor da FIOCRUZ.

6.7. A Concessionária deverá garantir que o preposto, aceito pela Administração vá, ao local do serviço, quando convocado, no prazo de até 24 horas.

6.8. A Concedente poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Concessionária designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do Contrato de concessão de uso deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do Contrato de concessão de uso acompanhará a execução da concessão de uso, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do Contrato de concessão de uso anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico da concessão de uso emitirá notificações para a correção da execução do Contrato de concessão de uso, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do Contrato de concessão de uso informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da concessão de uso nas datas aprazadas, o fiscal técnico do Contrato de concessão de uso comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal administrativo do Contrato de concessão de uso comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da concessão sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do Contrato de concessão de uso verificará a manutenção das condições de habilitação da Concessionária, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do Contrato de concessão de uso atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.18.1. A fiscalização do Contrato de concessão de uso irá utilizar as considerações presentes neste TR, no Edital e no Contrato de concessão de uso, bem como nos anexos destes documentos, como referência na fiscalização.

6.18.2. O representante da FIOCRUZ deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

6.18.3. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

6.18.4. 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.

6.18.5. A fiscalização técnica da concessão de uso avaliará constantemente a execução do objeto.

6.18.6. 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.

6.18.7. 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 das atividades realizadas.

6.18.8. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade das atividades realizadas.

6.18.9. A Concessionária poderá apresentar justificativa para a execução da concessão 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.

6.18.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade das atividades 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 TR.

6.18.11. A Fiscalização e ou comissão designada para este fim, 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 do serviço da Concessionária.

6.18.12. Será designada comissão para realizar a cada quatro meses, a contar da data de assinatura do termo, vistoria global para avaliar as condições do espaço.

6.18.13. Após cada inspeção será elaborado um laudo técnico de avaliação onde estarão apontadas, se houverem, as necessidades de reparo e os respectivos prazos para realização, ficando a Concessionária comprometida com o cumprimento das exigências dentro do prazo recomendado.

6.18.14. Poderão ser realizadas inspeções extraordinárias fora do período definido, a critério da comissão designada pela Fiscalização.

6.18.15. As visitas de inspeção serão feitas preferencialmente em horários de menor movimento da clientela da Concessionária.

6.18.16. Poderão ser realizadas análise sensorial dos alimentos, a critério da comissão designada pela Fiscalização.

6.18.17. Com a frequência necessária, estipulada pela FIOCRUZ e/ou comissão especial designada para tal, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme planilha específica.

6.18.17.1. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do IMR, considerando os critérios do referido instrumento.

6.18.17.2. A Avaliação das condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultado abaixo do percentual estabelecido obrigará a Concessionária a adotar medidas corretivas dentro do prazo estabelecido pela FIOCRUZ, sem prejuízo da faculdade da FIOCRUZ de adotar as sanções previstas em Contrato de concessão de uso.

6.18.18. Não obstante a Concessionária ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a FIOCRUZ reserva-se o direito de, sem qualquer forma de restrição da plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços.

6.18.19. A FIOCRUZ poderá solicitar da Concessionária e de seus prepostos, ou providenciar, tempestivamente, todas as medidas necessárias ao bom andamento dos serviços.

6.18.20. A Fiscalização emitirá pareceres em todos os seus atos relativos à execução do objeto, em especial, na aplicação de sanções e alterações previstas no edital de licitações e seus anexos.

6.18.21. As disposições previstas neste item não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

6.18.22. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da FIOCRUZ ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do Contrato de concessão de uso coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações da concessão de uso para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do Contrato de concessão de uso acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do Contrato de concessão de uso acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Concessionária, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do Contrato de concessão de uso emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Concessionária, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do Contrato de concessão de uso tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do Contrato de concessão de uso deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do Contrato de concessão de uso deverá enviar a documentação pertinente ao setor de Contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da concessão.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV.

7.1.1. Será passível de multa a Concessionária, no valor do pagamento, proporcional às irregularidades verificadas, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a ela:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades previstas no contrato de concessão de uso; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação das atividades executadas pela Concessionária.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará o seguinte critério:

7.3.1. Pontuação obtida no Instrumento de Medição de Resultado, constante no Anexo IV;

7.3.2. Aderência ao cumprimento dos itens do *Checklist de Avaliação in loco*, presente no IMR.

Do recebimento

7.4. Por se tratar de uma concessão não há item a ser recebido pela Administração, sendo realizadas as rotinas de fiscalização da execução da concessão.

7.5. A avaliação da execução da concessão se dará através IMR, Anexo IV.

7.6. Após verificação por meio do IMR, Anexo IV, caso haja algum ponto aquém do pactuado na execução, será aplicada multa sem prejuízo das cabíveis sanções, importando inclusive na suspensão e/ou rescisão do Contrato de concessão de uso, prezando sempre proporcionalidade.

Liquidação

7.7. Não se aplica. Por se tratar de uma Concessão Onerosa de Uso, não existem valores a serem pagos pela Administração à Concessionária e sim uma arrecadação.

Prazo de pagamento da taxa de uso + taxa de condomínio

7.8. O pagamento da taxa de uso + taxa de condomínio acordada deverá ser realizada até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês vencido e o comprovante de pagamento deverá ser apresentado ao Fiscal da FIOCRUZ até o 10º (décimo) dia útil do mês do pagamento.

7.8.1. Para fins de comprovação do pagamento, o comprovante de pagamento da GRU deverá ser encaminhado à Fiscalização da Concedente, para contabilização.

7.8.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar no comprovante de pagamento da GRU.

7.9. No caso de atraso injustificado no pagamento da taxa de uso + taxa de condomínio, ou início das atividades, será aplicada multa de 3% (três por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da mensal das taxas, até o limite de 30 (trinta) dias, quando então a Concessão poderá ser revogada, se a justificativa a ser apresentada por escrito pela Concessionária não for aceita pela FIOCRUZ.

7.10. O valor da mensal da taxa de uso + taxa de condomínio será reajustado anualmente conforme descrito neste Termo de Referência, no Edital e no Contrato de concessão de uso.

7.10.1. Do Reajuste:

7.10.1.1. O valor da mensal da taxa de uso + taxa de condomínio será reajustado anualmente, tendo por base o momento da assinatura da Concessão, adotando, para tanto, o Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice oficial que vier a ser determinado pelo Governo Federal.

7.10.1.2. Os valores inicialmente pactuados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.10.1.3. Após o interregno de um ano, os preços iniciais relativos à taxa de uso serão reajustados, mediante a aplicação, pela FIOCRUZ, do Índice Geral de Preços (IGP), coluna 2 publicado na revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas, 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):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor a ser reajustado;

Iº = 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;

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

7.10.1.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a FIOCRUZ aplicará a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

7.10.1.7. 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.

7.10.1.8. 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.

7.10.1.9. Os reajustes serão realizados por apostilamento.

7.11. A taxa de uso + taxa de condomínio será devida a partir do 1º (primeiro) dia útil do mês seguinte ao início das atividades da Concessionária, respeitado o prazo máximo para início pleno das atividades.

7.12. Na ocorrência de caso superveniente a vontade da Concessionária em que ela fique impedida de explorar adequadamente sua atividade comercial, a Concedente poderá aplicar a isenção do pagamento da taxa de uso + taxa de condomínio, ou aplicar desconto proporcional aos dias de exploração prejudicada.

Forma de pagamento

7.13. Pelo objeto deste Termo de Referência ser uma Concessão Onerosa de uso, na qual haverá percepção de capital pela Administração, referente às prestações mensais pagas pela Concessionária, o pagamento da taxa de uso + taxa de condomínio será realizado mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.14. Taxa de mensal de uso:

7.14.1. A taxa de uso será composta da taxa de utilização da área concedida correspondente, a ser definida após resultado de julgamento da licitação, conforme proposta da licitante vencedora, acrescida do valor fixado pela Administração para despesas condominiais, que é de R\$ 302,92 (trezentos e dois reais e noventa e dois centavos), conforme item 9.

7.14.2. A taxa de uso será devida a partir do 1º (primeiro) dia útil do mês seguinte ao início das atividades, respeitado o prazo máximo para início pleno.

Antecipação de pagamento

7.15. Por se tratar de uma Concessão Onerosa de Uso, não será realizado pagamento por parte da Administração e sim percepção de capital.

Cessão de crédito

7.16. Este item não se aplica, uma vez que se trata de uma Concessão Onerosa de Uso, na qual não há pagamento realizado pela FIOCRUZ, mas sim o recebimento de contrapartida.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. A Concessionária será selecionado por meio da realização de procedimento de **dispensa de licitação**, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso III, "a", da Lei nº 14.133/2021.

Regime de execução

8.2. O regime de execução da Concessão Onerosa de Uso é empreitada por Preço Global.

Exigências de habilitação

8.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.10. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos listados abaixo, bem como os definidos no Edital:

Habilitação jurídica

8.14. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.15. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.16. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.17. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.18. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.19. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.20. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.21. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.22. Ato de autorização para o exercício da atividade de prestação de serviço de alimentação expedido por órgão competente.

8.23. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.24. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.25. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.26. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.27. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.28. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.29. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.30. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais e/ou Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.31. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.32. Não se aplica a esta Concessão Onerosa de Uso.

Qualificação Técnica

8.33. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pela Concessionária serão: Comprovação de aptidão para a concessão de uso em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa de direito público ou privado.

8.33.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características:

8.33.1.1. Em relação a serviços com características similares, podemos citar alguns exemplos, tendo operado:

8.33.1.1.1. Restaurante, padaria, bar, lanchonete, cafeteria, contratos de prestação de serviços de refeitório para empresas ou concessões ou permissões públicas para serviços de alimentação.

8.33.1.2. Deverá haver comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do período de 1 (um) ano ser ininterrupto.

8.33.1.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Concedente e local em que foi executado o objeto concedido, dentre outros documentos.

8.33.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.33.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

8.33.4. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Concedente.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 45.859,02

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação de 5 (cinco) anos, taxa de uso, é de **R\$ 45.859,20** (quarenta e cinco mil oitocentos e cinquenta e nove reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos a seguir:

9.2. O valor mensal da taxa de uso é de **R\$ 764,32**.

R\$ 9.171,84 – Anual

R\$45.859,20 – 5 anos

9.3. Será somado ao valor do Item 9.1. o valor da taxa condominial.

Valor mínimo da taxa de uso R\$ 764,32

+

Valor da Taxa condominial. (definida em R\$ 302,92)

=

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal R\$ 1.067,24

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal = Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal R\$ 1.067,24
x 12 = R\$ 12.806,88

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal = Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal R\$ 1.067,24 x 60 = R\$ 64.034,40

9.4. A memória de cálculo do valor da contrapartida a ser paga pela Concessionária está detalhada de maneira pormenorizada no Anexo 5 do Estudo Técnico Preliminar.

VALOR MÍNIMO DA TAXA DE USO (MENSAL)	R\$ 764,32
TAXA DE USO ESTIMADA (ANUAL)	R\$ 9.171,84
TAXA DE USO ESTIMADA (5 ANOS)	R\$ 45.859,20
TAXA CONDOMINIAL	R\$ 302,92
VALOR MÍNIMO DA TAXA DE USO + TAXA CONDOMINIAL MENSAL	R\$ 1.067,24
VALOR MÍNIMO DA TAXA DE USO + TAXA CONDOMINIAL MENSAL (PERÍODO ANUAL)	R\$ 12.806,88
VALOR MÍNIMO DA TAXA DE USO (MENSAL) + TAXA CONDOMINIAL MENSAL (PERÍODO DE 5 ANOS)	R\$ 64.034,40

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Como trata-se de uma Concessão Onerosa de Uso, haverá receita e não despesas por isso este item não se aplica à presente contratação.

11. 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](#).

ANA CLAUDIA DE ANDRADE SOUZA LEO

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 16:22:52.

CLARISSA PIMENTEL BANDEIRA DE MELO

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 16:06:49.

ERIKA AUDET DE ALMEIDA

Tecnologista em Saúde Pública

PATRICIA ALVES NEVES

Assistente Técnica de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 16:34:58.

FREDERICO ANTONIO DE ARAUJO MOREIRA

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 16:48:30.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I - ESTUDO TECNICO PRELIMINAR 38_2024.pdf (1.93 MB)
- Anexo II - ANEXO II - PLANTA (1).pdf (242.81 KB)
- Anexo III - ANEXO III - ATESTADO DE VISTORIA (1).pdf (141.57 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - INSTRUMENTO DE MEDICAO DE RESULTADOS (IMR).pdf (308.58 KB)

**Anexo I - ANEXO I - ESTUDO TECNICO PRELIMINAR
38_2024.pdf**

Estudo Técnico Preliminar 38/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 25382.000805/2024-12

2. Objeto

- 2.1. Selecionar a proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de uso de espaço à empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições frias, semiprontas e prontas, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas neste documento, no Termo de Referência, no Edital de dispensa de licitação e seus anexos, podendo realizar a oferta de seus produtos ao público interno, servidores, trabalhadores, alunos e ao público em geral da Universidade Federal de Pernambuco, local onde está situado o Instituto Aggeu Magalhães – Fiocruz Pernambuco.
- 2.2. Local da concessão: área de 19,35 m², coberta, localizada no estacionamento do Instituto Aggeu Magalhães (IAM) – Fundação Oswaldo Cruz, situado na Avenida Professor Moraes do Rego, S/N, Cidade Universitária, Campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife-PE, conforme Planta no Anexo 3.

3. Descrição da necessidade

As edificações do Instituto Aggeu Magalhães situam-se no campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), em uma área privilegiada sob as perspectivas climáticas e ambientais em razão de sua ampla área verde. Contudo, o Instituto Aggeu Magalhães localiza-se às margens da BR-101, região de grande movimento de veículos, em meio ao caos do trânsito, e distante de grandes centros, o que constitui uma limitação a vários tipos de comércio, incluindo o alimentício.

Atualmente, o IAM possui um público diverso, composto por servidores, prestadores de serviço, bolsistas, alunos, além de pessoas que frequentam o campus da UFPE e que buscam locais adequados para fazerem suas refeições diariamente. Por estar inserido dentro do campus, espaço em que há a livre circulação de indivíduos ligados à comunidade dos centros de ensino da UFPE, o quiosque trará benefícios não só ao público do IAM, mas a toda coletividade que o rodeia.

Além dos motivos acima citados, importa mencionar que foi realizada pesquisa junto aos usuários do IAM-Fiocruz, conforme anexo 6, validando a necessidade da concessão de uso em tela.

Portanto, por ser o Instituto Aggeu Magalhães um instituto de pesquisa e ensino renomado e de grande movimentação, com muitos funcionários e visitantes diários, ter um quiosque para refeições na sua área externa é importante por vários motivos, dentre eles, oferecer uma opção conveniente de alimentação para aqueles que não têm tempo para ir a um restaurante fora do campus.

Além disso, a área externa é um local agradável para se sentar e desfrutar de uma refeição ao ar livre, o que pode melhorar o bem-estar da comunidade que frequenta o Instituto Aggeu Magalhães.

Neste contexto, busca-se incorporar a este Estudo Técnico Preliminar condições e exigências que garantam a concessão do local para empresa capaz de atender ao público com excelência e qualidade, dentro das normas de fiscalização sanitária e alimentar e ainda, que cumpra toda legislação Trabalhista e Previdenciária.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Vice-diretoria de Gestão	Ana Cláudia de Andrade Souza Leão

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. Os requisitos para esta concessão onerosa de uso são:

5.1.1 A concessão de uso será executada por empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições frias, semiprontas e prontas, no Campus do Instituto Aggeu Magalhães da Fundação Oswaldo Cruz. O horário para atendimento mínimo ao público será de 07h:30min às 17h:15min, de segunda à sexta-feira, devendo, entretanto, a concessionária assumir o compromisso de funcionamento para além desse horário, mediante solicitação da FIOCRUZ, para atender a eventos específicos.

5.1.2. A precificação dos produtos será de livre escolha da concessionária.

5.1.3. Que a contratada possua estrutura para executar as atividades solicitadas, atendendo a todas as condições de higiene, manipulação e preparação dos alimentos, observando a segurança alimentar e legislações sanitárias. As exigências de qualificação técnica serão estabelecidas no TR e Edital.

5.1.4. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local que compõe o objeto da concessão onerosa de uso, acompanhado por servidor previamente designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável. O detalhamento de como agendar a vistoria será especificado no TR e Edital.

5.1.5. Utilizar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos das atividades a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.1.6. A contratada deve responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislações específicas, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Concedente.

5.1.7. Providenciar e custear toda e qualquer máquina, material mobiliário e/ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta concessão, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento aos usuários, observando sempre as condições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

5.1.8. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios para a concessão de uso são de inteira responsabilidade da Concessionária.

5.1.9. As atividades da Concessionária estarão sob supervisão da gestão e fiscalização da execução contratual, cujo objetivo é aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para a Concessão Onerosa de Uso.

5.1.10. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5.2. **Natureza do Serviço** se configurará através da Concessão Onerosa de Uso, conforme autoriza o art. 12, III da Lei 3725/2001.

5.3. **Prazo de Vigência** do Contrato deste objeto deverá ser 05 (cinco) anos, conforme prevê os art. 106, I e 110, I, ambos da Lei 14.133/2021, podendo ser renovado por até 10 (dez) anos.

5.4. O referido objeto trata de Concessão Onerosa de uso continuada sem dedicação de mão de obra exclusiva. Este enquadramento se justifica pela modalidade de contratação ser uma concessão onerosa de uso de espaço.

5.4.1 A concessão de uso não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, restando vedada qualquer relação entre estes que caracterize a personalidade a subordinação direta.

5.5. Os **Critérios de sustentabilidade** deverão ser prestados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 de janeiro de 2010 e no Decreto nº; 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que for pertinente.

5.6. Deverá a Concessionária cumprir com os critérios subsequentes necessários para oferta das soluções de mercado:

5.6.1. Ser do ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, e que esteja com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MP nº. 03 de 2018 e que atenda a qualificação técnica com apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, comprovando a execução das responsabilidades que serão detalhadas no TR e Edital.

5.6.2. A lista abaixo considera os artigos que devem ser fornecidos prioritariamente e serve como guia para o tipo de produtos que poderá ser ofertado.

- Sanduíches frios e quentes (pão francês, pão de forma, pão árabe e pão de hambúrguer);
- Salgados de forno e fritos;
- Pães de queijo;
- Refeições leves e semiprontas (aquecidas no local);
- Sucos naturais e industrializados em embalagens descartáveis;
- Refrescos;
- Vitaminas;
- Sorvetes;
- Refrigerantes em lata, água mineral em copos e garrafas plásticas;
- Guaraná natural e similar em copos plásticos;
- Café simples, cremoso, expresso, leite, chocolate quente e frio, chá em sabores variados;
- Tortas, bolos, mousses e doces finos;
- Biscoitos doces e salgados;
- Bomboniere (balas, chocolates em barra, barra de cereais, doces, etc.).

5.6.2.1. Está facultada a aquisição e oferta de outros itens por parte da Concessionária, de acordo com sua preferência, desde que cumpra com rigor, qualidade e higiene estabelecidos como requisitos mínimos, sujeitos à fiscalização do Instituto Aggeu Magalhães. A referida inclusão não exige prévia autorização do Instituto.

5.6.2.2. Apesar de não de haver a necessidade de autorização anterior para a inclusão de itens, o IAM pode vetar a nova mercadoria a qualquer tempo, após análise e constatação de que há incompatibilidade com as diretrizes da concessão.

5.6.3. Tendo como pressuposto a alta demanda de produtos específicos para pessoas com restrições alimentares por parte do público do IAM, devem estar inclusos no seu cardápio alimentos sem lactose, zero glúten, além de refeições sem adição de sal e, em caso de bebidas manipuladas pelo público consumidor, deverá haver a opção de adição de adoçantes.

5.6.4. Qualquer preparo de refeição que não conste no item 5.6.2 deverá ser previamente autorizado pelo Instituto Aggeu Magalhães.

5.6.4.1. A utilização de fritadeiras a óleo, fogão industrial e chapa está sujeita a prévia aprovação do Instituto Aggeu Magalhães.

5.6.4.2 O aquecimento de pratos pré-prontos, o uso de fornos elétricos, aparelhos de micro-ondas, forno de 4 bocas ou fritadeiras elétricas sem óleo não necessita de liberação anterior.

5.7. Proibição de comercialização de itens:

5.7.1. **É expressamente proibida a venda, troca e comercialização de bebidas alcóolicas, cigarros e outras substâncias ilícitas e nocivas à saúde nas dependências do quiosque do IAM.**

5.7.2. A não obediência ao previsto no item 5.7, acarretará a tomada de providências cabíveis para a aplicação de sanções, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual unilateral por violação de cláusula, bem como ação judicial pertinente, de acordo com a gravidade do descumprimento.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Foi realizado levantamento de mercado para:

6.1.1. Configurar a formatação do modelo, a modalidade da Concessão, o critério de julgamento conforme Item 7 deste documento, bem como os Anexos 1, 2 e 4.

6.1.2. Além disso, foi realizada pesquisa de mercado com os usuários conforme Anexo 6.

6.2. No levantamento foram avaliados processos anteriores, os quais faziam referência a outros estudos a respeito do tema, tais como:

- 25382.000080/2014-91 Instituto Aggeu Magalhães;

- 25382.100297/2018-23 Instituto Aggeu Magalhães;
- 25067.000477/2020-01 Museu da Vida na Estação de Trem da Fiocruz;
- 25380.000492/2022-51 Museu da Vida Bistrô.

6.3. Consideramos, assim, que o levantamento realizado foi amplo e extenso.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. **Concessão onerosa de uso de espaço, a pessoa jurídica**, especializada no ramo de alimentos, para fornecimento de café da manhã, lanches, refeições frias, semiprontas e prontas, para a comunidade da FIOCRUZ-IAM e público externo, por um período de 5 (cinco) anos, com possibilidade de renovação por até igual período, totalizando até 10 anos, com base nos artigos 106, I e 110, I, ambos da Lei 14.133/2021.

7.2. A descrição da solução abrange a concessão onerosa da parte sinalizada do espaço, cuja planta consta no Anexo 3 deste documento.

7.3. A dispensa de licitação será realizada em **único item**.

7.4. Modalidade da contratação

7.4.1. Os estudos citados no item 6 avaliaram outros estudos, como podemos verificar abaixo, no texto extraído do ETP do Museu da Vida Bistrô, no Item relativo ao levantamento de mercado.

7.4.2. “Das licitações atuais para outorga de espaço público consultadas, percebe-se, além da utilização da cessão ou da concessão de uso, que o mercado não é muito amplo, mas competitivo, ao se observar a disputa por lances nas licitações. Contudo, não se tem acesso ao número de participantes na modalidade Concorrência, por não se figurar na forma eletrônica, apenas dos pregões eletrônicos e de um presencial realizado pelo Instituto de Tecnologia em Imunobiológicos (Bio-Manguinhos/FIOCRUZ), conforme consolidado no Quadro 1”:

Quadro 1 – Licitações Recentes

UASG	Pregão	Data	Órgão	Objeto	Nº Licitantes
254445	37/2018 (Presencial)	26/02/2018	BIO/RJ	Concessão administrativa de uso, onerosa, de espaço destinado à comercialização de refeições e serviços de alimentação em geral, aos usuários da FIOCRUZ/RJ.	4
254445	58/2018	08/08/2018	TCU/BSB	Cessão de uso de área e instalações próprias do TCU, em Brasília/DF, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete	5
254445	12/2019	05/07/2019	ECEME /RJ	Cessão de Uso, a título oneroso para o estabelecimento de uma CANTINA /LANCHONETE, Escola Militar do Exército	6
254445	5/2020	10/02/2020	TJ/PI	Concessão de uso de espaço público para exploração e administração de restaurante /lanchonete instalado no Fórum Cível e Criminal Teresina/PI, alimentação (almoço) no sistema self-service, prato feito, café da manhã e, ainda, lanches	4
254445	15/2020	14/02/2020	UFRRJ/RJ	Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico da UFRRJ para prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições	12
254445	80/2019	05/03/2020	UFMS/MS	Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico para Posto de Atendimento Bancário Especial (PAB), Posto de Atendimento Cooperativo (PAC), Agências Bancárias e Caixas Eletrônicos	2
254445	40/2020	01/10/2020	TST/BSB	Cessão de uso de espaço físico, equipamentos e instalações para exploração de serviços de restaurante e lanchonete nas dependências do TST	10
254445	03/2020	23/02/2021	UFRN/RN	Cessão onerosa de uso de espaço público, visando a instalação de cantina nas dependências da UFRN	6
Média					6

Fonte: Comprasnet

7.4.3. Estes estudos trazem importantes reflexões pois, apesar de objetos semelhantes, inclusive no ambiente da própria Fiocruz, eles transitam entre escolhas diferentes, ora como permissão de uso ora como concessão de uso.

7.4.4. Apesar de utilizarmos na análise e considerarmos que todos de uma maneira ou de outra colaboraram com a nossa versão final, optamos por seguir um modelo mais recente que foi analisado pela procuradoria da Fiocruz através do processo 25380000492/2022-51, Museu da Vida Bistrô, **o qual define que a concessão onerosa de espaço público destinado ao oferecimento de alimentação como a forma mais adequada.** Tal entendimento, que corroboramos, está adaptado a Lei 14.133/2021 no Anexo 1 deste documento.

7.5. Critério de Julgamento

7.5.1. A Concessionária será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso III, "a", da Lei nº 14.133/2021.

7.6. Despesas condominiais

7.6.1. Importante ressaltar que existirá despesas condominiais, conforme exemplificado nos itens abaixo e no TR. O valor é fixo e será reajustado anualmente, conforme índice de reajuste que estará presente no TR e no edital.

7.6.2. Para efeito de ressarcimento dos serviços envolvidos na perfeita funcionalidade do referido objeto de concessão, utilizaremos os valores constantes no Processo 25380000492/2022-51, que transcrevemos na linha Valores de Jan/22, obtidos na época por estudo da COGIC. Acrescentamos a devida correção inflacionária do período,

7.6.3. Os Serviços contemplados na taxa mensal condominial e seus respectivos valores são os listados a seguir:

	Valores Jan-22	Inflação 2022 IPCA Recife 2022* 1,058	Inflação 2023 IPCA Recife** 1,0191
DESPESA CONDOMINIAL	Valor do m² p/mês	Valor do m² p/ano 2022	Valor do m² p/mês 2023
Água & Esgoto	R\$ 2,62	2,77	R\$ 2,82
Gás Natural	R\$ 0,22	0,24	R\$ 0,24
Luz & Força	R\$ 6,92	7,33	R\$ 7,46
Coleta & Destinação de Resíduos	R\$ 0,21	0,22	R\$ 0,23
Controle de Contingências	R\$ 1,18	1,25	R\$ 1,27
Vigilância Orgânica	R\$ 2,28	2,41	R\$ 2,45
Higienização de Reservatórios de Água Potável	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Manutenção de Condicionadores de Ar	R\$ 0,89	0,94	R\$ 0,96
Manutenção de Extintores	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Manutenção de Sistema de Telecomunicações	R\$ 0,14	0,15	R\$ 0,15
Manutenção/Desobstrução de Galerias Pluviais, Esgotos e Fossas	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Total do Valor do/M²	R\$ 14,52	R\$15,36	R\$ 15,65
Total Mensal para 19.35 M²	R\$ 280,94	297,24	R\$ 302,92

Fontes:

*<https://desenvolvimentoeconomico.recife.pe.gov.br/sites/default/files/2023-01/IPCA%20DEZ%202022.pdf>

**<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9262-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplio-especial.html>

7.7. Contrapartida Total

7.7.1. Valor da Contrapartida, a ser paga mensalmente, será a soma do valor da taxa mensal de uso mais o valor da taxa condominial.

Portanto nos exemplos acima podemos considerar:

Valor mínimo da Contrapartida mensal **R\$ 1,067,24**

=

Valor mínimo da taxa de uso **R\$ 764,32** (a ser validada após levantamento de mercado)

+

Valor da Taxa condominial. (definida em **R\$ 302,92**)

Valor da Contrapartida anual = Valor da Contrapartida Mensal **R\$ 1067,24** x 12 = **R\$ 12806,88**.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Concessão onerosa de uso à empresa especializada no ramo de alimentos, para fornecimento, em Quiosque, de café da manhã, lanches, refeições frias, semiprontas e prontas.	Serviço	1

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 45.859,20

9.1. Valor: (R\$): 45.859,20 (valor referente à taxa de uso para o contrato de 5 (cinco) anos.

9.2 O valor mensal da taxa de uso é de **R\$ 764,32**.

R\$ 9.171,84 – Anual

R\$ 45.859,20 – 5 anos

9.3. Será somado ao valor do Item 9.1. o valor da taxa condominial.

Valor mínimo da taxa de uso **R\$ 764,32**.

+

Valor da Taxa condominial. (definida em **R\$ 302,92**)

=

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal **R\$ 1.067,24**

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal = Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal **R\$ 1.067,24**
x 12 = **R\$ 12.806,88**

Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal = Valor mínimo da taxa de uso + taxa condominial mensal **R\$ 1.067,24**
x 60 = **R\$ 64.034,40**

9.4. Os anexos 4 e 5 deste ETP foram elaborados através de levantamento de mercado realizado pela Área Requisitante. Posteriormente, foi elaborada pesquisa de mercado pelo setor de Compras, resultando no Mapa de Preços. O valor do Mapa de Preços foi atualizado neste ETP e serviu como base para o TR.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não cabe parcelamento da solução.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O processo atual deriva do processo 25382.000319/2022-32, tendo em vista que os pregões realizados no mesmo restaram desertos, habilitando o atual trâmite de Dispensa de Licitação com base no Art. 75, III, "a" da Lei 14.133/2021.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Como se trata de uma Concessão onerosa de uso, haverá receita e não despesas. Por isso, este item não se aplica à presente concessão.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Com a Concessão onerosa de uso do espaço do quiosque o benefício pretendido para o Instituto Aggeu Magalhães é fornecer alternativa de alimentação, próxima às instalações, para toda a comunidade que frequenta o Instituto com intuito de:

- Reduzir tempo de deslocamento;
- Reduzir custo de deslocamento;
- Aumentar a segurança;
- Minimizar transtornos em dias de chuva.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. A Concessionária deverá instalar, por sua conta, os equipamentos necessários ao andamento dos trabalhos. Como referência, citamos:

- Caixa registradora eletrônica;
- Fornos (micro-ondas e elétrico);
- Cafeteria tipo italiana (café expresso) com dispositivo para leite quente e capuccino;
- Utensílios diversos (liquidificador, extrator de sucos, centrífuga, descascadores/cortadores de legumes etc.);
- Vitrine aquecida para salgados;
- Filtro para água corrente em todas as torneiras;
- Ponteiras de nylon injetado de alta resistência.

14.2. Apesar de elencados os elementos acima, não se trata de uma lista exaustiva, devendo os citados itens servirem de parâmetro mínimo, mas sem impedimento de uso de outras ferramentas que julguem necessárias, de acordo com a previsão contratual, submetidas à fiscalização da FIOCRUZ, com possibilidade de veto posterior.

14.3. Observação: a adequação do espaço deve ser submetida previamente à FIOCRUZ para avaliação e aprovação. O mesmo deve ser feito para as mesas e cadeiras. A instalação desses e de outros itens relativos a equipamentos, mobiliários e utensílios deverão ser submetidas à prévia avaliação do IAM, que levará em conta dentre outros aspectos, a área útil disponível, a carga de energia necessária, a segurança da área de circulação dos funcionários, o espaço para as áreas livres de balcão para o público e a estética da arquitetura predial. O uso do espaço para mesas e cadeiras externas será possível sob a liberação da FIOCRUZ, a quem ficará facultado requisitá-lo a qualquer tempo, mediante aviso prévio, para a realização de eventos tais como exposições, festividades etc.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de uma Concessão onerosa de uso de um ambiente que já está regularmente construído e instalado no Campus do Instituto Aggeu Magalhães, não existem impactos ambientais que sejam causados por essa contratação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares demonstraram que a concessão da solução é viável tecnicamente e necessária com base em fundamentos sólidos. Isso se deve ao fato de que os resultados que se pretende alcançar por meio dos parâmetros estabelecidos neste instrumento exigem uma definição precisa da melhor forma de concessão, incluindo a adoção das melhores práticas e ações inovadoras na gestão.

17. 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](#).

ANA CLAUDIA DE ANDRADE SOUZA LEO

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 24/07/2024 às 11:06:11.

CLARISSA PIMENTEL BANDEIRA DE MELO

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 24/07/2024 às 09:35:56.

ERIKA AUDET DE ALMEIDA

Tecnologista em Saúde Pública

FREDERICO ANTONIO DE ARAUJO MOREIRA

Analista de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 24/07/2024 às 08:40:23.

PATRICIA ALVES NEVES

Assistente Técnica de Gestão em Saúde



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 12:14:15.

MANOEL ARAUJO DE ANDRADE NETO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 24/07/2024 às 10:05:28.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO 1 - NOTA EXPLICATIVA SOBRE ESCOLHA DO MOELO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO.pdf (132.87 KB)
- Anexo II - ANEXO 2 - (SEM EFEITO) ESCOLHA DO MAIOR DESCONTO COMO BASE PARA SE CHEGAR À PROPOSTA MAIS VANTAJOSA.pdf (249.8 KB)
- Anexo III - ANEXO 3 - PLANTA.pdf (253.77 KB)
- Anexo IV - ANEXO 4 - ESTUDO DOS MODELOS DE TAXA DE USO.pdf (257.32 KB)
- Anexo V - ANEXO 5 - MEMÓRIA DE CÁLCULO CONTRAPARTIDA = TAXA DE OCUPAÇÃO TAXA CONDOMINIAL.pdf (706.78 KB)
- Anexo VI - ANEXO 6 - PESQUISA COM POTENCIAL PÚBLICO CONSUMIDOR.pdf (143.48 KB)

**Anexo I - ANEXO 1 - NOTA EXPLICATIVA SOBRE
ESCOLHA DO MOELO DE CONCESSÃO ONEROSA DE
USO.pdf**

ANEXO 1

NOTA EXPLICATIVA SOBRE ESCOLHA DO MOELO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

A partir do estudo do **processo 25380.000492/2022-51**, e devidas adaptações, fazemos as seguintes considerações:

A ocupação de espaços públicos se dá sob a forma de Autorização, Permissão, Concessão ou Concessão de uso – onerosas ou não. Nesse sentido, extraímos de uma das edições da Revista do TCU, interessante artigo publicado pelos Auditores do TRT/1ª Região: Marcelo Neves e Denise Hollanda C.Lima, que nos traz conceituações claras e pertinentes sobre essas outorgas:

“Autorização de uso, como preleciona uniformemente a doutrina, é ato administrativo unilateral e discricionário, pelo qual a administração consente, a título precário, que o particular se utilize de bem público com exclusividade de forma gratuita ou onerosa. A utilização não é conferida com vistas à utilidade pública, mas no interesse do particular, sendo essa uma das características que distingue esta modalidade das demais.

Permissão de uso é ato administrativo unilateral, discricionário e precário, gratuito ou oneroso, pelo qual a Administração Pública faculta a utilização privativa de bem público para fins de interesse público, sendo esse o traço distintivo da autorização. O fato de tratar-se de bem destinado, por sua natureza ou destinação legal, ao uso coletivo (ex.: bancas de jornais, exposição de arte etc.) impede que o uso privativo seja permitido ao autorizado para fins de interesse exclusivo do particular. O art. 22 da Lei Federal 9.636/1998 – regulamentado pelo art. 14 do Decreto nº. 3.725/2001, possibilita que o poder público autoriza, pela permissão de uso, a utilização de áreas de domínio da União, a título precário, para a realização de eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional.

A concessão de uso consiste em contrato administrativo pelo qual a Administração Pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação. Sua natureza é a de contrato de direito público, sinalagmático, oneroso ou gratuito, comutativo e realizado *intuito personae*. A concessão é o instituto empregado, preferentemente à permissão, nos casos em que a utilização do bem público objetiva o exercício de atividades de utilidade pública de maior vulto e, por isso mesmo, mais onerosa para a concessionária.

O elemento fundamental na concessão de uso é relativo à finalidade. Ficou expresso no seu conceito que o uso tem que ser feito de acordo com a destinação do bem. A utilização que ele exercer terá de ser compatível com a principal do bem.

A concessão de direito real de uso é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público confere ao particular direito real solúvel de uso de terreno público, estando regulado pelo Decreto-lei nº. 271/67. Este instrumento é bastante parecido com a concessão de uso. Entretanto, conforme o ensinamento de José dos Santos Carvalho filho, “[...] há dois pontos diferenciais básicos. De um lado, a concessão de uso [...] instaura relação jurídica de caráter pessoal, tendo as partes relação meramente obrigacional, enquanto no presente tipo de concessão de uso é outorgado ao concessionário o direito real. De outro lado, os fins da concessão de direito real de uso são previamente fixados em lei reguladora.

Destina-se o uso à urbanização, à edificação, à industrialização, ao cultivo ou a qualquer outro que traduza interesse social. [...] incide sobre terrenos públicos em que não existam benfeitorias. É de se ressaltar que há expressa previsão dessa forma no §1º do art. 18 da Lei Federal 9.636/1998.”

A cessão de uso, na lição de Hely Lopes Meirelles, é a transferência gratuita da posse de um bem público a uma entidade ou órgão para outro, a fim de que o cessionário o utilize nas condições estabelecidas no respetivo termo, sendo ato de colaboração entre repartições públicas, em que aquela que tem bens desnecessários aos seus serviços cede o uso a outras que deles está precisando.

Verdadeiramente, a cessão de uso, desde os idos de 46, está instituída (art.64 do Decreto-Lei nº. 9.760/1946) para que as hipóteses em que os bens imóveis da União, não utilizados em serviço público, possam ser cedidos quando houver interesse na concretização de

auxílio ou colaboração. A cessão se faz sempre por prazo determinado, conforme estabelece o art. 3º do Decreto-Lei nº. 178/1967.” (Revista do TCU 108. Jan/Abr 2007. p. 45. Ocupação por terceiros de espaço físico em bens imóveis de órgãos públicos: análise da juridicidade. Marcelo Neves e Denise Hollanda C. Lima). (g.n)

Tendenciamos, então, dentre as formas administrativas de outorga de uso, à utilização da **concessão de uso** para a presente demanda.

Para as concessões de uso não onerosas, o gestor se vale, por exemplo, da necessidade de fornecer gratuitamente alimentação ou outros serviços a grupos de prestadores, o que não se aplica ao caso em tela, pois a ocupação do espaço se destina à prestação de serviços de alimentação e os servidores da instituição recebem mensalmente custeio para sua alimentação, bem como os profissionais terceirizados fazem jus ao auxílio alimentação e recebem de suas empregadoras tal benefício, enquanto o público externo custeará suas despesas por conta própria.

A concessão onerosa de espaço público é, portanto, aplicável, sendo eleita pelo TCU para exploração de restaurantes e lanchonetes, conforme manifestado no Acórdão TCU 2219/2010 – Plenário, do qual destaca-se:

5.1.2 [...] **a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é ‘concessão administrativa de uso de bem público’** ato bilateral de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública atribuiu a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica, devendo ser precedida de licitação, conforme, por exemplo: Dec. nº. 585/1997 – Plenário. Dec. nº. 17/2001 – Plenário e Acórdão 2289/2005 – TCU – Plenário e Acórdão 1443/2006 – TCU – Plenário (Achado 3.16 do relatório de auditoria); (g.n.)

Segundo ensina Fernandes [1], “concessão de uso é o contrato pelo qual a Administração atribui à determinada pessoa o direito de uso de um bem público, por tempo certo e de forma, remunerado ou não”.

O autor leciona que a concessão de uso, ao contrário da concessão de direito real, não pode ser transferida a terceiro, posto que o contrato firmado entre as partes tem caráter pessoal e intransferível. Finaliza enfatizando que, nas atividades que envolvam Restaurantes/Cantinas, a definição de cardápios básicos, a exigência de aferição periódica por profissional habilitado (Nutricionista) e a realização de pesquisas periódicas de satisfação com usuários poderá alterar significativamente a visão dos contratos de concessão, atingindo assim o seu verdadeiro escopo, que não é só o ganho econômico, e sim a satisfação do usuário.

O núcleo conceitual da concessão de uso é idêntico ao das permissões e autorizações de uso, pois em todas elas, o particular tem direito ao uso privativo do bem público mediante consentimento formal emanado do Poder Público.

Contudo, a concessão apresenta algumas particularidades:

(1) a primeira delas é a forma jurídica, pois a concessão de uso é formalizada por contrato administrativo (bilateral), e não por ato administrativo simples (unilateral);

(2) a discricionariedade é outra marca das concessões de uso, pois a celebração do contrato depende da aferição, pelos órgãos administrativos, da conveniência e oportunidade;

(3) e ainda, a concessão não dispõe da precariedade, sendo a estabilidade uma característica presente.

Verifica-se, assim, que a concessão de uso possui natureza eminentemente contratual, pois celebrado por meio de prévio Contrato Administrativo para vinculação da concessionária ao uso do bem que se pretende.

Neste sentido, leciona o saudoso Professor Hely Lopes Meirelles:

Concessão de uso é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação

específica. O que caracteriza a concessão de uso e a difere dos demais institutos assemelhados – autorização

e permissão de uso - é o caráter contratual e estável da outorga do uso do bem público ao particular, para que o utilize com exclusividade e nas condições convencionadas com a Administração. (MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administrativo Brasileiro. Editora Malheiros. 33ª Edição)

Considerando o que foi até aqui pontuado, tem-se que a melhor forma de definição do presente objeto, é a concessão onerosa de espaço público destinado ao oferecimento de alimentação, na forma do detalhamento técnico definido neste documento e no Termo de Referência (TR).

**Anexo II - ANEXO 2 - (SEM EFEITO) ESCOLHA DO
MAIOR DESCONTO COMO BASE PARA SE CHEGAR À
PROPOSTA MAIS VANTAJOSA.pdf**

ANEXO 2

ESCOLHA DO MAIOR DESCONTO COMO BASE PARA SE CHEGAR À PROPOSTA MAIS VANTAJOSA

A forma de seleção do fornecedor foi detalhada no item **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO** e baseou-se em estudo o Processo 25380000492/2022-51 doc. sei 1485306 com base na Lei 8.666/1993, o qual adaptamos para Lei 14.133/2021 e transcrevemos abaixo.

Forma de Seleção do Fornecedor:

Com o intuito de subsidiar a elaboração do TR, passamos a identificar a melhor forma de escolha do fornecedor, onde o fato gerador da disputa deverá ser o valor da contrapartida mensal, em forma de receita para a Administração.

*Em se tratando de concessão onerosa de uso, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, cujo critério de julgamento **MAIOR DESCONTO**, temos a explanar os resultados obtidos nas consultas a editais de objetos semelhantes, cuja base principal foi o Portal de Compras Públicas (Comprasnet).*

É sabido que, na maioria dos casos, a modalidade de licitação aplicada ao processo de concessão de uso para a exploração comercial de serviços segue os ritos normais das licitações tradicionais, que culminam na realização de leilão (Lei nº 14.133/2021).

A Lei de Licitações estabelece, no seu art. 76:

*Art. 76. **A alienação de bens da Administração Pública**, subordinada à existência de interesse público devidamente justificado, será precedida de avaliação e obedecerá às seguintes normas:*

*I - Tratando-se de bens imóveis, inclusive os pertencentes às autarquias e às fundações, **exigirá autorização legislativa e dependerá de licitação na modalidade leilão.** (...) (Grifo nosso)*

Como se verifica, a legislação condiciona o tipo de licitação de maior lance somente aos casos de leilão.

Por outro lado, o TCU também julga pertinente e indicada a adoção do pregão quando o objeto for concessão administrativa de uso de espaço público, conforme excertos do Acórdão nº 2050/2014-Plenário:

96. A possibilidade da utilização do pregão no caso de concessão de uso de bem público foi examinada pelo Exmo. Ministro Walton Alencar no TC Processo 011.355/2010-7. Neste processo, a empresa Como em Casa Refeições Congeladas – ME questionou a concessão de uso de uma área feita pela Infraero destinada à instalação e exploração comercial de chocolateira por meio de pregão. Segundo a empresa, “não haveria previsão legal para a licitação de concessão de espaço público por meio de pregão, devendo ser aplicada a Lei nº 8.987/1995, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos, adotando-se a modalidade de concorrência pública”.

97. O Exmo. Ministro Walton Alencar considerou que nas concessões de uso de áreas comerciais não seria obrigatória a utilização da modalidade de concorrência pública. Tal obrigatoriedade, decorrente da Lei 8987/1995, ocorre apenas quando o objeto licitado consiste na delegação de serviço público, o que não ocorre nas concessões de uso de áreas comerciais. Em seu voto, o Exmo. Ministro referenda a utilização do Pregão, tecendo as seguintes considerações:

***A utilização do pregão, nas licitações voltadas à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos, atende perfeitamente aos objetivos da Infraero e ao interesse público, possibilitando decisões em que se preserva a isonomia de todos os interessados e os interesses da Administração na obtenção da melhor proposta.** (g.n.)*

Neste sentido, estaria relativamente imposta à Administração a realização de pregão eletrônico, inviabilizado em termos convencionalmente operacionais, tendo em vista que o Comprasnet tão somente permite certames licitatórios na modalidade pelo menor preço ou maior desconto, a fim de aferir a economia angariada nas aquisições, não obstante o real critério de julgamento mostrar-se como de maior oferta para o valor da contrapartida mensal, adequado ao objeto do procedimento licitatório e pertinente aos objetivos da Administração.

Nos editais visitados, percebe-se que os órgãos públicos utilizaram o critério de menor preço para o valor das refeições ou procederam adequações em seus editais, a fim de ajustá-los para, de alguma forma, os encaixar nos modos de julgamento previstos para operacionalização eletrônica no Comprasnet, quais sejam o de menor preço e maior desconto, incluindo em seus editais várias fórmulas e métodos para se chegar a um resultado de maior oferta, conforme os exemplos a seguir:

Pregão Eletrônico nº 58/2018-TCU

“6.1. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

6.2. Não será aceito percentual de desconto menor que 19,30468%, referente ao valor mínimo da taxa de ocupação constante do Anexo VII – Taxa de Ocupação Mensal deste Edital

6.2.1. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, conforme fórmula a seguir:

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

Em que: TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.”

Pregão Eletrônico nº 40/2020-TST

“4.1.3. O desconto a ser ofertado na proposta não poderá resultar em valor inferior ao mínimo estabelecido de R\$ 16.858,32. O desconto mínimo deverá ser, consequentemente, de 16,8584% (correspondente à taxa mensal de utilização de R\$ 16.858,40, visto que o sistema limita a quatro casas decimais). Seguem abaixo exemplos de descontos para formulação das propostas:

Taxa mensal: R\$ 16.858,40 desconto cadastrado: 16,8584%

Taxa mensal: R\$ 19.000,00 desconto cadastrado: 19,0000%

Taxa mensal: R\$ 35.150,50 desconto cadastrado: 35,1505%

Taxa mensal: R\$ 42.250,20 desconto cadastrado: 42,2502%

4.1.4. Será considerada vencedora da licitação a licitante que ofertar o maior desconto, ou seja, o maior valor mensal de taxa de utilização, valor esse a ser considerado para fins de homologação.

4.1.4.1 Desta forma, utilizando-se o último exemplo acima, se a licitante vencer o certame com um desconto de 42,2502%, estará ofertando o valor de R\$ 42.250,20 referente à taxa mensal de utilização, valor este que será considerado para fins de homologação, sendo ignorado o desconto, que servirá apenas para fins de disputa na fase de lances.”

Pregão Eletrônico nº 05/2020-TJ/PI

“9.6. A disputa será realizada para os 02 (dois) itens objeto desta licitação, sendo:

Valor mensal mínimo admitido para o item 1 (Espaço RESTAURANTE): R\$ 6.388,47; e Valor mensal mínimo admitido para o item 2 (Espaço LANCHONETE): R\$ 1.430,41.

9.7. Os lances deverão ser ofertados pelo VALOR MENSAL DE CADA ITEM (1 e 2), conforme as regras específicas, dispostas abaixo:

9.7.1. O sistema eletrônico “Comprasnet” não possui o tipo de licitação “Maior Oferta” como uma das suas modalidades implementadas. Assim, para viabilizar este presente pregão eletrônico, optou-se pela utilização do tipo de licitação “Menor Preço” somente para fins de operacionalização do procedimento licitatório eletrônico no âmbito do Sistema Comprasnet, conforme será exposto nos itens subsequentes.

9.7.2. O chamado “FATOR DE CORREÇÃO - (FC)” cujo valor encontra-se fixado em R\$ 100.000,00 (cem mil reais), foi adotado para adaptação ao sistema informatizado de licitações da modalidade licitatória pregão eletrônico (Sistema Comprasnet), a fim de viabilizar a adoção do critério “MAIOR OFERTA”, já que o aludido sistema não permite a oferta de lances superiores aos últimos registrados, mas apenas lances inferiores.

9.8. DA FORMA DE ENVIO DE LANCES DO VALOR MENSAL NO “SISTEMA COMPRASNET”

9.8.1. Deverá ser consignado no campo apropriado do sistema eletrônico o MENOR PREÇO (MP), expresso através do FATOR DE CORREÇÃO (FC) para obtenção da MAIOR OFERTA (MO) para cada item objeto desta licitação, conforme a seguinte fórmula: $MP = FC - MO$, onde:

“MP” refere-se a “Menor Preço”, que é o valor a ser inserido no Sistema Comprasnet pelo licitante;

“FC” refere-se a “Fator de Correção”, de valor fixado em R\$ 100.000,00, será utilizado somente com fins de viabilizar o pregão, conforme mencionado no subitem 9.7.2; e

“MO” refere-se a “Maior Oferta”, que é o valor efetivamente proposto pelo licitante para os itens 1 e 2, objeto deste pregão.

Restando para o presente objeto como forma mais simples de contratação o pregão, em sua forma presencial, cujo critério de julgamento é o de maior oferta (que não está previsto, nestes termos, na lei nem no decreto do pregão, nem disponível para operação no Comprasnet).

Por outro lado, impõe-se, também, à Administração Pública, identificar a possibilidade de se utilizar medidas alternativas à resolução dos problemas, considerando os princípios norteadores da Administração Pública, entre outros, o da eficiência e celeridade.

O Art. 18. da Lei nº 12.462/2011 (Regime Diferenciado de Contratações Públicas - RDC), traz como critério de julgamento a maior oferta de preço, utilizado no caso de contratos que resultem em receita para a Administração Pública, o que está regulado no seu Art. 22 c/c Art. 33 do Decreto nº 7.581/2011. Não obstante, em sua operacionalização pelo sistema Comprasnet, tal regime também não permite a

realização por via eletrônica, do critério de maior oferta para licitações em que seja necessária uma disputa entre aqueles que ofertam maiores valores, como contrapartida para a Administração Pública, **conforme informado em Consulta realizada junto à Coordenação Geral de Normas da Secretaria de Gestão (SEDGG), do Ministério da Economia (ME), em anexo.**

Nesse mister, a Auditoria Interna do Ministério Público da União (AUDIN-MPU) considerou a utilização do RDC como alternativa válida para permissão onerosa de uso, aprovando o Parecer ASTEC/AUDIN-MPU nº 538/2020[1], do qual se extrai:

22. Em face do exposto, somos de parecer pela possibilidade de se prorrogar o Termo de concessão de uso nº 03/2015 tão somente pelo prazo necessário à finalização do procedimento licitatório pertinente, considerando as especificidades do caso concreto, às disposições da legislação vigente, privilegiando o princípio da motivação dos atos, adotandose, alternativamente, as seguintes opções:

- a) pregão por videoconferência;
- b) pregão presencial, considerando o baixo número de participantes, a ser realizado com a cautela adequada, respeitados os ditames da Portaria PGR /MPU nº 60/2020;
- c) **utilizar o Regime Diferenciado de Contratação – RDC, caso considere sua prática possível tecnicamente.** (g.n.)

De se destacar que, naquele caso concreto, a AUDIN/MPU referia-se à possibilidade de utilização do RDC pelo MPU em consequência da edição da Medida Provisória nº 961/2020, que permitiu a adoção do RDC para toda a Administração Pública, durante o estado de calamidade pública, declarada em razão da pandemia.

Ocorre que a utilização irrestrita do RDC, desde que justificada, é permitida à FIOCRUZ desde 2016, com o advento da Lei nº 13.243, de 11/01/2016, que consentiu a sua utilização para **ações em órgãos e entidades dedicados à ciência, à tecnologia e à inovação**, entendendo “ações” como a aquisição/contratação para todo e qualquer objeto de interesse institucional.

Dentre as alternativas para a realização da presente licitação, entende-se que a mais adequada e legalmente prevista seria **o RDC, cujo critério de julgamento seria o de MAIOR OFERTA (da taxa de ocupação).**

Assim, utilizaremos como paradigmas para o critério de julgamento os seguintes pregões eletrônicos:

- nº.14/2017-EMBRAPA/MS
- nº.05/2018-UFOP/MEC
- nº.58/2018-TCU
- nº.80/2019-UFMS/MEC
- nº.40/2020-TST
- nº.01/2021-SENADO

Neste sentido, para viabilizar a operacionalização da licitação em sua forma eletrônica, será necessário a adequação ao sistema Comprasnet, onde a licitação será incluída na modalidade de pregão do tipo “maior desconto” e as propostas deverão consignar no campo apropriado do sistema o valor referente ao desconto ofertado que resultará na taxa mensal de utilização, adaptando assim o critério de julgamento, ou seja, o PREGÃO ELETRÔNICO, DO TIPO MAIOR DESCONTO, para obtenção da MAIOR OFERTA.

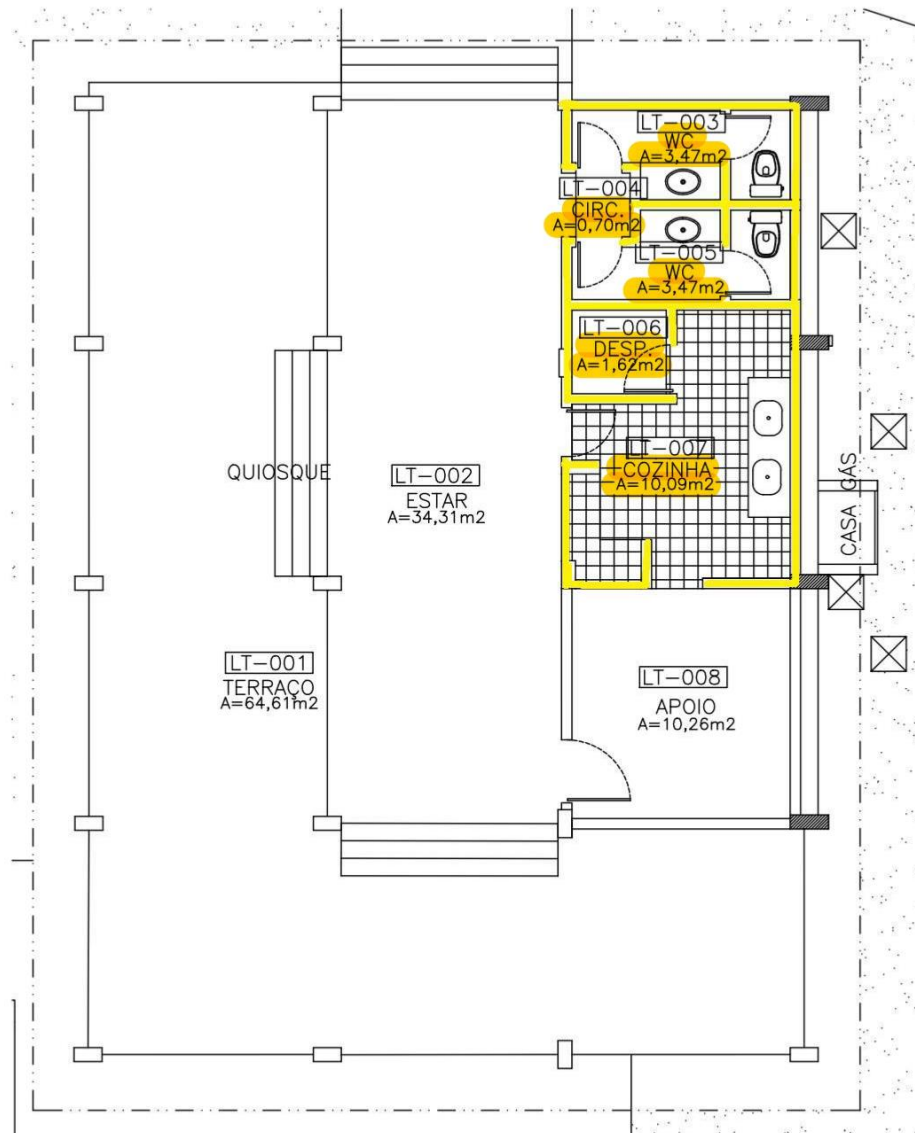
O percentual de desconto sobre 100 (cem) será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

Será considerada vencedora da licitação a licitante que ofertar o maior desconto, ou seja, o maior valor mensal de taxa de utilização, valor esse a ser considerado para fins de homologação.

Anexo III - ANEXO 3 - PLANTA.pdf

ANEXO 3

PLANTA



Legenda:

A área da concessão está demarcada na cor amarela, totalizando: 19,35 m².

A área cujo uso está sob concessão compreende os espaços correspondentes a 2 (dois) banheiros, à área de circulação deles, à despensa e à cozinha, totalizando 19,35 m². No entanto, é importante destacar que os banheiros e a sua área de circulação, que correspondem a 7,64 m², não são de uso exclusivo da concessionária, devendo permanecer abertos para os clientes e uso público do Instituto Aggeu Magalhães.

É válido ressaltar que as áreas que não estão demarcadas na planta anexa, tais como o terraço, a área de estar e a área de apoio, não fazem parte da concessão. Desse modo, a circulação do público em geral é permitida nas áreas de estar e terraço, e o uso da área de apoio fica sob a responsabilidade do Instituto Aggeu Magalhães.

A área de apoio poderá ser disponibilizada para a concessionária utilizar, desde que não esteja sendo utilizada pela Fiocruz. Contudo, é importante destacar que a utilização da área de apoio pela concessionária está sujeita à aprovação prévia pelo IAM-Fiocruz.

Toda área de estar e o terraço podem ser ocupados por mesas e cadeiras pela concessionária.

A responsabilidade pela limpeza é da concessionária e não está limitada a área da concessão e sim também a área de estar, o terraço e a área de apoio.

**Anexo IV - ANEXO 4 - ESTUDO DOS MODELOS DE
TAXA DE USO.pdf**

ANEXO 4

ESTUDO DOS MODELOS DE TAXA DE USO

1. Aproveitamos para incorporar estudo anterior do processo, 25380000492/2022-51 que detalha no doc. SEI 1485306 e no doc. SEI 1493101 a legislação vigente relativa aos temas, bem como a memória de cálculo associada e adaptamos para a realidade do referido contrato.

Como mencionado no referido processo:

Em princípio, cabe registrar que não foi encontrado consenso, nem forma específica e esclarecedora para cálculo do valor a ser fixado como referência para a taxa de ocupação mensal, contrapartida.

Dentre inúmeras normatizações, mesclando os diversos institutos para outorga de espaço público, não se chegou a um cálculo indicado, de forma inequívoca.

Assim, a seguir apresentamos as fórmulas e métodos apurados, optando desde já por aquele julgado mais conveniente e oportuno para a Administração, primando pelos princípios norteadores da concessão pública, sobretudo: o princípio do interesse público, da legalidade, da razoabilidade e da proporcionalidade:

1.1. Pregão Eletrônico nº 58/2018-TCU

(A do anexo 5)

A parcela onerosa pela utilização mensal da área foi calculada considerando a rentabilidade para locações na região, com referência a setembro de 2021, correspondente a 0,44%:

A = VALOR DO METRO QUADRADO NO SPIUNET REFERENCIA*: R\$ 2.297,00

B = ÁREA DESTINADA À CONCESSÃO: 19.35 M² (duzentos e cinquenta e quatro metros quadrados)

C = COEFICIENTE: 0,44%

Fórmula Edital TCU V _{taxa} = Taxa mensal ocupação / Concessão A= Valor M ² B= Área M ² C=Coeficiente 0,44%	V _{taxa} = A* B* C R\$ 195,57
--	---

Neste caso a TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO seria: A x B x C = R\$ 195,57
(Cento e noventa e cinco reais e cinquenta e sete centavos)

- Conforme processo 25380000492/2022-51.

1.2. Decreto-lei nº 2.398, de 21 de dezembro de 1987, dispõe sobre foros, laudêmos e taxas de ocupação relativas a imóveis de propriedade da União, e dá outras providências.

(B do anexo 5)

Art. 1º A taxa de ocupação de terrenos da União será de 2% (dois por cento) do valor do domínio pleno do terreno, excluídas as benfeitorias, anualmente atualizado pela Secretaria do Patrimônio da União. (Redação dada pela Lei nº 13.240, de 2015) (Regulamento).

Art. 2º O Ministro da Fazenda, mediante portaria estabelecerá os prazos para o recolhimento de foros e taxas de ocupação relativos a terrenos da União, podendo autorizar o parcelamento em até oito cotas mensais.

Utilizamos 5%, pois existe referência que os 2% seriam para contratos anteriores a 1988 e 5% posterior a esta data.

	5% valor domínio pleno
Fórmula Decreto-Lei 2398/1987	
Vtaxa=Valor de taxa de ocupação anual	Vtaxa ano = R\$ 2235 (\$ 2297 X 19,35
Vm= Valor de taxa de ocupação mensal	X 5%)
	Vm = R\$ 185,20

Neste caso, o valor da taxa de ocupação mensal seria de R\$ 185,20 (cento e oitenta e cinco reais e vinte centavos).

1.3. Instrução Normativa nº 5, de 28 de novembro de 2018, da Secretaria do Patrimônio da União/SPU/MPOG, dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos de avaliação para cobrança em razão de sua utilização.

(C do anexo 5)

Seção II

Da Cessão de Espaços Físicos em Terras Públicas

Art. 34. Para determinação do valor da cessão de uso onerosa em áreas de uso comum do povo da União, com fins de implantação e exploração de empreendimentos de interesse econômico ou particular, será considerada a equação:

$V_{cuo} = V_{eftp} \times A \times 0,02$, onde:

I - V_{cuo} = Valor do preço público anual da cessão de uso onerosa em reais;

II- V_{ftp} = Valor do espaço físico em terras públicas em reais por metro quadrado; e

III - A = Área de utilização privativa do espaço físico em terras públicas federais, em metros quadrados.

Fórmula IN 05/2018	$V_{cuo} = V_{ftp} * A * 0,02$ $V_{taxa\ ano} = R\$ 2235 (\$ 2297 \times 19,35 \times 2\%)$
V_{cuo} = Valor anual cessão / permissão	R\$ 888,94
V_{ftp} = Valor M^2	$V_m = V_{cuo} / 12$
A = Área M^2	R\$ 74,08
V_m = Valor Mensal concessão	

Neste caso, o valor da taxa de ocupação mensal seria de R\$ 74,08 (setenta e quatro reais e oito centavos).

A IN nº. 05/2019-SPU é a norma que talvez cumpra o previsto no supracitado Decreto nº 3.725/2001, quanto ao estabelecimento de parâmetros para a fixação do valor e da forma de pagamento na permissão de uso de áreas da União.

O valor que resulta, ao aplicarmos as características do espaço objeto desta licitação, coincide com aquele angariado através da fórmula trazida pelo também citado Decreto-lei nº 2.398/1987, que dispõe sobre foros, laudêmios e taxas de ocupação relativas a imóveis de propriedade da União, ou seja, R\$ 185,20 (cento e oitenta e cinco reais e vinte centavos) mensais.

1.4. Instrução Normativa nº 87, de 1º de setembro de 2020, dispõe sobre os atos administrativos, fiscalizatórios, e de gestão e contratos, estabelecendo procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União, e dá outras providências.

PROCEDIMENTOS PARA CESSÃO DE USO

b) Quando o regime indicado for o oneroso, o processo será submetido a área de avaliação para adequações de valor da cessão de uso onerosa, com a retribuição a ser cobrada pela utilização do imóvel, atendendo os dispositivos da **Instrução Normativa SPU nº 5, de 28 de novembro de 2018**, ou a que vier substituí-la; (g.n.)

A mais recente norma encontrada sobre o tema, a IN SPU nº 87, de 1º de setembro de 2020, reforça a orientação para utilização da IN 05/2018-SPU para a adequação de valores das cessões onerosas.

1.5. Note-se que os valores finais se mostram próximos, porém ao mesmo tempo, são valores baixos comparados com a pesquisa que foi realizada em outubro de 2022 em imóveis comerciais, Anexo 5, que demonstra que os valores adequados para região seria R\$ 69.69 M^2 . Entretanto também conforme estudo

constante no Anexo 5, item D, consideramos que por ser o espaço da concessão em ambiente dentro da Universidade Federal e no Campus da Fiocruz o mesmo não tem movimento fora dos horários comerciais e nos dias úteis. Logo ajustamos os valores para compensar esta defasagem chegando a um valor entre horas e dias de abertura de apenas 59% do tempo total.

Logo m² ajustado seria R\$ 69.69 X 59% = R\$ 41,12 * 19,15 M² = R\$ 795,62

Neste caso, o valor da taxa de uso mensal seria de R\$ 795,62 quatro reais e oito centavos).	(setenta e
---	------------

Apesar de não haver uma previsão legal são valores mais adequados que os cálculos previstos nos modelos A, B e C acima.

1.6. No tocante ao que tem sido aplicado nas outorgas referentes a espaços da FIOCRUZ, temos os seguintes parâmetros, desde o ano de 2010:

1.6.1. Áreas para restaurantes (ASFOC)/2010: utilização da fórmula utilizada pelo TCU em seu pregão eletrônico nº 58/2018, com a utilização do coeficiente de utilização, considerando a rentabilidade para locações.

1.6.2. Bio-Manguinhos/2018: Pesquisa de mercado dentre os estabelecimentos comerciais dentro e no entorno do campus FIOCRUZ/Manguinhos.

1.6.3. Áreas das Unidades FIOCRUZ/2020 – Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI), Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde (ICICT), Instituto Oswaldo Cruz (IOC), Casa de Oswaldo Cruz (COC): Média de valor do metro quadrado, incluindo, em algumas, taxas condominiais.

1.7. Paralelamente, realizamos levantamento sobre o valor condominial inerente ao espaço, obtido através de consulta à COGIC/FIOCRUZ, o qual não será incluído no valor da contrapartida no momento da disputa por lances. Será cobrado mês a mês, juntamente com a contrapartida vencedora da licitação.

1.7.1. Não estão incluídas na composição da taxa mensal condominial as despesas com linhas / ramais telefônicos.

1.7.2. A parcela onerosa pela utilização dos serviços oferecidos pela FIOCRUZ a título de Condomínio será conforme a seguir e detalhada no Anexo 5.

A = ÁREA DESTINADA À CONCESSÃO: 19.35 M² B=

VALOR MENSAL DE CONDOMÍNIO: R\$ 15,65

TAXA MENSAL CONDOMINIAL: A x B = R\$ 302.92

TAXA ANUAL CONDOMINIAL: AXBx12 = R\$ 3,634.98

O resumo dos serviços e valores atualizados do M² da taxa de condomínio consta abaixo na tabela baixo e no Anexo 5.

DESPESA CONDOMINIAL - FIOCRUZ PERNAMBUCO	Valor do m ² p/mês
Água & Esgoto	R\$ 2.82

Gás Natural		R\$ 0.24
Luz & Força		R\$ 7.46
Coleta & Destinação de Resíduos		R\$ 0.23
Controle de Contingências		R\$ 1.27
Vigilância Orgânica		R\$ 2.45
Higienização de Reservatórios de Água Potável		R\$ 0.02
Manutenção de Condicionadores de Ar		R\$ 0.96
Manutenção de Extintores		R\$ 0.02
Manutenção de Sistema de Telecomunicações		R\$ 0.15
Manutenção/Desobstrução de Galerias Pluviais, Esgotos e Fossas		R\$ 0.02
Total d o Valor do /M²		R\$ 15.65
Total Mensal para 19.35 M²		R\$ 302.92

Memória de Cálculo para Taxa de Ocupação + Condomínio + Contrapartida

A = Área M²	19.35
Vef = Valor M²	R\$ 15.65
Taxa Condominial Mensal (TCM)	R\$ 302.92
Taxa Condominial Anual (TCA)	R\$ 3,634.98

Taxa de Uso Mensal	R\$ 795.62
Taxa de Uso Annual	R\$ 9,547.39

Contra partida mensal	R\$ 1,098.53
Contra partida annual	R\$ 13,182.38

**Anexo V - ANEXO 5 - MEMÓRIA DE CÁLCULO
CONTRAPARTIDA = TAXA DE OCUPAÇÃO TAXA
CONDOMINAL.pdf**

ANEXO 5

MEMÓRIA DE CÁLCULO CONTRAPARTIDA = TAXA DE OCUPAÇÃO + TAXA CONDOMINAL

Memória de Cálculo – Taxa de Uso

Memória de cálculo valor metro quadrado:

Valor por metro quadrado= R\$ 2.297,00

Area total construída UG20= R\$ 69.287,24

Valor de utilização SPIUNET= 159.154.962,00

A)

Fórmula Edital TCU	Vtaxa = A * B * C
Vtaxa = Taxa mensal ocupação/concessão	R\$ 195,57
A = Valor M²	R\$ 2.297,00
B = Área M²	19,35
C = Coeficiente:	
0,44%	

M² SPIUNET	R\$ 2.297,00
ÁREA M²	19,35
Valor total	R\$ 44.446,95

B)

Fórmula Decreto-Lei 2398/1987	Vtaxa anual = 5% valor domínio pleno
Vtaxa = Valor da taxa de ocupação anual	R\$ 2.222,35
	Vm
	R\$ 185,20

C)

Fórmula IN 05/2018	Vcuo = Veftp * A * 0,02
Vcuo = Valor anual cessão/permissão	R\$ 888,94
Veftp = Valor M²	
A = Área M²	Vm = Vcuo / 12
Vm = Valor mensal concessão	R\$ 74,08

D)

Foi realizado, também, pesquisa de preço de aluguel em out/2022, conforme item D.1 abaixo, na região que é próxima à FIOCRUZ-PE apresentando um valor de M² de R\$ 69,69. Este valor levaria a possibilidade de valor-real de mercado para R\$ 69,69 x 19,35, totalizando R\$ 1348,50.

D.1 Foi realizada pesquisa para definição do valor mínimo da taxa de uso, baseando-se no valor do M² da região.

- Consulta em sites de locação de imóveis on-line e os preços cobrados por imóveis comerciais na região da CDU e Várzea.
- Para se calcular o preço médio do m² foi aplicada uma média simples dos valores dos aluguéis da região utilizando para se obter os preços do m² a seguinte fórmula:

$$\text{Valor do metro quadrado} = \frac{\text{Valor Do Aluguel}}{\text{Dimensão Do Imóvel (m}^2\text{)}}$$

- Valor médio dos aluguéis por (m²): R\$ 69,69



R\$ 800 /mês



Galeria Polidoro 3 Maria - Av. Polidoro 195. Taxas de IPTU,...

[mais](#)

Rua General Polidoro, Várzea

11 m² 1

Telefone

Mensagem



R\$ 1.500 /mês



Loja com 22 m2 de área privativa, localizado na Av. Caxangá...

[mais](#)

Várzea, Recife

22 m² 1

Telefone

Mensagem



R\$ 1.500 /mês



Loja com 22 m2 de área privativa, localizado na Av. Caxangá...

[mais](#)

Várzea, Recife

22 m² 1

Telefone

Mensagem

Fonte: Zap Imóveis 25/10/2022

D.2 Entretanto, foi necessário reduzir o valor do metro quadrado do mercado, adequando à realidade operacional do quiosque, tendo em vista que a concessionária não terá a possibilidade de usufruir do seu espaço em todos os dias e horários do ano.

O estudo constatou menos 21 dias no ano, entre dias não abertos da Fiocruz e horário mais restrito que a média comercial.

→Menos35% (referente aos 238 dias trabalhados):

- Feriados (nacionais, estaduais e municipais);
- Sábados e domingos;
- Semana de recesso.

→Menos 6% de horas trabalhadas em relação ao mercado (conforme item D.3)

- Padaria trabalham em média 14h e 40min;
- Restaurantes trabalham em média 10h;
- Lanchonetes trabalham em média 10h e 10min.

Dessa forma o total de dias trabalhados foi reduzido para 59% dos dias uteis totais reduzindo para um potencial total de 217 dias de potencial abertura do espaço.

logo o valor do metro quadrado equivalente seria:

$$R\$ 69,69 \times 59\% = R\$41,12$$

Valor reajustado do m²: R\$ 41,43.

Portanto, o valor de mercado seria R\$ 795,62, que será utilizado como Taxa de uso e Limite Mínimo para as propostas.

D.3 Levantamento dos horários de funcionamento de espaços similares na região.

Para ser feito o cálculo das horas não trabalhadas foi pega a média de horas abertas de estabelecimentos como padarias (14h e 40min), restaurantes (10h) e lanchonetes (10h 10min), totalizando uma média geral de 11h 37min. Dentro do plano de funcionamento foi estabelecido como horário de funcionamento no mínimo 9h e 30min, indicando uma perda de 2h e 6 min de horas trabalhadas ao dia, 21 dias de perdas anuais e, ao mês, 1 dia e 18h a menos.

Obs.: Os estabelecimentos utilizados para o cálculo estão anexados a seguir e localizam-se na região da Várzea e CDU.

Cidade Universitaria Delicatessen

4,3★★★★★(1,4 mil) · \$\$ · Delicatessen



[Rotas](#)[Salvar](#)[Ligar](#)

Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem · Entrega sem contato

Endereço: R. Gen. Polidoro, 352 - Várzea, Recife - PE, 50740-050

Horas:

quarta-feira	06:00–22:00
quinta-feira	06:00–22:00
sexta-feira	06:00–22:00
sábado	06:00–23:00
domingo	06:00–22:00
segunda-feira	06:00–22:00
terça-feira	06:00–22:00

Panificadora Rainha da Várzea

4,7★★★★★(5,5 mil) · \$\$ · Padaria



[Rotas](#)[Salvar](#)[Ligar](#)

Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem · Entrega sem contato

Endereço: Av. Afonso Olindense, 2088 - Várzea, Recife - PE, 50810-000

Horas:

quarta-feira	06:00–21:00
quinta-feira	06:00–21:00
sexta-feira	06:00–21:00
sábado	06:00–21:00
domingo	06:00–21:00
segunda-feira	06:00–21:00
terça-feira	06:00–21:00

Pan Golden

4,1★★★★★(122) · \$ · Padaria



[Rotas](#)[Salvar](#)[Ligar](#)

Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Para viagem · Não faz entrega

Endereço: R. Gáspar Pérez, 465 - Iputinga, Recife - PE, 50670-350

Horas:

quarta-feira	06:00–19:00
quinta-feira	06:00–19:00
sexta-feira	06:00–19:00
sábado	06:00–19:00
domingo	Fechado
segunda-feira	06:00–19:00
terça-feira	06:00–19:00

Acai do vida boa

5,0 ★★★★★ (3) · Lanchonete



7 fotos ou mais



Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem

Endereço: Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-540

Horas: quarta-feira 10:00–19:30

quinta-feira 10:00–19:30

sexta-feira 10:00–19:30

sábado Fechado

domingo Fechado

segunda-feira 10:00–19:30

terça-feira 10:00–19:30

Getsêmani Lanches

4,8 ★★★★★ (4) · Restaurante



Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem

Endereço: Av. Prof. Luís Freire - Curado, Recife - PE, 50740-545

Horas: quarta-feira 08:45–18:45

quinta-feira 08:45–18:45

sexta-feira 08:45–18:45

sábado Fechado

domingo Fechado

segunda-feira 08:45–18:45

terça-feira 08:45–18:45

[Sugerir novos horários](#)

Subway

4,4 ★★★★★ (1,1 mil) · \$\$ · Restaurante fast-food



Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem · Entrega sem contato

Endereço: R. Gen. Polidoro, 955 - Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-050

Horas: quarta-feira 11:00–22:00

quinta-feira 11:00–22:00

sexta-feira Atendimento 24 horas

sábado 11:00–22:00

domingo 10:30–22:00

segunda-feira 11:00–22:00

terça-feira 11:00–22:00

Fonte: Google Maps – 16/11/2022

Pizzaria e Restaurante News Degust

4,0 ★★★★★ (23) · Restaurante



29 fotos ou mais



Visão Geral

Menu

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Retirada na porta · Entrega sem contato

Endereço: R. Gen. Polidoro, 945 - Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-050

Horas: quarta-feira 11:00–23:00

quinta-feira 11:00–23:00

sexta-feira 11:00–23:00

sábado 11:00–23:30

domingo 11:00–23:00

segunda-feira 11:00–23:00

terça-feira 11:00–23:00

Daniel Refeições

4,7 ★★★★★ (352) · \$ · Restaurante de comida caseira



22 fotos ou mais



Visão Geral

Menu

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem

Endereço: Av. Prof. Artur de Sá, 558 - Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-520

Horas: quarta-feira 07:00–16:00

quinta-feira 07:00–16:00

sexta-feira 07:00–16:00

sábado 07:00–16:00

domingo Fechado

segunda-feira 07:00–16:00

terça-feira 07:00–16:00

Vila Universitária

3,6 ★★★★★ (708) · \$\$ · Restaurante



79 fotos ou mais



Visão Geral

Avaliações

Opções de serviço: Refeição no local · Para viagem · Entrega

Endereço: Av. Prof. Artur de Sá, 1180 - Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-520

Horas: quarta-feira 11:00–15:00, 17:00–22:00

quinta-feira 11:00–15:00, 17:00–22:00

sexta-feira 11:00–15:00, 17:00–22:00

sábado 11:00–15:00, 17:00–22:00

domingo 11:00–15:00, 17:00–22:00

segunda-feira 11:00–15:00, 17:00–22:00

terça-feira 11:00–15:00, 17:00–22:00

Fonte: Google Maps – 16/11/2022

Cálculo da Despesa Condominial

	Valores Jan-22	Inflação 2022 IPCA Recife 2022* 1,058	Inflação 2023 IPCA Recife** 1,0191
DESPESA CONDOMINIAL	Valor do m² p/mês	Valor do m² p/ano 2022	Valor do m² p/mês 2023
Água & Esgoto	R\$ 2,62	2,77	R\$ 2,82
Gás Natural	R\$ 0,22	0,24	R\$ 0,24
Luz & Força	R\$ 6,92	7,33	R\$ 7,46
Coleta & Destinação de Resíduos	R\$ 0,21	0,22	R\$ 0,23
Controle de Contingências	R\$ 1,18	1,25	R\$ 1,27
Vigilância Orgânica	R\$ 2,28	2,41	R\$ 2,45
Higienização de Reservatórios de Água Potável	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Manutenção de Condicionadores de Ar	R\$ 0,89	0,94	R\$ 0,96
Manutenção de Extintores	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Manutenção de Sistema de Telecomunicações	R\$ 0,14	0,15	R\$ 0,15
Manutenção/Desobstrução de Galerias Pluviais, Esgotos e Fossas	R\$ 0,02	0,02	R\$ 0,02
Total do Valor do/M²	R\$ 14,52	R\$15,36	R\$ 15,6545
Total Mensal para 19.35 M²	R\$ 280,94	297,24	R\$ 302,92

Fontes:

*<https://desenvolvimentoeconomico.recife.pe.gov.br/sites/default/files/2023-01/IPCA%20DEZ%202022.pdf>

**<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9262-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplo-especial.html>

DESPESA CONDOMINIAL - FIOCRUZ PERNANBUCO	Valor do m² p/mês
Água & Esgoto	R\$ 2,82
Gás Natural	R\$ 0,24
Luz & Força	R\$ 7,46
Coleta & Destinação de Resíduos	R\$ 0,23
Controle de Contingências	R\$ 1,27
Vigilância Orgânica	R\$ 2,45
Higienização de Reservatórios de Água Potável	R\$ 0,02
Manutenção de Condicionadores de Ar	R\$ 0,96
Manutenção de Extintores	R\$ 0,02
Manutenção de Sistema de Telecomunicações	R\$ 0,15
Manutenção/Desobstrução de Galerias Pluviais, Esgotos e Fossas	R\$ 0,02
Total do Valor do M²	R\$ 15,65
Total Mensal para 19.35 M²	R\$ 302,92

Resumo

A = Área M ²	19,35
Vef = Valor M ²	R\$ 15,65
Taxa Condominial Mensal (TCM)	R\$ 302,92
Taxa Condominial Anual (TCA)	R\$ 3.634,98
Taxa de Uso Mensal	R\$ 795,62
Taxa de Uso Anual	R\$ 9.547,39
Contrapartida Mensal	R\$ 1.098,53
Contrapartida anual	R\$ 13.182,38

**Anexo VI - ANEXO 6 - PESQUISA COM POTENCIAL
PÚBLICO CONSUMIDOR.pdf**

ANEXO 6

PESQUISA COM POTENCIAL PÚBLICO CONSUMIDOR

Foi realizada pesquisa interna com o potencial público consumidor, cujo foco foi o cliente. Dessa pesquisa foram obtidas **183 respostas**. Parte das respostas estão discriminadas a seguir:

1. Qual seu vínculo com o IAM?

- Servidor (45%): 83
- Terceirizado (18%): 33
- Bolsista (30%): 55
- Outros (7%): 12

2. Quais refeições você costuma fazer no IAM?

- Café da manhã (10%): 32
- Lanches (39%): 164
- Almoço (51%): 123

3. Quando você almoça aqui no IAM, você utiliza qual espaço?

- Copas (44%): 100
- Restaurante IAM (47%): 106
- Outros (8%): 19

4. Você frequentaria o quiosque para refeições?

- Sim (91%): 166
- Não (9%): 17

5. Para quais refeições?

- Café da manhã (14%): 43
- Lanches (40%): 122
- Almoços (46%): 138
- Outro (0%): 0

6. Você tem alguma restrição/intolerância alimentar?

- Sim (17%): 31
- Não (83%): 152

7. Você pode nos informar qual sua restrição/intolerância?

5 respondentes (16%) responderam **Intolerância** para esta pergunta.



8. Quanto você costuma gastar por refeição?

- Menos que R\$ 15,00 (35%): 64
- Entre R\$ 15,00 e R\$ 25,00 (46%): 85
- Entre R\$ 25,00 e R\$ 30,00 (16%): 30
- Mais que R\$ 30,00 (2%): 4

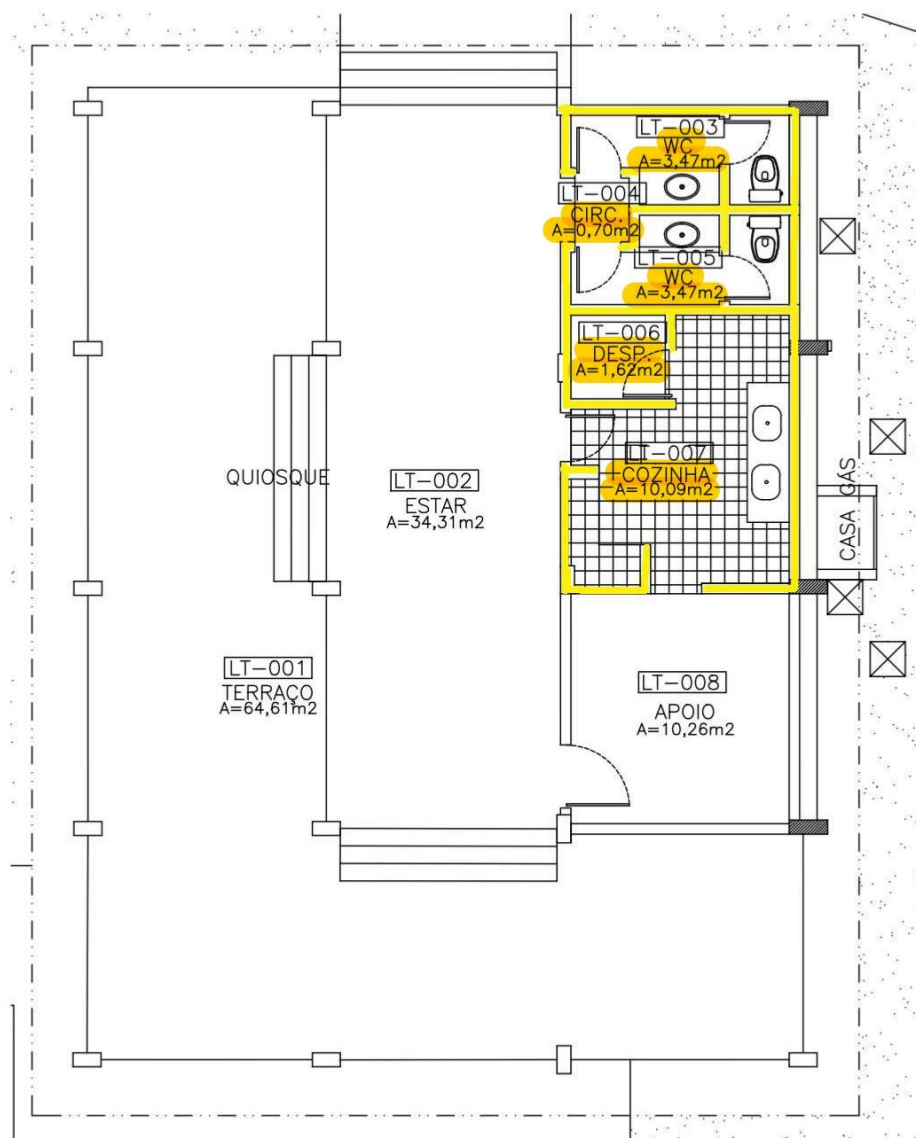
9. Quais alimentos você gostaria que estivessem disponíveis no quiosque?

- Lanches rápidos (27%): 152
- Opções de café da manhã (14%): 80
- Café (16%): 89
- Opções de almoço prato feito: (22%) 121
- Opções de almoço livre (19%): 104
- Outra (1%): 8

Anexo II - ANEXO II - PLANTA (1).pdf

ANEXO II

PLANTA



Legenda:

A área da concessão está demarcada na cor amarela, totalizando: 19,35 m².

A área cujo uso está sob concessão compreende os espaços correspondentes a 2 (dois) banheiros, à área de circulação deles, à despensa e à cozinha, totalizando 19,35 m². No entanto, é importante destacar que os banheiros e a sua área de circulação, que correspondem a 7,64 m², não são de uso exclusivo da concessionária, devendo permanecer abertos para os clientes e uso público do Instituto Aggeu Magalhães.

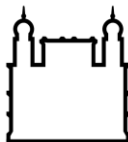
É válido ressaltar que as áreas que não estão demarcadas na planta anexa, tais como o terraço, a área de estar e a área de apoio, não fazem parte da concessão. Desse modo, a circulação do público em geral é permitida nas áreas de estar e terraço, e o uso da área de apoio fica sob a responsabilidade do Instituto Aggeu Magalhães.

A área de apoio poderá ser disponibilizada para a concessionária utilizar, desde que não esteja sendo utilizada pela FIOCRUZ. Contudo, é importante destacar que a utilização da área de apoio pela concessionária está sujeita à aprovação prévia pela FIOCRUZ.

Toda área de estar e o terraço podem ser ocupados por mesas e cadeiras pela concessionária.

A responsabilidade pela limpeza é da concessionária e não está limitada a área da concessão e sim também a área de estar, o terraço e a área de apoio.

Anexo III - ANEXO III - ATESTADO DE VISTORIA (1).pdf



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Aggeu Magalhães

ANEXO III

ATESTADO DE VISTORIA

Eu, [NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO DA FIOCRUZ], [CARGO/PROFISSÃO], atesto por meio deste documento que [NOME DA EMPRESA], representada por [NOME DO REPRESENTANTE QUE REALIZOU A VISTORIA], realizou uma vistoria nas instalações da FIOCRUZ, no dia [DD/MM/AAAA], às [XXh:XXmin], com o objetivo conhecer *in loco* o objeto da Concessão Onerosa de Uso para empresa do ramo de fornecimento de refeições e lanches.

Durante a visita, o representante da empresa teve a oportunidade de conhecer e obter informações detalhadas sobre o local da concessão bem como suas instalações.

Esta vistoria proporcionou ao representante da empresa uma visão abrangente das possibilidades para sua exploração comercial bem como teve oportunidade de avaliar o potencial de clientes para o seu negócio

Atesto também que a visita transcorreu de forma segura, com o cumprimento das normas de segurança e protocolos estabelecidos pela FIOCRUZ.

Este atestado é emitido de boa-fé, com base nas informações fornecidas durante a vistoria realizada. Qualquer uso ou referência a este atestado deve ser feito com o consentimento prévio e por escrito da FIOCRUZ.

Nome completo: [NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO DA FIOCRUZ]

Cargo/Profissão: [CARGO/PROFISSÃO]

Data: [DD/MM/AAAA]

[Assinatura]

[Carimbo da FIOCRUZ]

**Anexo IV - ANEXO IV - INSTRUMENTO DE MEDICAO
DE RESULTADOS (IMR).pdf**

ANEXO IV

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DA CONCESSIONÁRIA

1. OBJETIVO

Este instrumento, denominado de Instrumento de Medição de Resultado (IMR), tem como objetivo padronizar a avaliação do desempenho e das atividades da Concessionária. O IMR estabelece as bases para manter e melhorar a qualidade dos serviços, por meio de um ciclo constante de acordos, monitoramento, relatórios e melhoria dos níveis de serviços.

2. VIGÊNCIA

As avaliações terão início a partir do segundo mês da concessão e se estenderão até o último mês da concessão. Durante o primeiro mês de análise, a Concessionária receberá apenas notificações, com o objetivo de permitir que sejam feitos ajustes e aprimoramentos na qualidade do serviço prestado.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação de desempenho da Concessionária será feita por meio da composição dos resultados obtidos da:

- Avaliação de Conformidade
- e
- Pesquisa de Satisfação do Usuário;

4. METODOLOGIA E PERIODICIDADE

4.1 Avaliação de Conformidade

4.1.1. A fiscalização irá realizar mensalmente uma avaliação *in loco* considerando os conceitos abaixo:

4.1.2. "Conforme", "Parcialmente Conforme", "Não Conforme" e "Não se Aplica" que serão equivalentes, respectivamente, aos valores 3, 2, 1 e 0 para cada um dos itens avaliados, conforme apresentado na tabela abaixo:

Conforme (C)	Parcialmente Conforme (PC)	Não Conforme (NC)	Não se Aplica (NA)
03 (três) pontos	02 (dois) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) pontos

4.1.3. Para atribuir os conceitos, é necessário considerar as seguintes orientações:

- O conceito "Conforme" será atribuído quando o item for totalmente atendido.
- O conceito "Parcialmente Conforme" será atribuído quando pelo menos metade do item for atendida.
- O conceito "Não Conforme" será atribuído quando menos da metade do item não for atendida.
- O termo "Não se Aplica" deve ser utilizado quando o item não disser respeito ao setor inspecionado.

4.1.4. A fiscalização irá utilizar o formulário constante no ANEXO 1. As Etapas 1, 2, 3 e 4 estão relacionadas a avaliação de conformidade.

4.2 Pesquisa de satisfação com o usuário

4.2.1. A pesquisa de satisfação do usuário será realizada no mínimo 1 vez a cada trimestre, contado a partir do segundo mes, pela Fiscalizacao.

4.2.2 O fiscal escolherá uma semana dentro do período de cada trimestre para aplicar no mínimo 20 (vinte) pesquisas de satisfação ao público usuário do serviço prestado pela Concessionária, ficando facultado a ele como irá dispor a quantidade de testes por dias da semana.

4.2.3. Os conceitos adotados na pesquisa de satisfação estão alinhados em: "Satisfeito", "Parcialmente satisfeito" e "insatisfeito" e serão equivalentes, respectivamente, aos valores 3, 2, 1 para cada um dos itens avaliados, consoante apresentado na tabela abaixo:

Satisfeito (S)	Parcialmente Satisfeito (PS)	Insatisfeito (I)
03 (três) pontos	02 (dois) pontos	01 (um) ponto

4.2.4 A fiscalização irá utilizar o formulário constante no ANEXO 1. A Etapa 5 esta relacionada a Pesquisa de satisfação com o usuário

5. RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES:

5.1 Mensalmente o fiscal irá consolidar os resultados obtidos nas 4 etapas de fiscalização.

5.2 Quando houver a pesquisa de satisfação do usuário, naquele mês, a etapa 5 será adicionada ao resultado consolidado.

5.3 A Fiscalização calculará o percentual consolidado das 5 etapas da avaliação.

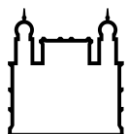
5.4 Este resultado será informado à Concessionária para que ela implemente ações para melhorar os aspectos necessários.

5.5 A infração monetária decorrerá do resultado da Avaliação de Conformidade e Pesquisa de Satisfação com o Usuário.

5.6 Para que o valor mensal da taxa mensal de uso não sofra majoração, os resultados da avaliação da qualidade devem estar compreendidos entre 90% e 100%. Caso o percentual citado não seja atingido, será acrescido de acordo com a tabela abaixo, ao valor da taxa mensal de uso a majoração proporcional:

De (%)	Até (%)	Alíquota (%) para pagamento
90	100	100%
80	89	100% + 10%
70	79	100% + 20%
60	69	100% + 30%
50	59	100% + 40%
Inferior a 50%		100% + 50%

5.7 No primeiro mês de concessão, será feita apenas uma notificação para permitir ajustes e aprimoramentos na qualidade dos serviços prestados pela Concessionária.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Aggeu Magalhães

5.8. A Concessionária poderá apresentar justificativas para desempenho aquém do nível de satisfação esperado. Essas justificativas poderão ser aceitas pela Concedente, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência e que a situação tenha resultado exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

5.9. O resultado da avaliação não exclui as avaliações do fiscal técnico em relação às penalidades constantes legais, referentes às falhas de execução das ações da empresa. Essas penalidades podem inclusive ser acrescidas às penalidades já mencionadas.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1. Este instrumento define as expectativas de serviços e responsabilidades entre a FIOCRUZ e a empresa _____, CNPJ nº _____, e é parte integrante do contrato de concessão de uso decorrente do Edital Pregão Eletrônico nº _____/2023, celebrado para a concessão onerosa de uso de espaço para a comercialização de alimentos.

6.2. Além disso, o objetivo deste instrumento é esclarecer e consolidar o pactuado entre as partes, trabalhando juntos para fornecer serviços de qualidade e eficiência visando garantir o interesse público.

6.3. A assinatura deste instrumento indica que as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

Recife/PE, ____ de _____ de 2023.

CONCEDENTE

COCESSIONÁRIA



ANEXO 1

INSTITUTO AGGEU MAGALHÃES

Processo: 25382.000319/2022-32

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) - FISCALIZAÇÃO

Roteiro para avaliação mensal do serviço de prestado pela Concessionária.

Fiscal	
SIAP	
Tipo de serviço	

Formulário de Conformidade:

Etapa 1:

•Considerando a área externa (ESTAR, TERRAÇO e APOIO) do Anexo II – Planta, área total de 109,18 m², avalie se os itens abaixo estão limpos no momento da fiscalização:

	Conforme	Parcialmente Conforme	Não Conforme	Não se aplica
	3 pontos	2 pontos	1 ponto	0 pontos
Piso				
Mesas				
Cadeiras				
Paredes				
Outros equipamentos situados neste ambiente				
Total de pontos				
Total de pontos possíveis				

Etapa 2:

•Considerando a área interna (COZINHA, DESPENSA, 2 WC's e ÁREA DE CIRCULAÇÃO de ambos) do Anexo II – Planta, área total de 19,35 m², avalie se os itens abaixo estão limpos no momento da fiscalização:

	Conforme	Parcialmente Conforme	Não Conforme	Não se aplica
	3 pontos	2 pontos	1 ponto	0 pontos
Piso				
Paredes				
Geladeira interna				
Freezer interno				
Fogão				
Armários				
Outros equipamentos situados neste ambiente				



Total de pontos	
Total de pontos possíveis	

Etapa 3:

•Considerando a área interna (COZINHA, DESPENSA, 2 WC's e ÁREA DE CIRCULAÇÃO DE AMBOS) do Anexo II – Planta, área total de 19,35 m², avalie se os itens abaixo estão organizados e acondicionados adequadamente no momento da fiscalização:

	Conforme	Parcialmente Conforme	Não Conforme	Não se aplica
	3 pontos	2 pontos	1 ponto	0 pontos
Utensílios				
Panelas				
Gêneros alimentícios				
Material de limpeza				
Total de pontos				
Total de pontos possíveis				

Etapa 4:

•Considerando a operação os uniformes dos profissionais que estão atuando no momento da fiscalização:

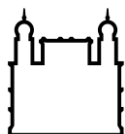
	Conforme	Parcialmente Conforme	Não Conforme	Não se aplica
	3 pontos	2 pontos	1 ponto	0 pontos
Cumprimento de horários				
Frequência de funcionamento				
Equipe uniformizada				
Uniformes limpos				
Total de pontos				
Total de pontos possíveis				

Etapa 5:*

Pesquisa de satisfação do usuário:

•Considerando o apurado na verificação trimestral de satisfação do público usuário, no trimestre correspondente, o resultado foi:

	Satisfeito	Parcialmente Satisfeito	Insatisfeito
	3 pontos	2 pontos	1 ponto
Qualidade da comida			
Atendimento da equipe			
Tempo de espera			
Higiene do ambiente			
Organização do ambiente			
Total de pontos			
Total de pontos possíveis			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Aggeu Magalhães

*Observação: a análise é constituída, inicialmente, por 4 (quatro) etapas embora que, dentro de cada trimestre, haverá a consideração da *etapa 5*, que é a pesquisa de satisfação do usuário, para o computo da pontuação final da avaliação de 1 (um) mês do trimestre.

Pontuação	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5	Somatório de pontos	Percentual final da avaliação (%)	Data da avaliação	Responsável
Total de pontos									
Total de pontos possíveis									

Assinatura do(a) Fiscal Técnico

Nome do(a) Fiscal Técnico:

Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Preposto(a)

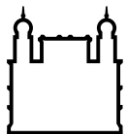
Nome do(a) Preposto(a):

Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Fiscal Administrativo

Nome do(a) Fiscal Administrativo:

Data: ____/____/____



Ministério da Saúde
FIOCRUZ
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Aggeu Magalhães

ANEXO 2 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO (ETAPA 5)

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO

Nome	
CPF	
Nome do Fiscal	
Mês da realização	

PERGUNTAS

Utilizando os conceitos: “Satisfeito” para refletir sua total satisfação, “Parcialmente satisfeito” para expressar sua satisfação com ressalvas e “Insatisfeito” para expressar sua completa insatisfação, assinale abaixo:

1 – A qualidade da comida servida no estabelecimento corresponde às suas expectativas?

☐ Satisfeito ☐ Parcialmente satisfeito ☐ Insatisfeito

2 – O atendimento da equipe segue o esperado?

☐ Satisfeito ☐ Parcialmente satisfeito ☐ Insatisfeito

3 – O tempo de espera entre o pedido e o serviço foi:

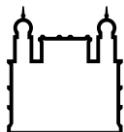
☐ Satisfeito ☐ Parcialmente satisfeito ☐ Insatisfeito

4 – Você avalia a higiene do ambiente como:

☐ Satisfeito ☐ Parcialmente satisfeito ☐ Insatisfeito

5 – Você avalia a organização do ambiente como:

☐ Satisfeito ☐ Parcialmente satisfeito ☐ Insatisfeito



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Aggeu Magalhães

Sugestões e/ou observações:

Recife, ____ de _____ de _____

Assinatura do Fiscal