ESP-UNESP-FAC CIENCIAS AGR E VETER.-C.JABOTIC

Termo de Referência 86/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
86/2026	102319-ESP-UNESP-FAC CIENCIAS AGR E VETER.-C.JABOTIC	HEITOR ZEVIANI CRUZ	10/11/2026 08:45 (v 0.11)

Status

DISPONIBILIZADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos	130/2026	1204/2026

1. Definição do objeto

1.1. Permissão onerosa de uso de espaço físico, de aproximadamente 6 m² (seis metros quadrados), localizado no pátio da recepção do Hospital Veterinário "Governador Laudo Natel", da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da UNESP, Câmpus de Jaboticabal (FCAV/UNESP), destinado à instalação, operação e exploração comercial de máquinas de autoatendimento do tipo *Vending Machine*, para comercialização de bebidas quentes, bebidas frias ou geladas, *snacks* e lanches prontos, conforme as condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e nas subdivisões que compõem este instrumento.

Item	Descrição	Área	Un. de Medida	Quantidade	Taxa de Ocupação Mínima Mensal Estimada (R$)	Taxa de Ocupação Mínima Total Estimada (R$)*
1	Permissão onerosa de uso, de área para exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade de máquinas de autoatendimento (vending machines) incluindo as responsabilidades da contratada pela instalação, manutenção, limpeza e reposição de insumos das máquinas,	6 m²	Mês	12	633,04	7.153,35

* - Redução da taxa em dezembro para 30% devido ao recesso

1.2. Para a exploração da atividade, estima-se a necessidade de, no mínimo, 2 (duas) máquinas de autoatendimento, sendo:

- 01 (uma) máquina destinada à comercialização de bebidas quentes, com capacidade mínima de 400 doses; e
- 01 (uma) máquina refrigerada, destinada à comercialização de bebidas frias ou geladas, *snacks* e lanches prontos.

1.3. A permissionária deverá ofertar minimamente os seguintes itens:

a) bebidas frias ou geladas, industrializadas e previamente embaladas, tais como água, água com gás, sucos e refrigerantes;
b) petiscos (snacks), tais como biscoitos, chocolates, barras de cereais, salgadinhos e produtos similares;
c) lanches prontos, incluindo sanduíches (frango e atum) e produtos similares, devidamente embalados e conservados em condições adequadas ao consumo;
d) bebidas quentes, tais como café, chá, café com leite, cappuccino e outras opções similares.

1.4. A área destinada à instalação das máquinas será o saguão da recepção do Hospital Veterinário, onde será disponibilizado acesso à rede elétrica e a um ponto de fornecimento de água.

1.5. A quantidade e a configuração dos equipamentos poderão ser diversas das indicadas no item 1.2, mediante justificativa técnica e prévia autorização da Universidade, desde que assegurada a oferta integral das categorias mínimas de produtos e respeitada a área cedida.

1.6. A exploração da atividade comercial será realizada diretamente pela permissionária, por sua conta e risco, não havendo aquisição de produtos, contratação de serviços de alimentação ou fornecimento de mão de obra pela Universidade.

1.7. A licitação será julgada pelo critério de **"MAIOR OFERTA"**, uma vez que a vantagem econômica para a Administração decorre da maior remuneração a ser paga pelo particular pelo uso da área pública, buscando maximizar a retribuição patrimonial à União.

1.8 Considerando que o sistema Compras.gov.br ainda não disponibiliza a funcionalidade específica para o critério de julgamento por "Maior Oferta", será utilizada, de forma sistêmica e equivalente, a opção **"MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO / MAIOR PERCENTUAL DE OFERTA"**.

1.9. O fornecimento de alimentos e bebidas por meio de máquinas automáticas é caracterizado como serviço comum, conforme art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, e o objeto não se enquadra como bem de luxo, atendendo aos requisitos de essencialidade e interesse público previstos no Decreto nº 14.730/2023.

1.10. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente por até 10 (dez) anos, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.11. A contratação possui natureza continuada, conforme fundamentado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), considerando que os serviços de cantina atualmente disponibilizados na FCAV não são suficientes para atender à demanda e ao horário de funcionamento do Hospital Veterinário, tornando necessária a disponibilização de serviço de alimentação destinado aos usuários e servidores da unidade.

1.12. O valor do lance vencedor ofertado constituirá o valor final da taxa de ocupação da área cedida a ser pago mensalmente pela contratada, com o fito de maximizar a retribuição patrimonial à Administração. A manutenção da proposta vencedora é condição inafastável para a assinatura do Termo de Contrato.

1.13. Não será aplicada a participação exclusiva, nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, por não se mostrar vantajosa para a Administração. A permissão onerosa de uso para exploração de máquinas de autoatendimento (*Vending Machine*) é mercado de nicho, que exige da permissionária equipamentos próprios com refrigeração e aquecimento, meios eletrônicos de pagamento, logística recorrente de abastecimento, manutenção preventiva e corretiva e observância das normas sanitárias, o que limita o número de empresas aptas.

1.14. Como o critério de julgamento é o de maior valor ofertado para a retribuição pecuniária mensal, a vantagem para a Administração depende diretamente da intensidade da disputa. Restringir a participação a determinada categoria de licitantes reduziria o universo de interessados e poderia resultar em certame deserto, fracassado ou com proposta única, sem estímulo à elevação da retribuição, o que representaria prejuízo à receita da Administração e ao conjunto do objeto a ser contratado. Assim, a seleção será realizada em ampla concorrência.

Subcontratação

1.15. **O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.**

2. Fundamentação da contratação

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000049/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 30/06/2025;

III) Id do item no PCA: 690;

IV) Classe/Grupo: 721 - SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO

V) Identificador da Futura Contratação: 102319-130/2026

3. Descrição da solução

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4.1. A presente contratação tem natureza de permissão onerosa de uso de espaço físico, com exploração comercial da atividade pela permissionária, por sua conta e risco, não implicando despesa para a Universidade.

4.2. A permissão terá prazo inicial de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações, quando cabíveis e de interesse da Administração, observadas a Lei Federal nº 14.133/2021, demais normas aplicáveis e as condições do instrumento de permissão.

4.3. A permissionária deverá cumprir integralmente as condições técnicas, operacionais, sanitárias, patrimoniais e financeiras estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento de permissão.

4.4. Não será admitida a cessão, transferência parcial ou total do espaço a terceiros, salvo mediante autorização expressa da Universidade, quando juridicamente cabível.

Equipamentos

4.5. A permissionária deverá disponibilizar equipamentos novos ou em adequado estado de conservação, funcionamento, higiene e segurança, compatíveis com a finalidade da permissão e com as instalações elétricas e físicas existentes no local (tensão de 220V).

4.6. A permissionária deverá fornecer, no mínimo, 2 (duas) máquinas de autoatendimento, sendo uma destinada às bebidas quentes e outra destinada às bebidas geladas, *snacks* e lanches prontos. A quantidade e a configuração dos equipamentos poderão ser diversas das indicadas, mediante justificativa técnica e prévia autorização da Universidade, desde que assegurada a oferta integral das categorias mínimas de produtos e respeitada a área cedida (aproximadamente 6 m²).

4.7. Deverão ser priorizados equipamentos com características de eficiência energética, especialmente quanto aos sistemas de refrigeração e iluminação, recomendando-se a etiqueta ENCE/Procel, quando disponível.

4.8. As máquinas deverão possibilitar o pagamento por meios eletrônicos, incluindo, no mínimo, PIX, cartão de crédito, cartão de débito e vale alimentação/refeição Verocard, cartão utilizado pelos servidores da UNESP. Todos os custos de credenciamento, taxas e tarifas decorrentes dos meios de pagamento serão de responsabilidade da permissionária.

Produtos

4.9. Deverão ser disponibilizadas, obrigatoriamente, as seguintes categorias de produtos:

a) bebidas quentes, incluindo, no mínimo, café (entre 40ml e 60 ml a dose) e outras opções como café com leite, chocolate, cappuccino ou chá (dose mínima de 120 ml) ;

b) bebidas frias ou geladas, industrializadas e previamente embaladas, incluindo, no mínimo:

I – água mineral, com e sem gás;

II – refrigerantes, nas seguintes opções: cola, nas versões com e sem açúcar; guaraná, nas versões com e sem açúcar; limão; e laranja; e

III – sucos prontos para beber, sendo obrigatórios o suco integral 100% de laranja e o suco de uva integral.

c) *snacks*, tais como biscoitos, chocolates, barras de cereais, salgadinhos e similares; e

d) lanches prontos, na forma de sanduíche individual embalado, com recheio de frango ou de atum, devendo ser disponibilizada, obrigatoriamente, ao menos uma opção de cada recheio, com as seguintes características:

I – preparados com pão (de forma, ciabatta, integral ou similar) e recheio cremoso de frango desfiado ou de atum, podendo conter complementos como maionese, creme de leite, milho verde, cenoura, etc;

II – embalados individualmente, preferencialmente em atmosfera modificada, com rotulagem contendo ingredientes, informações nutricionais, alérgenos, data de fabricação e prazo de validade;

III – conservados sob refrigeração, à temperatura de 0 ºC a 7 ºC, até o momento da venda, observadas as normas sanitárias aplicáveis; e

IV – procedentes de fabricante com registro nos órgãos de vigilância sanitária competentes.

4.10. As categorias e as opções de produtos indicadas constituem o rol mínimo exigido. A permissionária poderá comercializar produtos adicionais, de quaisquer categorias ou marcas, desde que observados os requisitos sanitários e demais normas aplicáveis, a capacidade e as condições de funcionamento dos equipamentos.

4.11. **É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, de qualquer teor, nas máquinas de autoatendimento instaladas nas dependências do Hospital Veterinário.**

4.12. Os produtos deverão ser comercializados dentro do prazo de validade e mantidos em condições adequadas de armazenamento, conservação e temperatura, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

4.13. Os preços dos produtos deverão estar claramente informados aos usuários antes da conclusão da compra.

Operação e manutenção

4.14. A disponibilidade dos produtos deverá acompanhar, no mínimo, o horário de funcionamento do Hospital Veterinário: de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, e aos sábados e domingos, das 7h às 19h, em regime de atendimento de urgência.

4.15. A permissionária será responsável pelo abastecimento e pela reposição dos produtos, devendo assegurar disponibilidade compatível com a demanda dos usuários e realizar as reposições sempre que identificada insuficiência de produtos ou indisponibilidade de categoria obrigatória.

4.16. Caberá exclusivamente à permissionária a limpeza, a higienização e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

4.17. A permissionária deverá responder aos chamados técnicos em até 24 (vinte e quatro) horas, contadas da comunicação feita pela fiscalização ou pelos usuários. Em caso de defeito grave que impeça o uso do equipamento, o reparo ou a substituição deverá ocorrer em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas da comunicação.

4.18. Durante toda a vigência da permissão, a permissionária deverá manter preposto não dedicado, qualificado para o atendimento das demandas relativas à exploração da atividade, que será o interlocutor com a fiscalização da Universidade. A permissionária informará nome e telefone do preposto antes do início da operação e comunicará eventual substituição.

4.19. A permissionária deverá disponibilizar preposto, em horário comercial, das 8h às 18h, de segunda a sexta-feira, com telefone celular com aplicativo de mensagens instantâneas. O preposto será responsável por manter as máquinas constantemente abastecidas e por resolver ocorrências como produto retido, falha na entrega e devolução de troco ou estorno de valores aos usuários.

4.20. A permissionária deverá disponibilizar canal de atendimento aos usuários para registro de reclamações, dúvidas e solicitações relacionadas aos equipamentos e aos produtos.

4.20.1. Os dados de contato da permissionária para atendimento aos usuários deverão estar afixados de forma visível em cada máquina.

Infraestrutura, água e energia elétrica

4.21. A Universidade disponibilizará a infraestrutura existente no espaço, observadas as condições técnicas e a capacidade das instalações.

4.22. Em razão da inexistência de medidores individualizados, os custos estimados de energia elétrica serão considerados na composição da retribuição pecuniária mensal. O consumo de água, restrito à máquina de bebidas quentes e de valor ínfimo, está incluído no valor de uso do espaço.

4.23. Não haverá cobrança ou ressarcimento adicional por consumo individualizado de água ou energia elétrica, salvo se houver posterior instalação de medidores específicos ou alteração das condições estabelecidas no instrumento de permissão.

4.24. A permissionária não poderá realizar alterações nas redes elétrica, hidráulica ou estrutural, nem em qualquer outra instalação do Hospital Veterinário, sem prévia autorização da Universidade. Equipamentos e instalações adicionais necessários exclusivamente à atividade serão de responsabilidade da permissionária, observadas as condições técnicas estabelecidas pela Universidade.

Sustentabilidade e resíduos

4.25. O Hospital Veterinário disponibilizará lixeiras próximas às máquinas, destinadas ao descarte, pelos consumidores, dos resíduos decorrentes do consumo dos produtos, cabendo à Universidade a coleta e a destinação desses resíduos juntamente com os demais resíduos do Hospital.

4.26. A permissionária será responsável pela coleta, acondicionamento e destinação adequada de resíduos, embalagens, produtos vencidos, avariados ou descartados e demais materiais decorrentes da instalação, abastecimento, limpeza, manutenção e operação das máquinas, não abrangidos pelos resíduos regularmente coletados pelo Hospital.

4.27. A permissionária deverá manter o espaço limpo, organizado e livre de resíduos decorrentes de sua atividade, evitando o acúmulo de embalagens, produtos ou outros materiais nas proximidades dos equipamentos.

4.28. Os equipamentos deverão ser mantidos em bom estado de conservação, sem vazamentos de gases refrigerantes, com manutenção por profissional habilitado, de modo a evitar desperdícios de energia, produtos e materiais. Ao término da permissão, a permissionária retirará as máquinas e dará destinação ambientalmente adequada a peças e componentes descartados.

Responsabilidade da permissionária

4.29. A permissionária é integralmente responsável pela exploração comercial, incluindo aquisição, armazenamento, conservação e comercialização dos produtos, instalação e operação dos equipamentos, abastecimento, manutenção e limpeza.

4.30. Caberá exclusivamente à permissionária o cumprimento das normas sanitárias, consumeristas, tributárias, trabalhistas, ambientais e demais normas aplicáveis à atividade.

4.31. A permissionária responderá pelos danos causados à Universidade, aos usuários ou a terceiros em decorrência da instalação ou da exploração da atividade, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas no instrumento de permissão.

Vistoria

4.32. A vistoria prévia ao local é facultativa ao licitante. Os interessados que optarem por realizá-la deverão agendá-la previamente com o Hospital veterinário, por meio do e-mail maria-luisa.oliveira@unesp.br ou telefone (016) 3209-7251, em dias úteis, das 8h às 17h, até 1 (um) dia útil antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

4.32.1. A vistoria será acompanhada por servidor designado pela Universidade e terá por finalidade permitir ao licitante o conhecimento das condições do local (área de aproximadamente 6 m², pontos de energia elétrica, circulação e demais características), para a elaboração de sua proposta.

4.32.2. O licitante que optar por não realizar a vistoria deverá declarar que conhece as condições do local e que aceita as condições da permissão, assumindo total responsabilidade por esse fato.

4.32.3. A não realização da vistoria não poderá ser invocada posteriormente pela permissionária como fundamento para alegações de desconhecimento das condições do local, pretensões de alteração do valor ofertado, de isenção ou redução de obrigações, ou de qualquer outro questionamento relativo à permissão.

Garantia da contratação

4.32. Não haverá exigência da garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que a natureza da permissão onerosa reverte receita para a Administração e os riscos operacionais são integralmente assumidos pelo particular, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

Início e instalação

5.1. A execução da permissão terá início com a assinatura do instrumento de permissão de uso, após a qual a cessionária terá o prazo de 20 dias corridos para instalar os equipamentos e iniciar a operação.

5.2. As adequações e instalações elétricas necessárias deverão ser realizadas pelo Hospital Veterinário, ficando vedada a realização de qualquer obra de adequação do espaço a ser utilizado sem a devida aprovação prévia do órgão.

5.3. A instalação ocorrerá exclusivamente na área cedida, de aproximadamente 6 m², localizada no pátio da **recepção do Hospital Veterinário "Governador Laudo Natel" da Faculdade de Ciência Agrárias e Veterinárias da UNESP, Campus de Jaboticabal, localizada na Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castelane, s/n, Jaboticabal-SP**, em data e horário previamente agendados com a fiscalização, de modo a não interferir no atendimento e na circulação de usuários.

5.4. Os equipamentos deverão ser instalados de forma segura, com acabamento adequado, respeitando as normas de acessibilidade e segurança elétrica.

5.4.1. Deverão conter identificação visível da empresa contratada, bem como informações claras de operação e canais de atendimento.

5.5. Antes do início da operação, a cessionária deverá apresentar à fiscalização a relação dos equipamentos instalados (tipo e potência nominal), os meios de pagamento disponíveis e os dados do preposto. A fiscalização conferirá a instalação, a compatibilidade com o ponto de energia e o atendimento aos requisitos.

5.6. A cessionária não poderá iniciar a comercialização antes da conferência a que se refere o item que será realizada pela fiscalização em até 1 dia útil após a comunicação de conclusão da instalação.

Operação

5.7. As máquinas deverão permanecer em funcionamento e com os produtos disponíveis, no mínimo, durante o horário do Hospital Veterinário: de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, e aos sábados e domingos, das 7h às 19h, em regime de atendimento de urgência. A máquina refrigerada deverá permanecer ligada de forma contínua, para a conservação dos produtos. Fica facultado à cessionária manter as máquinas disponíveis ao público por período superior ao mínimo, a critério do hospital e observadas as condições de acesso e segurança do local.

5.8. A cessionária definirá a frequência de abastecimento e reposição de acordo com a demanda observada, devendo evitar o desabastecimento e retirar imediatamente os produtos vencidos, avariados ou impróprios para consumo.

5.9. A cessionária realizará a limpeza e a higienização das máquinas e do espaço cedido, bem como a manutenção preventiva e corretiva, observados os prazos de atendimento e a atuação do preposto previstos.

5.10. A área cedida deverá ser utilizada exclusivamente para a instalação e a operação dos equipamentos e para as atividades diretamente relacionadas à comercialização dos produtos autorizados, vedada qualquer ocupação além dos limites demarcados.

Qualidade dos produtos

5.11. Todos os produtos comercializados deverão ser de boa qualidade e procedência conhecida, adequados ao consumo humano e mantidos em condições adequadas de armazenamento, conservação e temperatura, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5.11.1. Marcas e procedência. Os produtos deverão ser de marcas de reconhecida aceitação no mercado nacional e de fabricantes regularmente registrados nos órgãos de vigilância sanitária competentes, vedada a comercialização de produtos sem procedência identificada, de contrabando, falsificados ou sem rotulagem em língua portuguesa.

5.11.2. Produtos genuínos. Não será admitida a comercialização, sob a denominação de determinado produto, de item que não corresponda à sua definição legal. Em especial, os chocolates comercializados em barra, tablete ou similar deverão ser chocolate propriamente dito, em conformidade com o padrão de identidade e qualidade estabelecido pela Anvisa, vedada a oferta, em substituição, de produtos “sabor chocolate”, “cobertura sabor chocolate”, “achocolatado” ou assemelhados. Do mesmo modo, os sucos obrigatórios deverão corresponder ao tipo exigido (suco integral 100% de laranja e suco de uva integral), vedada a substituição por refrescos, bebidas com sabor ou produtos reconstituídos a partir de concentrados em pó.

5.11.3. Prazo de validade. Os produtos deverão ser comercializados dentro do prazo de validade e, no momento da reposição nas máquinas, deverão apresentar prazo de validade remanescente mínimo de 40% do prazo total, ou de 30 dias, o que for maior. Para os lanches refrigerados, em razão do prazo reduzido de conservação, o prazo remanescente mínimo na reposição será de 5 dias.

5.11.4. Controle de validade. A cessionária deverá verificar a validade dos produtos a cada reposição e retirar das máquinas, antes do vencimento ou imediatamente após a sua constatação, os produtos vencidos, próximos do vencimento (conforme o prazo definido no item anterior), avariados, com embalagem violada ou impróprios para consumo, dando-lhes a destinação adequada.

5.11.5. Temperatura. As bebidas frias ou geladas deverão ser mantidas e entregues ao consumidor em temperatura adequada ao consumo, com máxima de 8 ºC, e os lanches refrigerados, entre 0 ºC e 7 ºC, até o momento da venda. A máquina refrigerada deverá possuir termostato regulável e, preferencialmente, visor de temperatura.

5.11.6. Rotulagem e embalagem. Todos os produtos deverão ser comercializados em embalagem original, íntegra e lacrada, com rotulagem legível contendo, no mínimo, ingredientes, informações nutricionais, alérgenos, lote e prazo de validade, conforme a legislação.

5.11.7. Variedade e reposição. A cessionária deverá manter, de forma contínua, variedade de produtos compatível com a diversidade de preferências dos usuários, evitando a indisponibilidade prolongada de itens e de categorias obrigatórias.

5.11.8. Fiscalização. A fiscalização poderá, a qualquer tempo, verificar a validade, a temperatura, a integridade e a qualidade dos produtos e determinar a retirada imediata dos que estiverem em desconformidade, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.12. É vedada a prática de preços abusivos ou incompatíveis com os praticados no mercado local. Os preços dos produtos não poderão exceder em mais de 30% a média dos preços praticados no comércio varejista local para produtos equivalentes, considerado o acréscimo razoável decorrente da conveniência do autoatendimento.

5.13. Os reajustes de preços deverão ser precedidos de comunicação à fiscalização, com antecedência mínima de 7 dias, acompanhada da justificativa, e a fiscalização poderá, a qualquer tempo, realizar pesquisa de preços e determinar a adequação dos valores que estiverem em desconformidade, sem prejuízo das sanções cabíveis e das normas de defesa do consumidor.

Retribuição pecuniária

5.14 A cessionária pagará à Universidade a retribuição pecuniária mensal, em valor igual ao da proposta vencedora, que não poderá ser inferior ao mínimo de R$ 633,04 (seiscentos e trinta e três reais e quatro centavos), composto pela taxa de uso do espaço (R$ 234,93) e pela estimativa de energia elétrica (R$ 398,11). O consumo de água está incluído no valor de uso do espaço.

5.15. O pagamento será mensal, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da ocupação, por meio de transferência bancária em conta de titularidade da FCAV. A primeira parcela será devida a partir da data de início da operação, com cálculo proporcional quando o início não coincidir com o primeiro dia do mês.

5.16. Em razão do período de recesso acadêmico da FCAV, o valor mensal devido em dezembro será reduzido para 30% (trinta por cento) do valor vigente, compreendendo a permissão do espaço e a parcela estimada de energia elétrica. Sobre o valor mínimo, corresponderá a R$ 189,91 (R$ 70,48 do espaço e R$ 119,43 da energia). Se a proposta vencedora for superior ao mínimo, o desconto incidirá sobre o valor efetivamente proposto.

5.17. O valor da retribuição será reajustado anualmente, a partir da data base, pelo IGP-M. Caso seja instalado medidor individualizado, a cobrança da energia passará a ser feita pelo consumo aferido, mediante termo aditivo.

5.18. O atraso no pagamento sujeitará a cessionária às sanções previstas neste Termo de Referência e à atualização monetária e aos encargos moratórios definidos no instrumento de permissão.

Encerramento

5.19. Ao término da permissão, a cessionária retirará os equipamentos e demais materiais em até 15 dias, devolvendo a área limpa, desocupada e nas mesmas condições em que foi recebida, ressalvado o desgaste natural. A fiscalização emitirá termo de devolução do espaço, e a cessionária responderá pelos danos que causar à área ou às instalações.

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 permitente e a permissionária 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.

Preposto

6.5. A permissionária designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da execução das atividades no local, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.6. A cedente poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da permissionária, hipótese em que a permissionária designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.8. 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 17).

> 6.8.1. 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).
>
> 6.8.2. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).
>
> 6.8.3. 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 (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º).
>
> 6.8.4. 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).

Fiscalização Administrativa

6.9. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da permissionária, o pagamento, as garantias, o eventual abatimento no valor mensal da permissão e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

> 6.9.1. Caso ocorra 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e extinção do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da permissionária e anotará os problemas que obstem o fluxo normal dos valores inerentes à permissão do espaço (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela permissionária, 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VI).

6.13. 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.14. 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 estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. O valor mensal da retribuição pecuniária será o constante da proposta vencedora e do instrumento de permissão (e de seus termos aditivos ou apostilamentos), que não poderá ser inferior ao mínimo de R$ 633,04 (seiscentos e trinta e três reais e quatro centavos). Serão aplicados os eventuais abatimentos ou acréscimos previstos neste Termo de Referência e apurados pela fiscalização no período correspondente.

7.2. Por não haver medidor individualizado na área cedida, o consumo de energia elétrica das máquinas será considerado de forma estimada e fixa na composição da retribuição mensal, sem apuração de consumo e sem cobrança adicional. O consumo de água, restrito à máquina de bebidas quentes e de valor ínfimo, está incluído no valor de uso do espaço.

7.3. Caso seja instalado medidor individualizado, a energia elétrica passará a ser cobrada pelo consumo efetivamente aferido, multiplicado pela tarifa da distribuidora de energia que atende a FCAV, mediante termo aditivo. Nesse caso, a parcela estimada de energia deixará de integrar a retribuição mensal, que será composta apenas pelo valor de uso do espaço.

7.4. As demais despesas decorrentes da atividade, como internet, telefone, meios de pagamento e outras, caso contratadas ou necessárias, serão de responsabilidade exclusiva da permissionária.

7.5. O valor mínimo mensal da retribuição pecuniária é de R$ 633,04 (seiscentos e trinta e três reais e quatro centavos), composto pela taxa de uso do espaço (R$ 234,93) e pela estimativa de energia elétrica (R$ 398,11), conforme a memória de cálculo constante do Estudo Técnico Preliminar nº 11 /2026 (itens 8.3 a 8.14), anexo a este Termo de Referência.

7.6. A taxa de uso do espaço foi calculada pela média ponderada, pela área, dos valores praticados nas cantinas já instaladas na FCAV (Cantina Central e Cantiosque): R$ 6.106,50 ÷ 155,96 m² = R$ 39,15/m², aplicado à área de 6,00 m². Os valores de referência não incluem energia elétrica, que é medida e cobrada separadamente nos contratos das cantinas.

7.7. A estimativa de energia elétrica considerou a potência nominal de 380 W (máquina de frias e snacks, 24h por dia, fator de carga de 70%) e de 1.600 W (máquina de bebidas quentes, 434 horas mensais com temporizador, fator de carga de 50%), à tarifa de R$ 0,739/kWh, resultando em 538,72 kWh /mês. Por não haver medidor individualizado, esse valor é estimado e fixo.

7.8. Para a estimativa da taxa de uso do espaço, adotou-se como referência o valor por metro quadrado praticado nas cantinas já instaladas na FCAV (Cantina Central e Cantiosque). Essa escolha se justifica porque os espaços das cantinas foram submetidos a avaliação por ocasião dos respectivos procedimentos de seleção, o que confere ao valor de referência lastro técnico e aderência ao mercado imobiliário local. Além disso, os valores são reajustados anualmente com base no IGP-M, de modo que refletem a atualização monetária e as condições vigentes.

7.9. A avaliação de um espaço de 6 m² destinado à instalação de máquinas de autoatendimento (*Vending Machine*) em ambiente hospitalar veterinário universitário é singular. Não há, na região, mercado imobiliário consolidado nem referenciais de locação ou permissão de uso para áreas com essa finalidade e dimensão, o que torna inviável a obtenção de preços de contratações similares comparáveis. Nesse cenário, os contratos das cantinas, por serem do próprio órgão, localizados no mesmo campus e lastreados em avaliação prévia, constituem a referência mais adequada e objetiva disponível.

7.10. Assim, o valor por metro quadrado, obtido pela média ponderada pela área das duas cantinas, foi aplicado à área de 6 m², nos termos da memória de cálculo do Estudo Técnico Preliminar nº 11/2026, anexo a este Termo de Referência. O valor assim obtido constitui apenas o mínimo da retribuição, e o preço final será definido pela disputa entre os licitantes, com julgamento pelo maior valor ofertado.

Forma de Pagamento

7.11. A permissionária recolherá à Universidade a retribuição pecuniária mensal até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da utilização do espaço, por meio de transferência bancária em conta de titularidade da FCAV.

7.12. A primeira parcela será devida a partir da data de início da operação, com cálculo proporcional quando o início não coincidir com o primeiro dia do mês.

7.13. O atraso no pagamento sujeitará a permissionária às sanções previstas neste Termo de Referência, à atualização monetária e aos encargos moratórios definidos no instrumento de permissão.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. A licitação será julgada pelo critério de **MAIOR LANCE** (convertido sistemicamente em Maior Oferta/Percentual) sobre o valor mensal da taxa de ocupação. A vantagem econômica decorre da maior remuneração a ser paga pelo particular pelo uso da área pública, sendo o valor de R$ 633,04 (seiscentos e trinta e três reais e quatro centavos) o lance mínimo inegociável, estipulado no ETP.

8.1.1. **Considerando que o sistema Compras.gov.br ainda não disponibiliza a funcionalidade específica para este critério de julgamento, será utilizada, de forma equivalente, a opção sistêmica de "MAIOR DESCONTO", que aqui será interpretada como "MAIOR PERCENTUAL DE OFERTA", como mecanismo viável para a condução do certame.**

8.1.2. O valor mensal para a permissão que o licitante está disposto a ofertar deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada, sendo convertido no Percentual de Oferta (PO) que o licitante deverá registrar no sistema eletrônico.

FORMULA: PO = VP ÷ VE

Sendo: **PO = Percentual de Oferta** que será considerado como MAIOR OFERTA.
permissionária **VP = Valor Mensal da Permissão** (o valor real em Reais que o licitante propõe pagar).
VE = Valor Mensal Estimado (valor mínimo de R$ 633,04 fixado no edital).

- Exemplo: Se o licitante pretende ofertar um valor mensal de R$ 633,04, a conta a ser feita é:

  PO = 633,04 ÷ 633,04
  PO = 1,00
  O licitante deverá registrar como proposta no sistema o percentual de 1,00 %.

- Exemplo 2: Se o licitante pretende ofertar um valor mensal de R$ 1266,08 (o dobro do valor mínimo mensal), a conta a ser feita é:

  PO = 1.266,08 ÷ 633,04
  PO = 2,00
  O licitante deverá registrar como proposta no sistema o percentual de 2,00 %. (Percentual de oferta igual a 2, ou seja, o dobro do valor mínimo mensal)

8.2. O sistema apresentará, no cadastro da proposta e dos lances, resultado financeiro diferente do obtido pela fórmula (por calcular um desconto, e não um acréscimo). **Esse cálculo automático deverá ser integralmente desconsiderado**, prevalecendo exclusivamente a fórmula deste Termo de Referência, que será utilizada para classificação e julgamento.

8.3. O Percentual de Oferta mínimo a ser registrado é **1,00**, que corresponde ao valor mínimo de R$ 633,04. Será desclassificada a proposta ou lance com Percentual de Oferta inferior a 1,00, podendo o agente de contratação, se necessário, convocar o licitante pelo chat para ofertar valor superior.

8.4. Será permitido o registro de apenas duas casas decimais. O valor mensal da proposta será o resultado de VE × PO, arredondado ao centavo, conforme exemplos:

Percentual de Oferta (O)	Valor mensal (R$)
1,00	633,04
1,10	696,34
1,20	759,65
1,50	949,56
2,00	1.266,08

8.5. O modo de disputa será aberto, nos termos do edital. O intervalo mínimo entre lances será de 0,01 no Percentual de Oferta, equivalente a R$ 6,33 no valor mensal, tanto entre lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

8.6. Encerrada a disputa, o licitante com o maior Percentual de Oferta deverá apresentar a proposta conforme o Modelo de Proposta, indicando o valor mensal em reais correspondente ao percentual final (VP = PO × VE).

8.7. O valor mensal proposto compreende a taxa de uso do espaço e a parcela estimada de energia elétrica, estando o consumo de água incluído no valor de uso do espaço. O valor devido em dezembro seguirá a redução prevista neste Termo de Referência.

8.8. A seleção será realizada em ampla concorrência.

Exigências de habilitação

8.9. Para fins de habilitação mínima, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

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

8.11. Sociedade empresária: 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;

8.12. 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;

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

8.14. 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;

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

Habilitação fiscal e trabalhista

8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.17. 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 aos 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;

8.18. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, quando aplicável.

8.19. 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;

Qualificação Técnica

8.20. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade compatível com o objeto da concessão, por meio da apresentação de documentos que evidenciem o exercício de atividade no ramo pertinente, tais como atestados de capacidade técnica, notas fiscais, contratos de prestação de serviços, alvará de funcionamento ou outros documentos idôneos.

8.20.1. Os documentos apresentados deverão demonstrar que o licitante possui experiência na exploração de atividade compatível com o objeto desta licitação.

8.20.2. Será admitida, para fins de comprovação da experiência, a apresentação e o somatório de diferentes documentos que evidenciem o exercício de atividade compatível com o objeto.

8.20.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados, podendo ser solicitados, a qualquer tempo, documentos complementares, tais como cópia de contratos, dados do contratante e local de execução da atividade.

8.20.4. A comprovação poderá ser realizada por quaisquer meios idôneos compatíveis com a natureza do licitante, inclusive para pessoa física.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 633,04

9.1. Por se tratar de permissão onerosa de uso, a contratação pretendida não gerará ônus para a administração, sendo o valor estimado da taxa de ocupação de R$ 633,04 (seiscentos e trinta e três reais e quatro centavos), a ser pago pela cessionária para a o Hospital veterinário da FCAV.

10. Adequação orçamentária

10.1. Não se aplica. A contratação não irá gerar custos para a Administração.

11. Responsáveis

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

HEITOR ZEVIANI CRUZ

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 10:01:48.

MARIA LUISA ALVES DE OLIVEIRA

Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 10:10:33.

PAOLA CASTRO MORAES

Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 09:51:07.

Despacho: Autorizo o Termo de Referência

HUMBERTO TONHATI

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 10:36:49.