

Governo do Estado de São Paulo
Centro Paula Souza
192 - Fatec Prof.essor Antonio Seabra - Lins - Serviço Administrativo e Financeiro

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo SEI nº 136.00029482/2026-18

Objeto pretendido: Permissão de uso remunerada de área específica destinada a exploração dos serviços de cantina da FATEC PROFESSOR ANTONIO SEABRA

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (obrigatório pela Lei 14.133/21)

2.1. O Decreto nº 60.781, de 08 de setembro de 2014, ainda vigente, autorizou a Diretora Superintendente do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS) a outorga, mediante prévia licitação, a permissão de uso a título oneroso e por prazo determinado de espaços os quais funcionem as FATECs com vista a instalação de cantinas e serviços de reprografia.

2.2. Com base nesse Decreto, a Faculdade de Tecnologia PROFESSOR ANTONIO SEABRA, Unidade do CEETEPS, justifica a necessidade da contratação para a PERMISSÃO DE USO REMUNERADA DE ÁREA ESPECÍFICA DESTINADA A EXPLORAÇÃO DE CANTINA ESCOLAR.

2.3. A exploração de cantina se faz necessária, vez que a Unidade de Ensino, conta com mais de 950 alunos, distribuídos em 8 cursos superiores de tecnologia mais o curso do PTECH-MAS, que une ensino médio, técnico e superior em 5 anos de estudos, operando assim, com o funcionamento da unidade em 3 turnos diários de aulas.

2.4. Os alunos não dispõem de muito tempo de intervalos das aulas para deslocarem para fora da unidade em busca de alimentação, ainda mais que ficamos distantes do centro comercial da cidade, cerca de 7km, por nosso campus estar localizado em um perímetro de área rural.

2.4. Além disso, muitos alunos do período noturno vêm direto do trabalho para as aulas e aqui permanecem até as 23:30, sem uma refeição sequer.

2.6. A existência de uma cantina facilitaria também a alimentação/logística do corpo docente e funcionários da unidade, ao mesmo tempo em que serviria de local de interação social entre os usuários.

2.7. Atualmente existe um contrato firmado para esse objeto que se finda em 18/07/2026

3. ÁREA REQUISITANTE

Chefia de Serviços Financeiros e Administrativos da Fatec Professor Antonio Seabra

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Natureza do objeto.

O objeto pode ser objetivamente definido pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, razão pela qual possui **natureza comum com a geração de receita relacionada à permissão de uso.**

4.2. Vigência da Contratação.

A vigência da contratação deverá ser de 05 (cinco) ano, contados da assinatura do contrato, podendo ser renovado por igual período até 10 (dez) anos, de acordo com o Artigo 110, inciso I, da Lei federal nº 14.133/21.

4.3. Vedação de subcontratação.

Pela própria natureza do objeto, que se refere à contratação, não se verifica a necessidade de subcontratação, devendo, assim, ser vedada.

4.4. Sustentabilidade.

Deverão constar no Termo de Referência os critérios de sustentabilidade como requisitos de contratação, conforme as medidas mitigadoras dos possíveis impactos ambientais descritas no tópico específico deste estudo, se aplicável.

4.5. Garantia do Contrato

Será exigido a Garantia Contratual nos termos regradados no Termo de Referência – TR.

4.6. Vistoria.

E imprescindível o conhecimento prévio do local para a exploração dos serviços, tem em vista que serão instaladas nas dependências da Unidade de Ensino, cuja localidade estará descrita na especificação técnica. A vistoria tem como objetivo verificar as condições para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados examinarem os locais em que serão executados os serviços e suas condições, de modo a angariarem todas as informações que julgarem necessárias para a elaboração da proposta, assim, mesmo que tais interessados entendam por declarar o conhecimento prévio de todas as condições, entende-se que a vistoria é indispensável para a execução do objeto, com vistas à devida aferição de preços para a efetiva execução do contrato.

4.7. Validade da Proposta.

Considerando a discricionariedade sobre a validade da proposta nos termos do parágrafo 3 do artigo 90 da Lei 14.133/2021, bem como o tempo que pode levar para a conclusão de um procedimento licitatório, tendo em vista eventuais impugnações, recursos administrativos ou até mesmo representações ou ações judiciais, entende-se que a validade da proposta deverá ser de, no mínimo, **90 (noventa) dias**, a fim de que a contratação ocorra dentro desse prazo.

4.8. Participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial.

A participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial é permitida de acordo com as minutas – padrão de Termo de Referência disponibilizadas pelo site compras.sp.gov.br, bem como a participação empresas em recuperação judicial garantida pela Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, todavia, para resguardar a execução do contrato é importante, caso uma dessas empresas se consagre vencedora, apresentar antes da assinatura do contrato os documentos comprobatórios de que o plano de recuperação (judicial/extrajudicial) está sendo cumprido. Além disso, é importante que a cada pagamento demonstre o atendimento a esses planos, de forma a comprovar a manutenção das condições de

habilitação, eis que o não atendimento a esses compromissos firmados, seja judicialmente ou extrajudicialmente, pode ensejar a falência da empresa, causando possível prejuízo à Administração. Para tanto, importante exigir na disputa uma declaração de que apresentarão tais documentos na assinatura do contrato e exigir, como obrigação da contratada a comprovação do atendimento do plano a cada pagamento e sempre que exigido pela Contratante. O Termo de Referência contemplará tais exigências.

4.9. Condições para a assinatura do contrato

A adjudicatária deverá apresentar, antes da assinatura do contrato:

- a)** Para o caso de adjudicatária em situação de recuperação judicial: apresentação, antes da assinatura do contrato, cópia do ato de nomeação do administrador judicial da adjudicatária, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- b)** Para o caso de adjudicatária em recuperação extrajudicial: apresentação, antes da assinatura do contrato, comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.
- c)** Indicação do (s) representante (s) legal (ais) da adjudicatária para assinatura do contrato, informando os dados pessoais (nome completo, C.P.F) e o cargo/função, com a última alteração contratual e, se for o caso, com procuração pública ou particular com firma reconhecida que lhe dê os poderes para a assinatura do contrato.

4.10. Obrigações do PERMISSIONÁRIO

O Permissionário, além das obrigações legais e infralegais cabíveis, bem como das dispostas no Termo de Referência e minuta de contrato deverá:

- a.** Manter durante toda a vigência do termo, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- b.** Manter no local de funcionamento da CANTINA ESCOLAR representante autorizado/preposto, credenciado por escrito junto ao PERMITENTE, para receber instruções, acompanhar as vistorias efetuadas a título de fiscalização e prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados;
- c.** Providenciar o licenciamento para o funcionamento da CANTINA ESCOLAR, responsabilizando-se pelo pagamento de taxas, emolumentos e quaisquer outras despesas que recaiam sobre a atividade exercida;
- d.** Cumprir a legislação e posturas do Município e as disposições legais estaduais e federais que digam respeito ao funcionamento da CANTINA ESCOLAR;
- e.** Afixar, em local visível, o(s) documento(s) relativos à autorização de funcionamento da CANTINA ESCOLAR;
- f.** Encaminhar cópia autenticada do(s) documento(s) relativos à autorização de funcionamento da CANTINA ESCOLAR;
- g.** Promover, sem qualquer ônus para o PERMITENTE, e após prévia aprovação por parte deste do respectivo projeto, a instalação dos equipamentos, mobiliário e utensílios adequados e necessários ao funcionamento da CANTINA ESCOLAR e ao atendimento do corpo discente, docente e demais pessoas eventualmente visitantes da mencionada Unidade de Ensino, bens esses que serão retirados, por ele – PERMISSIONÁRIO – quando do encerramento do prazo de vigência da permissão de uso;
- h.** Utilizar somente materiais de alta qualidade;
- i.** Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e

utensílios que digam respeito à prestação dos serviços de CANTINA ESCOLAR;

- j.** Arcar com as despesas referentes ao consumo de telefone e demais custos inerentes à atividade exercida, com exceção das despesas de água/esgotos e luz que estarão abrangidas no valor da retribuição mensal devida ao PERMITENTE;
- k.** Identificar todos os equipamento e mobiliário de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares pertencentes ao PERMITENTE ou a terceiros;
- l.** Providenciar, sem qualquer ônus para o PERMITENTE, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais e mobiliário, promovendo a sua substituição, quando necessário;
- m.** Providenciar, durante os trabalhos de manutenção corretiva, a substituição temporária do equipamento, material ou mobiliário afetado, de forma a não prejudicar o atendimento dos frequentadores da CANTINA ESCOLAR;
- n.** Responder integralmente pelos serviços oferecidos, inclusive por aqueles que, em virtude de culpa ou dolo, sejam eventualmente prestados fora do padrão de qualidade exigido ou em desacordo com as condições ora ajustadas, ficando o PERMITENTE isento de qualquer responsabilidade, seja a que título for;
- o.** Informar à área de segurança do PERMITENTE os nomes e funções dos seus empregados que atuarão nas dependências da CANTINA ESCOLAR;
- p.** Cumprir e fazer com que todo o pessoal em serviço observe os regulamentos disciplinares, de segurança e de higiene existente no local de trabalho, bem como as exigências emanadas da CIPA (Comissão interna de Prevenção de Acidentes) e, principalmente, as contidas na legislação em vigor que rege a matéria;
- q.** Manter a disciplina entre seus empregados, aos quais será expressamente vedado fumar e consumir bebida alcoólica nas dependências da Unidade de Ensino;
- r.** Afastar imediatamente das dependências qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pelo PERMITENTE, promovendo a sua imediata substituição;
- s.** Manter pessoal habilitado, uniformizado num só padrão, devidamente identificado através de crachás;
- t.** Instruir os seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas do PERMITENTE;
- u.** Orientar e possibilitar aos seus empregados condições de trabalho de forma a evitar risco de acidentes, responsabilizando-se pelo cumprimento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e quaisquer outros incidentes sobre a atividade exercida;
- v.** Responder pela disciplina dos seus funcionários, zelando para que mantenham o devido respeito e cortesia no trato com os colegas de trabalho e corpo discente, docente e demais pessoas eventualmente visitantes que venham a frequentar a CANTINA ESCOLAR;
- w.** Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados;
- x.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte dos seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços sem repasse de qualquer ônus ao PERMITENTE;
- y.** Evitar a circulação desnecessária de seus empregados fora da área que lhes for destinada;
- z.** Assumir toda a responsabilidade e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou acometidos de mal súbito durante o trabalho;
- aa.** Encaminhar prontamente ao PERMITENTE relatório informando a ocorrência de acidente de trabalho, fazendo constar o nome do funcionário, tipo de acidente e procedimento adotado;
- bb.** Assegurar livre acesso à fiscalização do PERMITENTE e atender a eventuais exigências relacionadas ao objeto do presente termo, no prazo que lhe for estabelecido, bem como fornecer às informações e dados que lhe forem solicitados;
- cc.** Atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;
- dd.** Responder pelos danos ou prejuízos causados ao PERMITENTE ou terceiros, decorrentes de dolo ou culpa de seu preposto e/ou empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento feito pelo PERMITENTE;
- ee.** Dar ciência imediata e por escrito ao PERMITENTE de qualquer anormalidade que verificar

durante o funcionamento da CANTINA ESCOLAR;

- ff.** Programar o recebimento dos seus fornecedores para horário que não prejudique o atendimento dos frequentadores da CANTINA ESCOLAR;
- gg.** Acompanhar e manter os fornecedores de produtos e materiais na área destinada ao respectivo recebimento;
- hh.** Praticar preços compatíveis com os do mercado;
- ii.** Afixar em local visível a tabela de preços dos produtos e serviços;
- jj.** Devolver a área objeto da permissão no mesmo estado em que a recebeu;
- kk.** Apresentar a comprovação do faturamento bruto mensal.
- ll.** Atender os critérios de sustentabilidade relacionados ao objeto da contratação, apresentando, quando exigido, eventuais documentos correlatos.

4.12. Inviabilidade de participação de interessadas sob a forma de consórcios

A vedação se justifica na medida em que o objeto pretendido possui uma natureza comum, em que uma única fornecedora consegue executá-lo, também não há complexibilidades que exijam o consórcio de empresas, aliás, a possibilidade de consórcio nesse caso, poderia restringir a disputa.

Entende-se que só é recomendável a autorização para a participação de empresas reunidas em consórcio quando essa medida resultar na ampliação da competição, o que geralmente ocorre quando o objeto a ser licitado apresenta elevado valor ou complexidade e elevado valor, o que não é o caso para os serviços em apreço.

Assim, para não restringir a disputa entende-se pela inviabilidade da participação de empresas reunidas em consórcio.

4.13. Inviabilidade da participação de cooperativas

Considerando a Deliberação (SEI Nº 0017044/2021-10) emitida em 15/12/2022 pelo [1] Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, publicado em 09/01/2023, por meio da qual informa que não há amparo legal para a participação de cooperativas de trabalho em procedimentos licitatórios voltados à contratação de serviços que, pela real natureza da relação a ser estabelecida, demandem subjacente vínculo de subordinação e dependência, bem como pessoalidade e habitualidade, entende-se que para a contratação em apreço, cuja exploração de cantina ocorrerá no espaço público, não cabe a participação de cooperativas, eis que, nesse caso, a falta de subordinação entre o permissionário e seus colaboradores pode prejudicar a execução dos serviços e apresentar dificuldades na aplicação de sanções e na própria fiscalização do contrato. Sendo assim, entende-se pela inviabilidade de participação de cooperativas.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Vigente atualmente no Estado de São Paulo, como citado, o Decreto nº 60.781, de 08 de setembro de 2014, autorizou a Diretora superintendente do Centro Paula Souza a outorga, mediante prévia licitação, a permissão de uso a título oneroso e por prazo determinado de espaços os quais funcionem as FATECs com vista a instalação de cantinas e serviços de reprografia.

5.2. Anteriormente, com fundamento na Lei 8.666/1993, revogada em 2023, os processos de permissão de uso de espaço destinados a exploração de cantina e serviços reprográficos eram realizados sob a modalidade Concorrência, cujo critério de julgamento eram a maior oferta, referente à taxa de contribuição revertida aos cofres públicos, conforme orientação da Consultoria Jurídica, por meio do r. Parecer CJ/CEETEP n. 512/2013.

5.3. No entanto, com o advento da Lei Federal 14.133/2021, entende-se, s.m.j., que as

modalidades de licitação passaram a ser atreladas aos critérios de julgamento, com fulcro em seu artigo 6º, que dispõe:

Art.6º Para fins desta Lei:

(...)

XXXVIII - **concorrência**: modalidade de licitação para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia, cujo critério de julgamento poderá ser:

- a) menor preço;
- b) melhor técnica ou conteúdo artístico;
- c) técnica e preço;
- d) maior retorno econômico;
- e) maior desconto;

XXXIX - **concurso**: modalidade de licitação para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, cujo critério de julgamento será o de melhor técnica ou conteúdo artístico, e para concessão de prêmio ou remuneração ao vencedor;

XL - **leilão**: modalidade de licitação para alienação de bens imóveis ou de bens móveis inservíveis ou legalmente apreendidos a quem oferecer o **maior lance**;

XLI - **pregão**: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto; (Grifou-se).

5.4. Acontece que após consulta à d. Consultoria Jurídica da casa, que em seu turno, expediu o Parecer CJ/CEETEPS nº 116/2024, a orientação foi no sentido que as permissões de uso para exploração, a título oneroso, de cantinas nas FATECs do Centro Paula Souza, sejam precedidas que procedimentos licitatórios na modalidade Pregão em sua forma eletrônica, cujo critério de julgamento seja “maior percentual de desconto”.

5.5. Corroborando a orientação, conforme citado no r. parecer, o Tribunal de Contas da União-TCU, expediu entendimento que a modalidade que melhor se coaduna para implantação de lanchonete é o pregão, por meio da decisão TCU. Representação nº 019.436/2014-9. Acórdão nº 478/2016 – Plenário, Relator Ministro Marcos Bemquerer. Julgado em 02.03.2016.

5.6. Considerando que se trata exclusivamente de permissão para utilização do espaço, não se aplica as indicações dispostas no artigo 4º do Decreto 68.017/23, uma vez que não há possibilidade de utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias primas existentes no local, e as manutenções e assistência técnica em seus próprios equipamentos correrão por conta do Permissionário, bem como não se visualizou a necessidade de melhora de performance contratual, uma vez que as especificações técnicas para exploração da cantina já atendem a necessidade das FATECs.

5.7. Quanto a ETPs de outros órgãos não foram encontrados documentos com as mesmas características necessárias pelo CEETEPS.

5.8. Diante do exposto e considerando estritamente os termos do Decreto citado, entende-se que a única solução aplicável ao caso é a contratação de pessoa jurídica, mediante licitação, na modalidade Pregão em sua forma eletrônica com julgamento por maior percentual de desconto para a permissão de uso de espaço para exploração de cantina nas FATECs.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução viável, nos termos do Decreto indicado, para a demanda em questão é a concessão onerosa de uso da área destinada à cantina para exploração de atividade comercial, através da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico.

6.2. A solução de ceder espaços destinados aos serviços supracitados é baseada na possibilidade de fornecer maior acessibilidade e segurança a todos os usuários.

6.3. A cantina suprirá a necessidade no período diurno, vespertino e noturno, de acordo aos horários determinados pela Unidade de Ensino.

6.4. O pagamento da taxa de retribuição será revertido ao Centro Paula Souza.

6.5. O permissionário deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para o perfeito funcionamento da Cantina/Lanchonete, incluindo utensílios de cozinha, mobiliários e equipamentos como máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico e forno micro-ondas.

6.6. Para a solução como um todo, que se refere unicamente a permissão de espaço para exploração de cantina, conforme descrito nesse estudo, não se visualiza, como necessidade, as indicações dispostas no artigo 4º do Decreto 68.017/2023, conforme justificativas indicadas no tópico levantamento de mercado deste estudo.

6.7. O detalhamento das especificações da solução com as quantidades devidas consta no **Apêndice I – Especificações Técnicas** deste estudo, contendo, inclusive, o croqui e a discriminação das condições físicas do local da instalação.

7 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Obrigatório pela Lei 14.133/2021)

7.1. A concessão de uso de espaço físico para a prestação de serviços de Cantina é fundamental para atender o público interno da Faculdade Tecnologia Professor Antonio Seabra- Lins, que inclui alunos, servidores e terceirizados, cujos quantitativos de alunos matriculados e de frequência atestada constam no **Apêndice I – Especificações Técnicas**.

7.2. A área destinada à permissão de uso para exploração de cantina é de cerca de 52,60 m², conforme consta no **Apêndice I – Especificações Técnicas**, contendo o croqui e a discriminação das condições físicas do local de instalação da cantina.

8 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor da taxa mensal foi obtido através da média obtida junto a 03 (três) imobiliárias, considerando o metro quadrado (m²) do local onde será destinado a exploração da cantina, somado os gastos mensais de consumo de água e esgoto, média de consumo de energia elétrica, conforme **Apêndice II – Memorial de Cálculo da Retribuição Mensal**.

8.2. A taxa mensal deverá ser divulgada para o recebimento dos valores propostos na licitação, de forma a se angariar a remuneração mensal da utilização do espaço.

9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1. A contratação do serviço em questão deverá ocorrer por uma única e pontual contratação, eis que atenderá a concessão de uso do espaço público, caracterizando-se como um contrato de receita.

9.2. Além disso, a contratação de uma única empresa favorece a gestão e fiscalização dos serviços, trazendo vantagem à Administração.

9.3. Neste caso, a **contratação é única e indivisível**, envolvendo a concessão onerosa de uso para exploração de cantina, pois conforme já demonstrado anteriormente, é o formato adequado para a demanda da Unidade de Ensino.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

10.1. Não se verifica a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade dessa contratação.

11. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO (PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL).

11.1. O CEETEPS não possui ainda seu Plano de Contratações Anual – PCA por não haver necessidade de sua inclusão, tendo em vista que se trata de um processo licitatório destinado à geração de receita.

11.2. O CEETEPS não possui ainda o Plano de Logística Sustentável, todavia para a contratação pretendida, os eventuais critérios de sustentabilidade serão indicados no tópico específico deste estudo.

12 - BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS (DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS)

12.1. Espera-se que com a contratação proposta, sejam alcançados no mínimo os seguintes efeitos:

- a) Garantir no campus a comercialização de lanches e refeições de qualidade para o atendimento aos alunos, professores, servidores e terceirizados;
- b) Garantir uma boa execução contratual, como base nos princípios de eficiência, economicidade e sustentabilidade;
- c) Atendimento dos preceitos legais vigentes;
- d) Reversão financeira de recurso ao CEETEPS.

13 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Para a celebração do contrato, relacionado à execução dos serviços, o CEETEPS deverá:

- a) Designar o gestor e o fiscal do contrato, nos termos da lei;
- c) Fornecer, se for o caso, as informações técnicas pertinentes;
- d) Disponibilizar infraestrutura adequada para instalação da cantina, bem como, pontos de energia e água para uma adequada instalação.

14 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. Considerando contratações anteriores, verifica-se a possibilidade de impactos ambientais relacionados à utilização de água, energia elétrica, produção, coleta e destinação final de resíduos alimentares e poluição sonora.

14.2. Para a mitigação desses impactos, as especificações técnicas indicarão as ações pertinentes, que deverão ser atendidas pelo permissionário.

14.3. Além dos critérios estabelecidos em normas legais e infralegais relacionadas ao objeto e as indicadas nas especificações técnicas deverão ser observados os seguintes requisitos:

- a) Adotar boas práticas de otimização de recursos naturais, tais como energia elétrica, água, com a redução de desperdícios;

- b)** Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- c)** Adotar embalagens que sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, dentre outros, conforme normas técnicas aplicáveis;
- d)** Racionalizar, se for o caso, o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes, substituindo substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- e)** Treinar e capacitar periodicamente seus empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e descartes adequados dos resíduos.
- f)** Observar as políticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo órgão, conforme o caso;
- g)** Descartar, de forma ambientalmente adequada, todos os materiais, resíduos ou peças que forem inutilizados durante a execução dos serviços.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. Considerando todo o estudo exposto, entende-se pela viabilidade da contratação permissão de uso, a título oneroso para estabelecimento de uma cantina destinada a FATEC Professor Antonio Seabra - Lins.

16 – APÊNDICES

Apêndice I – Especificação técnica

Quantidade de alunos matriculados por período:

Manhã: 135 alunos.

Tarde: 220 alunos.

Noite: 595 alunos.

Total: 950 alunos.

Estimativa de quantidade de alunos que poderão frequentar a cantina por período:

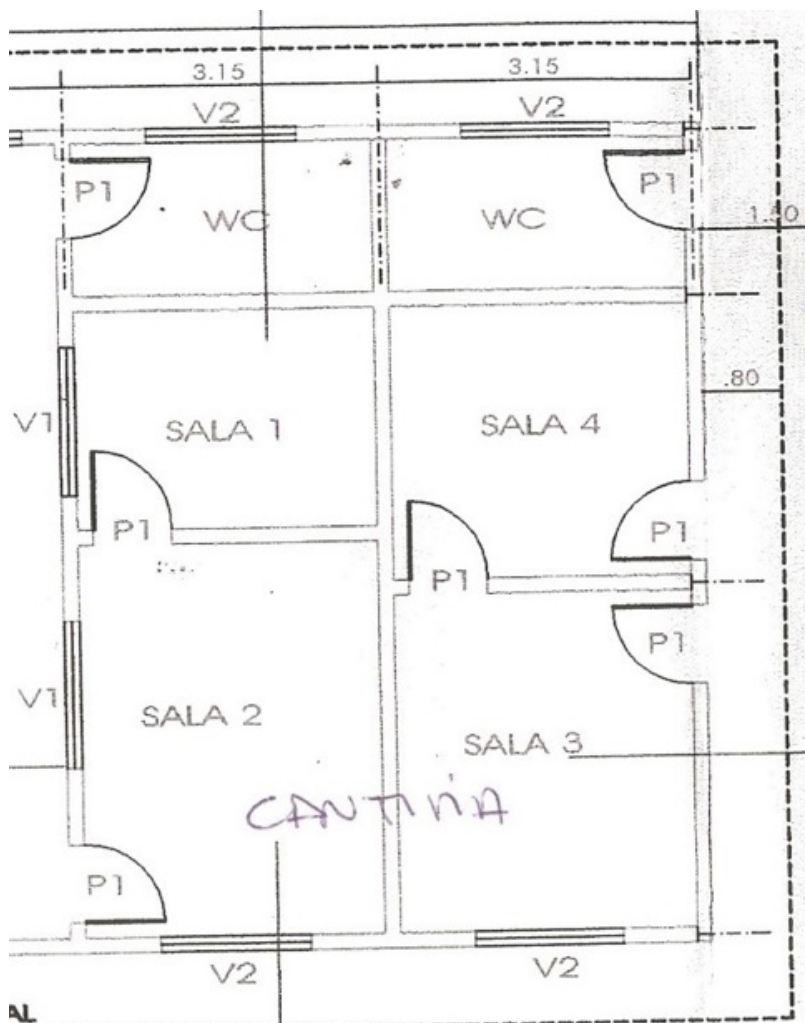
Manhã: 90 alunos.

Tarde: 120 alunos.

Noite: 250 alunos.

Total: 460 alunos.

OBSERVAÇÃO: As quantidades de alunos poderão sofrer alteração no decorrer da permissão de uso



Croqui da área que será objeto da permissão

Apêndice II - Memorial de Cálculo da Retribuição Mensal

1 – MÉDIA DOS TRÊS ORÇAMENTOS

Cabana Imobiliária Ltda - CNPJ 54.722.186/0001-11 - R\$ 630,00

Ferreira & Cia Imobiliária Lins Ltda – CNPJ 08.322.714/0001-28 - R\$ 650,00

Master Moveis S/C Ltda – CNPJ 01.836.604/0001-35 - R\$ 670,00

“A” VALOR MÉDIO MENSAL = R\$ 650,00 (Seiscentos e cinquenta reais)

2 – MÉDIA DE CONSUMO DE ÁGUA E ESGOTO

2.1 ÁGUA

A média de consumo de água é obtida através da seguinte fórmula:

Consumo de água Qtde de funcionários da cantina 2 x 3 litros/dia x 25 dias = 150 litros/mês.

Consumo dos Clientes: 60 lanches/salgados x 0,5 litros/dias x 25 dias = 750 litros/mês.

Total de litros de água (funcionário + clientes) = 1.000 litros/mês.

Valor do M³ = R\$ 38,92 (Trinta e oito reais e noventa e dois centavos).

VALOR MENSAL DO CONSUMO DE ÁGUA = R\$ 38,92 (Trinta e oito reais e noventa e dois centavos).

2.2 ESGOTO

Valor do esgoto = 70% do valor do consumo de água = R\$ 27,24 (Vinte e sete reais e vinte e quatro centavos).

“B” - VALOR MENSAL DE CONSUMO DE ÁGUA/ESGOTO: ÁGUA (subitem 2.1) + ESGOTO (subitem 2.2) = R\$ 66,16 (Sessenta e seis reais e dezesseis centavos).

3 – MÉDIA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

3.1 ENERGIA ELETRICA 1500 Kwh, calculado em função da iluminação e equipamentos a serem instalados na cantina, por (12) meses = R\$ 1.170,00 (um mil e cento e setenta reais).

O valor médio de Kwh = R\$ 0,76 (setenta e seis centavos).

O valor mensal a ser pago para a Permissionária de Energia Companhia Paulista de Força e Luz = R\$ 97,00 (Noventa e sete reais).

“C” - VALOR MENSAL DE ENERGIA ELETRICA = R\$ 97,00 (Noventa e sete reais).

4 – VALOR DA RETRIBUIÇÃO PECUNIÁRIA MENSAL FÓRMULA:

R\$ 650,00 (A) + R\$ 66,16 (B) + R\$ 97,00 (C) = R\$ 813,16 (Oitocentos e treze reais e dezesseis centavos)

Diante de todo o exposto, informamos que o VALOR DA RETRIBUIÇÃO PECUNIÁRIA MENSAL é de R\$ 813,66 (Oitocentos e treze reais e dezesseis centavos).



Documento assinado eletronicamente por **Andréia Lucia Viel Frizzarini, Chefe de Serviço**, em 26/03/2026, às 16:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0102051810** e o código CRC **56AC9F59**.