INST.FEDERAL DE SÃO PAULO/CAMPUS AVARÉ

Estudo Técnico Preliminar 33/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23438.001595.2026-23

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de espaço físico com 24 m^2 para instalação de cantina, nas dependências do Campus Avaré do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo para oferta de salgados, lanches, sucos para os alunos, servidores e visitantes do Campus, nos três turnos de funcionamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Adjunta Administrativa	Carina Maratta Montanha

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado da cantina, bem como dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações.

Importante que a empresa vencedora seja idônea e que tenha amplo conhecimento na área de cantina e possa prestar um atendimento cordial e capacitado.

O cardápio deve ser variado, de qualidade e com preços acessíveis.

Para fins de habilitação econômico-financeira, exigir-se-á dos licitantes a apresentação do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, nos termos do art. 69, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
A presente exigência justifica-se pela natureza contínua e essencial da atividade a ser explorada no espaço público concedido, bem como pelos encargos financeiros que recairão sobre a futura concessionária ao longo da execução contratual, destacando-se:
1. Garantia de continuidade do serviço: O fornecimento de alimentação e lanches atende diretamente à demanda diária de servidores, alunos, e/ou público usuário desta Escola. Uma eventual insolvência ou desequilíbrio financeiro da concessionária resultaria na paralisação abrupta do atendimento, gerando transtornos operacionais e prejuízos ao interesse público.
2. Adimplemento das obrigações pecuniárias e acessórias: Tratando-se de concessão onerosa de uso de bem público, a contratada deverá arcar mensalmente com o pagamento do valor da outorga/contraprestação financeira, além de despesas ordinárias de manutenção, consumo de insumos perecíveis, encargos trabalhistas de sua equipe e obrigações tributárias.
3. Capacidade de investimento e adequação sanitária: A operação de cantina exige capital de giro imediato para aquisição de equipamentos, utensílios, adequações de layout e cumprimento rigoroso das normas da Vigilância Sanitária, demandando solidez financeira compatível com o vulto do negócio.
Por fim, ressalta-se que os índices contábeis estabelecidos no Edital (Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente iguais ou superiores a 1,0) refletem parâmetros usuais de mercado e estritamente necessários para aferir a saúde financeira mínima da empresa, sem comprometer a competitividade do certame, aplicando-se inclusive às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 2.586/2024 – Plenário), ressalvada a apresentação de balanço de abertura para empresas constituídas no exercício financeiro da licitação.

5. Levantamento de Mercado

Após análise, verificou-se que a concessão onerosa de espaço físico para instalação da cantina, nas dependência do Campus Avaré, deverá ser realizada por meio de pregão eletrônico.

A adoção dessa modalidade de pregão, permite incitar a competição entre os fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo e gerar transparência.

A pesquisa de preços foi realizada conforme a legislação vigente, previsto na INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 65, de 07 de julho de 2021. Foram utilizados os parâmetros estabelecidos no inciso III (sites) do Artº 5 da Instrução Normativa.A metodologia de composição do custo unitário foi o valor da média do metro quadrado x metragem do espaço do Campus para instalação da cantina de todos os orçamentos apresentados. O valor encontrado é contemporâneo e exprime a real necessidade do Campus Avaré do IFSP, frente a concessão em tela, conforme Pesquisa de Preços e Mapa Comparativo.

6. Descrição da solução como um todo

Com a concessão de espaço pra instalação de cantina, será proporcionado aos alunos, servidores e visitantes, um local apropriado dentro do Campus para aquisição de salgados, sucos, etc, evitando assim o deslocamento para fora do Campus, proporcionando mais segurança aos usuários.

Oferta mínima de lanches, salgados, frutas, bebidas e refeições rápidas, garantindo opções saudáveis (como alimentos assados, sucos naturais e opções para restrições alimentares, como sem glúten ou lactose).

Além do cardápio mínimo obrigatório, a concessionária poderá comercializar outros produtos alimentícios (como refeições rápidas, açaí, vitaminas e barras de cereais), desde que respeitadas as normas sanitárias e a tabela de preços aprovada.

Prática de preços compatíveis com a média do mercado local, com proibição de reajustes abusivos sem prévia autorização da fiscalização do contrato.

Fornecimento integral, pela concessionária, de todos os equipamentos, eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários à operação (freezers, estufas, balcões, mesas e cadeiras), sendo vedado o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) em botijões internos sem as devidas adequações de segurança aprovadas pelo Corpo de Bombeiros.

Responsabilidade exclusiva da concessionária pela limpeza diária, higienização, controle de pragas (dedetização semestral) e manutenção preventiva e corretiva da área concedida.

Ressarcimento mensal das despesas com energia elétrica e água/esgoto, aferidas por meio de medidores individuais (ou calculadas por rateio técnico definido no Termo de Referência.

Recomenda-se a possibilidade de vistoria técnica facultativa ao local pelos interessados, para que avaliem as instalações elétricas e hidráulicas antes de formular suas propostas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Por tratar-se de concessão onerosa de uso de espaço físico, a Administração não realizará desembolso financeiro direto pelos produtos comercializados.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): ,01

Por tratar-se de concessão onerosa de uso de espaço físico, a Administração não realizará desembolso financeiro direto pelos produtos comercializados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto não é parcelado por se tratar de concessão onerosa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena execução da concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à cantina/lanchonete, identificam-se as seguintes relações contratuais no âmbito desta unidade:

1. Contratações Interdependentes (Infraestrutura Básica):
• Fornecimento de Energia Elétrica e Água/Esgoto: Contratos vigentes mantidos pela Administração com as concessionárias locais de serviços públicos, os quais abastecem todo o complexo predial, incluindo a área da cantina (cujo consumo será objeto de medição individual ou rateio/estimativa para ressarcimento pela concessionária).
• Manutenção Predial Geral e Vigilância Patrimonial: Contratos continuados do órgão que garantem a integridade estrutural da edificação onde a cantina está inserida e a segurança perimetral do imóvel fora do horário comercial.

2. Contratações Correlatas (Objetos Afins):
• Serviços de Alimentação para Eventos (Coffee Break / Refeições Institucionais): Eventuais contratações realizadas pelo órgão para atender eventos específicos, palestras ou reuniões oficiais. Ressalta-se que a concessão da cantina possui foco no atendimento comercial direto aos usuários (balcão) e não gera exclusividade ou obrigação de contratação pela Administração para eventos internos.

As contratações interdependentes acima já se encontram vigentes e regulares na unidade, não havendo necessidade de realizar novas licitações prévias para viabilizar o início das atividades da cantina.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Alinhamento desta contratação e o planejamento estão de acordo com as diretrizes do Campus Avaré do IFSP, e também presentes no “DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD”, anexo ao processo em epígrafe, constando os instrumentos de planejamento tático e estratégicos em consonância às exigências legais previstas na IN 40 /2020, em conformidade ao PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PAC) 2026 - desta Instituição Federal de Ensino.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a concessão onerosa do espaço físico para exploração dos serviços de cantina/lanchonete, a Administração pretende alcançar os seguintes resultados estratégicos, operacionais e econômicos:

1. Economicidade e Geração de Receita Patrimonial
• Otimização de espaço ocioso: Transformação de uma área física subutilizada em um ambiente produtivo e funcional, sem custos de operação direta para o erário.
• Arrecadação e ressarcimento: Geração de receita patrimonial por meio do pagamento mensal da outorga (aluguel) pela concessionária, além do ressarcimento proporcional das despesas de consumo (energia elétrica e água/esgoto), reduzindo o custeio da unidade.
• Transferência de encargos: Eliminação de despesas administrativas com aquisição de insumos, manutenção de equipamentos de cozinha, limpeza específica da área e contratação de pessoal para preparo de alimentos.

2. Comodidade, Segurança e Produtividade Institucional
• Facilidade de acesso à alimentação: Disponibilização de lanches, bebidas e refeições rápidas dentro das dependências da instituição, atendendo servidores, estudantes e visitantes sem a necessidade de deslocamentos externos.
• Otimização do tempo: Redução do tempo gasto pelos usuários em deslocamentos durante os intervalos, contribuindo para a pontualidade nas atividades acadêmicas ou administrativas e para a melhoria do clima organizacional.
• Segurança física: Diminuição do fluxo de saída e entrada de pessoas nos horários de intervalo, reforçando a segurança patrimonial e pessoal da comunidade interna.

3. Qualidade Sanitária e Promoção da Saúde
• Controle rigoroso de higiene: Garantia de oferta de alimentos preparados e armazenados dentro das normas da Vigilância Sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004), com fiscalização contínua pela Administração.
• Alimentação equilibrada: Estímulo a hábitos saudáveis por meio da exigência contratual de cardápio variado, contemplando frutas, sucos naturais, opções assadas e produtos para públicos com restrições alimentares (sem glúten e sem lactose).
• Preços acessíveis: Regulação de preços compatíveis com o mercado local, evitando práticas abusivas e garantindo acesso democrático à alimentação.

4. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental
• Gestão adequada de resíduos: Implementação de práticas obrigatórias de coleta seletiva, destinação correta de óleo de cozinha usado e redução de embalagens descartáveis no âmbito da unidade.

13. Providências a serem Adotadas

Para a adequada execução do objeto e o início regular das atividades da cantina/lanchonete, a Administração deverá adotar as seguintes providências previamente à assinatura do contrato e à emissão da ordem de início:

1. Adequações de Infraestrutura e Medição de Consumo
• Vistoria e desocupação do espaço: Realizar a limpeza inicial, desocupação de eventuais bens patrimoniais inservíveis e vistoria técnica das condições físicas atuais da área (pisos, paredes, cobertura, esquadrias, pontos de água, esgoto e rede elétrica).
• Segurança e prevenção contra incêndio: Verificar a conformidade das instalações de exaustão e da central de gás (GLP), garantindo que o espaço atenda às exigências do Corpo de Bombeiros antes da entrega das chaves.

2. Gestão e Fiscalização Contratual
• Designação da equipe de fiscalização: Indicar formalmente, por meio de portaria, o Gestor do Contrato e os Fiscais (Técnico e Administrativo), preferencialmente servidores com conhecimento sobre as rotinas da unidade e noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos.
• Capacitação dos fiscais: Promover a orientação ou capacitação da equipe designada quanto aos procedimentos de conferência do cardápio mínimo, verificação de preços praticados, acompanhamento das licenças sanitárias e apuração dos valores mensais de outorga e ressarcimento.

3. Instrumentos de Controle e Entrega
• Elaboração do Termo de Vistoria e Entrega: Preparar o checklist detalhado do estado de conservação do imóvel e de eventuais bens móveis cedidos, que será assinado em conjunto pela Administração e pela concessionária no ato de entrega do espaço.
• Definição do fluxo financeiro: Estabelecer junto ao setor financeiro/contábil do órgão o procedimento padrão para emissão das guias de recolhimento (como GRU ou DAM) referentes ao pagamento mensal da outorga onerosa e das taxas de consumo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A operação de serviços de alimentação em cantina/lanchonete gera impactos ambientais inerentes ao preparo de alimentos e ao atendimento ao público. Para mitigar esses efeitos e alinhar a contratação às diretrizes de sustentabilidade da Administração Pública (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU), a concessionária deverá cumprir as seguintes medidas obrigatórias:

1. Gestão de Resíduos Sólidos e Coleta Seletiva
• Impacto: Aumento na geração de resíduos orgânicos (restos de alimentos) e recicláveis (embalagens plásticas, latas, papelão e vidros).
• Medida Mitigadora: Obrigatoriedade de realizar a segregação na fonte (separação entre lixo orgânico, reciclável e rejeito) mediante disponibilização de lixeiras identificadas conforme o padrão CONAMA, acondicionando os resíduos em sacos adequados para coleta seletiva institucional ou municipal.

2. Descarte de Óleo de Cozinha Usado (Resíduo Oleoso)
• Impacto: Contaminação da rede de esgoto, entupimento de tubulações e poluição hídrica caso o óleo vegetal saturado seja descartado em pias ou ralos.
• Medida Mitigadora: Proibição expressa de descarte de óleos e gorduras na rede de esgoto. A concessionária deverá armazenar o óleo residual em recipientes fechados e destiná-lo, às suas expensas, a empresas ou cooperativas de reciclagem devidamente licenciadas pelos órgãos ambientais, apresentando o comprovante de destinação (Certificado ou Manifesto de Transporte de Resíduos) à fiscalização do contrato.

3. Efluentes e Manutenção de Caixa de Gordura
• Impacto: Acúmulo de gordura nas tubulações internas e emissão de odores.
• Medida Mitigadora: Realização de limpeza e manutenção periódica (mínimo mensal ou conforme necessidade operacional) da caixa de gordura vinculada à área da cantina, com descarte adequado dos resíduos sólidos retidos.

4. Redução de Plásticos Descartáveis
• Impacto: Descarte excessivo de copos, talheres e embalagens plásticas de uso único.
• Medida Mitigadora: Priorização do uso de utensílios reutilizáveis (louças, talheres metálicos e copos de vidro) para consumo no local e, quando indispensável o uso de descartáveis (para viagem), adoção preferencial de materiais biodegradáveis, recicláveis ou de papel certificado.

5. Uso Racional de Água e Energia Elétrica
• Impacto: Elevação no consumo de recursos naturais devido ao uso contínuo de equipamentos de refrigeração, estufas e higienização.
• Medida Mitigadora: Utilização de equipamentos eletrodomésticos eficientes (preferencialmente com selo PROCEL de economia de energia), adoção de práticas de combate ao desperdício de água na lavagem de utensílios e desligamento de equipamentos não essenciais fora do horário de funcionamento.

6. Saneamento e Controle de Vetores
• Impacto: Proliferação de pragas urbanas atraídas por resíduos alimentares.
• Medida Mitigadora: Execução obrigatória de desinsetização e desratização periódica (no mínimo semestral) por empresa especializada e licenciada, utilizando produtos saneantes registrados na ANVISA, sem causar danos à saúde dos usuários ou ao meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos levantamentos técnicos, operacionais, ambientais e mercadológicos realizados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, a Equipe de Planejamento da Contratação declara **VIÁVEL** a **concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à exploração comercial de serviços de cantina /lanchonete**, pelos seguintes fundamentos:

- **Viabilidade Técnica e Operacional:** O imóvel dispõe de espaço físico adequado para a instalação da cantina, com acesso ao público interno e externo e condições de infraestrutura compatíveis com o objeto, cabendo à futura concessionária o fornecimento dos equipamentos, mobiliário e mão de obra especializados, sem desvio de servidores da atividade-fim desta unidade.
- **Viabilidade Econômica e Financeira:** O modelo de concessão onerosa apresenta-se altamente vantajoso para a Administração Pública, pois não demanda desembolso financeiro pelo erário, transforma uma área ociosa em fonte de receita patrimonial (por meio do pagamento mensal da outorga) e assegura o ressarcimento proporcional das despesas de consumo de água e energia elétrica.
- **Viabilidade Mercadológica:** A pesquisa de mercado e a estimativa de demanda demonstram a existência de público circulante suficiente para garantir a atratividade comercial e o equilíbrio econômico-financeiro do negócio, assegurando ampla competitividade no certame licitatório.
- **Viabilidade Socioambiental:** A contratação atende diretamente ao interesse público ao oferecer alimentação segura, variada e a preços acessíveis à comunidade institucional, com baixo impacto ambiental perfeitamente mitigável pelas obrigações de coleta seletiva, logística reversa de óleo residual e cumprimento das normas da Vigilância Sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004).

Diante do exposto, atesta-se a **viabilidade e a razoabilidade da contratação**,

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.

JULIO CESAR PISSUTI DAMALIO

Autoridade competente