

BASE DE ADMINISTRACAO E APOIO DA 2A RM MEX/SP

Estudo Técnico Preliminar 3/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64013.012972/2025-47

2. Descrição da necessidade

2.1 A presente contratação tem por objetivo viabilizar a **concessão onerosa de espaço físico**, com área total de **36,93 m²**, destinado à instalação e operação de uma cantina nas dependências da **Base de Administração e Apoio do Ibirapuera**, localizada à Rua Manuel da Nóbrega, 1015, Moema, São Paulo – SP.

2.2 A medida busca atender à necessidade de **oferecimento adequado de serviços de alimentação** ao efetivo que atua ou transita pela unidade, garantindo praticidade, conforto e qualidade no fornecimento de refeições, lanches e demais produtos alimentícios. Para tanto, faz-se necessária a contratação de **empresa especializada no preparo e comércio de refeições e lanches**, apta a explorar comercialmente o espaço por meio de refeitório e lanchonete.

2.3 A disponibilização desses serviços dentro da instalação proporciona **maior acessibilidade e conveniência aos usuários**, contribuindo para o bem-estar do contingente e para a melhoria das condições de permanência e produtividade na unidade. Adicionalmente, a concessão poderá abranger o atendimento ao **público em geral**, ampliando a utilidade do espaço e potencializando o retorno econômico da exploração comercial.

2.4 Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade de garantir um serviço essencial de alimentação, prestado por empresa qualificada, em instalações adequadas e com padrões de qualidade compatíveis com as demandas da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Aquisições , Licitações e Contratos	DANIEL LOUBACH FLORENTINO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1 Os serviços serão prestados na sede da CEDENTE, Rua Manuel da Nóbrega, 1015, - Moema / São Paulo– SP.

4.1.2 O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente de **segunda-feira a quinta-feira das 07:30 horas às 17:00 horas e sexta-feira 07:30 às 12:30**, os quais serão informados previamente à **CESSIONÁRIA**, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.1.3 A **CESSIONÁRIA** terá **30 (trinta) minutos** de tolerância para a abertura e **40 (quarenta) minutos** após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.

4.1.4 A Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, poderá solicitar o funcionamento em **caráter excepcional** durante eventos do contingente, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos **sábados, domingos e feriados**. Nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação do Comandante com no **mínimo 48 horas de antecedência**.

4.1.5 A critério da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, poderá **não haver expediente em dias úteis**, o que será avisado com **antecedência de 1 (um) dia** antes da ocorrência.

4.1.6 A Base de Administração e Apoio do Ibirapuera não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da **CESSIONÁRIA**, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

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

4.1.8 O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo.

4.1.9 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, **em todas as fases**, às técnicas corretas de culinária e às **recomendações da ANVISA**, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

4.1.10 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até **30 minutos do horário de atendimento previsto**.

4.1.11 A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

4.1.12 O Base de Administração e Apoio do Ibirapuera poderá **cancelar a venda** de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando **julgar inconveniente** ao interesse público e à sua imagem.

4.1.13 O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo **30 minutos** para os lanches.

4.1.14 O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CESSIONÁRIA**, não tendo o **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

4.1.15 A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

4.1.16 A **CESSIONÁRIA**, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal, entregando o cupom fiscal aos usuários.

4.1.17 **Não será autorizada** a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

4.1.17.1 Bebidas alcoólicas;

4.1.17.2 Bilhetes lotéricos;

4.1.17.3 Caça-níqueis;

4.1.17.4 Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;

4.1.17.5 Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos

4.1.18 Não será permitido à **CESSIONÁRIA**:

4.1.18.1 Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

4.1.18.2 A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

4.1.19 Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

4.1.19.1 Código de Defesa do Consumidor;

4.1.19.2 Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.1.19.3 Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

4.1.20 A CESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o **Alvará de Funcionamento** do estabelecimento na exploração da Cantina emitido pela **Secretaria de Vigilância Sanitária**. (Administração Regional).

4.1.21 A vencedora do certame apresentará **Manual de Boas Práticas**, de acordo com a Legislação, exigida pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**, assim que iniciar as suas atividades.

4.1.22 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

4.1.23 **Em nenhuma hipótese** poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera.

4.1.24 O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela Base de Administração e Apoio do Ibirapuera.

4.1.25 A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

4.2 ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

4.2.1 Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o **cardápio mínimo**.

Nr	Descrição dos itens	Valor Unit Médio	Qtd Média de Vendas	Rec/Mês
1	Bolos simples (sem recheio e cobertura)	R\$ 4,98	200	R\$ 3.984,00
2	Bolos especiais (com recheio e/ou cobertura)	R\$ 6,08	200	R\$ 4.864,00
3	Salgados assados – 5 tipos	R\$ 6,08	200	R\$ 5.304,00
4	Salgados fritos – 2 tipos	R\$ 6,08	200	R\$ 4.864,00
5	Pão de queijo	R\$ 4,43	200	R\$ 3.544,00
6	Sanduíches quentes	R\$ 9,43	200	R\$ 7.960,00
7	Sanduíches fibras do pão integral e recheios leves	R\$ 13,27	200	R\$ 10.616,00
8	Pão com manteiga	R\$ 3,87	200	R\$ 3.096,00
9	Tapioca	R\$ 8,84	200	R\$ 7.072,00
10	Salada de fruta	R\$ 9,43	200	R\$ 7.520,00
11	Suco de laranja	R\$ 8,84	200	R\$ 7.072,00
12	Suco de fruta (polpa congelada) com água	R\$ 8,84	200	R\$ 7.072,00
13	Suco de fruta (polpa congelada) com suco de laranja ou leite	R\$8,84	200	R\$ 7.072,00
14	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado	R\$ 9,95	200	R\$ 7.960,00
15	Leite puro – integral/desnatado	R\$ 3,87	200	R\$ 3.096,00
16	Leite (integral/desnatado) com café	R\$ 3,87	200	R\$ 3.096,00
17	Leite (integral/desnatado) com achocolatado	R\$ 4,98	200	R\$ 3.984,00
18	Chá – vários sabores	R\$ 3,32	200	R\$ 2.656,00
19	Sorvete	R\$ 8,29	200	R\$ 6.632,00
20	Açaí (granola)	R\$ 15,48	200	R\$ 12.384,00
21	Refrigerante lata	R\$ 5,53	200	R\$ 4.424,00
22	Pastel	R\$ 6,63	200	R\$ 5.304,00
23	Café	R\$ 2,77	200	R\$ 2.216,00

4.2.2 Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

4.2.3 OBS: Após submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por, no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.2.4 A CESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche, sendo **afixado acima do prato** placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

4.2.5 lanchonete deve sempre oferecer **opções Light e Diet** para os usuários.

4.2.6 Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu **potencial alergênico, de modo claro e eficiente**. Por exemplo: **“este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.**

4.2.7 A CESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Campus.

4.2.8 Os salgados, bolos, sanduíches, etc, deverão ser preparados diariamente no dia correspondente à venda direta dos produtos.

4.3 HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

4.3.1 Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.

4.3.2 Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade.

4.3.3 A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

4.3.4 Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

4.3.5 As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

4.3.6 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

4.3.7 Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

4.4 HIGIENE AMBIENTAL

4.4.1 As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, banheiros e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

4.4.1 Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

4.4.2 Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

4.4.2 Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

4.4.3 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

4.4.4 Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como **de 2 (duas) lixeiras de plástico**, sendo uma para acondicionamento de **lixo seco** e outra para **lixo orgânico**.

4.4.5 A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

4.4.6 A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CESSIONÁRIA.

4.4.7 O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

4.4.8 Obediência à programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da empresa.

4.4.9 A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

4.4.10 A vencedora do certame realizará **dedetização e desratização** a cada **90 (noventa) dias**, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do **expediente** de **Sexta-feira**, devendo sofrer faxina geral, no **fim-de-semana**, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela **CEDENTE**.

4.4.11 A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida

4.4.12 Também, deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajas adequados aos seus representantes e EPI's, caso exigido pelas normas vigentes.

4.4.13 Os funcionários da CONTRATADA concessionária deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. A CONTRATADA concessionária responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários e, também, sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços estabelecidas na legislação específica.

4.4.14 A CONTRATADA concessionária deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.4.15 Deverá assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

4.4.16 Deverá providenciar para o início das atividades o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso.

4.4.17 Deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

4.4.18 Respeitar o horário do expediente da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, em caso de permanência de funcionários além do horário previsto, informar ao Fiscal Administrativo e Fiscal de Contrato. Tudo com a devida anuência da Administração.

4.4.19 O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário no 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1º do art. 2º do Decreto no 5.450, de 31 de maio de 2005.

4.5 DA LEGISLAÇÃO

4.5.1 Segue, abaixo, os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra:

4.5.2 Lei no 14.133/2021 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;

4.5.3 Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];

4.5.4 Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];

4.5.5 Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020.

4.5.6 Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

4.5.7 Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

4.5.8 Instrução Normativa SLTI/MPOG no 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;

4.5.9 Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];

4.5.10 Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

4.5.11 Segue, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

4.5.12 RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.5.13 RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para a Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

5.2 A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de Uso de espaço público é a solução padrão aplicada pela Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, haja vista que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

5.3 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pela maior oferta pelo valor da cessão:

5.4 O sistema do pregão eletrônico não permite a oferta de maior percentual a ser acrescido a um valor e sim maior percentual de desconto. Dessa forma, a administração adotará para o resultado da licitação o maior percentual de desconto como um fator de acréscimo ao valor mínimo divulgado da cessão

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade no de restaurante e lanchonete, dentro da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, evitando a necessidade de deslocamento para fora do quartel, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

6.2 A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera por esse serviço para suprir as necessidades do contingente em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número aproximado de pessoas, conforme item 7 deste ETP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A indicação do quantitativo aproximado de pessoas, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.:

7.2 Há uma média de 310 servidores militares e civis que trabalham na dependência da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera que utilizam a cantina com certa frequência.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 21.911,76

8.1 Estima-se que o valor da contratação seja de R\$ 21.911,76 (vinte e um mil novecentos e onze reais e setenta e seis centavos) sendo que deve ser pago em 12 parcelas mensais de R\$ 1.825,98 (mil oitocentos e vinte e cinco reais e noventa e oito centavos). Podendo ser renovada por mais 5 anos com **POSSIBILIDADE** de reajuste no valor.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Constatou-se que o parcelamento da solução **não é viável**, pois os itens/serviços possuem natureza interdependente, demandam execução integrada e/ou dependem de fornecimento unificado para garantir padronização, continuidade e qualidade do atendimento.

9.2 O fracionamento poderia resultar em:

9.2.1 incompatibilidades operacionais;

9.2.2 aumento dos custos logísticos e administrativos;

9.2.3 risco de descontinuidade no fornecimento;

9.2.4 dificuldade na gestão e fiscalização contratual;

9.2.5 perda de eficiência na execução e no atendimento da demanda.

9.2 Assim, mantém-se a contratação **em lote único**, observando os princípios da economicidade e eficiência.

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 contratação está inserida no Planejamento e Gerenciamento das Contratações para o ano de 2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Muitos servidores preferem não fazer suas refeições no rancho, logo faz-se necessário o serviço de cantina em prol desses servidores. Além disso a cantina maior variedade de opções para os servidores da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

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 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 no requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos Serviços de Cantina, com objetivo de fornecer lanches aos militares e servidores civis integrantes da Base de Administração e Apoio do Ibirapuera, mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades da Área Requisitante.

16. Responsáveis

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

DANIEL LOUBACH FLORENTINO

Responsável pela contratação direta