

Edital 6/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2024	156687-UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO	ELVES RIBEIRO DE LIRA	10/07/2024 17:07 (v 7.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23082.010922/2024-43

1. Do objeto



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

(Processo Administrativo nº23082.010922/2024-43)

Torna-se público que a **Universidade Federal do Agreste de Pernambuco - UFAPE**, por meio do (a) **Departamento de Compras e Licitações - DCL**, sediado na **Avenida Bom pastor, s/n, Boa Vista, Garanhuns - PE, 55292-270**, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 26/07/2024

Horário: às 10h (horário de Brasília)

Local: <https://www.comprasnet.gov.br>

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Cessão Onerosa de uso de imóvel da União, com área de 83,67m², na área própria da sede da Universidade Federal do Agrestede Pernambuco – UFAPE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de

restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. Do registro de preços

Não se aplica.

3. Da participação na licitação

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.4.. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. valor ou desconto mensal e anual do item;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 **(noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo maior percentual de desconto do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% um por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. Da fase de julgamento

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o

licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A

planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser

colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8. Da fase da habilitação

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou em formato digital, via sistema.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado conforme orientações contidas no anexo I - Termo de Referência.

8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. Da ata de registro de preços

Não se aplica.

10. Da formação do cadastro de reserva

Não se aplica.

11. Dos recursos

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

11.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante neste Edital.

12. Das infrações administrativas e sanções

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** corridos, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: **compras@ufape.edu.br**.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. Das disposições gerais

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **www.comprasnet.gov.br**.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Garanhuns , 18 de junho de 2024.

15. 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](#).

ELVES RIBEIRO DE LIRA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/07/2024 às 17:07:49.

Termo de Referência 28/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
28/2024	156687-UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO	MARILIA FARIAS DA SILVA MENDES	10/07/2024 16:36 (v 4.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23082.010922/2024-43

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR LOCAÇÃO MENSAL (Valor Mínimo)	VALOR TOTAL ANUAL
1	CONCESSÃO DE USO - ÁREA /IMÓVEL PÚBLICO: concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).	19356	Serviço	R\$ 1.278,31	R\$ 15.339,72

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum.

1.3. A CONCESSIONÁRIA, pessoa jurídica que demonstre capacidade para administração e desempenho da atividade comercial de administração e exploração comercial de serviços de cantina/lanchonete, inclusive self service ou fast food, para comercialização de alimentação e bebidas não alcoólicas.

1.4. A CONCEDENTE, a União por meio da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco.

1.5. O critério de julgamento será o de MAIOR DESCONTO, QUE SERÁ CONVERTIDO NO MAIOR VALOR DE LOCAÇÃO.

1.5.1. O sistema de pregão não permite a oferta de maior percentual a ser acrescido a um valor, e sim, maior percentual de desconto. Dessa forma, a administração universitária adotará para o resultado da licitação referente ao espaço físico de 83,67m² o maior percentual de desconto, que será aplicado a uma fórmula preestabelecida, que resultará no valor total da locação e condomínio.

1.5.2. Nesta fórmula a licitante deverá consignar 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.

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

$$TU = (D \times A) \times 100 + C$$

Em que: TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.

C = taxa de condomínio

A = valor da avaliação

Verifica-se, por meio de um exemplo prático como se utilizar a fórmula:

Exemplo 1: Percentual de desconto ofertado de 10,00 %: A= R\$ 675,62 (valor fixado) C=R\$ 602,69 (valor fixado) TU = (10,00/100 x R\$ 675,62) x 100 + R\$ 602,69 TU = R\$ 7.358,89 A licitante ofertou o valor de R\$ 7.358,89 por mês pela utilização da área cedida.

Exemplo 2: Percentual de desconto ofertado de 15,00 %: A= R\$ 675,62 (valor fixado) C=R\$ 602,69 (valor fixado) TU = (15,00/100 x R\$ 675,62) x 100 + R\$ 602,69 TU = R\$ 10.736,99 A licitante ofertou o valor de R\$ 10.736,99 por mês pela utilização da área cedida. Assim, será o critério “MAIOR OFERTA” apurada mediante o “MAIOR DESCONTO” ofertado para o item adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme os exemplos citados.

1.6. Devido se tratar de concessão de uso, a título oneroso, de uma área para fins de cantina, medindo 83,67 m², porém a área cedida é da ordem de 114,39 m², sendo a cantina 73,14% da área a ser cedida de forma onerosa, desta forma responderá por 73,14% do valor do condomínio, o custo total do condomínio era da ordem de R\$ 711,01 (Setecentos e onze reais e um centavo), inclusas as despesas de limpeza, sendo a limpeza periódica diária e uma única vez por dia das áreas comuns (áreas de mesas, circulação e banheiros), consumo de água condominial e energia condominial, resultando em R\$ 520,06 de parcela e sendo acrescida à taxa de água referente à compensação pois sua operação depende da utilização de água potável, a instalação de água potável responderá por duas unidades consumidoras, sendo uma do condomínio e outra referente à cantina, resultando no valor de R\$ 602,69 (Seiscentos e dois reais e sessenta e nove centavos) como valor final de condomínio

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos, contados da assinatura do Termo de Contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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

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

3.2. Concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).

3.3. Iniciar a execução dos serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura da Ordem de Ocupação;

3.4. O horário de funcionamento da Cantina/Lanchonete compreenderá o período de, no mínimo, com o horário de segunda à sexta-feira das 06:00 às 22:00 horas;

3.5. É ônus exclusivo da CONCESSIONÁRIA a montagem da Cantina/Lanchonete, o que abrange mesas, cadeiras, pratos, talheres, etc., as instalações necessárias e as aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento.

3.6. a CONCESSIONÁRIA será responsável pelo uso da área destinada à administração e exploração comercial de serviços de cantina/lanchonete, inclusive *self service* e/ou *fast food*, para comercialização de alimentos e e bebidas não alcoólicas, nas dependências, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, para outras finalidades diversas.

3.7. a CONCESSIONÁRIA deverá observar, no que couber, as exigências referentes à legislação Federal, Estadual e Municipal para o exercício de suas atividades, inclusive quanto à necessidade de inscrição de novo estabelecimento para exercício das atividades.

DA DEVOLUÇÃO

3.8. Finda a qualquer tempo a presente permissão de uso, deverá a CONCESSIONÁRIA restituir a área, em perfeitas condições de uso e conservação, ficando ressalvado que qualquer dano, porventura ocorrido, deverá ser indenizado pela mesma, no prazo de 10 (dez) dias.

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

3.9.1. A UFAPE oferta 7 (sete) cursos de graduação e 06 (seis) cursos de pósgraduação, bem como, oferta de palestras e eventos de cunho educacional, é possível que haja a participação de servidores, discentes e autoridades, além de visitantes de modo geral.

3.9.2. A UFAPE conta com um quadro de pessoal de 282 (duzentos e oitenta e dois) servidores técnicos administrativos e docentes, 82 (oitenta e dois) terceirizados e cerca de 2.164 (dois mil, cento e sessenta e quatro reais) discentes matriculados nos cursos de graduação e 145 (cento e quarenta e cinco) discentes nos cursos de pós-graduação, além de duas residências estudantis atendendo cerca de 64 (sessenta e quatro) discentes simultaneamente.

3.9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar o espaço concedido exclusivamente no cumprimento das especificações deste Termo de Referência e do Contrato.

3.9.5. Não serão disponibilizados, pela CONCEDENTE, utensílios, mobílias ou equipamentos;

3.9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá prover os equipamentos, móveis, materiais e pessoal necessários à execução dos serviços, de maneira que atendam às exigências de qualidade e segurança e à fiel reprodução dos documentos de interesse Institucional.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. A empresa contratada deverá observar critérios de sustentabilidade exigidos pelas normas e órgãos de controle específicos para a comercialização de e serviços de cantina/lanchonete, inclusive *self service* e/ou *fast food*.

4.2. Subcontratação

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Garantia da contratação

4.3.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.4. DA VISITA TÉCNICA

4.4.1 – A visita técnica à área do objeto do presente edital é opcional, realizada em hora e dia marcado pela equipe técnica da UFAPE, devendo observar-se as determinações a seguir:

4.4.1.1 - A Empresa que optar por não realizar a visita técnica deverá, obrigatoriamente, apresentar junto a sua documentação de habilitação uma declaração de conhecimento prévio da área de implantação do empreendimento anexo ao Edital. Dessa forma, caso venha ser a vencedora, não poderá alegar em nenhuma hipótese o desconhecimento do local objeto da Concessão e suas peculiaridades como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em consequência do presente certame.

4.4.1.2 - A Empresa que optar por realizar a visita técnica deverá observar o seguinte:

a) Agendar, obrigatória e previamente, a visita pelo e-mail: prefeitura@ufape.edu, devendo realizar a visita até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura do certame.

b) Na ocasião da visita será emitido atestado de visita à Empresa.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Considera-se concedente a UFAPE e concessionária a empresa vencedora do processo licitatório;

5.1.2. A cantina deverá iniciar o atendimento ao público no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura da ordem de ocupação, salvo conste motivo de força maior;

5.1.3. O prazo de entrega do imóvel pela concessionária será de até 10 (dez) dias a contar da data do término da vigência contratual;

5.1.4 As benfeitorias já existentes no local, pertencentes à concedente, poderão ser usadas pela concessionária, desde que não desvirtuada sua finalidade, observada a conservação, respeitado o seu aspecto arquitetônico e estrutural, devendo ser restituídas, ao final do prazo contratual, em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvada a deterioração pelo tempo ou pelo longo uso em serviço e as modificações consentidas;

5.1.5. As benfeitorias úteis, necessárias e voluntárias que venham a ser erigidas pela concessionária no imóvel somente se processarão mediante expresso consentimento da concedente e, quando permanentes, incorporar-se-ão ao patrimônio desta, sem que assista à concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;

5.1.6. Caberá indenização às benfeitorias necessárias, na forma do art. 96 do Código Civil como às de natureza permanente, realizadas de acordo com o art. 6º, quando o contrato for rescindido por interesse da Administração, a qual será calculada com base na seguinte fórmula:

Indenização = $(A/B) \times C$, onde:

A = valor dos recursos efetivamente aplicados, em moeda corrente;

B = número de meses correspondentes ao prazo do contrato;

e C = número de meses faltantes para o término do contrato.

5.1.7. Para permitir o cálculo da indenização de que trata o item anterior, a concessionária deverá comprovar perante a concedente, no ato da conclusão das benfeitorias, o montante efetivamente aplicado;

5.1.8. As benfeitorias de natureza permanente, bem como aquelas que ocasionem alteração patrimonial, somente serão autorizadas depois de submetidas à aprovação da concedente;

5.1.9. A solicitação pela concessionária de reforma ou adequação no imóvel concedido deverá ser acompanhada de projeto básico e/ou executivo do serviço pretendido;

5.1.10. A concessionária cumprirá com o uso e manutenção de todas as instalações predial, elétrica, hidráulica, além de realizar mensalmente a quitação das despesas pertinentes à concessão de uso deste espaço e dada a proporcionalidade realizará o pagamento referente ao consumo de energia elétrica, conforme a empresa prestadora deste serviço, sendo a de água inclusa no valor do condomínio. Devendo usufruir do espaço físico para tal finalidade e, ao final do contrato, entregar o respectivo espaço em conformidade com as especificidades que lhe foi fornecido, além da quitação de quaisquer valores monetários que estejam pendentes. Ademais, fica a critério e as custas da concessionária os equipamentos, móveis e utensílios, que entender que são necessários para o pleno funcionamento da cantina, não sendo a concedente obrigada a ceder nenhum item que se faça necessário.

5.1.11. A UFAPE designará fiscalização, por meio de Portaria, para que seja dada cumprimento do respectivo contrato e para que o serviço seja avaliado e encontre-se em conformidade com a lei e a qualidade necessárias para o bom funcionamento de uma cantina, por meio de uma concessão de uso, a título oneroso.

5.2. Manutenção do espaço objeto da concessão

5.2.1. O valor correspondente ao consumo de energia elétrica será calculado em sua proporcionalidade a partir das informações de ampla divulgação em página eletrônica da empresa prestadora do serviço.

5.2.2. O espaço destinado a uma cantina possui área de 83,67 m², conforme Anexo n. 2, da planta baixa, sendo 14 m² para atendimento, 7,31 m² para instalação de equipamentos tipo autosserviço (self-service), 27 m² para cozinha, 4,16 m² para despensa e 31 m² para carga e descarga e está pronto para cumprir sua finalidade. Lista-se, para tanto, itens que, prezando pela qualidade e preservação do prédio, são suficientes e sem especificações para não limitar a competição, a serem reclamados quando da devolução das instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no caso do término do contrato, em perfeitas condições. Destacando-se: ÁGUA (canos, registros, torneiras), observando os seguintes itens: Substituição de todos os componentes hidráulicos danificados ou desgastados pela utilização; Eliminação de vazamentos em dispositivos e em conexões hidráulicas; Substituição de pias danificadas ou desgastados pela utilização; Substituição de torneiras danificadas ou com incapacidade de vedação total, cujo modelo seja o do início do contrato; ENERGIA (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores e interruptores), observando os seguintes itens: Substituição de tomadas e interruptores avariados, com defeito ou fora dos padrões de higiene aceitáveis de acordo com a finalidade a que se destina a edificação. As tomadas e interruptores deverão ser entregues em conformidade com o padrão dentro da atual normativa do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e demais normativas técnicas vigentes; Luminárias danificadas ou afetadas pela ação do tempo (com presença de corrosão) deverão ser substituídas pelo mesmo padrão encontrado quando do início do contrato; Lâmpadas danificadas/queimadas deverão ser substituídas, observando-se a potência mínima para o ambiente, certificação do INMETRO e padrão encontrado quando do início do contrato; PRÉDIO (pinturas, avarias nas paredes), observando os seguintes itens: Emassamento das paredes e do teto em ambientes internos; Pintura das paredes em ambientes internos e externos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo Premium; Pintura do teto dos ambientes internos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo Premium. Substituição de portas avariadas em decorrência do uso; Substituição de portas deterioradas por agentes biológicos ou intemperismo; Substituição de vidros danificados instalados em esquadrias; Substituição de fechaduras danificadas; Reposição/Substituição de cerâmicas afetadas por patologias; Aplicação de rejuntamento acrílico entre as cerâmicas do prédio; Reparos em pisos e calçadas; Reparos em alvenaria;

5.2.3. Quaisquer alterações na estrutura do prédio da cantina devem obedecer a trâmites conforme orientação da fiscalização do contrato, de autorização do DEA/PREFEITURA UNIVERSITÁRIA e observando as normas técnicas vigentes, devendo ser avaliados pela UFAPE;

5.2.4. Torna-se necessária que haja avaliação da qualidade do serviço e da estrutura predial, em qualquer tempo, observando-se o atendimento satisfatório da comunidade e o cumprimento do respectivo contrato por fiscal devidamente designado pela autoridade competente;

5.2.5. Devem ser ofertados itens para restaurante/lanchonete durante o funcionamento da instituição, podendo ocorrer fora dos dias de funcionamento mas não ocorrendo fora do intervalo das 6h às 22h.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato 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 do contrato, 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 contratada 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 ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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 contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

6.6. A execução do contrato 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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, 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](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará 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](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato 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](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, 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](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato 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](#)).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato 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 do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.11. O gestor do contrato 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](#)).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, 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](#)).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, 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](#)).

6.14. O gestor do contrato 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](#)).

6.15. O gestor do contrato 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).

6.16. O gestor do contrato 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 do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. DO PAGAMENTO

Forma de pagamento

7.1. A Concessão do espaço será realizada do seguinte modo:

7.1.1. pagamento da CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE de contrapartida financeira conforme proposta da licitante, com valor mínimo mensal ao valor de referência estipulado conforme o item 1.4 deste anexo e conforme o VALOR MENSAL A SER PAGO;

7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o pagamento mensal até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido.

7.3. Nos meses sem atividades acadêmicas ou situações intempestivas o valor mensal será apurado da seguinte forma:

7.3.1. apuração do valor normal proporcional aos dias em que não há recesso;

7.3.2. apuração dos dias em recesso e isenção do valor referente ao aluguel, porém, com o pagamento integral do valor de condomínio.

7.3.3. valor a ser aplicado nos meses de recesso será a soma do valor verificado nos itens 7.3.1 e 7.3.2.

7.4. O pagamento do valor mensal após o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido será acrescido de multa de 2% (dois por cento) e juros 0,5% (meio por cento) por dia de atraso.

7.5. Todo e qualquer pagamento feito pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE será através de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida em favor da Fundação Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (Gestão: 26456) (Unidade Gestora - UG: 156687), a ser emitida pelo fiscal do contrato e enviado a concessionária através do e-mail para contato disponibilizado.

7.6. A CONCESSIONÁRIA deverá entregar cópia do comprovante de pagamento ao fiscal do contrato, no prazo de 02 (dois) dias após seu recolhimento.

Do Reajuste

7.7. O preço específico mensal do aluguel será reajustado, anualmente, a contar da data da proposta, tomando-se por base a variação do IPCA (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**) do IBGE.

7.8. 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.

7.9. 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. O preço referente ao condomínio será reajustado anualmente, com o recálculo dos custos por parte da concedente.

7.11. O reajuste será realizado por Termo aditivo.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CONCESSIONÁRIO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O CONCESSIONÁRIO será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pela MAIOR DESCONTO, que será aplicado em fórmula pré-estabelecida e convertida em maior valor do aluguel.

8.2. A contratação se dará sob o regime de concessão onerosa.

8.3. A contratação não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

8.4. O critério a ser utilizado na seleção do fornecedor é o de MAIOR OFERTA PELO VALOR DA CESSÃO, sendo este não inferior ao valor mínimo mensal de referência estipulado conforme os critérios pormenorizados no item 1.4 e subitens deste anexo

Exigências de habilitação

8.5. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.6. **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;

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

8.8. **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> ;

8.9. **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;

8.10. **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](#).

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

8.12. **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

8.13. **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](#).

8.14. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.15. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.16. **Ato de autorização** para o exercício e funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina/Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.19. 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.

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

8.21. 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;

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

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

8.24. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual/Distrital e Municipal/Distrital* 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.

8.25. 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

8.27. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.28. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.29. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, caso haja, comprovando;

8.29.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.29.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.29.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.29.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.30. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação (calculado sobre o valor da proposta final da licitante).

8.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.32. Apresentação de Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina/Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária antes do início de sua atividade na área concedida.

8.33. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.33.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.33.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.33.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.33.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.339,72

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor de referência estimado total da concessão é de **R\$ R\$ 15.339,72** (quinze mil trezentos e trinta e nove reais e setenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Não há necessidade de informar adequação orçamentária, uma vez que se trata de concessão onerosa de espaço físico, que não acarreta desembolso, e sim arrecadação.

11. Obrigações da Contratada

11.1. Disponibilizar à vista e/ou alcance dos clientes cardápio com produtos e preços, bem como o horário de atendimento ao público e uso das instalações, no mínimo, de 08h às 21h, de segunda à sexta-feira. O horário de atendimento poderá ser alterado para atender necessidade da Concedente, mediante comum acordo com a Concessionária;

11.2. Efetuar a limpeza e dedetização periódica do espaço e demais dependências físicas (de uso não comum) objeto da presente Concessão de uso, assim como manter a área com seus acessórios (armários, balcões, vidros, mesas e cadeiras) sempre limpos, devendo acatar e cumprir as determinações legais da Vigilância Sanitária, responsabilizando-se por eventuais danos causados pelo fornecimento inadequado dos serviços;

11.3. Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas;

11.4. Compor o quadro de funcionários com pessoal treinado para o exercício das funções, devidamente uniformizados, hábeis ao atendimento e relacionamento com estudantes, professores e técnicos administrativos, alocando funcionário específico para o caixa;

11.5. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas relativas à contratação de seu quadro funcional, assumindo todos os encargos e responsabilidades que a legislação trabalhista prevê;

11.6. Prover o espaço de móveis, equipamentos e todos os materiais necessários para o bom funcionamento das atividades objeto desta concessão;

11.7. Prestar todas as informações e permitir o acesso ao espaço sempre que a Concedente solicitar;

11.8. Assumir o ônus decorrente das despesas administrativas e encargos sociais do pessoal empregado;

11.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da contratação;

11.10. Informar com antecedência ao Departamento de Engenharia a realização de qualquer tipo de serviço ou instalação no espaço da concessão, responsabilizando-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações elétricas, hidráulicas, e de gás (quando autorizado), bem como conservação e limpeza das dependências internas e demais áreas de uso;

11.11. A concessionária não poderá promover ou permitir em suas instalações qualquer outro tipo de atividade a não ser as inerentes ao objeto desta concessão;

11.12. Fica vedada a propaganda ou publicidade comercial sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes e portas externas, com exceção da colocação de nome fantasia em tamanho e altura autorizados previamente pela Concedente;

11.13. Proibição de difusão sonora em volume elevado que atrapalhe os ambientes de trabalho e atividades didáticas no Campus Universitário;

11.14. Providenciar o registro dos empregados, cuja comprovação deve ser apresentada à Concedente sempre que solicitada;

11.15. A Concessionária compromete-se a atender a todas as exigências dos órgãos municipais, estaduais e federais, naquilo que lhe possa ser exigido em decorrência de suas atividades específicas;

11.16. A Concessionária compromete-se a zelar pelo cumprimento do código de defesa do consumidor, promovendo uma relação de cortesia e respeito com a comunidade acadêmica, usuária de seus serviços e produtos;

11.17. Caso a CONCEDENTE pretenda efetuar modificações na área cedida, será necessária autorização da CONCESSIONÁRIA, que, mediante laudo do setor competente e, conforme disposto no Código Civil, avaliará acerca da possibilidade de indenização do gasto a ser realizado.

11.18. A realização de melhorias na estrutura física somente será aceita pela fiscalização mediante comprovação de três orçamentos emitidos por pessoa jurídica especializada.

11.19. A fiscalização poderá reprová-lo orçamento, caso verifique que o valor está fora do preço de mercado. Os valores poderão ser verificados em sites e através de consulta ao Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil (SINAPI), pelo Sistema de Orçamento de Obras de Sergipe (ORSE) e também pelo painel de compras do Governo Federal

11.20. CONCESSIONÁRIA será responsável pelos danos ao imóvel pertencente à CONCEDENTE, devendo promover a substituição e reparos necessários, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

11.21. Promover a coleta seletiva do lixo produzido pelo estabelecimento, dispondo de recipientes separados para lixo reciclável e lixo não reciclável;

11.22. Disponibilizar na área de trânsito dos clientes, lixeiras com inscrições “material reciclado – papel, plástico e alumínio” e “lixo não reciclável – orgânico”, permitindo que a concedente afixe cartazes e/ou propaganda sobre campanha de educação ambiental;

11.23. Afixar avisos em destaque sobre a proibição do uso e da venda de bebidas alcoólicas, bem como de cigarros e similares no local;

11.24. Ocupar o espaço na data determinada pela Concedente mediante Ordem de Ocupação, sob pena de a UFS determinar irrevogavelmente a substituição pelos licitantes remanescentes, por ordem de classificação;

11.25. Permitir que profissionais da área de nutrição vinculados à Concedente tenham livre acesso, sem prévio aviso, para efeito de avaliação das condições de manuseio, preparo, acomodação e fornecimento dos alimentos;

11.26. Praticar preços de mercado, cumprindo rigorosamente os dispostos no Código de Defesa do Consumidor;

11.27. Disponibilizar mesas e cadeiras suficientes para a acomodação dos clientes quando na utilização do serviço, dispostas de modo a não obstruir a locomoção de pessoas e equipamentos da Concedente, estando sob responsabilidade da Concessionária a conservação e a guarda de bens e mobiliário de sua propriedade;

11.28. Responsabilizar-se pelo pagamento de tributos, taxas e demais obrigações relativas ao funcionamento da atividade comercial;

11.29 Responsabilizar-se, integralmente, perante e por atos de seus fornecedores, informando previamente à Vigilância todo e qualquer acesso ao Campus para entrega de produtos ou realização de serviços de sua responsabilidade;

12. Obrigações da Contratante

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

12.4. Acompanhar a execução do contrato no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

12.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.5.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

- 12.5.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 12.5.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 12.5.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 12.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 12.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 12.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 12.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.
- 12.10. Realizar a limpeza 2 (duas) vezes por dia das áreas comuns e banheiros da área objeto deste certame;
- 12.11. Disponibilizar a água para uso comum, por fazer parte do condomínio.

13. Das Sanções Administrativas

13.1. A CONCESSIONÁRIA cometerá infração administrativa se:

- 13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;
- 13.1.2. Comportar-se de modo inidôneo;
- 13.1.3. Cometer fraude fiscal;
- 13.1.4. Descumprir qualquer dos seus deveres estabelecidos através deste Termo de Referência e a serem estipulados no Termo de Contrato.

13.2. A CONCESSIONÁRIA, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas, ficará sujeita sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 13.2.1. Advertência;
- 13.2.2. Multa 2% (dois por cento) e juros de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da contratação;
- 13.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- 13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

13.3. Ficam sujeitas, também, às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, os que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- 13.3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- 13.3.2. Hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

13.4.1. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

13.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.6. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.7. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

13.8. Em caso de descumprimento de qualquer cláusula deste contrato por parte do CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE aplicará, além das penalidades previstas na Lei 14.133/2021, as sanções de advertência, corte do fornecimento de luz, cancelamento da concessão e inscrição na dívida ativa da União.

13.8.1. sempre que for constatada alguma ação ou omissão do CONCESSIONÁRIA que atente contra este contrato, a CONCEDENTE deverá notificá-lo antes de adotar medidas punitivas;

13.8.2. a notificação deverá dar ciência a CONCESSIONÁRIA da ação ou omissão contrária ao pactuado e exigirá a regularização da situação;

13.8.3. caso o CONCESSIONÁRIO não tome providências e continue em desacordo com o pactuado, deverá ser advertido por escrito relatando sua situação e dando prazo de 72 (setenta e duas horas) para adequação;

13.8.3.1. Após este prazo, a concedente deverá aplicar as demais sanções cabíveis;

13.8.4. para os casos de inadimplência, após tomadas as medidas elencadas nos parágrafos acima, a CONCEDENTE avisará ao CONCESSIONÁRIO, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, que em caso de não pagamento até esta data será efetuada a inscrição do débito, na dívida ativa da União.

14. 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](#).

MARILIA FARIAS DA SILVA MENDES

Agente de contratação

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 -
processo_3d8b355a473d377efd242c9c3219ba1c2a6c4861abfd6e6c074efc4fb5d5aa9517186497945546523386

processo_3d8b355a473d377efd242c9c3219ba1c2a6c486

Estudo Técnico Preliminar 8/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23082.010922/2024-43

2. Descrição da necessidade

O objeto do presente estudo técnico preliminar é a concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).

É válido destacar que a UFAPE foi instalada em 2005, inicialmente como *Campus* avançado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), sendo posteriormente emancipada pela lei 13.651/2018, distante do centro 1,78 km do Marco Zero do Cidade de Garanhuns-PE, conforme imagem do *Google Maps*, Anexo n. 1. A Universidade Federal do Agreste de Pernambuco surge assim, visando atender à demanda de conhecimento e trabalho dos municípios do Agreste de Pernambuco, no que diz respeito, principalmente à carência de profissionais qualificados na região, além disso é de notória publicidade que os discentes que frequentam o espaço acadêmico possui baixa ou nenhuma fonte de renda, além de existir um número representativo de discentes que residem em municípios ou distritos circunvizinhos e que enxergam na Universidade uma oportunidade para um futuro melhor.

Nesse sentido, o papel da UFAPE além de prover conhecimento é o de permitir condições para que isto ocorra e, o quesito alimentação é um fator determinante. Assim, conta-se com uma cantina, cujo prédio encontra-se ocioso, aguardando nova contratação de concessão de uso, devido ao contrato anterior ter **finalizado em 2021**, além de um espaço destinado a um Restaurante Universitário (RU) que ainda não está funcionando. Não havendo, portanto, concorrência alguma dentro do espaço acadêmico.

A cantina atuará de forma a atender às demandas de alimentação (refeições/lanches) nos horários diurno, vespertino e noturno, em que a UFAPE se encontrar funcionando, de segunda a sexta-feira, aos sábados letivos e aos domingos, quando houver eventos, cujos horários serão estabelecidos em contrato. A comunidade poderá ser assistida nesse quesito e não necessitará de se deslocar para fora das dependências da Sede e, desta forma, poderão se sentir mais satisfeitos, permanecendo por mais tempo no espaço acadêmico, o que pode potencializar a aprendizagem e a troca de experiências e de conhecimento, ou mesmo o não desgaste advindo do deslocamento físico.

É pertinente ainda considerar que a existência de uma cantina nos espaços da UFAPE permite uma maior segurança para a comunidade não somente uma segurança alimentar, mas uma segurança física, social e psicológica, pois os usuários não necessitarão se deslocar para fora, independentemente do horário. Ademais, o funcionamento da cantina no horário noturno, por exemplo, permite que os usuários, como discentes que residam em outros municípios/distritos

circunvizinhos possam realizar sua última refeição (ceia) antes de viajar, retornando para seus lares. A cantina também pode suprir a alimentação dos discentes que ocupam as residências estudantis. O que corrobora para a abertura tempestiva do processo de licitação para a concessão de uso da cantina, a título oneroso, tendo em vista que grande parte da comunidade acadêmica, devido à dupla jornada de trabalho, visando à economia no transporte e o tempo gasto na viagem, utilizará o serviço de alimentação.

Em contrapartida, a não disponibilidade de uma cantina nas dependências acadêmicas poderá acarretar insegurança alimentar, física, social, psicológica, como suscitar menor tempo nos espaços acadêmicos, prejuízo no aprendizado de forma geral, além de fomentar a evasão destes discentes.

Além disso, o RU da UFAPE ainda não está funcionando e, quando estiver prestará o serviço de fornecer as refeições de almoço e de jantar. Nesse sentido, é relevante destacar que o RU atenderá à comunidade, que assim se interessar, em apenas duas refeições, não funcionando nos demais períodos (diurno, vespertino e noturno), como a cantina o fará. A concessão de uso da cantina permitirá que esta atue de forma que possa atender não apenas almoço e jantar, mas as demais refeições, como café da manhã, lanches e até ceia (última refeição da noite), logo, o RU não representará uma concorrência efetiva para a empresa que atuará na concessão.

De acordo com os dados coletados junto à PROGEPE, PRAE, PRPPGI e DRCA e pode-se esclarecer que em 2024 a UFAPE conta com um quadro de pessoal de 282 (duzentos e oitenta e dois) servidores técnicos administrativos e docentes, 82 (oitenta e dois) terceirizados e cerca de 2.164 (dois mil, cento e sessenta e quatro reais) discentes matriculados nos cursos de graduação e 145 (cinquenta e quatro) discentes nos cursos de pós-graduação, além de duas residências estudantis atendendo cerca de 64 (Sessenta e quatro) discentes simultaneamente. Tendo em vista que a UFAPE possui discentes e funcionários de outros municípios/distritos circunvizinhos, é indiscutível a necessidade de se disponibilizar os serviços de cantina.

Atualmente a UFAPE oferta 7 (cursos) cursos de graduação e 06 (cinco) cursos de pós-graduação, bem como, oferta de palestras e eventos de cunho educacional, é possível que haja a participação de servidores, discentes e autoridades, além de visitantes de modo geral, de tal modo, que a execução de serviços de cantina torna-se eminente e necessária como apoio às atividades acadêmicas.

Tendo em vista o elevado quantitativo de pessoas que poderão ser atendidas diariamente, e considerando a importância da prestação do serviço de fornecimento de alimentação (refeições /lanches) para a comunidade universitária, nos horários diurno, vespertino e noturno, como também o distanciamento para o centro da cidade, este estudo visa portanto, esclarecer que a concessão da área propiciará ao público interno a infraestrutura para o atendimento desta necessidade, além de auferir receitas para a Administração Pública.

Dessa forma, a concessão do espaço público mostra-se de suma importância para o atendimento da demanda da comunidade universitária.

Assim, considerando a obrigatoriedade do procedimento licitatório nos termos da Lei n. 14.133 /2021 e suas respectivas atualizações para concessão de uso dos espaços pertencentes à UFAPE e, ainda, considerando os termos da Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01 /2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão, preferencialmente eletrônico, para

a concessão de uso de imóvel administrativo pela União para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, elabora-se o presente Estudo Técnico Preliminar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Prefeitura Universitária da UFAPÉ	Otoni Cantarelli de Carvalho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A concessão de uso fornecerá o espaço destinado à instalação de uma cantina, Anexo

IV, para o fornecimento de alimentação (refeições/lanches), e, a critério da administração, norteando-se nas fiscalizações advindas do contrato anterior n. 015/2015, devendo atender aos seguintes requisitos:

- Os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica e de água serão calculados em sua proporcionalidade a partir das informações de ampla divulgação em página eletrônica das empresas prestadoras dos respectivos serviços.
- O espaço destinado a uma cantina possui área de **83,67 m²**, conforme Anexo n. 2, da planta baixa, sendo 14 m² para atendimento, 7,31 m² para instalação de equipamentos tipo autosserviço (self-service), 27 m² para cozinha, 4,16 m² para despensa e 31 m² para carga e descarga e está pronto para cumprir sua finalidade. Lista-se, para tanto, itens que, prezando pela qualidade e preservação do prédio, são suficientes e sem especificações para não limitar a competição, em acordo com o art. 3º, inciso II da Lei n. 10.520/2002, a serem reclamados quando da devolução das instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no caso do término do contrato, em perfeitas condições. Destacando-se:

1.

1.1. ÁGUA (canos, registros, torneiras), observando os seguintes itens:

- 1.1.1. Substituição de todos os componentes hidráulicos danificados ou desgastados pela utilização;
- 1.1.2. Eliminação de vazamentos em dispositivos e em conexões hidráulicas;
- 1.1.3. Substituição de pias danificados ou desgastados pela utilização;
- 1.1.4. Substituição de torneiras danificadas ou com incapacidade de vedação total, cujo modelo seja o do início do contrato;

1.

1.1. ENERGIA (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores e interruptores), observando os seguintes itens:

- 1.1.1. Substituição de tomadas e interruptores avariados, com defeito ou fora dos padrões de higiene aceitáveis de acordo com a finalidade a que se destina a edificação. As tomadas e interruptores deverão ser entregues em

conformidade com o padrão dentro da atual normativa do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e demais normativas técnicas vigentes;

1.1.2. Luminárias danificadas ou afetadas pela ação do tempo (com presença de corrosão) deverão ser substituídas pelo mesmo padrão encontrado quando do início do contrato;

1.1.3. Lâmpadas danificadas/queimadas deverão ser substituídas, observando-se a potência mínima para o ambiente, certificação do INMETRO e padrão encontrado quando do início do contrato;

1.

1.1. PRÉDIO (pinturas, avarias nas paredes), observando os seguintes itens:

1.1.1. Emassamento das paredes e do teto em ambientes internos;

1.1.2. Pintura das paredes em ambientes internos e externos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo *Premium*;

1.

1.1. Pintura do teto dos ambientes internos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo *Premium*.

1.2. Substituição de portas avariadas em decorrência do uso;

1.3. Substituição de portas deterioradas por agentes biológicos ou intemperismo;

1.4. Substituição de vidros danificados instalados em esquadrias;

1.5. Substituição de fechaduras danificadas;

1.6. Reposição/Substituição de cerâmicas afetadas por patologias;

1.7. Aplicação de rejuntamento acrílico entre as cerâmicas do prédio;

1.8. Reparos em pisos e calçadas;

1.9. Reparos em alvenaria;

- Quaisquer alterações na estrutura do prédio da cantina devem obedecer a trâmites conforme orientação da fiscalização do contrato, de autorização do DEA/PREFEITURA UNIVERSITÁRIA e observando as normas técnicas vigentes, devendo ser avaliados pela UFAPE;
- Torna-se necessária que haja avaliação da qualidade do serviço e da estrutura predial, em qualquer tempo, observando-se o atendimento satisfatório da comunidade e o cumprimento do respectivo contrato por fiscal devidamente designado pela autoridade competente;

Devem ser ofertados itens para restaurante/lanchonete durante o funcionamento da instituição, podendo ocorrer fora dos dias de funcionamento mas não ocorrendo fora do intervalo das 6h às 22h

5. Levantamento de Mercado

A concessão de uso da cantina torna-se necessária para o atendimento da comunidade quanto à alimentação (refeições/lanches), para que se mantenha a boa circulação dos seus usuários (discentes, docentes, técnicos, terceirizados, colaboradores, participantes de eventos, além de visitantes eventuais), além da vantajosidade pela obtenção de receitas advindas da concessão do espaço.

Esclarece-se, por oportuno, que o Prédio marcado em azul refere-se ao RU que está em fase de finalização, mas que não foi realizada licitação para possível prestador de serviço, impossibilitando que este supra, ao menos quanto às refeições de almoço e de jantar, finalidade semelhante. Nesse sentido, é válido ressaltar que a representatividade do RU em comparação a cantina é no sentido de atendimento de demanda específica e limitada ao horário e ao serviço prestado, não sendo, portanto, uma concorrência direta da cantina.

Nas proximidades da instituição existem apenas dois restaurantes com distâncias inferiores à 1 km, conforme pode ser observado no Anexo II, desta forma não há pouca concorrência para a cantina, o que permitirá maior nível de faturamento e, possivelmente de lucro, pois poderá praticar preços com liberdade de oferecer inclusive a um preço mais acessível que em outros estabelecimentos do centro, permitindo assim que a comunidade possa melhor avaliar seus produtos e serviços até mesmo fidelizar-se como cliente.

6. Descrição da solução como um todo

A concessão de uso, a título oneroso, do espaço da cantina, contando com 83,67 m² está pronta para a finalidade na qual se propõe. Constatou-se neste estudo que há condições para que a concessionária possa explorar economicamente, em conformidade com o contrato a ser acordado, e, dessa forma, avalia-se como tempestiva a abertura de procedimento de licitação para concessão deste espaço, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público pela contratação.

Como citado no início deste estudo, a própria CGU emitiu Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01/2016, onde afirma que é obrigatória a utilização do Pregão Eletrônico. Podendo ser aplicada por analogia à UFAP, uma vez que tal modalidade não trará nenhum prejuízo à administração pública, mas proporcionará maior transparência, agilidade e concorrência ao certame, destacando que

“na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade de forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.” (Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01/2016).

Porém, em princípio, é válido verificar que o Pregão Eletrônico é tipicamente “**MENOR PREÇO**” e, para a concessão de um espaço público a administração pública almeja a “**MAIOR OFERTA**”, maior valor de aluguel, nesse caso é possível atender ao Acórdão do Tribunal de Contas da União (TCU) n. 2050/2014-Plenário, onde permite o julgamento pela maior oferta:

“A adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório.” (TCU n. 2050/2014-Plenário).

Contudo, constata-se que apesar da orientação da Controladoria Geral da União (CGU) e do acórdão do TCU, o sistema Comprasnet não aceita o critério de julgamento maior oferta para a modalidade Pregão. Adota-se para tanto, uma fórmula em que se aplica um desconto que resulta no valor da **“MAIOR OFERTA”**, sendo possível utilizar-se da modalidade pregão eletrônico no tipo “maior oferta”.

Partiu-se, para uma pesquisa no Painel de Preços onde foi identificada uma metodologia utilizada por outros órgãos que une o julgamento “maior desconto” e “maior oferta” por meio de uma fórmula preestabelecida.

Nesta fórmula a licitante deverá consignar 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.

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

$$TU = (D \times A) \times 100 + C$$

Em que:

TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.

C= taxa de condomínio

A= valor da avaliação

Verifica-se, por meio de um exemplo prático como se utilizar a fórmula: Exemplo 1:
Percentual de desconto ofertado de 10,00 %:

A= R\$ 675,62 (valor fixado)

C=R\$ 602,69 (valor fixado)

$$TU = (10,00/100 \times R\$ 675,62) \times 100 + R\$ 602,69$$

$$TU = \mathbf{R\$ 7.358,89}$$

A licitante ofertou o valor de **R\$ 7.358,89** por mês pela utilização da área cedida.

Exemplo 2: Percentual de desconto ofertado de 15,00 %:

A= R\$ 675,62 (valor fixado)

C=R\$ 602,69 (valor fixado)

$$TU = (15,00/100 \times R\$ 675,62) \times 100 + R\$ 602,69$$

$$TU = \mathbf{R\$ 10.736,99}$$

A licitante ofertou o valor de **R\$ 10.736,99** por mês pela utilização da área cedida.

Assim, será o critério “**MAIOR OFERTA**” apurada mediante o “**MAIOR DESCONTO**” ofertado para o item adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme os exemplos citados.

A execução do contrato seguirá a seguinte dinâmica:

- Considera-se concedente a UFAPE e concessionária a empresa vencedora do processo licitatório;
- A cantina deverá iniciar o atendimento ao público no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato de concessão de Uso, salvo conste motivo de força maior;
- O prazo de entrega do imóvel pela concessionária será de até 30 (trinta) dias a contar da data do término da vigência contratual;
- As benfeitorias já existentes no local, pertencentes à concedente, poderão ser usadas pela concessionária, desde que não desvirtuada sua finalidade, observada a conservação, respeitado o seu aspecto arquitetônico e estrutural, devendo ser restituídas, ao final do prazo contratual, em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvada a deterioração pelo tempo ou pelo longo uso em serviço e as modificações consentidas;
- As benfeitorias úteis, necessárias e voluntárias que venham a ser erigidas pela concessionária no imóvel somente se processarão mediante expresso consentimento da concedente e, quando permanentes, incorporar-se-ão ao

patrimônio desta, sem que assista à concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;

Caberá indenização às benfeitorias necessárias, na forma do art. 96 do Código Civil como às de natureza permanente, realizadas de acordo com o art. 6º, quando o contrato for rescindido por interesse da Administração, a qual será calculada com base na seguinte fórmula:

Indenização = (A/B) x C, onde:

A = valor dos recursos efetivamente aplicados, em moeda corrente;

B = número de meses correspondentes ao prazo do contrato; e

C = número de meses faltantes para o término do contrato.

Para permitir o cálculo da indenização de que trata o item anterior, a concessionária deverá comprovar perante a concedente, no ato da conclusão das benfeitorias, o montante efetivamente aplicado;

As benfeitorias de natureza permanente, bem como aquelas que ocasionem alteração patrimonial, somente serão autorizadas depois de submetidas à aprovação da concedente;

A solicitação pela concessionária de reforma ou adequação no imóvel concedido deverá ser acompanhada de projeto básico e/ou executivo do serviço pretendido;

A concessionária cumprirá com o uso e manutenção de todas as instalações predial, elétrica, hidráulica, além de realizar mensalmente a quitação das despesas pertinentes à concessão de uso deste espaço e dada a proporcionalidade realizará o pagamento referente ao consumo de energia elétrica e de água a ser calculado conforme a empresa prestadora destes serviços. Devendo usufruir do espaço físico para tal finalidade e, ao final do contrato, entregar o respectivo espaço em conformidade com as especificidades que lhe foi fornecido, além da quitação de quaisquer valores monetários que estejam pendentes.

Ademais, fica a critério e as custas da concessionária os equipamentos, móveis e utensílios, que entender que são necessários para o pleno funcionamento da cantina, não sendo a concedente obrigada a ceder nenhum item que se faça necessário.

Por fim, a UFAPE designará fiscalização, por meio de Portaria, para que seja dada cumprimento do respectivo contrato e para que o serviço seja avaliado e encontre-se em conformidade com a lei e a qualidade necessárias para o bom funcionamento de uma cantina, por meio de uma concessão de uso, a título oneroso.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

De acordo com o Laudo de Avaliação elaborado em maio de 2024, a área a ser concedida para a cantina é de 83,67 m².

A edificação onde está lotada a cantina apenas permite uma única prestadora de serviço e fornecedora de alimentação (refeições/lanches), a concessão se dará por meio de processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, a ser constituído por equipe de servidores devidamente capacitados e que não são os mesmos que compõem a equipe que realiza este Estudo, além de pertencerem a UFAPE.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.278,31

Devido se tratar de concessão de uso, a título oneroso, de uma área para fins de cantina, medindo **83,67 m²**, porém a área cedida é da ordem de **114,39 m²**, sendo a cantina **73,14%** da área a ser cedida de forma onerosa, desta forma responderá por 73,14% do valor do condomínio, o custo total do condomínio era da ordem de **R\$ 711,01 (Setecentos e onze reais e um centavo)**, inclusas as despesas de limpeza, sendo a limpeza periódica diária e uma única vez por dia das áreas comuns (áreas de mesas, circulação e banheiros), consumo de água condominial e energia condominial, **resultando em R\$ 520,06 de parcela e sendo acrescida à taxa de água referente à compensação pois sua operação depende da utilização de água potável**, a instalação de água potável responderá por duas unidades consumidoras, sendo uma do condomínio e outra referente à cantina, resultando no valor de **R\$ 602,69 (Seiscentos e dois reais e sessenta e nove centavos)** como valor final de condomínio.

No tocante a Estimativa do Valor da Contratação do espaço propriamente dito, este estudo toma por base o Laudo de Avaliação de ART n. PE20241137225, realizado por profissional habilitado, em que avalia o valor do imóvel a ser utilizado como referência para a realização do processo licitatório. Considerando que o vencedor da licitação será aquele que declarar “maior oferta” quanto ao aluguel, conforme item 5, que declara que

“o aluguel do imóvel em questão foi avaliado em **R\$ 675,62** (Seiscentos e setenta cinco reais e sessenta e dois centavos).”(Laudo de Avaliação, 2024, p. 20)

Ademais, a representatividade de tal concessão de uso em que se pese não haver sido encontrada pesquisas compatíveis no painel de preços, com as características semelhantes com as da cantina da UFAPE, mesma área, mesma localização, mesmo objetivo da concessão, não desabilita que o respectivo processo licitatório se conclua, a partir da orientação da Instrução Normativa (IN) n. 65/2021 que dispõe, em seu art. 7º, que:

“§ 1º Quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida no art. 5º, a justificativa de preços será dada com base em valores de contratações de objetos idênticos, comercializados pela futura contratada, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes, públicos ou privados, no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo”. (IN n. 65/2021, art. 7º).

É válido ressaltar que o profissional que elaborou o Laudo de Avaliação utilizou-se de metodologia, constante no item 3, letra “b”, para a homogeneização dos valores com os seguintes fatores: idade aparente-constutivo, testada e profundidade, considerando vários imóveis do município de Garanhuns-PE para alcançar o objetivo, relatando que não há nas proximidades da UFAPE imóveis semelhantes.

O valor total é da ordem de **R\$ 1.278,31 (Um mil duzentos e setenta e oito reais e trinta e um centavos)**, sendo R\$ 675,62 (Seiscentos e setenta e cinco reais e sessenta e dois centavos) referente ao aluguel e R\$ 602,69 (Seiscentos e dois reais e sessenta e nove centavos) referente ao condomínio.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O espaço destinado à cessão onerosa foi parcelado em três, de forma a permitir ampla concorrência e reduzir os valores de partida da licitação e consequentemente o repasse de custos para a comunidade. O alvo deste processo se restringe ao destinado à Cantina.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Dentro da instituição há um planejamento de contratação correlata de um Restaurante Universitário (RU) que visa suprir alimentação, especificamente almoços e jantares, de segunda a sexta-feira para o público que se interessar, em especial, os discentes com maior vulnerabilidade.

Em princípio, enquanto o RU não estiver em funcionamento efetivo, os discentes que são atendidos pelos Programas de Assistência Estudantil, receberão auxílio para suprir a alimentação, podendo assim realizar tais refeições na cantina, condicionados a dotação orçamentária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este estudo preliminar esclarece que a contratação se encontra em alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (**PDI 2023-2028**) ao melhorar a infraestrutura e os serviços oferecidos à comunidade universitária, que estabelece a missão de construir e disseminar conhecimento e inovação, através de atividades de ensino, pesquisa e extensão, atenta aos anseios da sociedade, estabelecendo, para tanto, parcerias institucionais para a formação de uma sociedade crítica e participativa. Neste aspecto, a UFAPE corrobora com os mesmos valores, objetivos e metas.

E, entendendo a relevância da alimentação, como direito social que assegura também o direito à educação, conforme o art. 6º da Constituição Federal de 1988. O Restaurante Universitário (RU) constitui uma das mais importantes políticas de permanência da UFAPE e como já citado anteriormente o RU da UFAPE ainda não está em funcionamento e, dessa forma, esta questão somente poderá ser suprida exclusivamente pela cantina, alinhando-se a contratação ao planejamento.

Assim, em atendimento ao Decreto n. 7.234/2010 que objetiva garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior, prevendo, inclusive, o fornecimento de alimentação, art. 3º, § 1º, inciso II, torna-se imprescindível que seja dado andamento ao processo de concessão de uso, a título oneroso de uma área para fins de cantina, medindo 83,67 m².

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Por meio da concessão de uso da área de 83,67 m², localizada no prédio da cantina, pretende-se:

- Retornar às atividades presenciais com uma cantina em funcionamento;
- Fornecer alimentação (refeições/lanches) à comunidade da UFAPE;
- Obter receita mediante o recebimento do aluguel advindo da concessão de uso.

Dessa forma, a UFAPE atua no sentido de ofertar o melhor à comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Deve-se realizar processo licitatório para contratação de empresa concessionária para atuar na cantina da UFAPE, a título oneroso.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A prestação de serviços de CANTINA/LANCHOTE possuem impactos ambientais em razão do fato de que o exercício das atividades possuem efeitos ambientais tais como: produção de resíduos sólidos, circulação de público usuário, etc.

Da necessária Cláusula de Adesão às Políticas Públicas Ambientais

Face o exposto, entendemos como necessário o atendimento da diretriz das contratações sustentáveis, devendo estar expressamente consignado em Termo de Referência vinculado ao futuro contrato a previsão de que a assinatura do contrato junto à contratante UFAPE implicará na adesão à todas as Políticas Públicas Ambientais das quais a UFAPE seja parte integrante inclusive em relação ao atendimento e observância de todas as normas legais e infra-legais ambientais, em alinhamento ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - AGU.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir deste Estudo Técnico Preliminar depreende-se que a concessão de uso, a título oneroso, de área de 83,67 m² mostra-se vantajosa para a UFAPE. A concessão da área possibilita à comunidade universitária a utilização da cantina, serviço essencial em qualquer sociedade, como também irá permitir a monetização do espaço gerando receita para a Universidade.

Portanto, é **fundamental e viável** que se atenda esta demanda, a fim de suprir o mínimo de segurança alimentar para a Comunidade da UFAPÉ, por meio de uma cantina. Cujo objetivo primário desta é o de apoiar a Sede no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentação (refeições/lanches) nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade em suas instalações, onde há expressivo fluxo de discentes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão dos espaços a serem explorados por fornecedores do ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

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](#).

OTONI CANTARELLI DE CARVALHO

Prefeito Universitário da UFAPÉ



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:14:59.

JOAO DIONISIO ALVES FILHO

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:22:22.

MATHEUS CARVALHO CORDEIRO

Secretário da Prefeitura Universitária da UFAPÉ



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:32:09.

VALDEMIR DA SILVA NUNES

Diretor Departamento de Engenharia e Arquitetura UFAPE



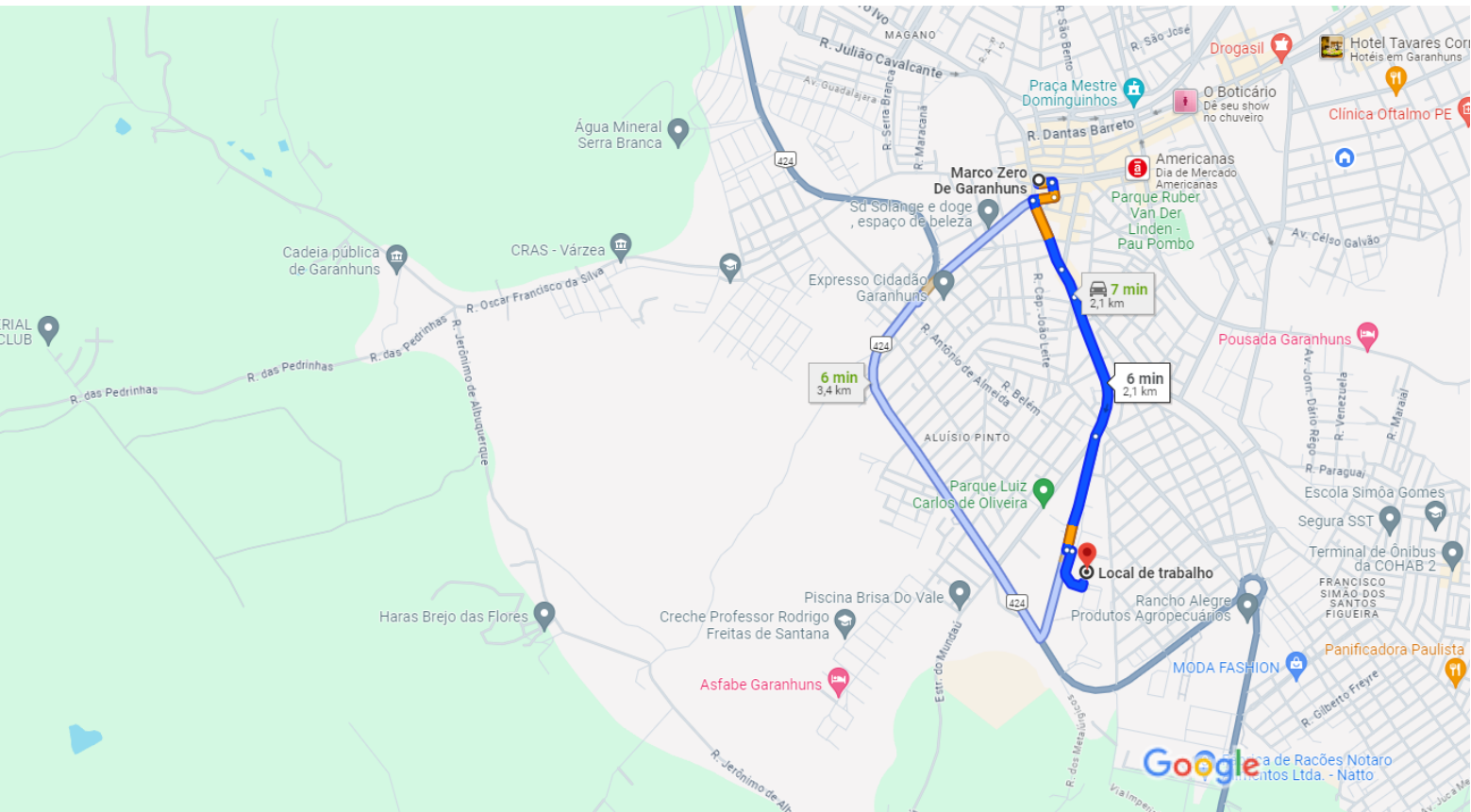
Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:54:26.

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 - DISTÂNCIA DO MARCO ZERO À INSTITUIÇÃO.pdf (479.18 KB)
- Anexo II - ANEXO II - RESTAURANTES OU LANCHONETES NAS PROXIMIDADES.pdf (735.0 KB)
- Anexo III - ANEXO III - CAMPUS.pdf (592.66 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - EDIFICAÇÃO.pdf (74.71 KB)
- Anexo V - ANEXO V - FOTOS DA EDIFICAÇÃO.pdf (581.81 KB)

**Anexo I - ANEXO I - DISTÂNCIA DO MARCO ZERO À
INSTITUIÇÃO.pdf**



Dados do mapa ©2024 500 m



via Av. José Leitão **6 min**
Trajeto mais rápido, com trânsito fluído mais que o normal 2,1 km



via BR-424 **6 min**
3,4 km



via Av. José Leitão **7 min**
Trajeto mais rápido, com trânsito fluído mais que o normal 2,1 km

Conheça locais próximos a UFAPE - Universidade Federal do Agreste de Pernambuco



Restaurantes



Hotéis



Bares

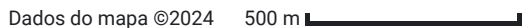


Café



Mais

**Anexo II - ANEXO II - RESTAURANTES OU
LANCHONETES NAS PROXIMIDADES.pdf**



≡ Todo

Refeição no local · Para viagem · Entrega sem contato



Refeição no local · Para viagem



Refeição no local · Retirada na porta ·
Entrega sem contato

Carne na nabrasa rrestaurante jr

Nenhuma avaliação

Restaurante de comida para viagem · Av.
São Miguel, 1334

Aberto · Fecha às 18:00



Refeição no local · Drive-through · Entrega sem contato

RESTAURANTE MEDY CASA

Nenhuma avaliação

Restaurante

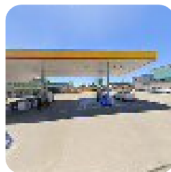


Refeição no local

Restaurante Joao&Maria

Nenhuma avaliação

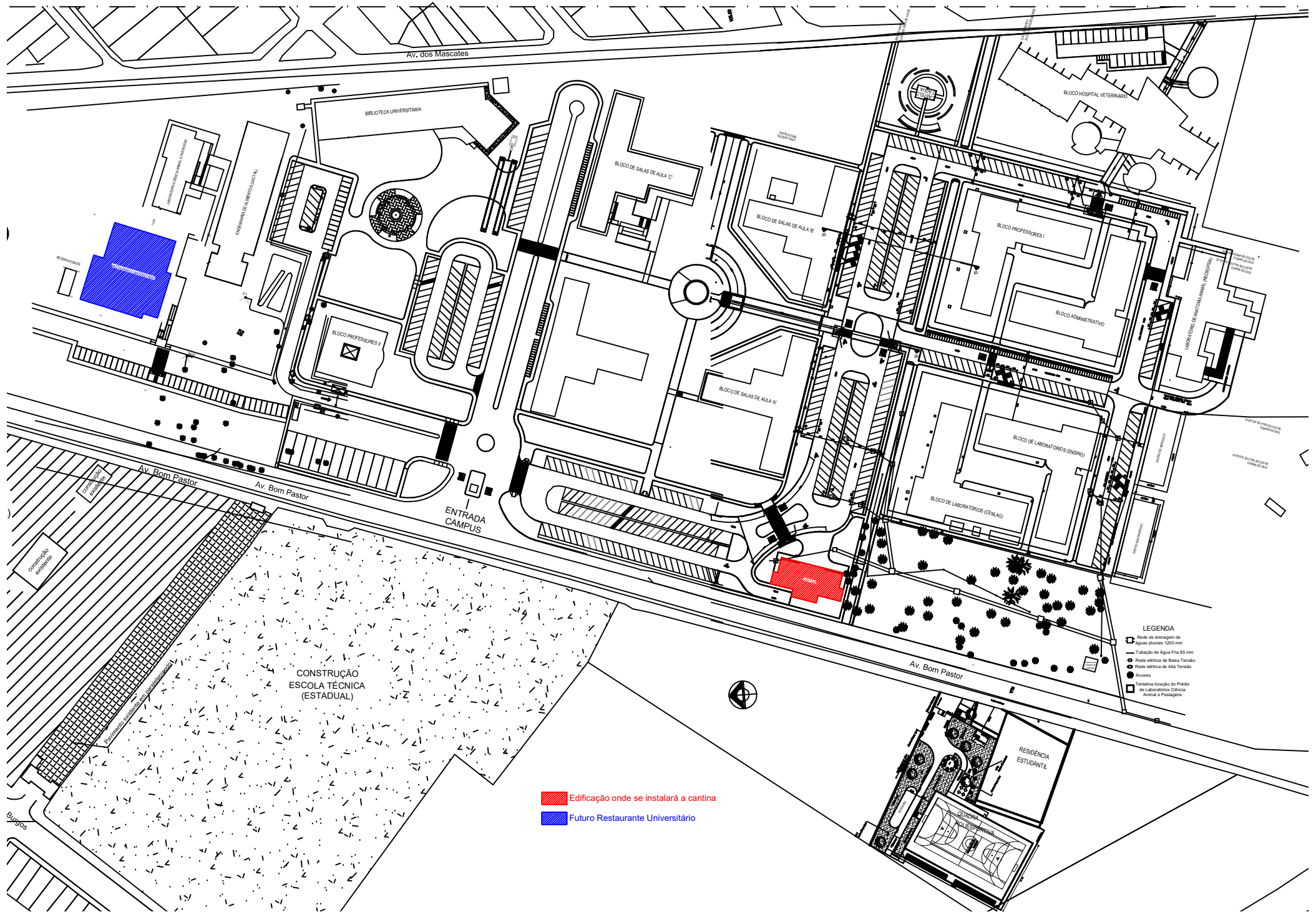
Restaurante · Av. Profa. Júlia Brasileiro Vila
Nova, 937



Refeição no local · Para viagem · Entrega

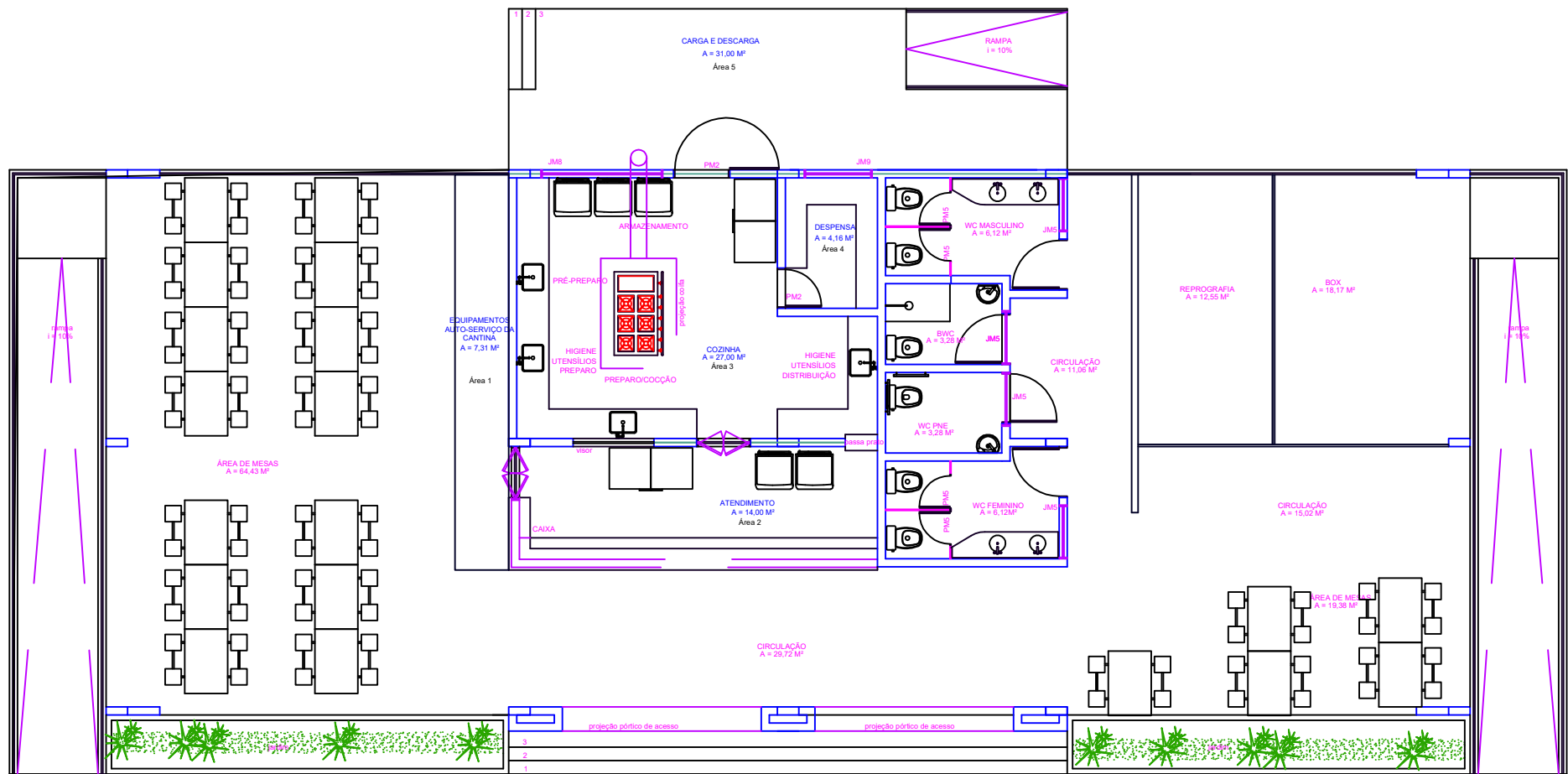
Anexo III - ANEXO III - CAMPUS.pdf

ANEXO III - SEDE DA UFAPE



Anexo IV - ANEXO IV - EDIFICAÇÃO.pdf

ANEXO - IV - PLANTA BAIXA DA EDIFICAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE ÁREAS EM CESSÃO NESTA CONTRATAÇÃO



Áreas cedidas onerosamente nesta contratação

1. Equipamentos de autosserviço
2. Atendimento
3. Cozinha
4. Despensa
5. Área de Carga e Descarga

Anexo V - ANEXO V - FOTOS DA EDIFICAÇÃO.pdf



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA

ANEXO IV – REGISTROS FOTOGRÁFICOS



Figura 1 – Fachada Frontal



Figura 2 – Fachada Lateral Esquerda



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA



Figura 3 – Fachada Posterior



Figura 5 – Acesso Principal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA



Figura 6 – Área de Atendimento



Figura 7 – Área de Atendimento

Estudo Técnico Preliminar 8/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23082.010922/2024-43

2. Descrição da necessidade

O objeto do presente estudo técnico preliminar é a concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).

É válido destacar que a UFAPE foi instalada em 2005, inicialmente como *Campus* avançado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), sendo posteriormente emancipada pela lei 13.651/2018, distante do centro 1,78 km do Marco Zero do Cidade de Garanhuns-PE, conforme imagem do *Google Maps*, Anexo n. 1. A Universidade Federal do Agreste de Pernambuco surge assim, visando atender à demanda de conhecimento e trabalho dos municípios do Agreste de Pernambuco, no que diz respeito, principalmente à carência de profissionais qualificados na região, além disso é de notória publicidade que os discentes que frequentam o espaço acadêmico possui baixa ou nenhuma fonte de renda, além de existir um número representativo de discentes que residem em municípios ou distritos circunvizinhos e que enxergam na Universidade uma oportunidade para um futuro melhor.

Nesse sentindo, o papel da UFAPE além de prover conhecimento é o de permitir condições para que isto ocorra e, o quesito alimentação é um fator determinante. Assim, conta-se com uma cantina, cujo prédio encontra-se ocioso, aguardando nova contratação de concessão de uso, devido ao contrato anterior ter **finalizado em 2021**, além de um espaço destinado a um Restaurante Universitário (RU) que ainda não está funcionando. Não havendo, portanto, concorrência alguma dentro do espaço acadêmico.

A cantina atuará de forma a atender às demandas de alimentação (refeições/lanches) nos horários diurno, vespertino e noturno, em que a UFAPE se encontrar funcionando, de segunda a sexta-feira, aos sábados letivos e aos domingos, quando houver eventos, cujos horários serão estabelecidos em contrato. A comunidade poderá ser assistida nesse quesito e não necessitará de se deslocar para fora das dependências da Sede e, desta forma, poderão se sentir mais satisfeitos, permanecendo por mais tempo no espaço acadêmico, o que pode potencializar a aprendizagem e a troca de experiências e de conhecimento, ou mesmo o não desgaste advindo do deslocamento físico.

É pertinente ainda considerar que a existência de uma cantina nos espaços da UFAPE permite uma maior segurança para a comunidade não somente uma segurança alimentar, mas uma segurança física, social e psicológica, pois os usuários não necessitarão se deslocar para fora, independentemente do horário. Ademais, o funcionamento da cantina no horário noturno, por exemplo, permite que os usuários, como discentes que residam em outros municípios/distritos

circunvizinhos possam realizar sua última refeição (ceia) antes de viajar, retornando para seus lares. A cantina também pode suprir a alimentação dos discentes que ocupam as residências estudantis. O que corrobora para a abertura tempestiva do processo de licitação para a concessão de uso da cantina, a título oneroso, tendo em vista que grande parte da comunidade acadêmica, devido à dupla jornada de trabalho, visando à economia no transporte e o tempo gasto na viagem, utilizará o serviço de alimentação.

Em contrapartida, a não disponibilidade de uma cantina nas dependências acadêmicas poderá acarretar insegurança alimentar, física, social, psicológica, como suscitar menor tempo nos espaços acadêmicos, prejuízo no aprendizado de forma geral, além de fomentar a evasão destes discentes.

Além disso, o RU da UFAPE ainda não está funcionando e, quando estiver prestará o serviço de fornecer as refeições de almoço e de jantar. Nesse sentido, é relevante destacar que o RU atenderá à comunidade, que assim se interessar, em apenas duas refeições, não funcionando nos demais períodos (diurno, vespertino e noturno), como a cantina o fará. A concessão de uso da cantina permitirá que esta atue de forma que possa atender não apenas almoço e jantar, mas as demais refeições, como café da manhã, lanches e até ceia (última refeição da noite), logo, o RU não representará uma concorrência efetiva para a empresa que atuará na concessão.

De acordo com os dados coletados junto à PROGEPE, PRAE, PRPPGI e DRCA e pode-se esclarecer que em 2024 a UFAPE conta com um quadro de pessoal de 282 (duzentos e oitenta e dois) servidores técnicos administrativos e docentes, 82 (oitenta e dois) terceirizados e cerca de 2.164 (dois mil, cento e sessenta e quatro reais) discentes matriculados nos cursos de graduação e 145 (cinquenta e quatro) discentes nos cursos de pós-graduação, além de duas residências estudantis atendendo cerca de 64 (Sessenta e quatro) discentes simultaneamente. Tendo em vista que a UFAPE possui discentes e funcionários de outros municípios/distritos circunvizinhos, é indiscutível a necessidade de se disponibilizar os serviços de cantina.

Atualmente a UFAPE oferta 7 (cursos) cursos de graduação e 06 (cinco) cursos de pós-graduação, bem como, oferta de palestras e eventos de cunho educacional, é possível que haja a participação de servidores, discentes e autoridades, além de visitantes de modo geral, de tal modo, que a execução de serviços de cantina torna-se eminente e necessária como apoio às atividades acadêmicas.

Tendo em vista o elevado quantitativo de pessoas que poderão ser atendidas diariamente, e considerando a importância da prestação do serviço de fornecimento de alimentação (refeições /lanches) para a comunidade universitária, nos horários diurno, vespertino e noturno, como também o distanciamento para o centro da cidade, este estudo visa portanto, esclarecer que a concessão da área propiciará ao público interno a infraestrutura para o atendimento desta necessidade, além de auferir receitas para a Administração Pública.

Dessa forma, a concessão do espaço público mostra-se de suma importância para o atendimento da demanda da comunidade universitária.

Assim, considerando a obrigatoriedade do procedimento licitatório nos termos da Lei n. 14.133 /2021 e suas respectivas atualizações para concessão de uso dos espaços pertencentes à UFAPE e, ainda, considerando os termos da Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01 /2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão, preferencialmente eletrônico, para

a concessão de uso de imóvel administrativo pela União para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, elabora-se o presente Estudo Técnico Preliminar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Prefeitura Universitária da UFAPÉ	Otoni Cantarelli de Carvalho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A concessão de uso fornecerá o espaço destinado à instalação de uma cantina, Anexo

IV, para o fornecimento de alimentação (refeições/lanches), e, a critério da administração, norteando-se nas fiscalizações advindas do contrato anterior n. 015/2015, devendo atender aos seguintes requisitos:

- Os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica e de água serão calculados em sua proporcionalidade a partir das informações de ampla divulgação em página eletrônica das empresas prestadoras dos respectivos serviços.
- O espaço destinado a uma cantina possui área de **83,67 m²**, conforme Anexo n. 2, da planta baixa, sendo 14 m² para atendimento, 7,31 m² para instalação de equipamentos tipo autosserviço (self-service), 27 m² para cozinha, 4,16 m² para despensa e 31 m² para carga e descarga e está pronto para cumprir sua finalidade. Lista-se, para tanto, itens que, prezando pela qualidade e preservação do prédio, são suficientes e sem especificações para não limitar a competição, em acordo com o art. 3º, inciso II da Lei n. 10.520/2002, a serem reclamados quando da devolução das instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no caso do término do contrato, em perfeitas condições. Destacando-se:

1.

1.1. ÁGUA (canos, registros, torneiras), observando os seguintes itens:

- 1.1.1. Substituição de todos os componentes hidráulicos danificados ou desgastados pela utilização;
- 1.1.2. Eliminação de vazamentos em dispositivos e em conexões hidráulicas;
- 1.1.3. Substituição de pias danificados ou desgastados pela utilização;
- 1.1.4. Substituição de torneiras danificadas ou com incapacidade de vedação total, cujo modelo seja o do início do contrato;

1.

1.1. ENERGIA (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores e interruptores), observando os seguintes itens:

- 1.1.1. Substituição de tomadas e interruptores avariados, com defeito ou fora dos padrões de higiene aceitáveis de acordo com a finalidade a que se destina a edificação. As tomadas e interruptores deverão ser entregues em

conformidade com o padrão dentro da atual normativa do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e demais normativas técnicas vigentes;

1.1.2. Luminárias danificadas ou afetadas pela ação do tempo (com presença de corrosão) deverão ser substituídas pelo mesmo padrão encontrado quando do início do contrato;

1.1.3. Lâmpadas danificadas/queimadas deverão ser substituídas, observando-se a potência mínima para o ambiente, certificação do INMETRO e padrão encontrado quando do início do contrato;

1.

1.1. PRÉDIO (pinturas, avarias nas paredes), observando os seguintes itens:

1.1.1. Emassamento das paredes e do teto em ambientes internos;

1.1.2. Pintura das paredes em ambientes internos e externos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo *Premium*;

1.

1.1. Pintura do teto dos ambientes internos na cor branca, utilizando tinta acrílica do tipo *Premium*.

1.2. Substituição de portas avariadas em decorrência do uso;

1.3. Substituição de portas deterioradas por agentes biológicos ou intemperismo;

1.4. Substituição de vidros danificados instalados em esquadrias;

1.5. Substituição de fechaduras danificadas;

1.6. Reposição/Substituição de cerâmicas afetadas por patologias;

1.7. Aplicação de rejuntamento acrílico entre as cerâmicas do prédio;

1.8. Reparos em pisos e calçadas;

1.9. Reparos em alvenaria;

- Quaisquer alterações na estrutura do prédio da cantina devem obedecer a trâmites conforme orientação da fiscalização do contrato, de autorização do DEA/PREFEITURA UNIVERSITÁRIA e observando as normas técnicas vigentes, devendo ser avaliados pela UFAPE;
- Torna-se necessária que haja avaliação da qualidade do serviço e da estrutura predial, em qualquer tempo, observando-se o atendimento satisfatório da comunidade e o cumprimento do respectivo contrato por fiscal devidamente designado pela autoridade competente;

Devem ser ofertados itens para restaurante/lanchonete durante o funcionamento da instituição, podendo ocorrer fora dos dias de funcionamento mas não ocorrendo fora do intervalo das 6h às 22h

5. Levantamento de Mercado

A concessão de uso da cantina torna-se necessária para o atendimento da comunidade quanto à alimentação (refeições/lanches), para que se mantenha a boa circulação dos seus usuários (discentes, docentes, técnicos, terceirizados, colaboradores, participantes de eventos, além de visitantes eventuais), além da vantajosidade pela obtenção de receitas advindas da concessão do espaço.

Esclarece-se, por oportuno, que o Prédio marcado em azul refere-se ao RU que está em fase de finalização, mas que não foi realizada licitação para possível prestador de serviço, impossibilitando que este supra, ao menos quanto às refeições de almoço e de jantar, finalidade semelhante. Nesse sentido, é válido ressaltar que a representatividade do RU em comparação a cantina é no sentido de atendimento de demanda específica e limitada ao horário e ao serviço prestado, não sendo, portanto, uma concorrência direta da cantina.

Nas proximidades da instituição existem apenas dois restaurantes com distâncias inferiores à 1 km, conforme pode ser observado no Anexo II, desta forma não há pouca concorrência para a cantina, o que permitirá maior nível de faturamento e, possivelmente de lucro, pois poderá praticar preços com liberdade de oferecer inclusive a um preço mais acessível que em outros estabelecimentos do centro, permitindo assim que a comunidade possa melhor avaliar seus produtos e serviços até mesmo fidelizar-se como cliente.

6. Descrição da solução como um todo

A concessão de uso, a título oneroso, do espaço da cantina, contando com 83,67 m² está pronta para a finalidade na qual se propõe. Constatou-se neste estudo que há condições para que a concessionária possa explorar economicamente, em conformidade com o contrato a ser acordado, e, dessa forma, avalia-se como tempestiva a abertura de procedimento de licitação para concessão deste espaço, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público pela contratação.

Como citado no início deste estudo, a própria CGU emitiu Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01/2016, onde afirma que é obrigatória a utilização do Pregão Eletrônico. Podendo ser aplicada por analogia à UFAP, uma vez que tal modalidade não trará nenhum prejuízo à administração pública, mas proporcionará maior transparência, agilidade e concorrência ao certame, destacando que

“na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade de forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.” (Orientação Normativa CNU/CGU/AGU n. 01/2016).

Porém, em princípio, é válido verificar que o Pregão Eletrônico é tipicamente “**MENOR PREÇO**” e, para a concessão de um espaço público a administração pública almeja a “**MAIOR OFERTA**”, maior valor de aluguel, nesse caso é possível atender ao Acórdão do Tribunal de Contas da União (TCU) n. 2050/2014-Plenário, onde permite o julgamento pela maior oferta:

“A adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório.” (TCU n. 2050/2014-Plenário).

Contudo, constata-se que apesar da orientação da Controladoria Geral da União (CGU) e do acórdão do TCU, o sistema Comprasnet não aceita o critério de julgamento maior oferta para a modalidade Pregão. Adota-se para tanto, uma fórmula em que se aplica um desconto que resulta no valor da **“MAIOR OFERTA”**, sendo possível utilizar-se da modalidade pregão eletrônico no tipo “maior oferta”.

Partiu-se, para uma pesquisa no Painel de Preços onde foi identificada uma metodologia utilizada por outros órgãos que une o julgamento “maior desconto” e “maior oferta” por meio de uma fórmula preestabelecida.

Nesta fórmula a licitante deverá consignar 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.

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

$$TU = (D \times A) \times 100 + C$$

Em que:

TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.

C= taxa de condomínio

A= valor da avaliação

Verifica-se, por meio de um exemplo prático como se utilizar a fórmula: Exemplo 1:
Percentual de desconto ofertado de 10,00 %:

A= R\$ 675,62 (valor fixado)

C=R\$ 602,69 (valor fixado)

$$TU = (10,00/100 \times R\$ 675,62) \times 100 + R\$ 602,69$$

$$TU = \mathbf{R\$ 7.358,89}$$

A licitante ofertou o valor de **R\$ 7.358,89** por mês pela utilização da área cedida.

Exemplo 2: Percentual de desconto ofertado de 15,00 %:

A= R\$ 675,62 (valor fixado)

C=R\$ 602,69 (valor fixado)

$$TU = (15,00/100 \times R\$ 675,62) \times 100 + R\$ 602,69$$

$$TU = \mathbf{R\$ 10.736,99}$$

A licitante ofertou o valor de **R\$ 10.736,99** por mês pela utilização da área cedida.

Assim, será o critério “**MAIOR OFERTA**” apurada mediante o “**MAIOR DESCONTO**” ofertado para o item adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme os exemplos citados.

A execução do contrato seguirá a seguinte dinâmica:

- Considera-se concedente a UFAPE e concessionária a empresa vencedora do processo licitatório;
- A cantina deverá iniciar o atendimento ao público no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato de concessão de Uso, salvo conste motivo de força maior;
- O prazo de entrega do imóvel pela concessionária será de até 30 (trinta) dias a contar da data do término da vigência contratual;
- As benfeitorias já existentes no local, pertencentes à concedente, poderão ser usadas pela concessionária, desde que não desvirtuada sua finalidade, observada a conservação, respeitado o seu aspecto arquitetônico e estrutural, devendo ser restituídas, ao final do prazo contratual, em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvada a deterioração pelo tempo ou pelo longo uso em serviço e as modificações consentidas;
- As benfeitorias úteis, necessárias e voluntárias que venham a ser erigidas pela concessionária no imóvel somente se processarão mediante expresso consentimento da concedente e, quando permanentes, incorporar-se-ão ao

patrimônio desta, sem que assista à concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;

Caberá indenização às benfeitorias necessárias, na forma do art. 96 do Código Civil como às de natureza permanente, realizadas de acordo com o art. 6º, quando o contrato for rescindido por interesse da Administração, a qual será calculada com base na seguinte fórmula:

Indenização = (A/B) x C, onde:

A = valor dos recursos efetivamente aplicados, em moeda corrente;

B = número de meses correspondentes ao prazo do contrato; e

C = número de meses faltantes para o término do contrato.

Para permitir o cálculo da indenização de que trata o item anterior, a concessionária deverá comprovar perante a concedente, no ato da conclusão das benfeitorias, o montante efetivamente aplicado;

As benfeitorias de natureza permanente, bem como aquelas que ocasionem alteração patrimonial, somente serão autorizadas depois de submetidas à aprovação da concedente;

A solicitação pela concessionária de reforma ou adequação no imóvel concedido deverá ser acompanhada de projeto básico e/ou executivo do serviço pretendido;

A concessionária cumprirá com o uso e manutenção de todas as instalações predial, elétrica, hidráulica, além de realizar mensalmente a quitação das despesas pertinentes à concessão de uso deste espaço e dada a proporcionalidade realizará o pagamento referente ao consumo de energia elétrica e de água a ser calculado conforme a empresa prestadora destes serviços. Devendo usufruir do espaço físico para tal finalidade e, ao final do contrato, entregar o respectivo espaço em conformidade com as especificidades que lhe foi fornecido, além da quitação de quaisquer valores monetários que estejam pendentes.

Ademais, fica a critério e as custas da concessionária os equipamentos, móveis e utensílios, que entender que são necessários para o pleno funcionamento da cantina, não sendo a concedente obrigada a ceder nenhum item que se faça necessário.

Por fim, a UFAPE designará fiscalização, por meio de Portaria, para que seja dada cumprimento do respectivo contrato e para que o serviço seja avaliado e encontre-se em conformidade com a lei e a qualidade necessárias para o bom funcionamento de uma cantina, por meio de uma concessão de uso, a título oneroso.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

De acordo com o Laudo de Avaliação elaborado em maio de 2024, a área a ser concedida para a cantina é de 83,67 m².

A edificação onde está lotada a cantina apenas permite uma única prestadora de serviço e fornecedora de alimentação (refeições/lanches), a concessão se dará por meio de processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, a ser constituído por equipe de servidores devidamente capacitados e que não são os mesmos que compõem a equipe que realiza este Estudo, além de pertencerem a UFAPE.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.278,31

Devido se tratar de concessão de uso, a título oneroso, de uma área para fins de cantina, medindo **83,67 m²**, porém a área cedida é da ordem de **114,39 m²**, sendo a cantina **73,14%** da área a ser cedida de forma onerosa, desta forma responderá por 73,14% do valor do condomínio, o custo total do condomínio era da ordem de **R\$ 711,01 (Setecentos e onze reais e um centavo)**, inclusas as despesas de limpeza, sendo a limpeza periódica diária e uma única vez por dia das áreas comuns (áreas de mesas, circulação e banheiros), consumo de água condominial e energia condominial, **resultando em R\$ 520,06 de parcela e sendo acrescida à taxa de água referente à compensação pois sua operação depende da utilização de água potável**, a instalação de água potável responderá por duas unidades consumidoras, sendo uma do condomínio e outra referente à cantina, resultando no valor de **R\$ 602,69 (Seiscentos e dois reais e sessenta e nove centavos)** como valor final de condomínio.

No tocante a Estimativa do Valor da Contratação do espaço propriamente dito, este estudo toma por base o Laudo de Avaliação de ART n. PE20241137225, realizado por profissional habilitado, em que avalia o valor do imóvel a ser utilizado como referência para a realização do processo licitatório. Considerando que o vencedor da licitação será aquele que declarar “maior oferta” quanto ao aluguel, conforme item 5, que declara que

“o aluguel do imóvel em questão foi avaliado em **R\$ 675,62** (Seiscentos e setenta cinco reais e sessenta e dois centavos).”(Laudo de Avaliação, 2024, p. 20)

Ademais, a representatividade de tal concessão de uso em que se pese não haver sido encontrada pesquisas compatíveis no painel de preços, com as características semelhantes com as da cantina da UFAPE, mesma área, mesma localização, mesmo objetivo da concessão, não desabilita que o respectivo processo licitatório se conclua, a partir da orientação da Instrução Normativa (IN) n. 65/2021 que dispõe, em seu art. 7º, que:

“§ 1º Quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida no art. 5º, a justificativa de preços será dada com base em valores de contratações de objetos idênticos, comercializados pela futura contratada, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes, públicos ou privados, no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo”. (IN n. 65/2021, art. 7º).

É válido ressaltar que o profissional que elaborou o Laudo de Avaliação utilizou-se de metodologia, constante no item 3, letra “b”, para a homogeneização dos valores com os seguintes fatores: idade aparente-constutivo, testada e profundidade, considerando vários imóveis do município de Garanhuns-PE para alcançar o objetivo, relatando que não há nas proximidades da UFAPE imóveis semelhantes.

O valor total é da ordem de **R\$ 1.278,31 (Um mil duzentos e setenta e oito reais e trinta e um centavos)**, sendo R\$ 675,62 (Seiscentos e setenta e cinco reais e sessenta e dois centavos) referente ao aluguel e R\$ 602,69 (Seiscentos e dois reais e sessenta e nove centavos) referente ao condomínio.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O espaço destinado à cessão onerosa foi parcelado em três, de forma a permitir ampla concorrência e reduzir os valores de partida da licitação e consequentemente o repasse de custos para a comunidade. O alvo deste processo se restringe ao destinado à Cantina.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Dentro da instituição há um planejamento de contratação correlata de um Restaurante Universitário (RU) que visa suprir alimentação, especificamente almoços e jantares, de segunda a sexta-feira para o público que se interessar, em especial, os discentes com maior vulnerabilidade.

Em princípio, enquanto o RU não estiver em funcionamento efetivo, os discentes que são atendidos pelos Programas de Assistência Estudantil, receberão auxílio para suprir a alimentação, podendo assim realizar tais refeições na cantina, condicionados a dotação orçamentária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este estudo preliminar esclarece que a contratação se encontra em alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (**PDI 2023-2028**) ao melhorar a infraestrutura e os serviços oferecidos à comunidade universitária, que estabelece a missão de construir e disseminar conhecimento e inovação, através de atividades de ensino, pesquisa e extensão, atenta aos anseios da sociedade, estabelecendo, para tanto, parcerias institucionais para a formação de uma sociedade crítica e participativa. Neste aspecto, a UFAPE corrobora com os mesmos valores, objetivos e metas.

E, entendendo a relevância da alimentação, como direito social que assegura também o direito à educação, conforme o art. 6º da Constituição Federal de 1988. O Restaurante Universitário (RU) constitui uma das mais importantes políticas de permanência da UFAPE e como já citado anteriormente o RU da UFAPE ainda não está em funcionamento e, dessa forma, esta questão somente poderá ser suprida exclusivamente pela cantina, alinhando-se a contratação ao planejamento.

Assim, em atendimento ao Decreto n. 7.234/2010 que objetiva garantir e ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior, prevendo, inclusive, o fornecimento de alimentação, art. 3º, § 1º, inciso II, torna-se imprescindível que seja dado andamento ao processo de concessão de uso, a título oneroso de uma área para fins de cantina, medindo 83,67 m².

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Por meio da concessão de uso da área de 83,67 m², localizada no prédio da cantina, pretende-se:

- Retornar às atividades presenciais com uma cantina em funcionamento;
- Fornecer alimentação (refeições/lanches) à comunidade da UFAPE;
- Obter receita mediante o recebimento do aluguel advindo da concessão de uso.

Dessa forma, a UFAPE atua no sentido de ofertar o melhor à comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Deve-se realizar processo licitatório para contratação de empresa concessionária para atuar na cantina da UFAPE, a título oneroso.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A prestação de serviços de CANTINA/LANCHOTE possuem impactos ambientais em razão do fato de que o exercício das atividades possuem efeitos ambientais tais como: produção de resíduos sólidos, circulação de público usuário, etc.

Da necessária Cláusula de Adesão às Políticas Públicas Ambientais

Face o exposto, entendemos como necessário o atendimento da diretriz das contratações sustentáveis, devendo estar expressamente consignado em Termo de Referência vinculado ao futuro contrato a previsão de que a assinatura do contrato junto à contratante UFAPE implicará na adesão à todas as Políticas Públicas Ambientais das quais a UFAPE seja parte integrante inclusive em relação ao atendimento e observância de todas as normas legais e infra-legais ambientais, em alinhamento ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - AGU.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir deste Estudo Técnico Preliminar depreende-se que a concessão de uso, a título oneroso, de área de 83,67 m² mostra-se vantajosa para a UFAPE. A concessão da área possibilita à comunidade universitária a utilização da cantina, serviço essencial em qualquer sociedade, como também irá permitir a monetização do espaço gerando receita para a Universidade.

Portanto, é **fundamental e viável** que se atenda esta demanda, a fim de suprir o mínimo de segurança alimentar para a Comunidade da UFAPÉ, por meio de uma cantina. Cujo objetivo primário desta é o de apoiar a Sede no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentação (refeições/lanches) nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade em suas instalações, onde há expressivo fluxo de discentes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão dos espaços a serem explorados por fornecedores do ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

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](#).

OTONI CANTARELLI DE CARVALHO

Prefeito Universitário da UFAPÉ



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:14:59.

JOAO DIONISIO ALVES FILHO

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:22:22.

MATHEUS CARVALHO CORDEIRO

Secretário da Prefeitura Universitária da UFAPÉ



Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:32:09.

VALDEMIR DA SILVA NUNES

Diretor Departamento de Engenharia e Arquitetura UFAPE



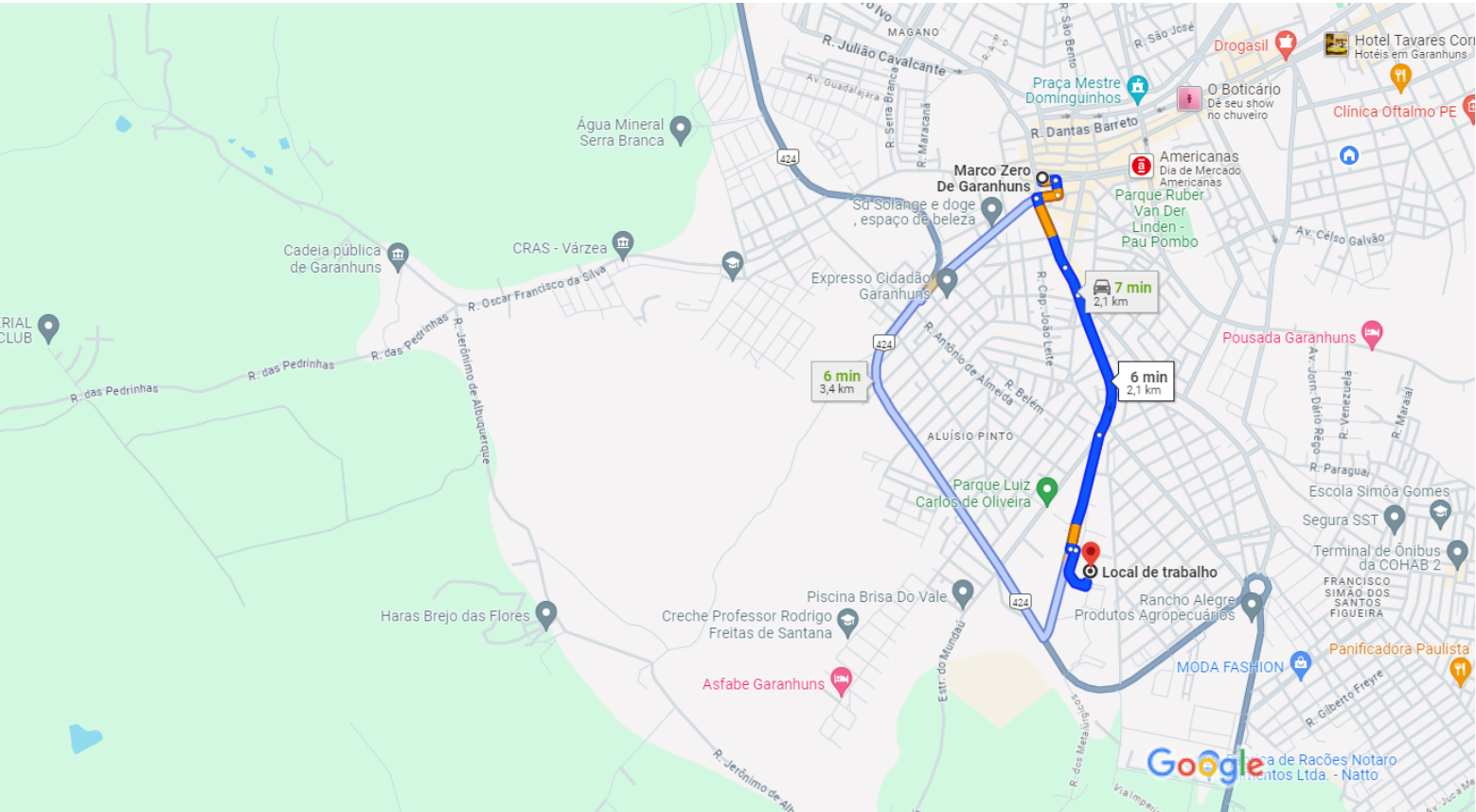
Assinou eletronicamente em 20/05/2024 às 14:54:26.

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 - DISTÂNCIA DO MARCO ZERO À INSTITUIÇÃO.pdf (479.18 KB)
- Anexo II - ANEXO II - RESTAURANTES OU LANCHONETES NAS PROXIMIDADES.pdf (735.0 KB)
- Anexo III - ANEXO III - CAMPUS.pdf (592.66 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - EDIFICAÇÃO.pdf (74.71 KB)
- Anexo V - ANEXO V - FOTOS DA EDIFICAÇÃO.pdf (581.81 KB)

**Anexo I - ANEXO I - DISTÂNCIA DO MARCO ZERO À
INSTITUIÇÃO.pdf**



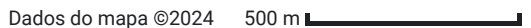
Dados do mapa ©2024 500 m

-  **via Av. José Leitão** **6 min**
Trajeto mais rápido, com trânsito fluído mais que o normal 2,1 km
-  **via BR-424** **6 min**
3,4 km
-  **via Av. José Leitão** **7 min**
Trajeto mais rápido, com trânsito fluído mais que o normal 2,1 km

Conheça locais próximos a UFAPE - Universidade Federal do Agreste de Pernambuco

-  Restaurantes
-  Hotéis
-  Bares
-  Café
-  Mais

**Anexo II - ANEXO II - RESTAURANTES OU
LANCHONETES NAS PROXIMIDADES.pdf**



Todo

Refeição no local · Para viagem · Entrega sem contato



Refeição no local · Para viagem



Refeição no local · Retirada na porta ·
Entrega sem contato

Carne na nabrasa rrestaurante jr

Nenhuma avaliação

Restaurante de comida para viagem · Av.
São Miguel, 1334

Aberto · Fecha às 18:00



Refeição no local · Drive-through · Entrega sem contato

RESTAURANTE MEDY CASA

Nenhuma avaliação

Restaurante

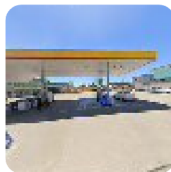


Refeição no local

Restaurante Joao&Maria

Nenhuma avaliação

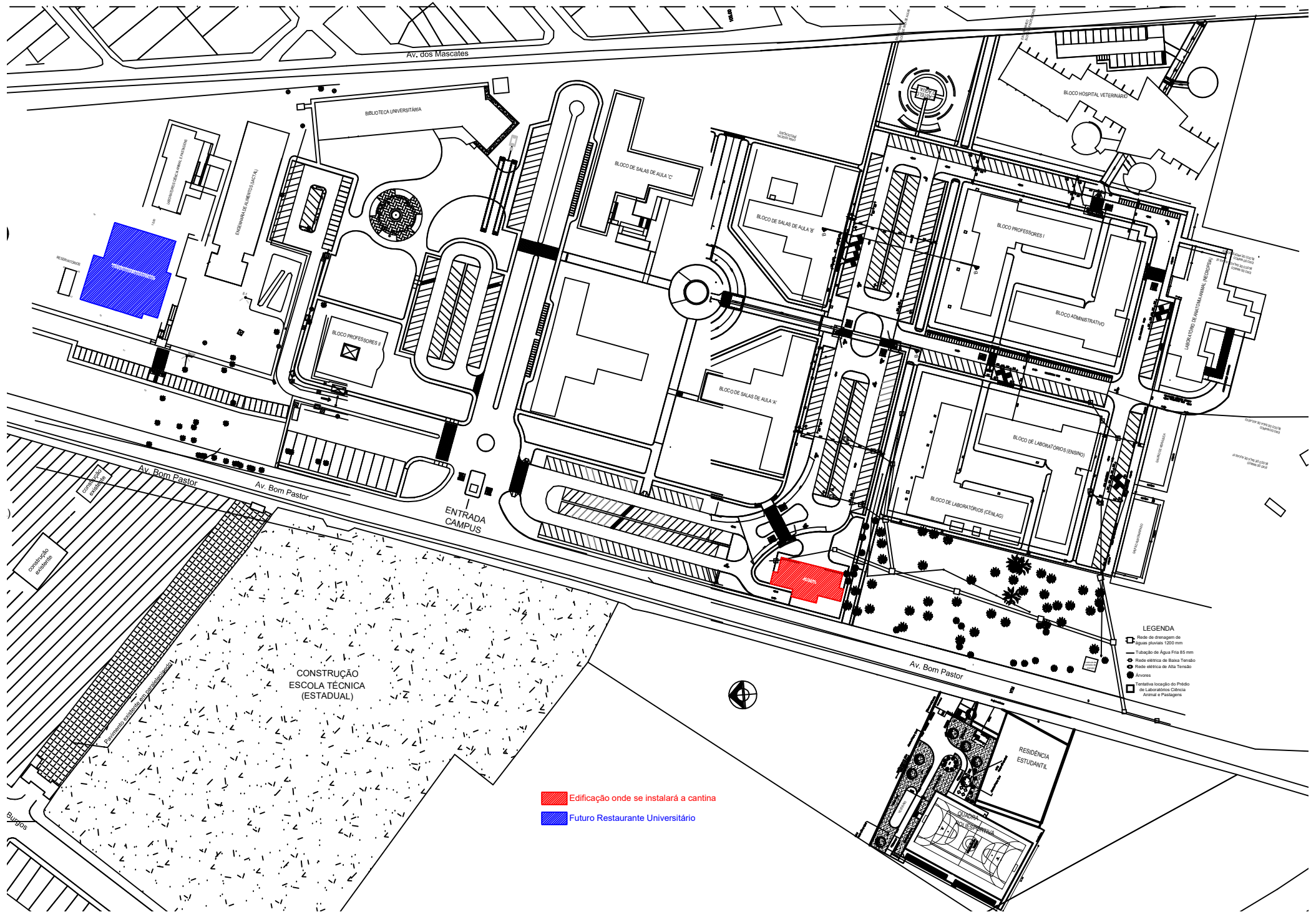
Restaurante · Av. Profa. Júlia Brasileiro Vila
Nova, 937



Refeição no local · Para viagem · Entrega

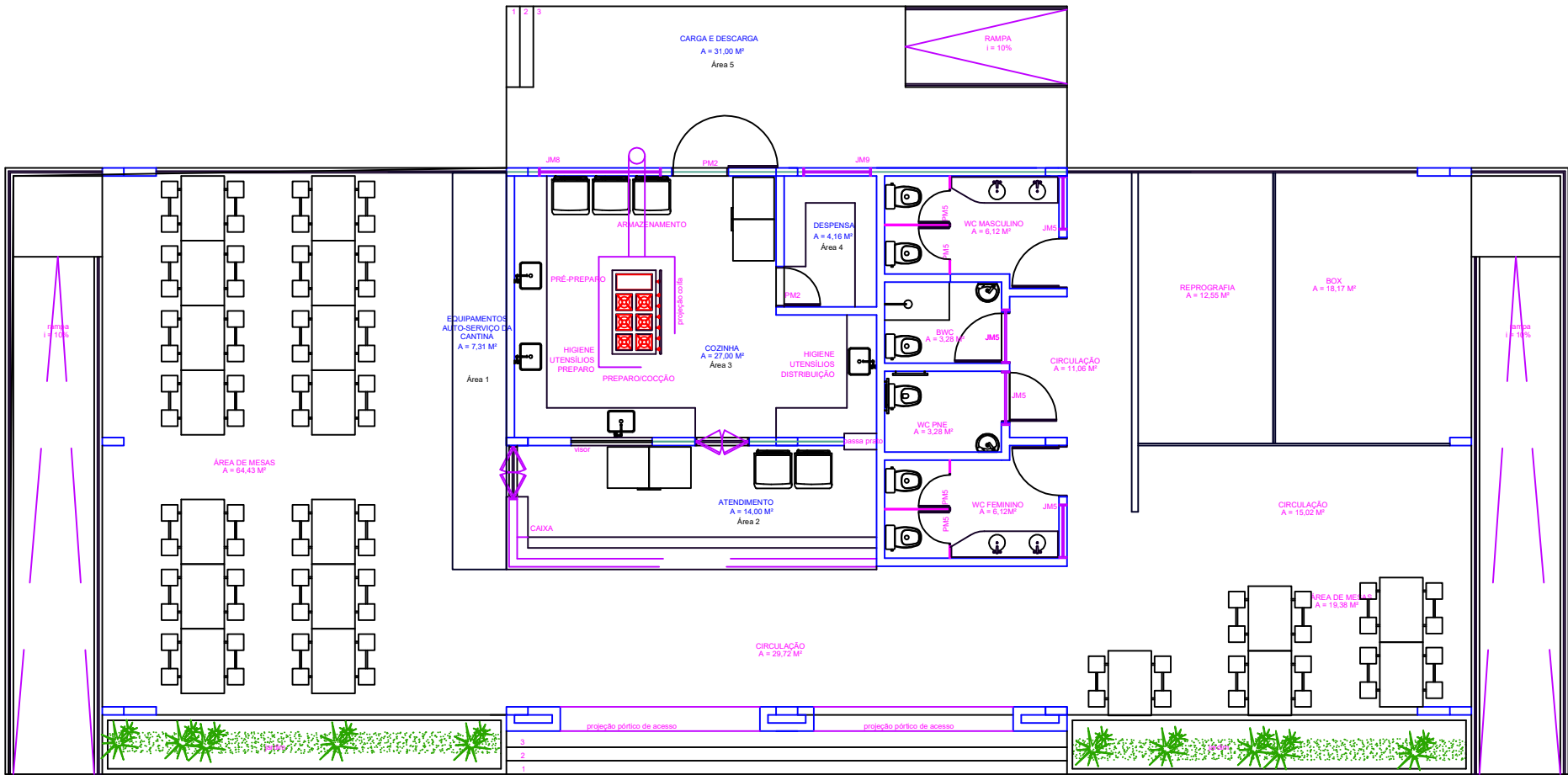
Anexo III - ANEXO III - CAMPUS.pdf

ANEXO III - SEDE DA UFAPE



Anexo IV - ANEXO IV - EDIFICAÇÃO.pdf

ANEXO - IV - PLANTA BAIXA DA EDIFICAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE ÁREAS EM CESSÃO NESTA CONTRATAÇÃO



PLANTA BAIXA

- Áreas cedidas onerosamente nesta contratação

1. Equipamentos de autosserviço
2. Atendimento
3. Cozinha
4. Despensa
5. Área de Carga e Descarga

Anexo V - ANEXO V - FOTOS DA EDIFICAÇÃO.pdf



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA

ANEXO IV – REGISTROS FOTOGRÁFICOS



Figura 1 – Fachada Frontal



Figura 2 – Fachada Lateral Esquerda



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA



Figura 3 – Fachada Posterior



Figura 5 – Acesso Principal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AGRESTE DE PERNAMBUCO
PROAD / PREFEITURA UNIVERSITÁRIA



Figura 6 – Área de Atendimento



Figura 7 – Área de Atendimento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2024

(Processo Administrativo nº 23082.010922/2024-43)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2024, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO E XXXXXXXX.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO, com sede na Avenida Bom Pastor, s/nº, Boa Vista, CEP: 55.292-272, na cidade de Garanhuns /Estado PE, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 35.872.812/0001-01, neste ato representado(a) pelo Magnífico Reitor AIRON APARECIDO SILVA DE MELO, nomeado por Decreto Presidencial, de 30/01/2024, publicada no DOU de 31/01/2024, seção 2, pág. 1, portador da Matrícula Funcional no 2440132, doravante denominado CONCEDENTE, e a XXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediado(a) na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designado CONCESSIONÁRIA, neste ato representado(a) por XXXXXXXXXXXXXXXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23082.010922/2024-43 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 90009/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é a Concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).

1.1. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	CONCESSÃO DE USO - ÁREA /IMÓVEL PÚBLICO: concessão de uso, a título oneroso, de área própria da sede da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco –UFAPE, medindo 83,67 m², localizada na Avenida Bom Pastor, Boa Vista, Garanhuns-PE, para funciona-	19356	1	R\$ 1.278,31	R\$ 15.339,72

	mento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é o fornecimento de alimentação (refeições/lanches).				
--	--	--	--	--	--

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado;
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. A cessão de uso possui prazo determinado, com vigência pelo prazo de **05 (cinco) anos**, a contar de XX de XXXXXX de 2024, "prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A CONCEDENTE poderá revogar este termo a qualquer tempo por razões de interesse público, sem gerar direito a indenização para a CONCESSIONÁRIA.

2.3. Se o imóvel cedido não for utilizado pela CONCESSIONÁRIA, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de assinatura deste instrumento, o presente termo fica automaticamente extinto.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$15.339,72 (quinze mil, trezentos e trinta e nove reais e setenta e dois centavos)**.

5.2. O valor da referida taxa deverá ser recolhido diretamente à União em parcelas mensais até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) fornecida pela Concedente.

5.3. O valor da retribuição pela utilização do imóvel poderá ser revisado a qualquer tempo, desde que comprovada a existência de fatores supervenientes que alteram o equilíbrio econômico do contrato, nos termos da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 7.1. No tocante ao reajustamento, poderão incidir reajustamentos após o interregno de um ano, aplicando-se os seguintes índices:
- 7.1.1. O Índice Nacional de Preços do Consumidor - IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, mediante termo de apostilamento.
- 7.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.3. No caso de atraso ou não divulgação do Índice de reajustamento, o Cessionário pagará à Concedente a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o Índice definitivo, fica o Cedente obrigado a apresentar a Memória de Cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 7.4. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.6. 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.
- 7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações da Concedente, além das previstas no Termo de Referência:
- 8.2. Ceder a mencionada área do imóvel à CONCESSIONÁRIA, para a finalidade indicada na Cláusula Primeira;
- 8.3. Permitir o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;
- 8.4. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CONCESSIONÁRIA;
- 8.5. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.6. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.7. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.
- 8.8. Notificar a Concessionária, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto

fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

- 8.9. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.11. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 8.12. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pela Concessionária com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIA

- 9.1 A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2 Utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Primeira deste Contrato;
- 9.3 Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela Concessão de uso objeto deste Contrato;
- 9.4 Obter licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que apresente cessão de uso se destina;
- 9.5 Cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada Concessão de uso, eximindo a CONCEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
- 9.6 Não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- 9.7 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada Concessão de uso do bem;
- 9.8 Cumprir as disposições dos regulamentos internos da CONCEDENTE e das unidades acadêmicas ou administrativas a terem interação com a CONCESSIONÁRIA;
- 9.9 Não usar o nome da CONCEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 9.10 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CONCEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- 9.11 Manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 9.12 Permitir que a CONCEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- 9.13 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- 9.14 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.15 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações

de boa técnica e a legislação de regência;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1 Não haverá exigência de garantia de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 A Concessionária cometerá as infrações administrativas, conforme o Termo de Contrato,

previstas nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e, ainda, as infrações administrativas previstas a seguir, se:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas a Concessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) Multa:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a Concedente (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa a Concessionária, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.9 A Concedente deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CONCEDENTE, sem direito da CONCESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

13.1.1. vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

13.1.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão.

13.1.3. ocorrer renúncia à cessão ou se a CONCESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

13.1.4. houver, em qualquer época, necessidade de a CONCEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;

13.1.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

13.1.6. houver reprovação do Relatório de Gestão.

13.2. A extinção do Contrato será determinada nos casos enumerados nos artigos 137, 138 e 139 da Lei

nº 14.133/2021.

13.3. Quando da devolução do imóvel, não caberá a CONCESSIONÁRIA qualquer tipo de ressarcimento pelas benfeitorias eventualmente realizadas, podendo, entretanto, a mesma retirar as instalações físicas mobiliárias que lhe pertençam, desde que se reestabeleçam as condições originais do local.

13.4. Estando de comum acordo, a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA poderão rescindir o presente Contrato, a qualquer tempo, desde que não haja débitos por parte da CONCESSIONÁRIA relacionado à concessão de uso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS VEDAÇÕES E PERMISSÕES

14.1 É vedado a CONCESSIONÁRIA transferir a concessão de Uso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS, art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Pernambuco, da Subseção Judiciária de Garanhuns, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Garanhuns, 19 de junho de 2024.

AIRON APARECIDO SILVA DE MELO
Representante legal da CONCEDENTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante legal do CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1-

2-