

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC

Estudo Técnico Preliminar 188/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23107.022142/2025-00

2. Descrição da necessidade

1. Constitui objeto deste estudo a concessão onerosa de uso de área física do Campus sede da UFAC, para a instalação de um quiosque de lanche no espaço Quiosque dos Buritis, Localizado nas proximidades da ASCOM, em favor da comunidade acadêmica, para exploração exclusiva de preparo e venda de lanches.
2. A Universidade Federal do Acre - UFAC, durante os três turnos, recebe diariamente em suas instalações um significativo número de discentes, docentes, servidores, fornecedores, colaboradores e visitantes, que em função de peculiaridades como distância para sua residência ou jornada de trabalho, acabam se alimentando nos quiosques, uma vez que o restaurante universitário visa atender prioritariamente os discentes.
3. As lanchonetes e restaurantes nos ambientes escolares e administrativos cumprem a função de auxiliar na alimentação do dia a dia.
4. A Universidade Federal do Acre mantém Contrato de Cessão Onerosa de Uso para o funcionamento de quiosques, com o prazo de vigência encerrado e sem possibilidade de prorrogação, portanto, se faz necessário um novo processo licitatório.
5. Dessa forma, a concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete e restaurante justifica-se pela necessidade de possibilitar a oferta de serviços de alimentação para toda a Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes, em prédios projetados com espaço próprio, independentes e reservados para este fim.
6. Considerando que o espaço Quiosque dos Buritis foi destinado a finalidade de oferecer lanches e refeições, e que atualmente encontra-se ocioso, é de fundamental importância a ocupação do mesmo visando atender a Comunidade Universitária, ofertando um serviço essencial que certamente trará benefícios significativos à nossa comunidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Administração	TONE ELI DA SILVA ROCA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos abaixo visam assegurar que a concessão atenda ao interesse público, garantindo a adequação técnica, sanitária, ambiental e jurídica da atividade.

4.1.1. Objeto da concessão

a) Área física: espaço delimitado em local de grande circulação de estudantes, servidores e visitantes.

b) Finalidade: instalação de quiosque para comercialização de lanches, sucos, cafés, e outros gêneros alimentícios compatíveis com o ambiente acadêmico.

c) Forma de exploração: exploração direta pelo concessionário, vedada a cessão, sublocação ou transferência a terceiros, exceto mediante autorização expressa da UFAC.

d) Caracterização: O objeto da contratação se enquadra como serviço comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, para fins do disposto no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/23 e inciso III do art. 3º do Decreto 10.024/2019 e se enquadra como serviço de caráter continuado, pois são serviços contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, sem o fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, para fins do disposto no inciso XV do art. 6º da Lei 14.133/23.

e) Definição: Os serviços a serem prestados em decorrência desta contratação enquadram-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal da entidade licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seus respectivos plano de cargos. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação.

4.1.2. Modalidade licitatória e critério de julgamento adequado ao objeto

a) A modalidade pregão, instituída pela Lei nº 10.520/2002 e regulamentada pelo Decreto nº 10.024/2019 (pregão eletrônico), destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, cujo padrão de desempenho e qualidade possa ser objetivamente definido em edital, por meio de especificações usuais de mercado.

b) Ainda que a Lei nº 14.133/2021, em seu art. 28, §1º, inciso I, indique a concorrência como modalidade típica para concessão de uso de bem público, há entendimento consolidado da Advocacia-Geral da União (AGU), através da Orientação Normativa CNU/CGU nº 1, de 22 de junho de 2016, e do Tribunal de Contas da União (TCU), por meio do Acórdão nº 2050/2014-Plenário, no sentido de que é possível utilizar o pregão quando o objeto da outorga consistir na exploração de serviços comuns, padronizados e de baixa complexidade, como é o caso de cantinas, lanchonetes e quiosques em órgãos públicos e instituições de ensino.

c) Considerando que o serviço a ser explorado (lanchonete/quiosque) é padronizado, com requisitos técnicos e operacionais comuns e sem complexidade de execução, a modalidade pregão eletrônico atende plenamente às condições legais e técnicas exigidas, configurando-se como juridicamente possível e administrativamente recomendável.

4.1.3. Habilitação técnica e natureza Jurídica

a) A concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.

b) Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público e/ou privado, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, comprovando que a licitante já executou atividades compatíveis em características semelhantes ao objeto licitatório, em quantitativos e prazos previstos.

c) A concessão será onerosa, temporária e precária, não gerando direito real sobre o bem público, sendo formalizada mediante contrato administrativo de concessão de uso de bem público.

4.1.4. Responsabilidades do concessionário

a) O concessionário deverá:

- Instalar e operar o quiosque às suas expensas, observando normas técnicas, de segurança e de estética definidas pela UFAC
- Obter todas as licenças e autorizações necessárias, incluindo alvará sanitário, licença ambiental (se aplicável), e cadastro junto aos órgãos de vigilância sanitária e tributária;
- Manter o quiosque em perfeitas condições de higiene, limpeza, conservação e funcionamento;
- Respeitar normas internas da UFAC, incluindo horários de funcionamento, circulação de veículos e descarte de resíduos;

- Proibir a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, ou quaisquer produtos incompatíveis com o ambiente universitário;
- Empregar mão de obra regularizada, observando as legislações trabalhista e previdenciária;
- Zelar pela segurança e integridade do espaço, responsabilizando-se por danos causados ao patrimônio público;
- Adotar práticas sustentáveis, como o uso de copos e embalagens biodegradáveis, e promover coleta seletiva de resíduos;
- Permitir a fiscalização permanente pela administração da UFAC, fornecendo informações e documentos sempre que solicitado.

4.1.5. Requisitos operacionais

4.1.5.1. Quanto a operação das atividades

a) Assumir todo o ônus necessário à execução das seguintes atividades:

- Alterações na construção disponibilizada pela CONCEDENTE;
- Fornecimento de equipamentos e mobiliários complementares; fornecimento de matéria prima de boa qualidade;

b) Fornecimento de mão de obra adequada, e em quantidade suficiente para a execução dos serviços de atendimento, preparo, reposição e entrega das refeições, manejo dos resíduos, limpeza, entre outros.

c) Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

d) Entregar cópia autenticada do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação. As inconformidades com os parâmetros da RDC-216, ANVISA, e falta ou desatualização do alvará sanitário serão quesitos para rescisão contratual;

e) Entregar cópia do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros Militar, nos termos da LEI Nº 1.137, DE 29 DE JULHO DE 1994;

f) Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

g) A Concessionária deverá dispor de todo o equipamento de utilização, refrigeração e armazenamento necessários a comercialização de produtos alimentícios perecíveis e alternáveis, levando em consideração as normas de armazenamento da Vigilância Sanitária;

h) A Concessionária deverá dispor de utensílios apropriados para alimentação humana e mobiliários acessíveis tais como mesas e cadeiras para a acomodação das pessoas;

i) A montagem do espaço para prestação dos serviços, bem como a instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos ficarão sob a responsabilidade da Concessionária.

j) Respeitar as determinações da CONCEDENTE a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

k) A Concessionária deverá fornecer de segunda a sexta-feira, de 07:00h às 22:00h, lanches nos três turnos (manhã, tarde e noite), conforme o funcionamento do campus, e aos sábados de 07:00h às 14:00h, e ainda disponibilizar refeições duas vezes ao dia (Almoço e Janta), de 11:30h às 14:00h e de 18:30h às 20:00h, exceto nos dias em que não houver expediente, podendo sofrer modificações consoante a necessidade da CONCEDENTE, e eventualmente aos domingos e feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes, mediante prévia solicitação da CONCEDENTE;

l) A retirada do lixo deverá ocorrer de segunda a sexta-feira às 22:00 horas e sábado às 17:00 horas, sendo acondicionado nos locais previamente disponibilizado pela concedente, nos quais ocorrem a coleta da rota municipal responsável pela retirada dos resíduos.

m) Manter, em local visível, o valor dos produtos relacionados no subitem 8.1, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte.

4.1.5.2. Quanto à limpeza

a) Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, móveis, meio de transporte, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo;

b) Manter limpos o balcão de distribuição e os ambientes das áreas de convivência durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

c) Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo;

d) Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

e) Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

f) A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva;

g) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a cantina, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;

h) Responsabilizar-se pela destinação de todos os dejetos produzidos por suas atividades, ficando vedada qualquer exposição de lixo na área pertencente a esta Instituição. A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo.

4.1.5.3. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados

a) Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços, evitando qualquer tipo de contaminação, seja ela física, química ou microbiológica;

b) Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;

c) Utilizar somente produtos de boa qualidade. Entende-se como um produto e matéria-prima de boa qualidade aqueles que atendem ao uso a que se destinam, de forma confiável e segura, oferecendo segurança do que os usuários consomem e que devem atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação, preservando o meio ambiente;

d) Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo industrializado;

e) Não reutilizar óleos vegetais para frituras;

f) Disponibilizar guardanapos e talheres, em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso;

g) Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

h) É vedada a comercialização dos seguintes produtos na Cantina:

- Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

- Todo e qualquer tipo de tabaco;
- Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- Todo ou qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação;
- Veda a comercialização de produtos impróprios ao uso e consumo nos termos do § 6º do art. 18 do Código de Defesa do Consumidor.

4.1.5.4. Quanto à produção de refeições

- a) Manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- b) Manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;
- c) Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

4.1.5.5. Quanto à área e aos bens cedidos

- a) Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do CONTRATO.
- b) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- c) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços.
- d) Realizar manutenção preventiva e corretiva dos móveis e dos equipamentos cedidos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;
- e) Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da CONCEDENTE;
- f) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos, mobiliários e utensílios pertencentes à CONCEDENTE que forem inutilizados, por danos produzidos pela CONCESSIONÁRIA ou por outros, em estado de conservação equivalente ou superior a estes. Os equipamentos repostos serão considerados de patrimônio da CONCEDENTE, não sendo permitida a retirada destes no término do contrato.
- g) Devolver à CONCEDENTE, ao término do CONTRATO, nas mesmas condições em que foram entregues, a edificação. Caso seja necessário, as benfeitorias vinculadas ao imóvel, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens irreversíveis;
- h) A CONCESSIONÁRIA deverá ter autorização da CONCEDENTE para realizar benfeitorias que alterem a estrutura do imóvel concedido;
- i) A CONCESSIONÁRIA declara a renúncia expressa de eventuais direitos relacionados a tais benfeitorias.
- j) Solicitar autorização prévia da CONCEDENTE para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;
- k) Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da CONCEDENTE;
- l) Apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade, que estejam nas dependências da UFAC, à CONCEDENTE, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;
- m) Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio da UFAC;
- n) Responsabilizar-se por adequações estruturais necessárias para o atendimento a pessoas com mobilidade reduzida;

o) As adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da UFAC para análise e aprovação;

p) As adequações físicas e estruturais realizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão ser mantidas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a CONCEDENTE;

q) Responsabilizar-se pelas instalações físicas, mobiliários, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções corretivas e preventivas, sempre que seja necessário, com autorização prévia e sem ônus para a CONCEDENTE;

r) Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do CONTRATO, nos termos da legislação vigente;

s) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a lanchonete, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

t) Verificar periodicamente toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) e os sistemas de aquecimento e refrigeração.

4.1.5.6. Quanto à saúde e à segurança alimentar

a) Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

b) Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

c) Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

d) Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos insumos, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e distribuição do serviço;

e) Responsabilizar-se pela garantia dos serviços solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida no termo de referência;

f) Deverá prestar qualquer informação sobre os gêneros alimentícios utilizados na prestação dos serviços como procedência, qualidade, validade, forma de armazenamento, amostras, quando solicitados pela CONCEDENTE;

4.1.5.7. Quanto aos empregados

a) Encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 30 (trinta) dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

b) Responsabilizar-se pela admissão de funcionários, manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se exclusivamente por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

c) Não transferir para a CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA;

d) Efetuar o pagamento aos funcionários independentemente e sem qualquer vínculo ao pagamento a ser feito pela CONCEDENTE;

e) Comprovar, sempre que solicitado, o recolhimento de todos os encargos sociais, previdenciários e a regularidade da situação dos funcionários, mediante a apresentação de fichas de registros, carteiras profissionais, folhas de pagamentos ou quaisquer outros documentos legalmente exigidos relativos aos mesmos;

- f) Apresentar, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, cópia autenticada da Guia de Recolhimento da Contribuição Previdenciária e do FGTS relativo a todo o pessoal empregado, bem como cópias autenticadas das respectivas folhas de pagamentos;
- g) Obedecer à legislação reguladora em vigor, às normas editadas pelos órgãos Ministério do Trabalho, no que concerne à segurança do trabalho;
- h) Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função, e que não observar os preceitos gerais de higiene ou que vier a criar embaraços à fiscalização;
- i) Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à CONCEDENTE ou ao interesse do serviço público;
- j) Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;
- k) Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria CONCEDENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

4.1.5.8. Quanto aos preços e cobranças do serviço prestado e produtos ofertados

- a) Os preços praticados pela Concessionária em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.
- b) Periodicamente o Fiscal do Contrato fará pesquisa de preços de mercado, por amostragem, dos itens comercializados na área de concessão e, fará comparação com os preços praticados para verificar a condição estabelecida no item anterior.
- c) Existindo discrepância nos preços praticados, o Fiscal do Contrato concederá um prazo para que o preço seja adequado aos valores encontrados na pesquisa.
- d) A tabela com os preços praticados dos produtos listados no subitem 8.1 deverá ser exposta em local visível ao público.
- e) Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, no pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos.
- f) Os pagamentos relativos aos serviços de alimentação serão realizados diretamente pelos clientes, não havendo qualquer vínculo e/ou intermediação da CONCEDENTE nesta operação.
- g) A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, sendo no mínimo: dinheiro, cartão de débito e pix, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom/nota fiscal de todas as vendas realizadas.

4.1.6. Duração inicial do contrato

4.1.6.1. A duração inicial do contrato de concessão de uso do espaço público aqui referido tem previsão de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado na forma dos Arts. 105 a 107 da Lei Nº 14.133/21.

4.1.7. Sustentabilidade

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

- a) Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

- b) Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c) Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d) Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e) Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- f) Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- g) Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

4.1.7.2. Ademais, deve responsabilizar-se pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados pelo estabelecimento e fazer a destinação para os locais adequados, resíduos orgânicos e não orgânicos acondicionados separadamente e encaminhados ao serviço de coleta de lixo da prefeitura de Rio Branco.

4.1.7.3. Deve haver alinhamento com a política de sustentabilidade, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021, que estabelece o desenvolvimento nacional sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas, e a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que trata dos critérios de sustentabilidade ambiental.

4.1.8. Vistoria Técnica

- a) A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.
- b) Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- c) A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes

4.1.9. Transição Contratual

4.1.9.1. Pelas características do objeto ora tratado, em conjunto com a experiência do órgão, não haverá necessidade de o CONCESSIONÁRIO transferir conhecimentos, tecnologias ou quaisquer outras técnicas empregadas, por ocasião da transição contratual.

4.1.10. Subcontratação

4.1.10.1. Não será permitida a subcontratação do objeto, uma vez que é tecnicamente inviável que mais de uma empresa realize as atividades na área dada em concessão.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, levantaram-se as seguintes soluções de mercado:

5.1.1. Solução 1 - Cessão onerosa de uso de área física para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica.

5.1.1.1. Esta solução se caracteriza por cessão de espaço físico para determinada pessoa jurídica, por pagamento de uma contraprestação financeira mensal, para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica do campus sede da UFAC.

5.1.2. Solução 2 - Autorização para acesso de ambulantes.

5.1.2.1. Esta solução se caracteriza pela autorização para ambulantes comercializarem produtos nas dependências do campus, sem pagamento de contraprestação financeira mensal.

5.1.3. **Solução 3** - Cessão graciosa de uso de área física para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica.

5.1.3.1. Esta solução se caracteriza pela cessão graciosa de uso de espaço público, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse público sobre o caráter mercantil da contratação, não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e telefonia são ressarcidos ao erário pela concessionária. Tal solução encontra-se consubstanciada no PARECER n. 00112/2018 /PF/IFSC/PGF/AGU, da PROCURADORIA FEDERAL JUNTO AO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA.

5.2. Diante das soluções apresentadas, entende-se que a solução 1 é a mais aderente às necessidades da Administração e ao atendimento dos requisitos legais. Essa forma de oferecer o serviço dá maior segurança alimentar à comunidade acadêmica, visto que a administração elaborará um cardápio mínimo a ser ofertado, e fiscalizará a execução do contrato junto à contratada, garantindo o cumprimento das obrigações e controles administrativos das práticas da cessionária.

5.3. No levantamento de mercado evidenciou-se, pelas pesquisas feitas nas contratações de outras universidades e institutos federais, que a concessão onerosa é o instituto mais utilizado para o atendimento do interesse público para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica.

5.4. Constatou-se, também, que em alguns órgãos, a modalidade licitatória e o critério de julgamento mudam. Em alguns órgãos a modalidade de licitação eleita para moldar o procedimento foi a concorrência. Em outros, o critério de julgamento eleito foi o maior lance, em vez do menor preço.

5.5. Entretanto, conforme consignado na Orientação Normativa CNU/CGU nº 1, de 22 de junho de 2016 e Acórdão TCU nº 2050/2014-Plenário, s.m.j., é obrigatória a modalidade licitatória pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço, para a concessão remunerada de uso de bens públicos.

5.6. Destaque-se que o próprio Compras.gov não possui como opção o critério de julgamento por maior lance, mais apropriado ao leilão. Na prática, essa limitação do sistema impede a operacionalização da disputa por esse critério.

5.7. Diante disso, a opção mais aderente à presente concessão é realizar a disputa pelo critério de menor preço, baseado na disponibilização de um cardápio mínimo, a ser oferecido pela futura concessionária à comunidade acadêmica.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução na totalidade compreende a realização de pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço, para escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de uso de área física do Campus sede em Rio Branco, para fins de prestação de serviços de lanchonete em favor da comunidade acadêmica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A presente contratação tem por objeto a concessão onerosa de uso de área física pertencente à Universidade Federal do Acre (UFAC), a ser disponibilizada a particular para exploração comercial por meio da instalação e operação de um quiosque de lanches. Por se tratar de concessão de uso de bem público, e não de aquisição direta de bens ou serviços pela Administração, a estimativa de quantidades deve concentrar-se nos elementos materiais e operacionais vinculados ao objeto da outorga.

7.2. Nos termos do art. 28 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de definição clara do objeto na fase preparatória, bem como do art. 31, que disciplina a alocação de responsabilidades e a gestão de riscos, e do art. 72, que trata da fiscalização contratual, a estimativa das quantidades considera os seguintes parâmetros:

7.2.1. Área física a ser concedida

- Área estimada: Cozinha - 15,14 m2; Área de serviço - 9,53 m2; Área de depósito e lavanderia - 3,99 m2; Área de armário - 2,03 m2; Banheiro - 13,69 m2; Praça de Alimentação - 518 m2, aproximadamente.
- Destinação: instalação de estrutura para funcionamento de quiosque de lanches.
- Possibilidade de uso de área complementar externa para circulação ou colocação de mesas, se autorizada pela UFAC.

7.2.2. Prazo de vigência da concessão

- Prazo estimado: 60 meses, considerando a necessidade de garantir atratividade ao particular e permitir a amortização dos investimentos necessários à instalação do quiosque.

7.2.3. Obrigações de Implantação e Operação

7.2.3.1. O concessionário deverá instalar e manter, às suas expensas:

- Estrutura física do quiosque, conforme padrões definidos pela UFAC.
- Equipamentos de preparo, armazenamento e atendimento ao público.
- Mobiliário interno e/ou externo, quando houver.
- Sistema de energia, hidráulica e demais utilidades, caso necessário.
- Esses itens não serão fornecidos pela Administração, configurando apenas quantidades estimadas de obrigações contratuais e não aquisições públicas.

7.2.4. Quantidades relacionadas à Gestão e Fiscalização

7.2.4.1. Em observância ao art. 72 da Lei nº 14.133/2021, estima-se:

- Vistorias periódicas pela Administração: trimestrais (04 ao ano ou conforme necessidade).
- Relatórios obrigatórios do concessionário: entrega de documentação referente ao cumprimento das normas sanitárias, de segurança e manutenção do espaço, semestral ou quando houver necessidade.
- Chamados ocasionais de fiscalização, sempre que houver necessidade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 118,83

8.1 Para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o menor preço para os itens do cardápio mínimo a seguir:

Item	Unid.	Descrição dos Produtos	CATMAT
1	Unid.	Salgado frito (mínimo de 100g)	11919
2	Unid.	Salgado assado (mínimo de 100g)	11919
		Misto quente - pão francês recheado com	

3	Unid.	uma fatia de presunto e uma fatia de queijo (mínimo de 85g)	252444
4	Unid.	Misto quente - pão de forma recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo (mínimo de 85g)	252444
5	Unid.	Pão francês com manteiga (mínimo de 60g)	332434
6	Unid.	Pão francês com ovo (mínimo de 60g)	332434
7	Unid.	Pão francês com carne (mínimo de 60g)	332434
8	Unid.	Tapioca com manteiga (mínimo de 60g)	459085
9	Unid.	Tapioca com ovo (mínimo de 60g)	459085
10	Unid.	Tapioca com carne (mínimo de 60g)	459085
11	Unid.	Tapioca com queijo e presunto (mínimo de 60g)	459085
12	Fatia	Bolo Simples (mínimo de 100g)	374646
13	Copo	Café com Leite (mínimo de 180 ml)	463565
14	Copo	Café preto (copo de 180 ml)	463565
15	Copo	Suco natural de frutas - maracujá, acerola, cupuaçu, abacaxi e cajá (mínimo de 200 ml)	464757
16	Unid.	Prato Feito - componentes mínimos: arroz branco (100 gramas); feijão (100 gramas), 02 (dois) tipos de saladas e legumes (100 gramas), 01 (uma) massa (100 gramas), farofa (20 gramas), 02 (dois) tipos de carnes de primeira (120 gramas, carne branca ou vermelha)	15210
17	Fatia	Pudim (50 gramas)	302727
18	Unid.	Panqueca recheada com carne /frango (mínimo de 150 gramas)	305653
19	Unid.	Mingau de Banana (mínimo 200 ml)	464377

8.2 A estimativa do valor da contratação foi feita com base em pesquisa de preços realizada em outros quiosques da Universidade, conforme a seguir:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	Fornecedores			MÉDIA	
					N. A. S.	N. A.	Limas	V. UNIT.	V. TOTAL

					Salomão	Duarte	Marlene		
1	11919	Salgado frito (mínimo de 100g)	Unid.	1	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,67	R\$ 4,67
2	11919	Salgado assado (mínimo de 100g)	Unid.	1	R\$ 4,00	R\$ 7,50	R\$ 4,00	R\$ 5,17	R\$ 5,17
3	252444	Misto quente - pão francês recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo (mínimo de 85g)	Unid.	1	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00
4	252444	Misto quente - pão de forma recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo (mínimo de 85g)	Unid.	1	R\$ 4,00	R\$ 7,50	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 5,50
5	332434	Pão francês com manteiga (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,67	R\$ 3,67
6	332434	Pão francês com ovo (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 5,67	R\$ 5,67
7	332434	Pão francês com carne (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 6,00	R\$ 6,33	R\$ 6,33
8	459085	Tapioca com manteiga (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33	R\$ 5,33
9	459085	Tapioca com ovo (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 6,00	R\$ 8,50	R\$ 8,00	R\$ 7,50	R\$ 7,50
10	459085	Tapioca com carne (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 7,67	R\$ 7,67
11	459085	Tapioca com queijo e presunto (mínimo de 60g)	Unid.	1	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 8,33	R\$ 8,33
12	374646	Bolo Simples (mínimo de 100g)	Fatia	1	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33	R\$ 5,33
13	463565	Café com Leite (mínimo de 180 ml)	Copo	1	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50
14	463565	Café preto (copo de 180 ml)	Copo	1	R\$ 1,50	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50
15	464757	Suco natural de frutas - maracujá, acerola, cupuaçu, abacaxi e cajá (mínimo de 200 ml)	Copo	1	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 5,00	R\$ 5,67	R\$ 5,67
16	15210	Prato Feito - componentes mínimos: arroz branco (100 gramas); feijão (100 gramas), 02 (dois) tipos de saladas e legumes (100 gramas), 01 (uma) massa (100 gramas), farofa (20 gramas), 02 (dois) tipos de carnes de primeira (120 gramas, carne branca ou vermelha)	Unid.	1	R\$ 13,00	R\$ 24,00	R\$ 15,00	R\$ 17,33	R\$ 17,33
17	302727	Pudim (50 gramas)	Fatia	1	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33	R\$ 5,33
18	305653	Panqueca recheada com carne/frango (mínimo de 150 gramas)	Unid.	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00

19	464377	Mingau de Banana (mínimo 200 ml)	Unid.	1	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33	R\$ 5,33
VALOR TOTAL ESTIMADO									R\$ 118,83

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso do quiosque do Campus da UFAC, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante. 9.2 Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A demanda está contemplada no Plano Anual de Contratações da Ufac - PAC 2025 e devidamente registrada no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, em cumprimento ao que consta na Portaria Normativa Nº 1, de 19 de janeiro de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação visa promover melhorias significativas na prestação de serviços à comunidade acadêmica, bem como otimizar a gestão de bens públicos e promover os benefícios diretos e indiretos, descritos a seguir:

12.1.1. Melhoria na Oferta de Serviços à Comunidade Universitária

- Ampliação da disponibilidade de alimentos e bebidas no campus, contribuindo para o conforto e a conveniência de estudantes, servidores, visitantes e demais usuários.
- Redução do tempo de deslocamento para acesso a lanches e refeições rápidas, especialmente em períodos de alta demanda acadêmica.

12.1.2. Otimização do Uso do Espaço Público

- Aproveitamento eficiente de áreas físicas subutilizadas, transformando-as em espaços funcionais e de utilidade pública.
- Valorização do ambiente universitário, com serviços estruturados e padronizados.

12.1.3. Geração de Receita para a UFAC

- Arrecadação de recursos provenientes da outorga onerosa, que podem ser revertidos para manutenção, melhoria da infraestrutura ou desenvolvimento de atividades institucionais.
- Possibilidade de incremento financeiro contínuo durante toda a vigência da concessão, fortalecendo a sustentabilidade administrativa.

12.1.4. Transferência de Riscos e Custos ao Concessionário

- A UFAC não arcará com custos de implantação, operação ou manutenção do quiosque, conforme autorizado pelo art. 31 da Lei nº 14.133/2021, o que representa economia e maior eficiência na alocação de recursos públicos.
- Redução de encargos administrativos relacionados à gestão direta do serviço, mantendo o foco nas atividades-fim da instituição.

12.1.5. Estímulo ao Empreendedorismo e à Economia Local

- Oportunidade de participação para pequenos empreendedores ou microempresas locais, fomentando a economia regional.
- Promoção de ambiente competitivo que pode melhorar a qualidade dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica.

12.1.6. Melhoria no Ambiente Institucional

- Presença de espaços de convivência e alimentação mais adequados e organizados, contribuindo para o bem-estar da comunidade do campus.
- Potencial para fortalecimento da percepção de qualidade dos serviços e infraestrutura da universidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso, pois o espaço já é destinado a esta atividade.

13.2. Entretanto, antes do início da vigência contratual, o fiscal do contrato deverá realizar a vistoria do imóvel com o licitante vencedor de modo que seja relatado detalhadamente o estado em que o imóvel será entregue à cessionária, inclusive com laudo fotográfico, devendo ser descritas eventuais imperfeições, a fim de subsidiar a verificação do estado do imóvel quando do término do futuro contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A CONTRATADA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

14.2. Os produtos oferecidos pela CONTRATADA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato.

14.3. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade, nos requisitos da contratação.

15. Da Essencialidade e do Interesse Público

15.1. Através da presente contratação haverá melhoria na oferta dos serviços prestados pela Universidade Federal do Acre à Comunidade Universitária, ampliando a disponibilidade de alimentos e bebidas no campus.

15.2. Também haverá otimização do espaço físico e melhoria do ambiente institucional, valorizando o ambiente universitário com serviços estruturados e padronizados e, ainda, promovendo espaços de convivência para a comunidade do campus.

15.3. Além disso, a iniciativa irá estimular o empreendedorismo e a economia local, através da oportunidade de participação para empreendedores locais fomentando a economia regional.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1. Somados os aspectos técnicos, econômicos, jurídicos e operacionais analisados, conclui-se que a concessão onerosa de uso da área é plenamente viável e representa a solução mais apropriada para atender à necessidade identificada. O modelo de contratação atende ao interesse público, promove eficiência na gestão do bem público e garante benefícios diretos à comunidade acadêmica, justificando sua adoção e prosseguimento às etapas subsequentes da licitação.

17. Responsáveis

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

TONE ELI DA SILVA ROCA

Requisitante



Assinou eletronicamente em 09/12/2025 às 13:52:50.

SUZANA RODRIGUES DE SOUZA FEITOSA

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 10/12/2025 às 11:27:28.