

SUBSECRETARIA DE GESTAO ADMINISTRATIVA

Estudo Técnico Preliminar 38/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23000.026320/2025-51

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objetivo promover a cessão de uso onerosa de espaço físico de 84 m² localizado no térreo do Anexo I, do Ministério da Educação – MEC, destinado à operação de uma cafeteria. Essa iniciativa visa atender servidores, estagiários, terceirizados e visitantes devidamente identificados, oferecendo opções de lanches e cafés especiais, conforme cardápio abaixo:

CARDÁPIO CAFETERIA	
Nº Item	Descrição dos itens principais
1	Café Espresso
2	Café Espresso Descafeinado
3	Café - Prensa Francesa
4	Café - Hario V60 (coado)
5	Café Gelado
6	Latte - café espresso com leite quente (leite zero lactose ou vegetal)
7	Café Macchiato (contém leite, leite zero lactose ou vegetal)
8	Cappuccino - café espresso + leite vaporizado (leite zero lactose ou vegetal)
9	Chocolate quente - contém leite, leite zero lactose ou vegetal
10	Chá quente
11	Chá gelado

12	Suco Natural
13	Suco da Polpa
14	Soda Italiana
15	Refrigerante Lata (350 ml)
16	Água mineral com gás
17	Água mineral sem gás (500 ml)
18	Água tônica
19	Pão de queijo
20	Pão de queijo recheado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, etc)
21	Croissant Simples
22	Croissant Recheado Salgado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)
23	Croissant Recheado Doce (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, etc)
24	Quiche (queijo brie; muçarela; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, bacon, frango, carne seca, atum, palmito, espinafre, tomate, cogumelos, brócolis, etc)
25	Empada (frango com catupiry, palmito cremoso, camarão com requeijão, carne seca, bacalhau, etc)
26	Salgados folhados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)

27	Folhados doces (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, maçã caramelizada, etc)
28	Salgados assados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)
29	Sanduíche com pão ciabatta ou focaccia (queijo brie; muçarela; muçarela de bufala; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, presunto cru, pastrami, peito de peru, salame, lombo defumado, frango, carne desfiada, berinjela, rúcula, tomate seco, manjerição, azeitonas, cebola caramelizada, pesto, etc)
30	Sanduíche natural feito com pão integral (patê de tomate e de azeitona, homus, ricota, frango desfiado, peito de peru, salpicão, ovo, atum, abacate, rúcula, alface, tomate, cenoura, etc)
31	Tortas Salgadas (frango com requeijão ou catupiry, carne seca, atum, camarão, espinafre com ricota, palmito, etc)
32	Tortas Doces (chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, ninho, limão, maracujá, morango, frutas vermelhas, nozes, pistache, coco, etc.)
33	Cheesecake (frutas vermelhas, frutas amarelas, oreo, nutella, doce de leite, etc.)
34	Banoffe
35	Bolos - com e sem cobertura (cenoura, chocolate, banana, coco, mandioca, laranja, milho, limão, etc)
36	Pudim de leite
37	Salada de frutas
38	Iogurte (granola, banana, mel, etc) (170g)
39	Bowl de salada (alface, rúcula, chicória, repolho, tomate, pepino, cenoura, palmito, azeitona, etc)
40	Bomba (chocolate, creme, pistache, frutas vermelhas, etc.)
41	Smoothies (suco de polpa com iogurte batido)
Descrição dos itens adicionais	

42	Chantilly
43	Shot de Limão
44	Calda (chocolate, caramelo, doce de leite)
45	Geléia
46	Bola de Sorvete
47	Manteiga
48	Queijo
49	Granola
50	Requeijão

Essa medida permite utilizar de forma mais eficiente uma área que atualmente se encontra ociosa, agregando funcionalidade e atratividade ao ambiente institucional. Para mais, possibilita que a Administração Pública arrecade recursos, aproveite melhor seu patrimônio e fomenta a atividade econômica, incentivando o empreendedorismo, gerando empregos.

Além de proporcionar maior conforto e conveniência aos usuários, a instalação de uma cafeteria busca contribuir para a melhoria do clima organizacional, criando um ambiente acolhedor e estimulante para pequenas reuniões e networking interno.

Por fim, a instalação de uma cafeteria no MEC tem como foco principal a geração de receitas e a otimização do uso do espaço institucional. Trata-se, assim, de uma ação alinhada ao interesse público e aos objetivos institucionais do Ministério da Educação, que visa melhorar a experiência dos servidores e demais usuários, sem onerar financeiramente a Administração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação-Geral de Logística Institucional	Antonio Francisco de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade

No âmbito da instalação da cafeteria, a adoção de práticas sustentáveis assume papel fundamental para garantir não apenas a eficiência operacional, mas também a redução de impactos ambientais e a promoção de uma cultura de responsabilidade socioambiental. Ao integrar soluções de baixo consumo energético, materiais biodegradáveis e logística de resíduos, buscamos alinhar o empreendimento aos compromissos de desenvolvimento sustentável do Ministério da Educação, estimulando hábitos conscientes entre fornecedores e usuários.

Entre as principais ações propostas, destacam-se:

- Fomentar práticas de sustentabilidade, mediante uso de equipamentos de baixo consumo energético, iluminação e climatização eficientes, e adoção de copos, embalagens e utensílios biodegradáveis ou reutilizáveis;
- Implementar políticas de gestão de resíduos, com pontos de coleta seletiva para orgânicos, plásticos, papéis e vidros.
- Estabelecer convênio de compostagem para resíduos orgânicos, destinando sobras de alimentos a hortas urbanas ou cooperativas de compostagem;
- Implementar cardápio digital (menus em QR Code) para reduzir o uso de papel e facilitar atualizações sem desperdício;
- Realizar treinamentos periódicos com a equipe sobre práticas verdes e atendimento consciente, reforçando a cultura interna de sustentabilidade;

A implantação dessas medidas de sustentabilidade reforça o compromisso institucional com a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social. Além de minimizar a pegada ecológica da cafeteria, tais iniciativas educam e engajam toda a comunidade acadêmica e administrativa, consolidando um modelo de negócio que alia qualidade de serviço, inovação e respeito aos princípios de desenvolvimento sustentável.

Inviabilidade de Subcontratação

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 122, permite a subcontratação de partes da prestação de serviços contratados, desde que o contratado principal se mantenha como responsável legal e contratualmente pelas obrigações assumidas, incluindo a parte subcontratada. Contudo, a legislação é clara ao proibir a subcontratação total do objeto do contrato, uma vez que a atuação do contratado não pode ser reduzida a mera intermediação ou administração de contratos.

O entendimento do Tribunal de Contas da União (TCU) reforça essa perspectiva, conforme o Acórdão 5472/2022- TCU, que determina que a subcontratação total do objeto, caracterizando-se como uma simples interposição de uma parte entre a Administração Pública e a empresa efetivamente executora (subcontratada), configura uma irregularidade passível de débito, referente à diferença entre os pagamentos recebidos pela empresa contratada e os valores pagos à subcontratada.

No caso em tela — **cessão onerosa de espaço com vistas à exploração comercial de cafeteria** —, a contratação exige execução direta e continuará sob responsabilidade única do licitante vencedor. Assim, conclui-se pela **impossibilidade de subcontratação** do objeto, em estrita observância à legislação aplicável e ao entendimento consolidado do TCU, garantindo transparência e efetividade na prestação dos serviços.

Garantia Contratual

A Administração Pública pode exigir a prestação de garantia nas contratações de serviços, com o intuito de assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pelo contratado. O objetivo dessa exigência é proteger a Administração contra eventuais inadimplementos, garantindo a cobertura de multas, prejuízos e indenizações decorrentes do descumprimento contratual.

Entretanto, conforme o entendimento do Tribunal de Contas da União (TCU), a exigência de garantia contratual deve ser cuidadosamente analisada. O TCU ressalta que a exigência desnecessária de garantia ou a fixação de percentual inadequado pode resultar em um aumento nos custos das propostas dos licitantes, além de desencorajar a participação de potenciais licitantes, prejudicando a competitividade e tornando o processo licitatório mais oneroso para os cofres públicos.

Tratase de cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria, que impõe ao licitante vencedor responsabilidade integral pela gestão do empreendimento, observância de todos os prazos e normas legais aplicáveis (inclusive sanitárias e de uso do imóvel), além da disponibilização de estrutura operacional adequada e de equipe técnica especializada, garantindo a plena execução e a qualidade dos serviços oferecidos.

Para assegurar a execução eficaz do contrato e proteger o interesse público, será exigida a prestação de garantia apenas nos casos em que houver risco significativo de inadimplemento ou de comprometimento das obrigações contratuais. Considerando os aspectos mencionados, **será exigida garantia contratual no montante de 3% (três por cento)** do valor total do contrato, conforme os parâmetros estabelecidos pelo art. 96 da Lei nº 14.133/2021, com o intuito de resguardar a Administração Pública contra riscos relevantes.

5. Delimitação da Contratação

A presente contratação configurase como **serviço comum**, na forma do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, já que suas características e especificações (metragem, planta arquitetônica, cardápio e normas sanitárias) podem ser plenamente definidas no edital por meio de parâmetros usuais de mercado. Trata-se, especificamente, da **cessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cafeteria** no térreo do Anexo I do MEC, cujas condições de ocupação, operação e gestão serão detalhadas de forma objetiva, garantindo clareza, padronização e isonomia entre os licitantes.

Trata-se de contratação de **serviço contínuo**, já que sua execução se dá de forma regular e reiterada, sendo indispensável para garantir a eficácia jurídica dos atos e observância dos princípios da publicidade e da transparência previstos na legislação vigente.

Embora **não exija dedicação exclusiva de mão de obra** nas dependências do MEC, a contratação impõe ao concessionário a obrigação de dispor de estrutura operacional adequada — incluindo equipamentos e equipe técnica — para assegurar a plena execução das atividades comerciais. Esse modelo de cessão não cria vínculo empregatício entre os empregados da empresa e a Administração, mas estabelece responsabilidade plena do licitante vencedor pelo cumprimento de prazos, normas legais e contratuais, bem como pela manutenção das condições de funcionamento da cafeteria.

Atividade de Custeio

A Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022, estabelece normas complementares para o cumprimento do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019. Para isso, em seu art. 2º, apresenta o conceito de atividade de custeio. Segue abaixo:

Art. 2º Consideram-se atividades de custeio, para fins do disposto no art. 3º do Decreto nº 10.193, de 2019, aquelas diretamente relacionadas às atividades comuns a todos os órgãos e entidades que apoiam o desempenho de suas atividades institucionais, tais como:

I - fornecimento de combustíveis, energia elétrica, água, esgoto e serviços de telecomunicação;

II - os serviços de conservação, limpeza, jardinagem, mensageria, segurança, vigilância, transportes, informática, copeiragem, recepção, reprografia, telecomunicações e manutenção de prédios, equipamentos e instalações;

III - realizações de congressos e eventos, serviços de publicidade, serviços gráficos e editoriais;

IV - aquisição, locação e reformas de imóveis;

V - aquisição, manutenção e locação de veículos, máquinas e equipamentos; e

VI - aquisição de materiais de expediente.

Parágrafo único. O enquadramento do objeto da contratação como atividade de custeio deve considerar a natureza das atividades contratadas, conforme disposto neste artigo, e não a classificação orçamentária da despesa.

Portanto, em consonância com a natureza do serviço contratado, por se tratar de locação de imóvel e prestação de serviços de apoio à rotina institucional, conforme inciso IV do art. 2º da Portaria ME nº 7.828/2022 a cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria **enquadra-se como atividade de custeio**.

6. Seleção do Fornecedor

Modalidade da Licitação

Considerando o objeto deste Estudo Técnico Preliminar — cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria — verifica-se que tais serviços enquadram-se, nos termos do art. 6º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, como **serviço comum**, uma vez que suas especificações (metragem, planta arquitetônica, cardápio e normas sanitárias), podem ser claramente definidas em edital.

O Decreto nº 10.024/2019, em seu art. 1º, §1º, determina a obrigatoriedade da utilização do pregão eletrônico para a contratação de bens e serviços comuns no âmbito da Administração Pública Federal. Desse modo, diante da expressa previsão legal e da perfeita adequação do pregão eletrônico à natureza do serviço objeto deste ETP, opta-se de forma inequívoca, **pelo pregão eletrônico**, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, combinado com o art. 1º, § 1º, do Decreto nº 10.024/2019.

Regime de Execução

Considerando tratar-se de cessão onerosa de espaço para uso comercial de cafeteria, entende-se que o regime de **empreitada por preço unitário** é o mais adequado para atender ao interesse público.

Isso porque a formulação das propostas pelos licitantes dependerá de variáveis que compõem os itens de consumo: produtos e opções que comporão o cardápio a ser oferecido ao público, cujos preços unitários servirão de referência para estimativa e definição do preço;

O regime de empreitada por preço unitário possibilita que cada licitante detalhe sua proposta considerando a quantidade estimada de consumo de cada item do cardápio. Dessa forma, assegura-se maior transparência, competitividade e adequação entre a proposta apresentada e o objeto licitado, atendendo ao disposto no art. 6º, XXVIII da Lei nº 14.133/2021 e contribuindo para a correta avaliação econômico-financeira da contratação.

Participação de Cooperativas

A presente contratação tem por objeto a cessão onerosa de espaço para uso comercial de cafeteria, cuja execução exige a atuação direta da empresa contratada, por meio de equipe capacitada, responsável pelo atendimento ao público e preparo das refeições disponíveis no cardápio.

Nos termos da Lei nº 12.690/2012, os cooperados exercem suas atividades com autonomia e sem subordinação jurídica, o que é incompatível com o modelo de gestão exigido pela Administração Pública para assegurar a qualidade, a segurança operacional e a responsabilidade técnica das atividades.

Além disso, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União – TCU orienta que a contratação de cooperativas para atividades com características de relação de emprego configura burla à legislação trabalhista, conforme o Acórdão nº 2.802/2013 – Plenário, entre outros precedentes.

Assim, visando resguardar a legalidade, a eficiência da prestação do serviço, a responsabilidade civil e trabalhista, bem como o interesse público, **restringe-se a participação de cooperativas** nesta licitação.

Participação de Consórcios

A formação de consórcios empresariais, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, pressupõe a execução do objeto de forma compartilhada entre empresas distintas, com divisão de atribuições, gestão e responsabilidades.

Entretanto, esse modelo se mostra incompatível com a natureza do objeto a ser contratado, que envolve a cessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cafeteria. Trata-se de atividade que requer gestão centralizada do ponto comercial, padronização do atendimento ao público, controle unificado do cardápio, dos insumos e dos preços praticados, além da manutenção contínua e uniforme da infraestrutura e dos equipamentos instalados no local.

O fracionamento de responsabilidades operacionais comprometeria a qualidade do serviço oferecido, a rastreabilidade de receitas e despesas, bem como a confiabilidade da gestão do espaço cedido.

Ademais, a Administração busca garantir maior eficiência, transparência e responsabilização na exploração comercial do espaço, objetivos que poderiam ser prejudicados em modelos fragmentados ou consorciados — especialmente considerando que o serviço envolve atendimento direto ao público interno e externo, exigindo padrão de qualidade e padronização que somente uma gestão unificada consegue assegurar.

A vedação também está em consonância com o princípio da vantajosidade da contratação, na medida em que minimiza riscos contratuais e operacionais e evita a diluição de responsabilidades entre os consorciados, conforme entendimento consolidado nos órgãos de controle.

Dessa forma, **não será admitida a participação de consórcios** de empresas nesta licitação, ainda que comprovem compromisso de constituição futura, conforme faculta o §1º do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

Participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP)

Com intuito de incentivar a contratação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estabeleceu regras de preferência e exclusividade nos procedimentos licitatórios, conforme observado nos artigos 47 e 48, bem como no art. 4º da Lei 14.133/2021.

Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

Parágrafo único. No que diz respeito às compras públicas, enquanto não sobrevier legislação estadual, municipal ou regulamento específico de cada órgão mais favorável à microempresa e empresa de pequeno porte, aplica-se a legislação federal. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

II - poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte; (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

§ 1 (Revogado). (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

§ 2 Na hipótese do inciso II do deste artigo, os empenhos e o caput pagamentos do órgão ou entidade da administração pública poderão ser destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.

§ 3 Os benefícios referidos no deste artigo poderão, o caput justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas: I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

§ 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

§ 3º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.

Contudo, o artigo 49 da Lei Complementar 123/2006 estabeleceu as situações as quais não se aplicam a preferência/exclusividade.

Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando: (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

I - (Revogado); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Produção de efeito)

II - não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

IV - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos arts. 24 e 25 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, excetuando-se as dispensas tratadas pelos incisos I e II do art. 24 da mesma Lei, nas quais a compra deverá ser feita preferencialmente de microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se o disposto no inciso I do art. 48. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014).

Restringir a participação na licitação exclusivamente a Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), embora seja uma possibilidade prevista no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, não constitui obrigação da Administração Pública. Tal medida pode ser afastada sempre que se mostrar incompatível com as especificidades técnicas do objeto ou contrária ao interesse público, conforme autoriza o art. 49 da mesma lei.

No caso concreto, trata-se da **cessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cafeteria**, atividade que exige: (i) capacidade de investimento em mobília, equipamentos e ambientação do espaço; (ii) gestão padronizada e qualificada do atendimento ao público; e (iii) experiência e estrutura operacional para manutenção contínua da qualidade dos serviços e abastecimento dos produtos ofertados. Restringir a participação apenas a ME/EPP poderia reduzir significativamente a base de potenciais interessados com essas condições, comprometendo a competitividade, a atratividade do certame e a consequente geração de receita para a Administração.

A jurisprudência do TCU também orienta que a exclusividade para ME/EPP somente deve ser aplicada quando não houver risco de restringir demasiadamente a competição; caso contrário, recomenda-se abrir a licitação a empresas de qualquer porte, desde que a decisão seja devidamente motivada.

Ademais, a Lei nº 14.133/2021 impõe que todo ato administrativo seja fundamentado, considerando princípios como eficiência, competitividade e busca pela proposta mais vantajosa ao interesse público. Ao permitir a participação de empresas de todos os portes, amplia-se a concorrência, favorece-se a apresentação de melhores ofertas e se maximiza o potencial econômico do espaço cedido.

Por esses fundamentos — permissividade legal, risco de restrição excessiva da competitividade, precedentes do controle externo e o dever de motivação — justifica-se **não adotar a exclusividade para ME/EPP**, ainda que o valor estimado esteja abaixo do limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

Catálogo de Padronização

Os serviços a serem contratados não constam em Catálogo de Padronização, conforme pode ser observado site [compras.GOV](https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao) no link <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>.

Plano de Logística Sustentável

O Plano de Logística sustentável do Ministério da Educação está em fase de elaboração, de modo que as contratações do Ministério se baseiam no Guia Nacional de Contratação Sustentável.

7. Levantamento de Mercado

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como às orientações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis e mapear potenciais interessados em participar da licitação para **cessão onerosa de espaço destinado à exploração comercial de cafeteria nas dependências do Ministério da Educação (MEC)**.

A pesquisa de mercado teve por finalidade subsidiar a definição da modelagem mais adequada ao interesse público, verificar a existência de empresas ou empreendedores com capacidade técnica e experiência na gestão de estabelecimentos similares, além de obter parâmetros de preços, cardápios e investimentos praticados no mercado.

Para a realização do levantamento, foram adotadas as seguintes estratégias:

I – Consulta a bases de contratações públicas, como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Painel de Preços e Compras.gov.br, para identificar cessões onerosas de espaços para cafeterias ou lanchonetes realizadas por outros órgãos da Administração Pública Federal;

II – Análise de procedimentos licitatórios semelhantes promovidos por órgãos congêneres, considerando principalmente contratações realizadas pelo próprio Ministério da Educação nos anos de **2013 e 2018**, que também tiveram por objeto a cessão de espaço para operação de cafeteria;

III – Pesquisa em sítios eletrônicos de empresas e franquias especializadas no segmento de alimentação e bebidas, levantando informações sobre mix de produtos ofertados, políticas de precificação e requisitos técnicos para operação.

Os resultados evidenciaram a presença de diversos operadores qualificados no mercado, com experiência prévia no atendimento a órgãos públicos, capacidade de investimento para padronização e ambientação do espaço, além de estrutura para garantir o fornecimento contínuo e a qualidade dos produtos oferecidos. Observou-se, ainda, a prática de valores de outorga compatíveis com os parâmetros de mercado, o que reforça a possibilidade de obtenção de proposta vantajosa para a Administração.

Dessa forma, o **levantamento de mercado confirma a viabilidade da cessão onerosa, a existência de interessados qualificados e a potencial geração de receita ao erário**, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, legalidade e interesse público.

Com base nas informações disponíveis, foram identificadas as seguintes licitações recentes relacionadas à cessão de espaço destinado à exploração comercial de cafeteria por órgãos públicos:

ÓRGÃO	OBJETO	MODALIDADE
Ministério da Educação - MEC	Concessão de uso oneroso de área pública para exploração comercial de Cafeteria.	Termo de Referência - Pregão Eletrônico 10 /2013
Ministério da Educação - MEC	Concessão de uso oneroso de área pública para exploração comercial de Cafeteria.	Termo de Referência - Pregão Eletrônico 10 /2018
Universidade Federal de Santa Catarina	Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 35,96 m2, localizada no Centro de Cultura e Eventos Reitor Luiz Carlos Cancellier de Olivo do Campus Florianópolis, destinada à exploração comercial de serviços de cafeteria e confeitaria.	Pregão Eletrônico 90110/2024
Universidade Federal do Ceará	Concessão Onerosa de espaço físico de 37,05m² para exploração de cantina /cafeteria.	Concorrência Eletrônica 90001/2025
Prefeitura de Itajaí - SC	Contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de cafeteria/lanchonete nas dependências da Câmara de Vereadores de Itajaí, mediante concessão de uso de espaço físico.	Pregão Eletrônico 09 /2025
Prefeitura de Taquara - RS	Permissão de uso onerosa de espaço interno da Casa Vidal, localizada na Rua Dr. Edmundo Saft, 2907, Centro, Taquara/RS, para implantação e operação de cafeteria, mediante pagamento mensal, conforme as especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.	Pregão Eletrônico 84 /2025

8. Descrição da solução como um todo

Solução Proposta

A solução proposta consiste na **cessão onerosa de espaço físico localizado nas dependências do Ministério da Educação (MEC)**, destinado à instalação e exploração comercial de cafeteria, conforme previsto na legislação vigente e nas diretrizes de uso de bens públicos para fins comerciais.

Essa medida busca garantir a adequada utilização de área pública ociosa, proporcionar maior comodidade aos servidores, colaboradores e visitantes do MEC, além de gerar receita ao erário, sem que haja custos diretos para a Administração. A cessão será realizada por meio de licitação, assegurando igualdade de condições entre os concorrentes e seleção da proposta mais vantajosa.

A solução contempla a execução das seguintes atividades por parte da empresa ou empreendedor vencedor:

1. **Ambientação e Estruturação do Espaço** - Responsabilizar-se pela adequação do espaço cedido, incluindo aquisição e instalação de mobiliário, equipamentos e utensílios, garantindo conforto, acessibilidade e segurança.
2. **Oferta e Gestão do Cardápio** - Elaboração e manutenção de cardápio diversificado, priorizando itens de qualidade, com preços compatíveis com o mercado e definidos previamente no Termo de Referência. Atualizações no cardápio deverão observar critérios de transparência, controle e autorização pela Administração.
3. **Atendimento ao Público** - Prestação de serviço contínuo, padronizado e de qualidade aos usuários internos e externos, com equipe devidamente uniformizada e treinada, zelando pela boa imagem institucional do Ministério da Educação.
4. **Manutenção e Limpeza** - Execução das atividades de limpeza, conservação e manutenção dos equipamentos e mobiliário instalados, bem como do espaço físico cedido, observadas as normas de saúde, segurança e higiene.
5. **Gestão de Insumos e Estoques** - Responsável pela aquisição, armazenamento adequado e reposição de produtos e insumos utilizados na cafeteria, assegurando a continuidade do serviço e o cumprimento das normas sanitária.

Classificação da Qualidade do Café Fornecido

A Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC estabelece uma classificação oficial para os cafés comercializados no país, segmentando-os em cinco categorias distintas. Essa classificação tem como objetivo garantir padrões de qualidade, sabor e pureza, de acordo com critérios técnicos previamente definidos pela entidade. A tabela a seguir apresenta essas categorias, servindo como referência para a seleção do produto a ser utilizado na execução do objeto contratado.

<p>ESPECIAL</p> <p>Doçura: Alta a muito alta</p> <p>Acidez característica: Moderada a muito característica</p> <p>Amargor: Muito baixo a baixo</p>		<p>A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce e frutado; ou com intensidade entre fraca e forte de alcoólico, baunilha, chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel.</p> <p>Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, queimado, defumado ou cinzas, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.</p>
<p>GOURMET</p> <p>Doçura: Moderada a alta</p> <p>Intensidade da acidez: Moderada a alta</p> <p>Amargor: Baixo a moderadamente baixo</p>		<p>A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanha, caramelizado, caramelo ou doce, frutado e mel; ou com intensidade entre fraca a muito forte de chocolate ou cacau e floral; ou com intensidade entre forte a muito forte de tostado ou torrado. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.</p>
<p>SUPERIOR</p> <p>Doçura: Moderada</p> <p>Intensidade da acidez: Moderada</p> <p>Amargor: Moderado</p>		<p>A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce, chocolate ou cacau, frutado e tostado ou torrado. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral e borracha.</p>
<p>TRADICIONAL</p> <p>Doçura: Muito baixa a baixa</p> <p>Intensidade da acidez: Baixa a moderadamente baixa</p> <p>Amargor: Moderado a alto</p>		<p>A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão ou sacaria e tostado ou torrado.</p>
<p>EXTRAFORTE</p> <p>Doçura: Muito baixa a baixa</p> <p>Intensidade da acidez: Muito baixa a baixa</p> <p>Amargor: Moderado a alto</p> <p>Intensidade: Alta, acima de 7.</p> <p>Torra: Média a escura</p>		<p>A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão, sacaria e tostado ou torrado, e intensidade de fraca a muito forte de queimado, defumado ou cinzas.</p>

Considerando os critérios de qualidade estabelecidos pela ABIC, definiu-se que, para atendimento ao público, a Cessionária deverá utilizar exclusivamente cafés classificados a partir da categoria Superior, ficando a seu critério optar pelas categorias Superior, Gourmet ou Especial, conforme disponibilidade e estratégia comercial. Essa medida visa assegurar um padrão mínimo de qualidade no serviço prestado, alinhado às expectativas da Administração e dos usuários.

Mecanismos de Controle e Acompanhamento

A execução da cessão onerosa será acompanhada de forma integrada entre o MEC e o cessionário, por meio de:

1. **Gestão Contratual Ativa** - Fiscalização realizada por servidores designados, que acompanharão o cumprimento das obrigações previstas no contrato, incluindo padrões de atendimento, manutenção do espaço, cardápio praticado e recolhimento da outorga.
2. **Relatórios de Execução** - Apresentação periódica de relatórios contendo dados sobre volume de vendas, cardápio praticado, valores de outorga recolhidos e eventuais ocorrências relevantes para a gestão do contrato.
3. **Sistema de Qualidade e Responsividade** - Implementação de práticas de controle de qualidade, atendimento a eventuais reclamações e solicitações apresentadas pela Administração ou usuários do serviço.
4. **Avaliação de Satisfação** - Aplicação de instrumentos de pesquisa de satisfação junto aos usuários para identificar oportunidades de melhoria na prestação do serviço e promover ajustes quando necessário.

A presente solução visa assegurar a utilização eficiente do patrimônio público, a oferta de serviços de qualidade aos usuários do Ministério da Educação, além de promover economicidade e incremento de receitas para a Administração, em estrita conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, competitividade e interesse público.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas






Cardápio

Item	Descrição do objeto	Quantidade
1	Café Espresso	1
2	Café Espresso Descafeinado	1
3	Café - Prensa Francesa	1
4	Café - Hario V60 (coado)	1
5	Café Gelado	1
6	Latte - café espresso com leite quente (leite zero lactose ou vegetal)	1
7	Café Macchiato (contém leite, leite zero lactose ou vegetal)	1
8	Cappuccino - café espresso + leite vaporizado (leite zero lactose ou vegetal)	1
9	Chocolate quente - contém leite, leite zero lactose ou vegetal	1
10	Chá quente	1
11	Chá gelado	1
12	Suco Natural	1
13	Suco da Polpa	1
14	Soda Italiana	1
15	Refrigerante Lata (350 ml)	1
16	Água mineral com gás	1
17	Água mineral sem gás (500 ml)	1

18	Água tônica	1
19	Pão de queijo	1
20	Pão de queijo recheado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, etc)	1
21	Croissant Simples	1
22	Croissant Recheado Salgado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	1
23	Croissant Recheado Doce (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, etc)	1
24	Quiche (queijo brie; muçarela; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, bacon, frango, carne seca, atum, palmito, espinafre, tomate, cogumelos, brócolis, etc)	1
25	Empada (frango com catupiry, palmito cremoso, camarão com requeijão, carne seca, bacalhau, etc)	1
26	Salgados folhados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	1
27	Folhados doces (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, maçã caramelizada, etc)	1
28	Salgados assados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	1

29	Sanduíche com pão ciabatta ou focaccia (queijo brie; muçarela; muçarela de bufala; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, presunto cru, pastrami, peito de peru, salame, lombo defumado, frango, carne desfiada, berinjela, rúcula, tomate seco, manjeriço, azeitonas, cebola caramelizada, pesto, etc)	1
30	Sanduíche natural feito com pão integral (patê de tomate e de azeitona, homus, ricota, frango desfiado, peito de peru, salpicão, ovo, atum, abacate, rúcula, alface, tomate, cenoura, etc)	1
31	Tortas Salgadas (frango com requeijão ou catupiry, carne seca, atum, camarão, espinafre com ricota, palmito, etc)	1
32	Tortas Doces (chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, ninho, limão, maracujá, morango, frutas vermelhas, nozes, pistache, coco, etc.)	1
33	Cheesecake (frutas vermelhas, frutas amarelas, oreo, nutella, doce de leite, etc.)	1
34	Banoffe	1
35	Bolos - com e sem cobertura (cenoura, chocolate, banana, coco, mandioca, laranja, milho, limão, etc)	1
36	Pudim de leite	1
37	Salada de frutas	1
38	Iogurte (granola, banana, mel, etc) (170g)	1
39	Bowl de salada (alface, rúcula, chicória, repolho, tomate, pepino, cenoura, palmito, azeitona, etc)	1
40	Bomba (chocolate, creme, pistache, frutas vermelhas, etc.)	1
41	Smoothies (suco de polpa com iogurte batido)	1
42	Chantilly	1
43	Shot de Limão	1
44	Calda (chocolate, caramelo, doce de leite)	1
45	Geléia	1
46	Bola de Sorvete	1
47	Manteiga	1
48	Queijo	1
49	Granola	1
50	Requeijão	1

Equipamentos

ITEM	DESCRIÇÃO	IMAGEM DE REFERÊNCIA	QTD
Balcão Vitrine tipo estufa	Descrição: Vitrine neutra, tipo estufa, indicada para a exposição de produtos em ambientes comerciais. Alimentação elétrica com tensão de 220V. Estrutura com base em aço e revestimento pré-pintado na cor preta, com acabamento em aço inox escovado nas áreas de passagem de ar. Iluminação interna em LED com interruptor. As portas devem ser deslizantes, fabricadas em aço. O interior deve conter prateleiras em vidro temperado. Dimensões aproximadas: Altura: 1.258 mm, Profundidade: 785 mm, Largura (frente): 1.500 mm. Referência: REF.: 80991.09.5, MGEN-150 PR, Elegance Bancada, ou equivalente técnico.		1
Balcão Vitrine tipo refrigerada	Descrição: Vitrine refrigerada tipo estufa, com dupla função para conservação e exposição de alimentos e bebidas, destinada exclusivamente ao uso comercial. Alimentação elétrica com tensão de 220V e consumo de 13,6 kWh/dia. Sistema de refrigeração com faixa de temperatura de +5°C a +10°C para alimentos e de 0°C a +7°C para bebidas, com degelo manual e controle eletrônico de temperatura. A estrutura deve possuir base acoplada em aço pré-pintado na cor preta, com passagens de ar em aço inox escovado AISI 304. A iluminação interna deve ser feita por luminária LED com interruptor. Os vidros frontais e laterais devem ser duplos, proporcionando melhor isolamento térmico. O equipamento deve possuir certificação conforme a Portaria Inmetro nº 371/2009. Dimensões aproximadas: Altura: 1.258 mm, Profundidade: 785 mm, Frente: 1.500 mm. Referência: REF.: 80991.09.5, MGEN-150 PR, Elegance Bancada, ou equivalente técnico.		1
Cafeteira comercial	Descrição: Cafeteira comercial de espresso com sistema de troca de calor acabamento em preto fosco, tensão 220v. Dimensões: Largura 530 mm x profundidade 528 mm x altura 543 mm. Referência: Sanremo Zoe Compact 2 Group ou equivalente técnico.		1
Refrigerador expositor vertical	Descrição: Refrigerador expositor vertical, na cor preta, com capacidade líquida mínima de 260 litros, equipado com porta em vidro duplo antiembaçante, prateleiras ajustáveis e faixa de temperatura de operação entre 0°C e 10°C. Alimentação elétrica em 220V, com potência de 390W. Deve possuir iluminação interna em LED, adequada para exposição de produtos em ambientes comerciais. Dimensões aproximadas: Largura: 57,5 cm; Altura: 181 cm; Profundidade: 60 cm. Referência: Código Frigelar: B189836 – EOS Eco Gelo All Black EEV300P2, ou equivalente técnico.		2
Microondas Comercial	Descrição: Forno micro-ondas de uso comercial, voltagem 220v, alta potência de 1000w, com 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento, estrutura: gabinete e cavidade interna em aço inoxidável, capacidade: 34 litros, peso: 18 kg. Dimensões (axlpx): 34 x 55 x 49 cm. Referência: finisher ou equivalente técnico.		1

Balcão refrigerado	<p>Descrição: Balcão refrigerado, para conservação e exposição de alimentos e bebidas, estrutura em aço inoxidável AISI 304 ou superior, com acabamento escovado, resistente à oxidação e de fácil higienização; Sistema de refrigeração: por ar forçado ou estático, com temperatura operacional entre 0°C e +7°C, adequada para conservação de alimentos perecíveis; Controle de temperatura: termostato ou controlador eletrônico, com ajuste preciso; Portas: de correr ou abrir, em aço inoxidável, com vedação eficiente; Prateleiras internas: reguláveis, em aço inox ou amadas, resistentes e de fácil remoção; Pés: niveladores ; Isolamento térmico: em poliuretano injetado ou material equivalente; Alimentação elétrica: compatível com tensão de 220V. Dimensões aproximadas: comprimento de 1,50 m, profundidade entre 0,65 m e 0,75 m, altura entre 0,85 m e 0,95 m. Referência: Kbsc-150d ou equivalente</p>		1
Forno Industrial	<p>Descrição: Forno industrial convector digital com vapor, fabricado em aço inoxidável AISI 430, com assadeiras em alumínio e capacidade para 5 esteiras. Alimentação elétrica em 220V monofásico, com corrente de 12 A. Indicado para uso profissional em cozinhas comerciais. Dimensões aproximadas: Altura: 51 cm; Largura: 59 cm; Profundidade: 65 cm. Referência: Modelo WCV-535D da Wictory, ou equivalente técnico.</p>		1

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 699,52

CARDÁPIO CAFETERIA		
Nº Item	Descrição dos itens principais	Valor Unitário
1	Café Espresso	R\$ 8,50
2	Café Espresso Descafeinado	R\$ 12,00
3	Café - Prensa Francesa	R\$ 17,00
4	Café - Hario V60 (coado)	R\$ 11,00
5	Café Gelado	R\$ 14,00
6	Latte - café espresso com leite quente (leite zero lactose ou vegetal)	R\$ 17,00
7	Café Macchiato (contém leite, leite zero lactose ou vegetal)	R\$ 12,00
8	Cappuccino - café espresso + leite vaporizado (leite zero lactose ou vegetal)	R\$ 16,00
9	Chocolate quente - contém leite, leite zero lactose ou vegetal	R\$ 15,00
10	Chá quente	R\$ 15,00
11	Chá gelado	R\$ 15,00
12	Suco Natural	R\$ 12,50
13	Suco da Polpa	R\$ 8,90
14	Soda Italiana	R\$ 17,00
15	Refrigerante Lata (350 ml)	R\$ 6,75
16	Água mineral com gás	R\$ 7,75

17	Água mineral sem gás (500 ml)	R\$ 5,00
18	Água tônica	R\$ 7,00
19	Pão de queijo	R\$ 9,00
20	Pão de queijo recheado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, etc)	R\$ 18,00
21	Croissant Simples	R\$ 12,00
22	Croissant Recheado Salgado (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	R\$ 25,00
23	Croissant Recheado Doce (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, etc)	R\$ 22,00
24	Quiche (queijo brie; muçarela; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, bacon, frango, carne seca, atum, palmito, espinafre, tomate, cogumelos, brócolis, etc)	R\$ 17,50
25	Empada (frango com catupiry, palmito cremoso, camarão com requeijão, carne seca, bacalhau, etc)	R\$ 13,00
26	Salgados folhados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	R\$ 14,50
27	Folhados doces (queijo, doce de leite, goiabada cremosa, chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, leite condensado, coco, banana com canela, morango, maçã caramelizada, etc)	R\$ 14,50
28	Salgados assados (requeijão cremoso, catupiry, cream cheese, queijo branco, coalho, muçarela, presunto, peito de peru, calabresa, linguiça, peito de frango desfiado, carne seca, cebola caramelizada, tomate seco, palmito, etc)	R\$ 7,67

29	Sanduíche com pão ciabatta ou focaccia (queijo brie; muçarela; muçarela de bufala; parmesão; gorgonzola, catupiry, ricota, presunto cru, pastrami, peito de peru, salame, lombo defumado, frango, carne desfiada, berinjela, rúcula, tomate seco, manjerição, azeitonas, cebola caramelizada, pesto, etc)	R\$ 36,00
30	Sanduíche natural feito com pão integral (patê de tomate e de azeitona, homus, ricota, frango desfiado, peito de peru, salpicão, ovo, atum, abacate, rúcula, alface, tomate, cenoura, etc)	R\$ 32,00
31	Tortas Salgadas (frango com requeijão ou catupiry, carne seca, atum, camarão, espinafre com ricota, palmito, etc)	R\$ 21,00
32	Tortas Doces (chocolate ao leite; amargo e branco, nutella, ninho, limão, maracujá, morango, frutas vermelhas, nozes, pistache, coco, etc.)	R\$ 25,00
33	Cheesecake (frutas vermelhas, frutas amarelas, oreo, nutella, doce de leite, etc.)	R\$ 24,00
34	Banoffe	R\$ 22,00
35	Bolos - com e sem cobertura (cenoura, chocolate, banana, coco, mandioca, laranja, milho, limão, etc)	R\$ 12,50
36	Pudim de leite	R\$ 17,00
37	Salada de frutas	R\$ 15,00
38	Iogurte (granola, banana, mel, etc) (170g)	R\$ 21,00
39	Bowl de salada (alface, rúcula, chicória, repolho, tomate, pepino, cenoura, palmito, azeitona, etc)	R\$ 21,00
40	Bomba (chocolate, creme, pistache, frutas vermelhas, etc.)	R\$ 18,45
41	Smoothies (suco de polpa com iogurte batido)	R\$ 20,00
Nº Item	Descrição dos itens adicionais	Valor Unitário
42	Chantilly	R\$ 4,50
43	Shot de Limão	R\$ 2,00
44	Calda (chocolate, caramelo, doce de leite)	R\$ 4,00
45	Geléia	R\$ 6,50
46	Bola de Sorvete	R\$ 15,00
47	Manteiga	R\$ 3,00
48	Queijo	R\$ 4,00

49	Granola	R\$ 4,00
50	Requeijão	R\$ 5,00
VALOR TOTAL		R\$ 699,52

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução com a contratação, uma vez que será contratada uma única empresa para a prestação dos serviços de publicidade legal.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica as contratações correlatas, pois não há contratação que necessita de ser adquirida para a completa prestação dos serviços, da mesma forma que não se aplica as contratações interdependentes, pois não há contratação conjunta com o objeto principal para a completa prestação dos serviços.

Contudo, ressalta-se que a contratação não fará concorrência direta ao restaurante.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [**ANO**], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: [...];
- II) Data de publicação no PNCP: [...];
- III) Id do item no PCA: [...];
- IV) Classe/Grupo: [...];
- V) Identificador da Futura Contratação: [...];

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A **cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria** trará benefícios diretos e relevantes à Administração Pública, aos usuários internos e externos e ao bom funcionamento das atividades institucionais do Ministério da Educação (MEC).

Benefícios Específicos

1. Apoio à continuidade e qualidade dos serviços prestados aos usuários

A operação regular da cafeteria garantirá atendimento contínuo ao público interno e visitantes, oferecendo alimentação e bebidas em horários compatíveis com o funcionamento do órgão. Isso contribui para o bem-estar de servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários, apoiando a rotina institucional sem interrupções ou falhas de abastecimento.

2. Conformidade legal e segurança administrativa

A licitação da cessão onerosa assegura que a ocupação do espaço público ocorra de forma transparente, competitiva e em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, reduzindo riscos jurídicos e garantindo a correta destinação patrimonial.

3. Incremento de receita para o erário

A arrecadação da outorga mensal paga pelo cessionário representa fonte adicional de receita para a Administração, que poderá ser revertida para manutenção e melhoria de serviços institucionais, sem gerar custos diretos para o órgão.

4. Eficiência e padronização da gestão do espaço

A exploração do espaço por um único operador possibilita padronização do atendimento, controle unificado dos preços e qualidade dos produtos ofertados, facilitando a fiscalização e gestão contratual pela Administração.

5. Melhoria da ambiência institucional

A instalação e ambientação da cafeteria com mobiliário e equipamentos modernos criará um ambiente mais acolhedor e funcional, contribuindo para o bem-estar coletivo e valorizando as áreas comuns do MEC.

6. Alinhamento com os princípios da Administração Pública

A medida observa os princípios da eficiência, economicidade, uso racional do patrimônio público e busca do interesse coletivo, além de promover maior transparência e governança na ocupação de espaços públicos.

Portanto, a **cessão onerosa de espaço para uso comercial de cafeteria** não apenas viabiliza a oferta de serviço de qualidade aos usuários do Ministério da Educação, mas também gera receitas ao erário, qualifica a ambiência institucional e reforça a boa gestão patrimonial. Trata-se de uma solução que combina eficiência administrativa, legalidade e melhor aproveitamento do patrimônio público, em consonância com as boas práticas de gestão e o interesse público.

15. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria nas dependências do Ministério da Educação – MEC, deverão ser adotadas as seguintes providências pela área requisitante e pelos setores competentes:

1. Elaboração do Termo de Referência (TR):

Com base nas diretrizes e justificativas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, deverá ser elaborado o Termo de Referência detalhado, contendo:

- descrição do espaço a ser cedido e suas características físicas;
- especificação dos requisitos mínimos de ambientação, mobiliário e equipamentos a serem instalados pelo cessionário;
- critérios para definição e atualização do cardápio, respeitando a variedade, a qualidade dos produtos e a política de preços praticados;
- obrigações do cessionário quanto à manutenção preventiva e corretiva do espaço e dos bens instalados;
- forma de cobrança e recolhimento da outorga mensal e demais encargos contratuais;
- mecanismos de monitoramento, fiscalização e avaliação da prestação dos serviços.

2. Levantamento de mercado e estimativa de receitas:

A área requisitante deverá realizar pesquisa de mercado, em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, para identificar valores praticados em contratações similares de cessão onerosa de espaços para uso comercial. A pesquisa deverá considerar dimensões do espaço, localização, fluxo estimado de usuários e valores de outorga observados em contratos anteriores, inclusive no âmbito do próprio MEC (anos de 2013 e 2018).

3. Abertura do processo licitatório:

Com a documentação técnica consolidada, caberá à unidade responsável instruir formalmente o processo administrativo de contratação, incluindo:

- justificativas técnicas e legais da cessão onerosa;
- minuta do edital, minuta contratual e anexos obrigatórios;
- definição da modalidade licitatória (pregão eletrônico), conforme Decreto nº 10.024/2019;
- emissão de parecer jurídico pela assessoria competente, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

4. Publicação do edital e condução da licitação:

Compete à área de licitações do MEC providenciar a publicação do edital no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e conduzir todas as etapas do certame, assegurando a observância dos princípios da publicidade, isonomia, competitividade, economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa à Administração.

5. Designação da equipe de fiscalização:

A Administração deverá designar formalmente os servidores que atuarão como fiscais técnico e administrativo do contrato, conforme previsto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021. Suas atribuições incluirão: acompanhamento da execução contratual, verificação do cumprimento das obrigações pelo cessionário, validação de relatórios e conferência do recolhimento regular da outorga.

6. Adoção das medidas orçamentárias e financeiras:

Embora o contrato de cessão onerosa não represente despesa direta para o órgão, a unidade gestora deverá prever os registros contábeis e controles necessários para acompanhamento da receita pública decorrente da exploração do espaço, em conformidade com a legislação orçamentária e financeira aplicável.

7. Atualização do Plano de Contratações Anuais (PCA):

A contratação deverá estar devidamente registrada no PCA da unidade, conforme determina o Decreto nº 10.947/2022, devendo ser inserida ou atualizada caso ainda não esteja contemplada no planejamento vigente.

Essas providências são essenciais para assegurar a **legalidade, transparência, eficiência e regularidade** do processo de cessão onerosa, contribuindo para melhor utilização do patrimônio público, geração de receita para o erário e oferta de serviços de qualidade aos usuários do Ministério da Educação.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Embora a cessão onerosa de espaço para exploração comercial de cafeteria não envolva, por si só, atividade tipicamente poluidora de grande porte ou uso intensivo de recursos naturais em escala industrial, ela pode gerar alguns impactos ambientais diretos e indiretos, que devem ser considerados e, sempre que possível, mitigados. Abaixo estão os principais potenciais impactos identificados:

1. Geração de resíduos sólidos urbanos

A operação da cafeteria naturalmente implica produção de resíduos, como embalagens de alimentos, copos descartáveis, guardanapos, restos orgânicos e embalagens plásticas.

Mitigação sugerida: implantação de sistema de coleta seletiva no espaço cedido; priorização do uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis; correta separação de resíduos orgânicos e recicláveis; e capacitação da equipe para adoção de práticas adequadas de descarte.

2. Consumo de água e energia elétrica

O funcionamento contínuo de equipamentos como cafeteiras, geladeiras, micro-ondas, fornos e iluminação interna resulta em aumento do consumo de água e energia, contribuindo para a pegada ambiental da unidade.

Mitigação sugerida: especificação no edital ou TR da obrigatoriedade de utilização de equipamentos com selo de eficiência energética e práticas de uso racional de água e energia, além de manutenção preventiva regular para evitar desperdícios.

3. Descarte de produtos de limpeza e insumos químicos

O uso de detergentes, desengordurantes e produtos químicos para limpeza pode causar impactos ambientais se descartados de maneira inadequada, atingindo redes de esgoto ou causando contaminação local.

Mitigação sugerida: exigência de uso de produtos de limpeza biodegradáveis ou certificados ambientalmente, orientação da equipe sobre descarte adequado e fiscalização contínua pela Administração.

Embora os impactos ambientais dessa cessão sejam relativamente baixos, a adoção de medidas preventivas, cláusulas contratuais específicas e a exigência de práticas ambientalmente responsáveis por parte do cessionário contribuem para alinhar a exploração do espaço aos compromissos institucionais do MEC e aos princípios do desenvolvimento sustentável e uso racional dos recursos públicos.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade está justificada no decorrer do documento.

18. 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](#).

ALISSANDRA PESSOA ALMEIDA

Membro da comissão de contratação

ESROM GONCALVES RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 04/08/2025 às 10:09:21.

ANTONIO RICARDO DE JESUS PAIXAO

Membro da comissão de contratação

ARTHUR LIMA DE MORAIS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/08/2025 às 16:22:26.

AMANDA FREIRE DO NASCIMENTO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/08/2025 às 19:06:06.