

Estudo Técnico Preliminar 46/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23855.003799/2024-55

2. Descrição da necessidade

De acordo com o Plano de Desenvolvimento 2024-2028 da Universidade Federal do Delta do Parnaíba - UFDPAr, o campus conta com mais de 3250 (três mil, duzentos e cinquenta) alunos matriculados, 265 (duzentos e sessenta e cinco) professores e 149 (cento e quarenta e nove) técnicos administrativos, além de toda a equipe que trabalha para as empresas terceirizadas e a comunidade visitante. Esse público se divide entre os períodos matutino, vespertino e noturno e tais números servem de referência para compreender a demanda por serviços de alimentação nas dependências da Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPAr, localizada na Av. São Sebastião - 2819, Bairro de Fátima, Parnaíba-PI, CEP 64.202-020.

À vista disso, é necessário que essas pessoas se alimentem sem precisar realizar grandes deslocamentos, visto que passam várias horas no campus envolvidas em atividades acadêmicas, principalmente aqueles alunos matriculados nos cursos em regime integral. Além disso, cabe ressaltar que o restaurante universitário serve somente 02 (duas) refeições diárias, o que não contempla as demais refeições.

Diante desse contexto e devido ao quantitativo de pessoas que circulam no ambiente institucional, faz-se necessária a instalação de lanchonetes e cantinas para atender à demanda do público que necessita desse serviço. Assim, e com o objetivo de regularizar a exploração econômica dos espaços disponíveis, considerando o que preconiza a Constituição Federal do Brasil de 1988 em seu artigo 37, inciso XXI e seguindo recomendações por parte da Auditoria interna realizada na universidade, a gestão da UFDPAr busca a necessária regularização de uso dos espaços públicos por meio da execução de uma concessão onerosa dos 04 (quatro) espaços disponíveis objetos deste estudo. Além do mais, o caso enquadra-se como urgente, com base nos seguintes pressupostos: Essencialidade, Imprescindibilidade, Gravidade e Interesse Público.

Portanto, a concessão de uso dos espaços de lanchonete e cantina justifica-se pela necessidade de uma maior oferta desse tipo serviço de alimentação para toda a comunidade acadêmica, com maiores opções de cardápio e segurança, pois os usuários podem realizar suas refeições em um menor espaço de tempo sem a necessidade de sair da Universidade. Logo, tal medida proporcionará maior comodidade, segurança e economia de tempo.

Os 04 (quatro) ambientes totalizam 126,0 m² de área disponível no CMRV, sendo 01 (uma) cantina de 52m², 01 (uma) cantina de 46,0 m² e mais 02 (duas) unidades com 14m² cada uma. O processo será realizado via licitação na modalidade Pregão que resultará em um contrato a ser firmado entre as empresas vencedoras do certame e a universidade. O método utilizado visa agilidade devido a urgência por solução à indisponibilidade de alimentos para os alunos.

Diante disso, o presente estudo objetiva diagnosticar o problema em questão e encontrar a melhor solução a curto prazo para a regularização do uso desses 04 (quatro) espaços de forma a cumprir com as determinações legais alinhados ao interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIRETORIA DE GESTÃO DE RECURSOS - PROPLAN /UFDPAR	TIAGO SAYAO ROSA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto deste estudo compreende a concessão onerosa de espaço físico para venda de produtos alimentícios, um serviço essencial para toda a Universidade, o qual possui código de atividade econômica nº 5620-1/03 no CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) e Código no CATSER nº 19356. Tal atividade deverá ser realizada pela empresa ganhadora de acordo com os requisitos elencados neste documento.

Além disso, o objeto da contratação é considerado serviço comum, visto que se enquadra no conceito definido na Lei nº 14.133/2021, ou seja, objetivamente padronizável em termos de desempenho e qualidade, cujas as descrições podem ser definidas de forma objetiva usando padrões preestabelecidos e conhecidos do mercado.

Inicialmente, verifica-se que os serviços de fornecimento de alimentação/lanches são amplamente difundidos e facilmente encontrados no mercado, inclusive em órgãos da administração pública, através da concessão onerosa, ou seja, são serviços que podem ser definidos de forma clara e objetiva, sem a necessidade de especificações técnicas complexas.

Acrescenta-se que os itens que compõem os cardápios das cantinas são alimentos comuns, facilmente encontrados no mercado, inclusive local, não apresentam nenhuma característica tal como ostentação, opulência, forte apelo estético ou requinte, o que afasta qualquer hipótese sobre bens de luxo.

Ademais, a contratação justifica-se por tratar de um serviço de natureza contínua e fornecimentos contínuos decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, conforme cita art. 6º, XV da Lei nº 14.133/2021, ou seja, o objeto trata de concessão onerosa de espaços públicos para a realização de serviços de alimentação, que não podem ser interrompido, sendo, portanto, de natureza continuada, em função da necessidade diária de refeições por parte do público da UFDPAR, principalmente os alunos.

Aliado a isso, os serviços contínuos são serviços auxiliares e necessários à Administração no desempenho das respectivas atribuições e, se interrompidos, podem comprometer a continuidade de atividades essenciais do órgão.

Assim, é imprescindível para o um bom desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas e também pela necessidade de oferecer aos discentes, docentes e técnicos administrativos e comunidade em geral desta instituição, opções diversificadas de cardápios e refeições balanceadas, sendo esses bens objeto desta contratação de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações conhecidas e usuais do mercado (art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021).

4.1. Requisitos de negócio:

O concessionário vencedor do processo licitatório deverá possuir Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), devido a necessidade de contratação de colaboradores.

A Universidade fornecerá os espaços físicos para o funcionamento das cantinas e/ou lanchonetes, mediante pagamento mensal do valor da concessão onerosa do espaço, conforme Laudo em anexo, acrescido da taxa de ressarcimento do consumo de energia elétrica, taxa de esgotamento sanitário que será custeada pela empresa ganhadora, Ressarcimento dos serviços vigia/vigilância e quando for o caso a de coleta de resíduos sólidos.

Considerando que a água utilizada nas Cantinas e Lanchonetes da UFDPAr é de fonte alternativa de abastecimento (poço), não será solicitado ressarcimento referente a esse item, porém será cobrado um valor em relação à taxa de esgoto gerado pelo concessionário, onde será o valor vigente para pequenos comércios corresponde a R\$ 38,37, sendo passível de reajustes, conforme sítio eletrônico oficial da empresa concessionária de água local.

4.2. Requisitos legais:

A empresa deverá:

- a. Seguir as normas da Universidade e as orientações da equipe de fiscalização acerca das regras e regimentos internos.
- b. A empresa até o início das atividades deverá possuir todos os alvarás e licenças exigidas pelas autoridades competentes, como alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Parnaíba e o licenciamento sanitário conforme Decreto 9.362 de 11/02/2020.
- c. Obedecer, rigorosamente, à Portaria no 1.428/93, igualmente das resoluções da Diretoria Colegiada- RDC 275/02 e RDC 216/04 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e a toda à legislação pertinente.
- d. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica de seus funcionários, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à universidade.

4.3. Requisitos temporais:

A empresa ganhadora deverá cumprir o horário mínimo de funcionamento da cantina/lanchonete, que será das 7h às 20h30min de segunda a sexta-feira e aos sábados das 7h às 11h durante o período letivo, conforme definido no Calendário Acadêmico. No período não letivo que compreende as férias docentes e recessos e no letivo especial (regulamentado pela resolução 177/2022 UFPI que determina as normas de funcionamento dos curso de graduação e a oferta de componentes curriculares durante o período letivo especial de férias conforme definido no Calendário Acadêmico) a concessionária deverá funcionar em horário de 7h às 18h considerando a redução na demanda pelos seus serviços.

Excepcionalmente, nos meses em haja greve ou qualquer paralisação que suspenda as aulas, na fração igual ou superior a 15 (quinze) dias no referido mês, o valor da contrapartida devida também será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no contrato de Concessão onerosa. Com base no calendário acadêmico e a programação anual da oferta dos serviços objetos da concessão onerosa, será estabelecido que durante os períodos de recesso e letivo especial, deverão funcionar pelos menos 01 (uma) cantina e 01 (uma) lanchonete no horário das 7h às 18h, fazendo jus a uma redução de 50% no valor da concessão, essa escolha será estabelecida pela gestão com fundamento nos Instrumentos de Medição de Resultados - IMR, obedecendo os critérios de desempate na ordem abaixo:

a) Avaliação dos usuários

b) Adimplemento

É facultado aos demais concessionários que não satisfaçam os critérios descritos acima o funcionamento nos períodos de férias, obedecendo os mesmos horários de funcionamento e fazendo jus ao mesmo percentual de desconto no valor da concessão. Caso não funcione durante os períodos descritos nos itens anteriores, a concessionária não citada pela equipe de fiscalização para funcionar, continua porém com as demais obrigações descritas no contrato a ser seguidas.

4.4. Requisito de funcionamento:

A empresa ganhadora deverá fornecer alimentos conforme, no mínimo, a tabela mostrada nos cardápios designados para os espaços de cantina e/ou lanchonete.

A empresa ganhadora deverá fornecer todos os recursos necessários para a prestação dos serviços, tais como móveis, eletrodomésticos e funcionários para preparação e venda dos alimentos.

A empresa ganhadora será responsável pela destinação adequada dos resíduos produzidos durante a prestação do serviço e pelo acondicionamento interno e externo.

A empresa deverá possuir compromisso com a higiene e qualidade dos alimentos fornecidos.

A empresa deverá fornecer recipientes, utensílios e guardanapos de papel adequados à alimentação.

Os alimentos que necessitam de ser especialmente acondicionados deverão assim estar, por exemplo aqueles que devem ser armazenados em equipamentos de refrigeração.

A empresa deverá zelar pela manutenção, conservação e limpeza das instalações prediais.

Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.) a empresa deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila de pagamento.

Não será permitido o uso de alto falantes, sons e/ou similares que produzam barulhos.

Os preços dos produtos que compõem o cardápio objeto da concessão onerosa teve como fundamento a pesquisa realizada na plataforma banco de preços.

A empresa deverá prezar pela qualidade dos produtos e estará sujeita a realização de avaliação dos usuários como um dos indicadores que contribuirá para o Instrumento de Medição de Resultados - IMR e, dentre outros, poderá acarretar, inclusive, em em descontinuidade do contrato.

4.5. Outros requisitos:

A empresa deverá cumprir com critérios de sustentabilidade dentre os quais:

1. Zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.
2. Execução dos serviços por mão de obra qualificada, seguindo as instruções nas especificações e normas da ABNT.
3. Aplicação das normas técnicas da ABNT NBR para o uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis.
4. Entrega de produtos em embalagens individuais recicláveis, visando a proteção durante o transporte, conforme IN nº 01, de 19/01/2010.
5. Otimização do uso de materiais para minimizar desperdício e produção de lixo.

6. Descarte adequado dos entulhos resultantes da execução dos serviços, se aplicável.
7. Observação das normas de sustentabilidade, incluindo o correto destino de resíduos, uso de equipamentos elétricos com elevada eficiência energética e equipamentos com baixo ruído.
8. Espera-se que o fornecedor, durante a realização dos serviços, atue de forma a minimizar a utilização de recursos, reduzindo o uso de embalagens, água, energia, descartáveis e materiais similares ao mínimo possível, mantendo a qualidade exigida.
9. Apresentação de insumos sustentáveis na produção dos serviços para valorizar a economicidade da contratação, boas práticas de sustentabilidade e redução do desperdício.
10. O(s) serviço(s) devem respeitar normas ambientais, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos.
11. Utilização de produtos de limpeza, conforme classificações da ANVISA.
12. Adoção de medidas para evitar desperdício de água tratada, conforme Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.
13. Observação da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, para equipamentos de limpeza que gerem ruído.
14. Fornecimento de equipamentos de segurança necessários para a execução de serviços.
15. Respeito às Normas Brasileiras– NBR da ABNT sobre resíduos sólidos.

A empresa estará sujeita à avaliação, proposta pela equipe de fiscalização do contrato, e feita também pelos usuários, com a finalidade de avaliar a qualidade do serviço prestado e, diante do resultado, estará passível de rescisão de contrato, conforme especificado no termo contratual.

LOCALIZAÇÃO, LOGRADOURO DE SITUAÇÃO E MELHORAMENTOS PÚBLICOS:

Os espaços físicos estão localizados na Avenida São Sebastião, nº 2819, Nossa Senhora de Fátima, Parnaíba/PI, CEP: 64.202-020. Esta região está situada próximo a residências e a outras atividades comerciais. Possui faixa de rolamento asfaltada e o passeio é do tipo cimentado, possuindo ainda o logradouro, iluminação com lâmpadas LED, rede de esgoto, de águas pluviais, distribuição de água, energia elétrica, arborização e entrega postal.

5. Levantamento de Mercado

Inicialmente, foram consultadas algumas contratações de objeto similar, de modo a se obter ideias e ratificar o entendimento a respeito do presente objeto. Para isso, foi feita uma pesquisa no portal do governo Comprasnet, na página “Pesquisa de Preços”, utilizando o código de serviço - CATSER nº 19356 - e a descrição complementar “cantina”, assim, pode-se observar que recentemente foram concluídas várias contratações similares, provando que a concessão onerosa de espaço público para Cantina é algo viável, atual e que existe oferta de fornecedores.

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
-------------------------	----------------	------------	-------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---------------------	----------------	------------	-------	------	----------------

00089/2023	00003	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$73,44	VITTA SOLUCOES EM ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	150182 - PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO	12/01/2024
90014/2024	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$73,44	40.772.913 MARIA SIRENE RODRIGUES GOMES RIBEIRO	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	150182 - PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO	26/03/2024
90001/2024	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$83,13	M GREGORIO E GREGORIO LTDA	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO	158144 - INSTITUTO FED. DE EDUC. CIENCIA E TECNOLOGIA MT	21/02/2024
00034/2023	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$83,33	D. A. DANTAS MENDONCA LTDA	COMANDO DA AERONAUTICA	120643 - BASE AÉREA DE SANTA MARIA	10/08/2023
00034/2023	00002	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$83,33	D. A. DANTAS MENDONCA LTDA	COMANDO DA AERONAUTICA	120643 - BASE AÉREA DE SANTA MARIA	10/08/2023
00001/2023	00001	Concorrência	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$84	RESTAURANTE E CHURRASCARIA HOLZMARIA LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TEC.FARROUPILHA	158127 - INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA	05/05/2023
00035/2023	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$84,55	RDS COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	158517 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	15/09/2023
00030/2023	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$87,04	THAINA GONCALVES OLIVEIRA 12662688637	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO	158099 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO	13/09/2023
90003/2024	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$95	MARIA DE FATIMA MADEIRA CAVALCANTE	COMANDO DA MARINHA	740015 - BASE NAVAL DA ILHA DAS COBRAS	27/03/2024
00075/2023	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$97,70	BAR ESPETINHO TROPICAL LTDA.	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	150182 - PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO	06/10/2023
00108/2023	00001	Pregão	19356	CONCESSAO USO - AREA / IMOVEL PUBLICO	UNIDADE	1	R\$100	GOMES & CALLEGARI LTDA	EMPRESA BRASILEIRA DE SERVICOS HOSPITALARES	155902 - COMPLEXO HOSPITALAR UNIVERSITARIO DA UFPR	04/10/2023

Com base no levantamento disposto no quadro acima, verificou-se que a modalidade mais comumente utilizada em processos que possuem objetos similares foi o pregão. Dessa forma, considerando a urgência que o caso requer, conforme descrito os motivos e os pressupostos relatados no item 2 “Descrição da necessidade” deste ETP, a equipe de planejamento da contratação para atingir ao objetivo da concessão onerosa dos espaços descritos neste estudo, vai utilizar a modalidade de Licitação via Pregão Eletrônico.

Nessa linha, citou o Acórdão 2.050/2014 Plenário, que reproduzira exaustivo exame da matéria procedido no Acórdão 2.844/2010 Plenário, destacando serem conhecidas “as inúmeras vantagens comparativas da modalidade pregão para a Administração Pública em termos de proporcionar maior eficiência, transparência e competitividade” e a existência de “inúmeros precedentes, na utilização do pregão para a concessão de áreas públicas, por parte de diversos órgãos da Administração, como os Tribunais Regionais Federais (Pregão 07/2008, TRF da 1ª Região) , o Ministério Público Federal (Pregão 41/2007) e a Procuradoria da República no Distrito Federal (Pregão 01/2008)”.

Neste contexto, e para subsidiar a escolha por esta modalidade de licitação presente neste estudo, foram utilizados vários editais cujo objeto de contratação fosse semelhante, a fim de analisar as práticas adotadas por outros entes.

Dessa forma, durante o levantamento de Mercado nacional de licitações, observou-se que existem alguns modelos de Concessão de Espaço Físico, como:

- a) Food Trucks- característica móvel: nesta modalidade se encaixam trailers, furgões, caminhonetes, ônibus e caminhões adaptados;
- b) Espaço físico de alvenaria destinado a Lanchonete- característica fixa: Consiste na Concessão de uso de um espaço físico pré-existente destinado e adaptado ao funcionamento de uma lanchonete;
- c) Espaço físico destinado a instalação de Lanchonete- característica fixa: Consiste na Concessão de uso de espaço físico (terreno, estacionamento) área livre para instalação de Lanchonete no modelo Container ou Trailer. Nesta modalidade o custo de instalação e manutenção necessita de alto investimento por parte do CONCESSIONÁRIO;

Assim, observou-se na modalidade de licitação via Pregão Eletrônico o instrumento para concretização do objetivo deste estudo de Concessão de Espaços físicos de Alvenaria destinado para instalação de Lanchonete e/ou cantina - característica fixa, haja vista que o CMRV possui cinco espaços adequados para execução dos serviços de fornecimento de alimentação. No entanto, este estudo contempla somente quatro desses espaços.

6. Descrição da solução como um todo

A solução identificada como a mais vantajosa para a necessidade apresentada, trata-se da concessão do espaço físico destinado às cantinas/lanchonetes da UFDPAr para empresas ou microempreendedores Individuais - MEI's especializados em comercialização de alimentos, considerando que não é permitida a cessão gratuita de imóvel da Instituição conforme artigo 5º da Lei no 6.120, de 15 de outubro de 1974. A empresa ganhadora deverá custear o valor da concessão onerosa, ressarcimento do consumo energia elétrica, tarifa sobre o esgoto gerado e quando for o caso, após a implementação da empresa, taxa de coleta e destinação final de resíduos sólidos (lixo).

A contratação pretendida não acarretará em despesa para a instituição, pois trata-se de cessão de uso do espaço para prestação de serviço e não compromete os recursos orçamentários da administração contratante, pois não resultará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFDPAr.

As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pelo concessionário e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente.

Importa salientar que a concessão de uso de espaço público, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse público sobre o caráter mercantil da contratação, não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes de energia elétrica, esgoto e quando for o caso, taxa de coleta e destinação final de resíduos sólidos (lixo) serão ressarcidos ao erário pela concessionária. Ao contrário, a Administração grangeia maiores oportunidades de incrementar a sua eficiência e produtividade no atendimento à comunidade acadêmica.

Ademais, o concessionário deverá cumprir os requisitos elencados no tópico 4 deste estudo, por exemplo, o horário de funcionamento e normas internas.

Com relação aos valores que serão custeados mensalmente pelo concessionário, tem-se o "aluguel", o gasto com a energia elétrica, Ressarcimento dos serviços vigia/vigilância, esgoto, além da coleta de resíduos sólidos quando for implementada na instituição, conforme estimativa apresentada na tabela abaixo.

TABELA 01- ITENS QUE SERÃO COBRADOS DA CONCESSIONÁRIA

Item	Valor
Ocupação/"Aluguel"	Calculado conforme avaliação realizada pelo Engenheiro Civil da UFDPAr e anexa a este ETP

Ressarcimento dos serviços vigia /vigilância	Calculado por meio do rateio da despesa referente a vigia e vigilância, considerando o valor do cargo por m²
Consumo de energia	Calculado com base na medição do consumo da empresa vencedora.
Consumo de água	Dispensado
Geração de esgoto	80% do consumo de água, conforme tabela da concessionária pública para empreendimentos comerciais de pequeno porte.
Coleta de resíduos	Dispensado enquanto não houver um contrato da UFDPAr com empresa especializada para esta finalidade.

Com relação aos valores que serão custeados mensalmente pela empresa, tem-se o valor da concessão onerosa, ressarcimento do consumo de energia elétrica, Ressarcimento dos serviços vigia/vigilância, tarifa sobre o esgoto gerado, e quando for implementado será também cobrado uma taxa pela coleta de resíduos sólidos:

Taxa de Ocupação:

A INSTRUÇÃO NORMATIVA SPU/ME Nº 67, DE 20 DE SETEMBRO DE 2022 dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos para cobrança em razão de sua utilização.

*"Art. 2º A avaliação de bens, no âmbito da União, será realizada por profissional ou servidor habilitado com registro no **Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA** ou no **Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU**." grifo nosso*

O "aluguel" é definido com base em um laudo, emitido pelo engenheiro civil - servidor da UFDPAr, alocado na Prefeitura Universitária, que realizou a avaliação da área destinada às cantinas e lanchonetes no que se diz respeito às dimensões do local e a população atendida, conforme laudos em anexo. De acordo com a Lei Nº 8.245/1991, é lícito ao locador realizar ajustes no valor do "aluguel", assim, a cada 12 (doze) meses de execução do serviço previsto no contrato (Data-base: assinatura do contrato, ou seja, doze meses contados da data de assinatura do contrato), o concessionário estará sujeito ao reajuste do valor, conforme o índice de correção IGP-M. Em outras palavras, anualmente, a equipe de fiscalização poderá realizar o reajuste do valor do "aluguel", de acordo com o IGP-M acumulado dos últimos 12 (doze) meses, e essa alteração será informada ao concessionário com, no mínimo, 1 (um) mês de antecedência a cobrança atualizada.

A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente a UFDPAr, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período do consumo (mês

comercial), o valor mensal definido pela remuneração da concessão de uso do espaço físico, e deverá enviar, na mesma data, o comprovante ao fiscal do contrato para o e-mail informado na reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização.

Para efeito do recolhimento do primeiro mês da concessão, será contada como data inicial a data da entrega do imóvel ao Concessionário mediante termo de vistoria disponibilizado pelo fiscal do contrato.

Para efeito do recolhimento do último mês da concessão, será contada como data final a data de devolução do imóvel à UFDPAr, mediante termo de vistoria disponibilizado pelo fiscal do contrato.

Guia de Recolhimento da União – GRU poderá ser emitida pelo site <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/emissao-gru>, UASG 156680, com o código de recolhimento 28804-7 (Taxa de uso de imóveis), de acordo com os valores informados pela Contratante.

O atraso no pagamento, sem motivo justificado e não aceito pela UFDPAr, implicará na aplicação das sanções previstas no artigo 155 da lei 14.133/2021.

Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 90 (noventa) dias, a CONTRATANTE poderá proceder à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

O valor da contraprestação mensal, devida pela concessão onerosa de uso do espaço físico, será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, mediante a aplicação da variação do índice IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) acumulado no período, calculado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ou outro índice oficial definido pelo Governo Federal que possa vir a substituí-lo.

Findo o prazo contratual ou na ocorrência de rescisão contratual, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o espaço físico, nas mesmas condições de recebimento.

a) A área da concessão deverá ser entregue limpa e totalmente desimpedida para uso no prazo de até 30 dias – contados do prazo de extinção da concessão.

b) A entrega deverá ser realizada junto ao fiscal do contrato, que deverá vistoriar o espaço e emitir seu posicionamento, mediante termo de vistoria.

No caso de paralisação total das atividades da Contratada em razão de movimentos grevistas ou outros advindos da administração pública, igual ou superiores a 15 (quinze) dias ininterruptos, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA fará um pagamento no valor de 50% mensal ao correspondente ao preço da concessão, enquanto perdurar a paralisação.

No período de recesso acadêmico ou período letivo especial, o valor da taxa mensal da concessão poderá ser reduzido em 50% (cinquenta por cento), conforme solicitação da CONTRATADA.

Quando de paralisações (total, parcial ou recesso acadêmico), a Contratada deverá encaminhar formalmente ao GESTOR DE CONTRATO da Contratante, solicitação para isenção e/ou redução da taxa mensal de concessão, restando à GESTÃO DO CONTRATO a apuração do pedido e decisão pela isenção e ou redução da concessão conforme enquadramento na descrição do subitem 4.3,

A CONCESSIONÁRIA declarará, expressamente, no TERMO DE VISTORIA disponibilizado pelo fiscal do contrato, as condições do recebimento das instalações de propriedade da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, antes do início das atividades.

A Concessionária é responsável pelas despesas de serviços de terceiros que venha a instalar na área da concessão (ex: telefonia, internet e etc.).

Ressarcimento do consumo energia elétrica

Até o início das atividades por parte das concessionárias será instalado um medidor individual em cada um dos pontos objetos da concessão onerosa. Desta forma, o valor cobrado pelo consumo efetivo de energia será condicionado à quantidade de equipamentos, sua potência e o tempo em que são utilizados pela concessionária, além da iluminação. Ademais, é imprescindível compreender que a conta de energia está sujeita às alterações impostas pelas tarifas e tributos cobrados pela concessionária que fornece o serviço.

Ressarcimento dos serviços vigia/vigilância

Para atender ao item 48 do Parecer n. 0009/2025/PROC/PF/UFDPAR/PGF/AGU que consta no processo 23855.003799/2024-55 será incluído no TR e ETP a cobrança por meio do rateio da despesa referente a vigia e vigilância, considerando o valor do cargo por m².

Nesse contexto, obteve-se a partir dos estudos realizados pela equipe da contratação do Restaurante Universitário – RU (Pregão Eletrônico nº90001/2025) as áreas pertinentes e o valor dos cargos nos contratos 05/2024 (vigilância armada diurna e noturna) e 13/2024 (vigia comercial), conforme segue e de acordo com os dados constantes na Tabela 02 e 03.

1) Área do terreno total do CMRV = aproximadamente 47.196,00 m²

2) Áreas da Cantina/Lanchonete

2.1 CANTINA I = aproximadamente 52 m²

2.2 CANTINA II = aproximadamente 46 m²

2.3 LANCHONETE I = aproximadamente 14 m²

2.4 LANCHONETE II = aproximadamente 14 m²

3) Vigilância armada diurna (12x36) - R\$ 5.262,74

4) Vigilância armada noturna (12x36) - R\$ 6.470,19

5) Vigia comercial 44 horas - R\$ 3.648,44

TABELA 02 – CUSTO MENSAL TOTAL PELO SERVIÇO DE VIGIA E VIGILÂNCIA

Cargo	Quantidade de Cargos	Valor Mensal do Profissional	Valor Mensal do Item	Área do Campus (m²)*	Valor do Item por m²
Vigilância armada diurna (12x36) ¹	8	R\$ 5.262,74	R\$ 42.101,92	47.196	R\$ 0,892065429
Vigilância armada noturna (12x36) ²	8	R\$ 6.470,19	R\$ 51.761,52	47.196	R\$ 1,096735317

Vigia comercial ²	10	R\$ 3.648,44	R\$ 36.484,40	47.196	R\$ 0,77
¹ Contrato 05/2024; ² Contrato 13/2024 *Informação fornecida pela Prefeitura Universitária					

TABELA - 03 VALOR DO RESSARCIMENTO MENSAL PELA VIGILÂNCIA

Cargo	Espaços				
	Valor do Item por m ²	Cantina I 52 m ²	Cantina II 46 m ²	Lanchonete I 14 m ²	Lanchonete II 14 m ²
Vigilância armada diurna (12x36) ¹	0,892065429	R\$ 46,39	R\$ 41,04	R\$ 12,49	R\$ 12,49
Vigilância armada noturna (12x36) ²	1,096735317	R\$ 57,03	R\$ 50,45	R\$ 15,35	R\$ 15,35
Vigia comercial ²	R\$ 0,77	R\$ 40,04	R\$ 35,42	R\$ 10,78	R\$ 10,78
Total		R\$ 143,46	R\$ 126,90	R\$ 38,62	R\$ 38,62

A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente a UFDPAr, mediante recolhimento de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º dia útil do mês seguinte ao período de uso (mês comercial), o valor referente ao ressarcimento com vigilância predial. Deverá enviar, na mesma data, o comprovante ao fiscal do contrato para o e-mail informado na reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização.

No período de férias discentes, o valor do ressarcimento da vigilância poderá ser reduzido em 70% (setenta por cento), conforme solicitação da CONCESSIONÁRIA.

Tarifa de Esgotamento sanitário

A empresa vencedora será isenta sobre o valor de consumo efetivo de água com base na cobrança de taxa mínima (10 m³) conforme tabela da concessionária pública, mas em relação ao preço do consumo de esgoto, este será calculado em 80% do consumo de água (8m³) considerando a tabela da concessionária pública. o valor a ser ressarcido à UFDPAr tendo como base a tarifa básica para esgoto cobrada de pequenos comércios será de R\$ 38,37, conforme valor vigente no sítio eletrônico oficial da concessionária de água e estará sujeito a reajuste por parte da concessionária de água.

A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente a UFDPAr, mediante recolhimento de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial), o valor referente ao ressarcimento da taxa de esgoto. Deverá

enviar, na mesma data, o comprovante ao fiscal do contrato para o e-mail informado na reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização.

A Guia de Recolhimento da União – GRU poderá ser emitida pelo site <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/emissao-gru>, UASG 156680, com o código de recolhimento 28955 (outros ressarcimentos), de acordo com os valores informados pela Contratante.

Taxa de Coleta de Resíduos

Em relação ao valor da coleta e destinação final de resíduos o pagamento não será recolhido à UFDPar, em razão de ainda não haver um contrato entre a UFDPar e um empresa especializada nesse serviço, havendo até a presente data apenas a constatação da necessidade da contratação do citado serviço. Assim, em caso de posterior dispêndio com a coleta de resíduos por parte da UFDPar, a concessionária deverá responsabilizar-se por sua parcela de geração de resíduo.

O valor da concessão onerosa do espaço será somado ao de ressarcimento do consumo energia elétrica e tarifa esgotamento sanitário, e caso venha a ser implantado será também adicionado a taxa de coleta e destinação final de resíduos sólidos e será pago mensalmente ao Campus através de Guia de Recolhimento da União - GRU, encaminhada pela fiscalização do contrato.

Conforme explicado no tópico 4.3. durante o período de férias docentes e outros eventos de caso fortuito. A fim de contribuir para a continuidade da prestação do serviço, visto a relação de oferta e demanda influenciar na atratividade do negócio, para intervalo superior ou igual a 15 dias consecutivos de ociosidade, será possível o abatimento do valor do "aluguel". Para melhor entendimento, a tabela a seguir ilustra o memorial de cálculo para alcançar o possível desconto, considerou-se 30 (trinta) a quantidade de dias de um mês.

Dias Ociosos	Valor do "Aluguel"
< 15	A
> = 15	B

Considerando:

A = valor do "aluguel" determinado em contrato.

B = Isenção de 50% sobre o valor da concessão

DA SEGURANÇA

Caberá a CONCESSIONÁRIA com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários.

A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade desta. Esta consulta deverá ser feita ao Gestor do Contrato.

A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar da guarda e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a CONCEDENTE isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros

Descrição dos Espaços:

Cantina I

Trata-se de um espaço situado no pavimento térreo da edificação do Bloco 15, composto por uma área total de 52,0 m², sendo distribuída em uma cantina com 32 m² e uma cozinha de 20 m². Todos os ambientes possuem piso cerâmico. A cantina é constituída de paredes em alvenaria e revestidas com cerâmicas 20x20 cm até o teto na cozinha e revestimento que simula tijolo aparente na cantina. A cobertura da cantina é constituída de laje em concreto armado com pintura em branco gelo. A porta de acesso é de esquadria metálica. Todas as bancadas são de granito cinza andorinha. Em anexos estão a planta baixa e o relatório fotográfico.

Cantina II

Trata-se de um espaço situado no pavimento térreo da edificação do Bloco 7, composto por uma área total de 46,0 m², sendo distribuída em uma cantina com 27 m² e uma cozinha de 19 m². Todos os ambientes possuem piso cerâmico. A cantina é constituída de paredes em alvenaria e revestidas com cerâmicas 20x20 cm até o teto na cozinha e revestimento que simula tijolo aparente na cantina. A cobertura da cantina é constituída de laje em concreto armado com pintura em branco gelo. A porta de acesso é de madeira. Todas as bancadas são de granito cinza andorinha. Em anexos estão a planta baixa e o relatório fotográfico.

Lanchonete I

Trata-se de um espaço situado no pavimento térreo da edificação do Bloco 23, composto por uma área total de 14,0 m², sendo distribuída em uma cantina com 12 m² e um depósito de 2 m². Todos os ambientes possuem piso cerâmico. A lanchonete é constituída de paredes em alvenaria e revestidas com cerâmicas 45x45 cm até o teto na cozinha e depósito. A cobertura da lanchonete é constituída por forro em placas de PVC. A porta de acesso é de esquadria metálica e a área de atendimento da lanchonete com esquadria metálica articulada (porta de enrolar) e pintura em esmalte sintético. Todas as bancadas são de granito cinza andorinha. Em anexos estão a planta baixa e o relatório fotográfico.

Lanchonete II

Trata-se de um espaço situado no pavimento térreo da edificação do Bloco 23, composto por uma área total de 14,0 m², sendo distribuída em uma cantina com 12 m². Todos os ambientes possuem piso cerâmico. A lanchonete é constituída de paredes em alvenaria e revestidas com cerâmicas 45x45 cm até o teto na cozinha e depósito. A cobertura da lanchonete é constituída por forro em placas de PVC. A porta de acesso é de esquadria metálica e a área de atendimento da lanchonete com esquadria metálica articulada (porta de enrolar) e pintura em esmalte sintético. Todas as bancadas são de granito cinza andorinha. Em anexos estão a planta baixa e o relatório fotográfico.

DO ATENDIMENTO:

Fornecer lanches e bebidas, tais como: refrigerantes, águas, sucos naturais, cafés com diversas apresentações, doces, salgados, lanches rápidos;

Fornecer mercadorias de primeira qualidade, com a lista de preços afixada em lugar visível, com os preços não superiores aos licitados;

Providenciar para que todas as regras estabelecidas pelo código de defesa do consumidor e pelos órgãos reguladores para empresas que produzem e/ou manipulem alimentos sejam cumpridas, em especial a legislação municipal que abrange a vigilância sanitária;

Manter todos os equipamentos e mobiliários em condições plenas de funcionamento, substituindo imediatamente itens total ou parcialmente danificados, sempre com a aprovação prévia do gestor do contrato;

Responsabilizar-se pela higienização constante dos ambientes ocupados, das mesas e cadeiras, bem como pela separação, acondicionamento selecionado e depósito apropriado dos resíduos inaproveitáveis gerados pela cantina/lanchonete.

Manter espaço próprio para anúncios de preços, cardápio, evitando a poluição visual;

Atender ao público com agilidade, presteza e cordialidade;

Substituir funcionários que não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços, ou as condições de urbanidade no atendimento ao público;

Disponibilizar caixa sistema de pagamento via cartão de débito e crédito;

Disponibilizar atendimento prioritário, através de placas ou cartazes indicativos, que assegurem o tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas com deficiência, aos idosos com idade igual ou superior a 60 anos, às gestantes, às lactantes, às pessoas com crianças de colo e aos obesos; pessoas com deficiência intelectual e múltipla;

Garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados e adequar-se aos regulamentos vigentes, a saber, Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 da ANVISA .

DAS RESPONSABILIDADES :

A CONCESSIONÁRIA responderá integralmente por todas as taxas, tais como: energia, esgoto, lixo, telefone, internet e outras, bem como pelos tributos e encargos trabalhistas, sociais, fiscais e comerciais que recaírem sobre a área locada e suas atividades, inclusive os pertinentes a seguros e acidentes de seus empregados;

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização da UFDPAr, por ocasião do início das atividades, no prazo de 30 (trinta) dias, a relação de todos os empregados que atuarão nas dependências do espaço físico cedido. Devem constar da relação o nome completo e o número do documento de identidade (RG) ou da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS). A relação deverá ser atualizada sempre que houver alteração de empregados.

A CONCESSIONÁRIA será responsável por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários ou terceiros em decorrência de sua atividade.

Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessárias à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

Caberá a CONCESSIONÁRIA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes.

DA CONSERVAÇÃO:

É obrigação da CONCESSIONÁRIA manter a área concedida, internamente, bem como passeios, em perfeito estado de conservação, sendo de sua inteira responsabilidade proceder, às suas

expensas, os reparos que se fizerem necessários, tais como em pinturas, pisos e instalações hidráulicas e elétricas, mediante autorização prévia da UFDPAr.

A CONCESSIONÁRIA deve responsabilizar-se pela limpeza e higiene da área ocupada, incluindo os materiais utilizados e descarte adequado do lixo e ainda, a disponibilização de papel toalha e álcool em gel.

Na necessidade da instalação de tubulações elétricas e lógicas, essas deverão ser aparentes (na cor da parede). Preferir caminhos de novas tubulações próximo ao rodapé com subidas nos cantos.

Zelar pela boa manutenção do local.

DAS PROIBIÇÕES:

Fica proibida a CONCESSIONÁRIA a comercialização de qualquer bebida alcoólica e cigarros nos campus da UFDPAr, nos termos da legislação vigente. Também não será permitido fumar no ambiente interno;

É proibido a CONCESSIONÁRIA utilizar outros espaços da Unidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso, sem autorização expressa da UFDPAr;

São proibidas quaisquer modalidades de sublocação.

Não é permitido servir alimentos em forma de “buffet”;

Não será permitido o sistema de autosserviço e/ou outro sistema de venda “à quilo” na Lanchonete para a comercialização de lanches diversos (salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão de atendimento, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar;

DAS BENFEITORIAS:

A CONCESSIONÁRIA poderá realizar, desde que obedeça as instruções específicas do Gestor do Contrato, obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos a área cedida;

A CONCESSIONÁRIA poderá requerer um prazo de até 15 (quinze) dias para instalação dos equipamentos e eventuais adequações da área física antes de iniciar o atendimento ao público, período em que não será cobrado o valor da Taxa de ocupação, sendo devido o pagamento das demais taxas;

O tempo a ser utilizado para a instalação dos equipamentos deve ser acordado com o Gestor do contrato para os registros cabíveis e com vistas às providências de ajuste na cobrança;

As benfeitorias realizadas, mesmo as autorizadas pela UFDPAr, ficam fazendo parte integrante do prédio e não gerarão qualquer direito de indenização ou retenção se não for possível a remoção sem que acarrete danos à área cedida.

DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

Responder, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto e por outras correlatas, tais como frete, obrigações trabalhistas, seguros de acidentes, encargos fiscais e comerciais, encargos sociais, tributos e emolumentos e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;

- Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da UFDPAr;
- Responder pelos danos causados diretamente à UFDPAr, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo dessa possibilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela UFDPAr;
- Comunicar à UFDPAr qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- Manter, até o final do contrato, o atendimento das condições de habilitação exigidas no edital;
- Abster-se de subcontratar outra empresa para a execução do objeto deste contrato;
- Manter o fiscal do contrato informado sobre todas as ocorrências durante a execução do contrato;
- Informar a UFDPAr, através de declaração entregue com protocolo, caso haja alteração de endereço para correspondência, sendo consideradas válidas todas as notificações, intimações, correspondências e avisos que lhe forem dirigidas para o endereço ou email contratual originalmente indicado, caso não seja procedida a mencionada alteração.

LIMPEZA

- Será responsabilidade da contratada a execução das seguintes atividades:
- I- Fornecimento de mão de obra para a execução do serviço de limpeza e higienização da cantina; lanchonete
 - II Fornecimento de materiais para a execução do serviço de limpeza e higienização da cantina; lanchonete
 - III - Fornecimento de equipamentos necessários para a realização do serviço de limpeza e higienização.
 - IV - Execução da rotina de serviços de limpeza e higienização.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Apesar da existência de outras áreas destinadas à cantina e/ou lanchonete no CMRV, neste momento, será realizado a seleção de fornecedores por via da modalidade de licitação Pregão Eletrônico para somente quatro espaços, já descritos no item 6 acima.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento 2024-2028 da Universidade Federal do Delta do Parnaíba - UFDPAr, o campus conta com mais de 3250 alunos matriculados, 265 professores e 149 servidores, além de toda a equipe que trabalha para as empresas terceirizadas e a comunidade visitante. Esse número se divide entre os períodos matutino, vespertino e noturno e serve de referência para entender a demanda por serviços de alimentação que as empresas terão que suprir.

ITEM 01: CANTINA I
ÁREA (m²)

52
ITEM 02: CANTINA II
ÁREA (m²)
46
ITEM 03: LANCHONETE I
ÁREA (m²)
14
ITEM 04: LANCHONETE II
ÁREA (m²)
14

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 279,12

Para formação dos preços da cessão via concessão onerosa, inicialmente a equipe de planejamento da contratação solicitou a emissão de Laudo Técnico de Avaliação dos Imóveis via Prefeitura Universitária da Instituição, a fim de determinar o valor final a ser pago pela concessionária para fins de locação atendendo à INSTRUÇÃO NORMATIVA SPU/ME Nº 67, DE 20 DE SETEMBRO DE 2022.

O artigo 5º da IN 65/2021 prevê como deve ser feita a pesquisa de preço para aquisição de bens e contratação de serviços pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional. Entretanto, no caso deste estudo, não se pretende fazer a aquisição de alimentos e sim conceder a uma empresa, onerosamente, espaço para comercialização de alimentos. Em outras palavras, este título não apresentará a estimativa do valor que a UFDPAr irá desembolsar para contratar ou adquirir um bem e sim um valor de referência para usar como critério de seleção da proposta mais vantajosa.

Dito isso, a fim de determinar o valor final a ser pago pela concessionária foi feita a avaliação do imóvel para fins de locação atendendo à INSTRUÇÃO NORMATIVA SPU/ME Nº 67, DE 20 DE SETEMBRO DE 2022.

CANTINA I			
ÁREA (m²)	R\$ / m²	"ALUGUEL" (MÊS)	VALOR ANUAL (R\$)
52	14,91	775,32	9.303,84

CANTINA II			
ÁREA (m²)	R\$ / m²	"ALUGUEL" (MÊS)	VALOR ANUAL (R\$)
46	15,33	705,18	8.462,16

LANCHONETE I			
ÁREA (m²)	R\$ / m²	"ALUGUEL" (MÊS)	VALOR ANUAL (R\$)
14	21,12	295,68	3.548,16

LANCHONETE II			
ÁREA (m²)	R\$ / m²	"ALUGUEL" (MÊS)	VALOR ANUAL (R\$)
14	21,12	295,68	3.548,16

O valor que cada concessionária irá recolher mensalmente será a soma do "aluguel" mensal (taxa de ocupação) + valor do ressarcimento do consumo energia elétrica + Ressarcimento dos serviços vigia/vigilância, tarifa de esgotamento sanitário + taxa de coleta de resíduos caso venha a ser implantada, através de Guia de Recolhimento da União - GRU.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Por se tratar da concessão de 4,0 (quatro) espaços públicos diferentes, não se justifica o agrupamento da solução, visto que é inviável tecnicamente o agrupamento deste objeto.

O objetivo é ampliar a competitividade, sobretudo porque alguns interessados podem não ter capacidade ou condições de ofertar a integralidade do objeto, mas apenas uma parte dele, razão pela qual a adjudicação conjunta inviabilizaria a participação delas no certame.

De acordo com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, **o parcelamento é a regra**, sendo a adjudicação global exceção que deve ser previamente motivada no processo administrativo. Este entendimento foi inserido no Enunciado de Súmula n.º 247 nos seguintes termos:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes no caso em tela.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, além disso, em observância à Portaria SEGES/MGI nº 5.376, de 14 de setembro de 2023 e Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, sob a luz da nova Lei de Licitações e Contratos, a Lei nº 14.133, de 2021; INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022 e INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 81, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2022, nos termos do Plano de Logística Sustentável (PLS) para fins de alinhamento com a contratação do presente estudo, verificou-se que o referido PLS da UFDPAR foi recém publicado, conforme a seguir:

- RESOLUÇÃO CONSUNI Nº 87/2024 DE 13 DE SETEMBRO DE 2024 - Aprovar o Plano Diretor de Logística Sustentável da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, referente ao período 2024-2026, conforme processo acima mencionado. Fonte: https://ufdpar.edu.br/reitoria/reitoria-1/documentos/resolucoes/resolucoes_consuni/2024/RESOLUOCONSUNI87DE13DESETEMBRODE2024_PLSeFicha.pdf

Diante do PLS/UFDPar (2024-2026), verifica-se que o presente estudo, consegue atender às diretrizes sustentáveis listadas no Termo de Referência, traz vários requisitos que satisfazem essas diretrizes, mostrando que está coeso com o plano diretor de sustentabilidade da UFDPar, no qual destacamos, dentre alguns, que guardam compatibilidade com o PLS /UFDPar 2024-2026.

PD01: Defender e preservar o meio ambiente para as presentes e futuras gerações.

- O objeto possui critérios que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis

PD04: Observar e incentivar o princípio do desenvolvimento nacional sustentável nas licitações e contratos

PD08: Priorizar, nas aquisições e contratações governamentais, os produtos reciclados e recicláveis e os bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis

PD12: Promover a coleta seletiva cidadã.

PD15: Promover contratações que contribuam para a melhoria do bem-estar e da Qualidade de Vida no Trabalho.

PD16: Otimizar a utilização dos espaços físicos

PD17: Promover a contratação de empresas que valorizem a produção e a cultura local e regional.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão onerosa do espaço destinado às Cantinas e/ou Lanhonetes da UFDPar proporcionará àqueles que frequentam a instituição a possibilidade de adquirir alimentos, sem a necessidade de se locomover a outro local da cidade. Tal oportunidade beneficiará os alunos, professores, técnicos e terceirizados, principalmente aqueles envolvidos em atividades em tempo integral, visto que a universidade se encontra distante do centro da cidade e as pessoas costumam passar diversas horas dentro do campus.

Além disso, como já mencionado nos tópicos anteriores deste estudo, o restaurante universitário oferece somente almoço e jantar, o que admite intervalos desatendidos de alimentação. Em outras palavras, a concessão proporcionará a possibilidade de adquirir alimentos durante todo o horário em que houver atividades na universidade, de acordo com o calendário acadêmico.

Ademais, abaixo estão elencadas algumas outras vantagens e benefícios desse objeto:

- Comercialização de alimentos por empresa especializada;
- Evita gastos da administração com aquisição de equipamentos e funcionários;
- Recebimento de valor referente ao "aluguel";
- Contribuição com o bem-estar dos alunos e consequentemente com o seu processo de aprendizagem;

Há uma série de benefícios diretos e indiretos vislumbrados com a contratação pretendida:

I - Economicidade: a execução dos serviços no modelo proposto implica na redução dos riscos de execução com preços acima do valor de mercado, visto que permite a ampla participação de empresas.

II - Eficácia: atender ao máximo a comunidade acadêmica e alcançar a excelência no fornecimento de alimentação, tornando o ambiente mais propício para o desenvolvimento das atividades laborais e acadêmicas na instituição.

III - Eficiência: o modelo de Concessão previsto busca a otimização e racionalização dos gastos públicos, com a utilização de espaço público adequado a prestação do serviço.

IV - Melhor aproveitamento de:

a) Recursos financeiros: os serviços prestados por terceiros eliminam a necessidade de aquisição de maquinários e insumos especiais, bem como aumento de pessoal deste estabelecimento de Ensino, caso a satisfação destas necessidades fosse por meio de execução direta da Administração, assim, é evitado um grande incremento dos recursos financeiros despendidos com material permanente e folha de pagamento servidores civis que deveriam ser contratados;

b) Impactos ambientais: foram elencados os dispositivos de sustentabilidade sugeridos neste estudo preliminar;

V - Melhoria da qualidade nos produtos ou serviços oferecidos à sociedade: o fornecimento de um serviço de alimentação de qualidade tem por objetivo primário apoiar a Universidade no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a Concessão do espaço a ser explorado por empresa especializada no ramo de lanchonete/cantina.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequação do ambiente da Universidade Federal do Delta do Parnaíba para atendimento à concessão, pois as instalações físicas já possuem características que viabilizam o serviço a ser prestado.

Após a realização do certame, será assinado um Contrato pelo representante legal da empresa e o desta Universidade, bem como designado pela Autoridade competente a equipe de fiscalização do Contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União determina que o serviço de cantina classificado como serviços de alimentação, deve seguir o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Portanto, será necessário que a empresa ganhadora da concessão onerosa preste seu serviço de acordo com as práticas apresentadas no regulamento.

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas, torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.

Nesse sentido a CONTRATADA deverá manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:

Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações;

Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;

Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamuscas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente;

Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras; Obedecer a Instrução Normativa nº 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação;

Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT;

Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo na Cantina/Lanchonete. Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com pé.

É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA, adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos, e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da contratada. A higienização (que deve ser regular) e a conservação/manutenção dos contêineres serão também de sua responsabilidade.

Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem. Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras)

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. 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](#).

ANTONIO DA SILVA SOARES JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/04/2025 às 14:36:52.

MARIA CAROLINE MACEDO COSTA

Membro da comissão de contratação

CLAUDIANO MARIANO DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/04/2025 às 16:47:37.

EDNELDA BRITO MACHADO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 15/04/2025 às 11:09:38.

TIAGO SAYAO ROSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/04/2025 às 15:24:02.

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 - 01 - AVALIAÇÃO DE IMÓVEL_52 M²_CANTINA I_UFDPAR.pdf (897.6 KB)
- Anexo II - 02 - AVALIAÇÃO DE IMÓVEL_46 M²_CANTINA II_.pdf (907.32 KB)
- Anexo III - 03 - AVALIAÇÃO DE IMÓVEL LANCHONETE I_14 M².pdf (907.35 KB)
- Anexo IV - 04 - AVALIAÇÃO DE IMÓVEL LANCHONETE II_14 M².pdf (907.35 KB)
- Anexo V - 05 -DESCRIÇÃO DOS ESPAÇOS DE CANTINA E LANCHONETE.pdf (804.64 KB)
- Anexo VI - 06 - Tabela Agespisa 2024.pdf (1.2 MB)
- Anexo VII - 07 - E-MAIL ATAS.pdf (377.72 KB)
- Anexo VIII - 08 - Solicitação pesquisa direta fornecedor.pdf (363.12 KB)
- Anexo IX - 09 - Cotação Banco de Preços 10-01-2025.pdf (7.84 MB)
- Anexo X - 10- CARDÁPIOS REFORMULADOS CANTINAS E LANCHONETES -PREGÃO ELETRÔNICO.pdf (327.56 KB)