ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

O imóvel denominado **Café das Torres**, situado no **Complexo das Torres da Igreja**, na Avenida Beira Lago, Bairro Velha Itá, integra um dos principais pontos turísticos, históricos e culturais do Município de Itá/SC. O local compõe o conjunto arquitetônico e paisagístico de maior valor simbólico da cidade, reconhecido pela vista panorâmica do lago da Usina Hidrelétrica Itá e pelo papel central na identidade local.

Atualmente, o imóvel encontra-se **concluído e apto à utilização**, porém **sem destinação operacional definida**, o que resulta em ociosidade e perda de potencial de aproveitamento público e turístico. A ausência de um serviço estruturado de alimentação e lazer no entorno do Complexo das Torres reduz o tempo de permanência dos visitantes, limita o consumo no comércio local e restringe oportunidades de geração de emprego e renda vinculadas ao turismo.

Sob a perspectiva do interesse público, a **concessão de uso do Restaurante das Torres** constitui medida estratégica de **valorização do patrimônio público e de fomento ao desenvolvimento econômico e turístico sustentável**, permitindo que a iniciativa privada explore o espaço de forma regulada e supervisionada, garantindo contrapartida financeira ao Município e qualidade nos serviços prestados.

A destinação adequada do imóvel também contribui para:

- **Preservar o patrimônio histórico-cultural** do Complexo das Torres da Igreja, evitando sua deterioração;
- **Ampliar a oferta de serviços turísticos e de lazer**;
- **Promover integração social e cultural**, oferecendo espaço qualificado para a comunidade e visitantes;
- **Gerar benefícios econômicos indiretos**, estimulando cadeias produtivas locais, como gastronomia, pesca, artesanato e hotelaria.

Assim, a presente contratação busca **transformar um ativo público subutilizado em um equipamento de interesse coletivo**, fortalecendo a política municipal de turismo e cultura, ampliando o retorno social dos investimentos públicos e assegurando a **gestão eficiente e sustentável do Complexo das Torres da Igreja**.

A necessidade administrativa não se resume à obtenção de receita pela utilização do bem. O problema público identificado é assegurar destinação efetiva a uma estrutura municipal já concluída, localizada em área de elevada relevância turística, evitando ociosidade, deterioração, custos sem retorno social e perda de oportunidade de atendimento aos visitantes. A exploração regular por operador privado deve, portanto, combinar preservação patrimonial, continuidade do serviço, atratividade turística, geração de atividade econômica e remuneração pelo uso privativo do imóvel.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração

O órgão contratante possui Plano de Contratações Anual – PCA publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP. Todavia, a presente concessão onerosa de uso do imóvel público denominado Restaurante das Torres não constou originalmente no referido planejamento.

A ausência de previsão inicial decorre da identificação superveniente da necessidade administrativa de dar destinação adequada ao imóvel público, atualmente concluído e apto à utilização, evitando sua ociosidade e promovendo o aproveitamento turístico, econômico e social do espaço.

3. Requisitos da contratação

Prazo da concessão

A concessão onerosa de uso terá prazo inicial de 12 (doze) meses, contado da data de assinatura do Termo de Concessão Onerosa de Uso ou da entrega formal do imóvel à concessionária, conforme definido no edital e no respectivo termo.
A concessão poderá ser prorrogada por igual período, ou por outro prazo admitido na legislação municipal e no edital, desde que demonstrados cumulativamente:
I – o interesse público na continuidade da ocupação do imóvel;
II – o cumprimento integral das obrigações assumidas pela concessionária;
III – a regularidade fiscal, trabalhista e jurídica da concessionária;
IV – a vantajosidade da prorrogação para a Administração Pública;
V – a conveniência administrativa devidamente justificada;
VI – a inexistência de sanções ou pendências que impeçam a continuidade da relação.
A prorrogação dependerá de manifestação expressa da Administração Municipal, mediante decisão motivada, sendo vedada a renovação automática.

Participação na licitação e experiência operacional

Para fins de habilitação, deverão ser tratadas separadamente a compatibilidade do objeto social da licitante e a comprovação de experiência operacional mínima. O primeiro requisito demonstra que a pessoa jurídica pode exercer atividade compatível com a exploração pretendida; o segundo busca comprovar experiência prática suficiente para organizar e manter a operação do estabelecimento.
Considerando a relevância turística, histórica e econômica do imóvel e o interesse municipal em evitar a descontinuidade ou o abandono da exploração, será exigida experiência anterior mínima de 6 (seis) meses em atividade compatível com a operação

pretendida.

O período mínimo de 6 (seis) meses foi adotado como requisito proporcional. É suficiente para demonstrar experiência prática continuada em rotinas de gestão, atendimento ao público, organização de equipe, aquisição e controle de insumos, funcionamento regular e cumprimento de obrigações sanitárias e operacionais, sem criar barreira excessiva à participação de empresas novas ou de empreendedores que possuam experiência pessoal anterior no ramo.

A experiência poderá ser comprovada pela própria pessoa jurídica licitante ou por empresário individual, proprietário ou sócio integrante de seu quadro societário. A admissão da experiência do proprietário ou sócio tem por finalidade permitir a participação de empresas recentemente constituídas quando a capacidade operacional decorra da experiência efetivamente acumulada por quem conduzirá a atividade, evitando restringir o certame apenas a pessoas jurídicas com histórico próprio.

Quando a experiência for comprovada pelo proprietário ou sócio, deverá ser demonstrado o vínculo com a licitante e sua participação efetiva na gestão ou operação do estabelecimento durante a execução da concessão. A exigência de participação efetiva decorre da necessidade de assegurar que a experiência utilizada para habilitar a empresa tenha utilidade concreta na execução do objeto e não seja apenas formalmente emprestada para atendimento do requisito.

Serão consideradas compatíveis experiências no ramo de alimentação, gastronomia e atividades afins que envolvam gestão ou operação de estabelecimento com atendimento ao público, tais como restaurante, lanchonete, cafeteria, bistrô, bar, sorveteria, buffet, eventos gastronômicos, hotelaria, meios de hospedagem, empreendimentos turísticos e atividades similares. Nas atividades de hotelaria, hospedagem, turismo ou eventos, a documentação deverá evidenciar atuação efetiva em gestão operacional, coordenação de equipe, atendimento ao público ou organização de serviços relacionados ao funcionamento do estabelecimento, sendo especialmente pertinente a experiência com alimentos, bebidas, restaurante, café da manhã, bar, cozinha, eventos ou serviços correlatos.

Será admitida experiência anterior mais antiga, desde que devidamente comprovada e relacionada a atividade compatível com o objeto. Não se exigirá contemporaneidade da experiência, pois o objetivo é comprovar conhecimento prático acumulado e não restringir a habilitação a quem esteja atualmente explorando estabelecimento semelhante.

A experiência poderá ser comprovada por atestado ou declaração emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, contrato de exploração ou de prestação de serviços, documentos fiscais, carteira de trabalho, registro profissional, ato societário acompanhado de elementos que evidenciem a efetiva operação, licenças anteriores ou outros documentos idôneos que, isolada ou conjuntamente, permitam verificar de forma objetiva a atividade e o período de experiência.

Para preservar a competitividade, não serão exigidos tempo mínimo de constituição da pessoa jurídica, faturamento mínimo, número mínimo de empregados, patrimônio mínimo, experiência em estabelecimento de mesmo porte ou localização, nem

experiência em modelo comercial idêntico ao Restaurante das Torres.

Não poderão participar pessoas jurídicas que:

- estejam impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- estejam declaradas inidôneas;
- estejam cumprindo sanção impeditiva prevista na Lei nº 14.133/2021;
- não comprovem regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho;
- não demonstrem capacidade mínima para execução do objeto, quando exigida no edital;
- encontrem-se em situação jurídica incompatível com a participação no certame, nos termos da legislação vigente.

As exigências de habilitação deverão ser proporcionais ao objeto da concessão, vedadas condições restritivas que comprometam indevidamente a competitividade do certame.

Finalidade da utilização do imóvel: A concessionária deverá utilizar o imóvel exclusivamente para atividades de alimentação, bebidas, cafeteria, bistrô, lanchonete, sorveteria, lazer e eventos compatíveis com a vocação turística do local, sendo vedada qualquer destinação diversa sem autorização formal e prévia do Município.
A atividade terá vocação preponderantemente gastronômica, podendo combinar restaurante, cafeteria, bistrô, lanchonete, sorveteria, bebidas, lazer e eventos compatíveis com o local. A opção por não limitar o empreendimento a um único formato comercial busca permitir atendimento em diferentes períodos do dia e adaptação à demanda turística, sem afastar a finalidade principal de alimentação, convivência e apoio ao visitante.

A exploração do espaço deverá observar a valorização do patrimônio histórico, cultural, paisagístico e turístico do Complexo das Torres da Igreja, contribuindo para o fortalecimento do turismo local, da gastronomia regional, da geração de emprego e renda e do desenvolvimento econômico do Município de Itá/SC.

Obrigações da Concessionária
São obrigações da concessionária, sem prejuízo de outras previstas no edital, no Termo de Referência e no Termo de Concessão Onerosa de Uso:

I – Uso adequado do imóvel
Utilizar o imóvel exclusivamente para as finalidades previstas no edital e no Termo de Concessão Onerosa de Uso, sendo vedada a alteração de finalidade, ainda que parcial, sem autorização formal e prévia do Município.

II – Implantação da estrutura necessária

Equipar o espaço com mobiliário, utensílios, equipamentos e demais bens necessários ao funcionamento da atividade, tais como, exemplificativamente:

- fogão ou equipamentos equivalentes;
- geladeira;
- freezer;
- balcão;
- estufa;
- mesas;
- cadeiras;
- máquina de café;
- equipamentos de refrigeração;
- equipamentos de exaustão, quando necessários;
- demais itens indispensáveis à execução da atividade.

Os bens móveis adquiridos pela concessionária permanecerão de sua propriedade, salvo disposição expressa em contrário ou incorporação formal ao patrimônio público.
A concessionária será responsável pela guarda, conservação, manutenção e segurança dos bens de sua propriedade, não respondendo o Município por furto, roubo, extravio ou dano, salvo quando comprovada responsabilidade direta da Administração.

III – Padrão estético e funcional

A mobília, equipamentos e demais itens instalados pela concessionária deverão apresentar padrão estético, qualidade, conservação e características compatíveis com o espaço público disponibilizado, preservando a harmonia visual, a funcionalidade e a adequada utilização do ambiente.
Fica vedada a utilização de mobiliário, equipamentos ou utensílios em condições inadequadas de conservação, higiene, segurança, aparência ou qualidade, que comprometam a boa utilização do espaço ou a imagem turística do local.

IV – Manutenção, conservação e limpeza

A concessionária deverá manter o imóvel em boas condições de uso, higiene, limpeza, conservação e funcionamento, responsabilizando-se, às suas expensas, pela manutenção ordinária do espaço, incluindo:

- limpeza interna das dependências utilizadas;
- conservação de móveis, utensílios e equipamentos;
- substituição de lâmpadas;
- pequenos reparos hidráulicos e elétricos decorrentes do uso ordinário;
- manutenção de pias, torneiras, vasos sanitários e instalações de uso cotidiano;
- conservação dos ambientes internos utilizados na atividade.

As manutenções de natureza estrutural, reformas relevantes ou intervenções que alterem as características do imóvel dependerão de autorização formal e prévia do Município, cabendo ao edital e ao Termo de Referência definir a responsabilidade por sua execução, conforme a origem do dano, a natureza da intervenção e o interesse público envolvido.

V – Áreas externas

As áreas externas do Complexo, tais como gramados, jardins, escadarias, cercas, bancos e demais espaços de uso comum, permanecerão sob responsabilidade da Administração Municipal, salvo se houver previsão específica no edital ou no Termo de Concessão atribuindo à concessionária obrigação de limpeza, apoio operacional ou conservação de área delimitada.

A concessionária deverá zelar para que sua atividade não cause danos, obstruções, sujeira ou uso indevido das áreas externas e de circulação pública.

VI – Higiene, salubridade e insumos

A concessionária deverá manter padrões adequados de higiene, limpeza, segurança alimentar e salubridade, fornecendo, às suas expensas, todos os materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento, incluindo, quando aplicável:

- sabão líquido;
- papel toalha;
- papel higiênico;
- produtos de limpeza;
- materiais descartáveis ou reutilizáveis permitidos pela legislação;
- equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias.

A atividade deverá observar integralmente as normas sanitárias, ambientais, consumeristas e de segurança aplicáveis.

VII – Alvarás, licenças e autorizações

A concessionária deverá obter e manter válidos, durante toda a vigência da concessão, às suas expensas, os alvarás, licenças e autorizações exigidos pelos órgãos competentes, incluindo, quando aplicável:

- alvará de funcionamento;
- licença sanitária;
- licença ambiental, se exigível;
- autorização ou vistoria do Corpo de Bombeiros;
- licenças relativas à comercialização de bebidas alcoólicas, quando cabíveis;
- demais autorizações exigidas pela legislação municipal, estadual ou federal.

A ausência, suspensão ou cancelamento de licença essencial ao funcionamento poderá ensejar a suspensão das atividades, aplicação de penalidades e eventual revogação da concessão, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

VIII – Responsável operacional e cardápio

A concessionária deverá indicar responsável pela operação do estabelecimento, encarregado da organização das atividades, atendimento ao público, cumprimento das normas sanitárias e gestão do cardápio.

Quando a legislação sanitária ou profissional exigir responsável técnico específico, a concessionária deverá providenciar a respectiva vinculação e comprovação perante os órgãos competentes.

O cardápio deverá ser compatível com a vocação turística e gastronômica do espaço, podendo contemplar, preferencialmente:

- café e bistrô;
- bebidas quentes e frias;
- máquina de café expresso e bebidas à base de café;
- sorvetes e produtos gelados;
- lanches aquecidos;
- alimentos saudáveis;
- pratos locais ou regionais;
- porções, inclusive à base de peixe;
- vinhos, licores, cervejas artesanais e demais bebidas de origem regular, quando legalmente permitidas.

O edital poderá estabelecer itens mínimos de atendimento ou funcionamento, desde que tais exigências sejam justificadas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, preservando a competitividade e evitando restrições excessivas ao modelo de negócio.

Sempre que possível, a concessionária deverá privilegiar insumos regionais e produtos de fornecedores locais, contribuindo para a valorização da gastronomia, da cultura e da economia do Município de Itá/SC.

IX – Sustentabilidade ambiental

A concessionária deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e demais normas aplicáveis, incluindo:

- separação e destinação adequada dos resíduos;
- descarte ambientalmente correto de óleo de cozinha;
- uso racional de água e energia elétrica;
- redução de desperdícios;
- preferência por insumos regionais e de menor impacto ambiental;
- observância das regras municipais de coleta e destinação de resíduos.

X – Segurança, seguro e responsabilidade por danos

A concessionária deverá adotar medidas adequadas de segurança para proteção dos usuários, empregados, colaboradores, equipamentos e do patrimônio público.

Quando previsto no edital ou considerado necessário pela Administração, deverá contratar seguro patrimonial e/ou de responsabilidade civil, abrangendo incêndio, sinistros e danos a terceiros, conforme condições definidas no Termo de Referência.
A instalação de câmeras ou sistemas de monitoramento poderá ser exigida ou autorizada pelo Município, devendo observar a legislação de proteção de dados pessoais, privacidade e segurança.
A concessionária responderá integralmente pelos danos que causar ao patrimônio público, ao meio ambiente, aos usuários ou a terceiros, por ação ou omissão própria, de seus empregados, prepostos, fornecedores ou colaboradores.

XI – Proibição de cessão, transferência ou subutilização
É vedada a cessão, transferência, sublocação, empréstimo, compartilhamento ou exploração do imóvel por terceiros, total ou parcialmente, sem autorização formal e prévia do Município.
A concessão possui caráter pessoal e intransferível, não gerando direito adquirido à permanência no imóvel, podendo ser revogada nas hipóteses previstas no edital, no Termo de Concessão e na legislação aplicável.

XII – Encargos, consumo e despesas operacionais
A concessionária deverá assumir integralmente as despesas necessárias ao funcionamento da atividade, incluindo, quando individualizadas ou passíveis de medição:

- água;
- energia elétrica;
- telefone;
- internet;
- gás;
- taxas e tarifas decorrentes da atividade;
- materiais de consumo;
- manutenção ordinária;
- demais despesas operacionais.

A instalação de telefone, internet ou outros serviços de interesse da concessionária dependerá de autorização quando implicar intervenção física no imóvel, ficando as despesas correspondentes sob sua responsabilidade.

XIII – Benfeitorias e intervenções no imóvel
Quaisquer reformas, adaptações, instalações fixas, melhorias ou benfeitorias no imóvel somente poderão ser realizadas mediante autorização formal e prévia do Município.
As benfeitorias permanentes, úteis ou necessárias, quando autorizadas e incorporadas ao imóvel, passarão a integrar o patrimônio público, sem direito de retenção, indenização ou compensação, salvo previsão expressa em sentido diverso no edital ou no Termo de

Concessão.
A concessionária não poderá realizar intervenção que descaracterize o imóvel, comprometa sua segurança, afete o patrimônio histórico-cultural ou prejudique o uso público do Complexo das Torres da Igreja.

XIV – Comunicação de danos e irregularidades
A concessionária deverá comunicar imediatamente à Administração Municipal qualquer dano, defeito, incidente, risco, irregularidade ou situação que comprometa a segurança, a conservação ou o funcionamento do espaço.
A omissão na comunicação poderá ensejar responsabilização da concessionária, especialmente quando agravar o dano ou dificultar a atuação da Administração.

XV – Horário de funcionamento

A concessionária deverá manter funcionamento regular em dias e horários compatíveis com a finalidade turística do imóvel, assegurando disponibilidade efetiva do serviço à comunidade e aos visitantes.
O estabelecimento deverá funcionar, no mínimo, de quarta-feira a domingo. A distribuição dos horários diários será indicada no plano operacional da vencedora, devendo ser compatível com a exploração gastronômica proposta e com o atendimento ao fluxo turístico.
A concessionária poderá funcionar durante todo o ano em horário ampliado, inclusive no período da manhã, para café da manhã, no horário de almoço, café da tarde, jantar e período noturno, podendo manter atendimento até as 24h, desde que observadas as normas sanitárias, de segurança, de sossego público, posturas municipais e demais regras aplicáveis.
A definição de dias mínimos, sem restringir a exploração a uma única faixa horária, busca conciliar dois interesses. De um lado, garantir que o equipamento público permaneça efetivamente aberto e disponível em período relevante da semana. De outro, preservar liberdade empresarial suficiente para que a concessionária organize café da manhã, almoço, café/bistrô, jantar e atendimento noturno conforme a demanda e a viabilidade econômica da operação.
Para fins exclusivamente econômicos da outorga, considera-se alta temporada o período de 1º de outubro a 31 de março e baixa temporada o período de 1º de abril a 30 de setembro. Essa classificação não limita os dias ou horários de funcionamento e não impede a ampliação do atendimento em qualquer época do ano.
Em eventos públicos municipais, feriados, festividades ou situações de relevante interesse turístico, a Administração poderá solicitar funcionamento em horário especial, mediante comunicação prévia à concessionária, preferencialmente com antecedência mínima de 10 (dez) dias, ressalvadas situações supervenientes devidamente justificadas.
XVI – Vedação à paralisação injustificada
A concessionária não poderá paralisar suas atividades, total ou parcialmente, sem prévia

comunicação e justificativa aceita pela Administração Municipal, salvo em situações de caso fortuito, força maior, interdição por órgão competente ou motivo relevante devidamente comprovado.
A paralisação injustificada poderá ensejar aplicação de penalidades e eventual revogação da concessão, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

XVII – Pagamento da contrapartida mensal pela concessão onerosa de uso

A concessionária deverá pagar ao Município contrapartida financeira mensal pela utilização onerosa do imóvel público objeto da concessão de uso, nos valores, prazos e condições definidos no edital, no Termo de Referência e no Termo de Concessão Onerosa de Uso.
O pagamento deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de referência, por meio de PIX, depósito bancário ou outra forma indicada pela Administração Municipal.
O valor mensal ofertado pela licitante vencedora será considerado como valor devido para os meses de alta temporada turística, compreendidos entre outubro e março.
Nos meses de baixa temporada turística, compreendidos entre abril e setembro, será devido o pagamento correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal ofertado pela licitante vencedora.
Para fins de julgamento das propostas e definição da proposta mais vantajosa à Administração, será considerado o valor global anual da outorga, calculado da seguinte forma:
O valor mínimo de referência para os meses de alta temporada será de R$ 1.621,00 (mil seiscentos e vinte e um reais). O valor não foi definido pela simples correspondência com o salário mínimo, mas a partir da análise conjunta das características do Restaurante das Torres e de parâmetros municipais comparáveis.
Foram considerados, especialmente, os valores praticados na Prainha, de R$ 1.333,33 por mês entre outubro e março e R$ 666,67 entre abril e setembro, e no Porto, de R$ 1.200,00 por mês no período de maior demanda e R$ 600,00 no período de menor demanda. Esses espaços também envolvem exploração econômica de patrimônio público municipal sujeita à sazonalidade turística, servindo como parâmetros internos de razoabilidade.
O Restaurante das Torres, contudo, possui características próprias que justificam valor de referência superior: área construída aproximada de 176 m², imóvel já edificado e apto ao uso, localização junto a um dos principais atrativos turísticos do Município, possibilidade de funcionamento em diferentes períodos do dia, potencial para exploração de alimentação, bebidas, cafeteria, bistrô, restaurante, lazer e eventos, além da infraestrutura pública disponibilizada.
O parâmetro de R$ 1.621,00 representa, portanto, valor mínimo de disputa compatível com a relevância e o potencial econômico do imóvel, sem pretensão de reproduzir mecanicamente os valores da Prainha ou do Porto. A comparação é utilizada para demonstrar coerência com experiências municipais existentes e a diferenciação decorre

das características específicas do equipamento.

Os instrumentos vigentes da Prainha e do Porto, bem como os demais documentos utilizados na formação do valor, deverão integrar o processo administrativo como suporte da memória de cálculo.

Assim, considerando o valor mínimo de referência, tem-se:

- **Alta temporada:** 6 meses x R$ 1.621,00 = **R$ 9.726,00**;
- **Temporada Baixa:** 6 meses x R$ 810,50 = **R$ 4.863,00**;
- **Valor mínimo global anual da outorga: R$ 14.589,00**.

O valor indicado constitui referência mínima para a disputa, devendo a licitação adotar as seleções de julgamento por **maior lance ou maior oferta** , conforme definido no edital.

O valor correspondente às duas primeiras mensalidades deverá ser pago antecipadamente, em até 48 (quarenta e oito) horas após a assinatura do Termo de Concessão Onerosa de Uso ou antes da entrega das chaves, conforme marco definido no edital.

A antecipação não possui natureza de caução, garantia adicional ou penalidade. Trata-se do pagamento antecipado das próprias primeiras competências da outorga e será integralmente apropriada aos meses correspondentes, observada a sazonalidade aplicável.

A medida se justifica porque a Administração disponibilizará bem público já estruturado para exploração econômica e permitirá o ingresso da concessionária na posse direta do imóvel. A quitação das primeiras competências antes da ocupação reduz o risco de início da exploração com inadimplemento imediato e demonstra capacidade mínima de assumir a obrigação econômica básica da concessão, sem impor valor adicional à vencedora.

Esse pagamento terá natureza de antecipação da contrapartida mensal dos dois primeiros meses, não se confundindo com caução, garantia contratual ou penalidade, devendo ser abatido das competências correspondentes, observada a regra de sazonalidade aplicável aos respectivos meses.

O atraso no pagamento poderá acarretar atualização monetária, juros, multa, inscrição em dívida ativa, aplicação de penalidades e eventual revogação da concessão, conforme previsto no edital, no Termo de Concessão Onerosa de Uso e na legislação aplicável.

Caso o uso do imóvel seja temporariamente suspenso por determinação da Administração Municipal, em razão de obras, reformas, interdições ou melhorias de interesse público que impeçam a exploração da atividade, o edital deverá prever expressamente a forma de tratamento do período, podendo admitir, conforme o caso:

I – suspensão proporcional da cobrança;

II – compensação de prazo;

III – prorrogação da vigência;

IV – ou outra medida devidamente justificada, observado o interesse público e o equilíbrio da relação.

Justificativa da adoção de contrapartida mensal sazonal

A adoção de regime sazonal para pagamento da contrapartida mensal justifica-se em razão da variação do fluxo turístico no Município de Itá/SC ao longo do ano.
O período compreendido entre outubro e março corresponde à alta temporada turística, caracterizada por maior circulação de visitantes, maior utilização dos equipamentos turísticos municipais, aumento da demanda por serviços de alimentação, lazer e entretenimento e maior potencial econômico de exploração do Restaurante das Torres.
Por outro lado, o período compreendido entre abril e setembro corresponde à baixa temporada turística, com redução natural do fluxo de visitantes, diminuição da demanda por serviços gastronômicos e menor potencial de faturamento da atividade.
Nos meses de baixa temporada, a contrapartida corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da alta temporada. O percentual não foi fixado de forma arbitrária. Ele reproduz a sistemática já utilizada em referências municipais comparáveis: na Prainha, o valor passa de R$ 1.333,33 para R$ 666,67, e no Porto, de R$ 1.200,00 para R$ 600,00, equivalendo, em ambos os casos, a redução de 50% no período de menor demanda.
A utilização da mesma proporção para o Restaurante das Torres assegura coerência entre equipamentos turísticos municipais sujeitos à sazonalidade e reconhece que, entre abril e setembro, o potencial econômico da exploração tende a ser menor, enquanto permanecem despesas fixas e obrigações de funcionamento, conservação, limpeza, licenças e manutenção.
O percentual não pressupõe queda matemática de 50% no faturamento da concessionária. Trata-se de critério objetivo de composição da outorga, previamente estabelecido para equilibrar remuneração do patrimônio público e viabilidade de ocupação contínua durante todo o ano.
A medida busca assegurar a viabilidade econômica da exploração do imóvel, estimular a ocupação contínua do bem público, evitar sua ociosidade, fomentar o turismo local e garantir a prestação regular de serviços à comunidade e aos visitantes.
A previsão de pagamento diferenciado entre alta e baixa temporada constitui critério previamente definido para composição econômica da outorga, não configurando desconto posterior, isenção, renúncia de receita ou alteração contratual indevida, desde que expressamente prevista no edital, no Termo de Referência e no Termo de Concessão Onerosa de Uso.
A adoção da sazonalidade observa os princípios do planejamento, motivação, eficiência, economicidade, razoabilidade, proporcionalidade, julgamento objetivo e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

XVIII – Plano operacional

A licitante vencedora deverá apresentar, antes da assinatura do Termo de Concessão Onerosa de Uso e do início da operação, plano operacional definitivo. O documento terá natureza de instrumento de organização da execução e não constituirá critério de

classificação, pontuação ou julgamento das propostas.

O plano operacional deverá conter, no mínimo:

I – descrição da atividade e do conceito de operação a ser desenvolvido no imóvel;

II – cardápio ou linha de produtos e serviços a serem ofertados;

III – dias e horários de funcionamento, inclusive eventual oferta de café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e atendimento noturno;

IV – estrutura de atendimento ao público e capacidade estimada de atendimento;

V – relação dos principais equipamentos, mobiliário, utensílios e demais estruturas necessárias à operação;

VI – composição da equipe e identificação do responsável operacional;

VII – rotinas de limpeza, higiene, segurança alimentar e conservação do espaço;

VIII – procedimentos de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos, quando aplicáveis;

IX – forma de acondicionamento, coleta e destinação de resíduos, inclusive óleo de cozinha;

X – práticas de sustentabilidade e uso racional de água e energia;

XI – medidas de segurança, prevenção de danos e atendimento às exigências sanitárias e de funcionamento;

XII – medidas de valorização da gastronomia, do turismo, da identidade local e, quando compatível com o modelo de negócio, de produtos e fornecedores regionais.

A Administração analisará o plano exclusivamente para verificar sua conformidade com as obrigações objetivamente previstas no edital, no Termo de Referência e no Termo de Concessão Onerosa de Uso. Eventual necessidade de ajuste deverá ser motivada e vinculada a exigência prevista nos documentos da contratação, vedada a utilização do plano para introduzir critérios subjetivos de seleção após o julgamento.

A indicação do responsável operacional constitui obrigação da vencedora para a fase de execução e não requisito autônomo de habilitação. Quando a legislação sanitária ou profissional exigir responsável técnico específico, caberá à concessionária providenciar sua regular vinculação antes do início da atividade correspondente.

XIX – Qualidade do atendimento

A concessionária deverá manter padrões adequados de qualidade no atendimento ao público, na apresentação dos produtos, na limpeza das instalações, na conservação do espaço e na segurança dos usuários, promovendo experiência positiva, segura e compatível com a relevância turística do Complexo das Torres da Igreja.

XX – Fiscalização pela Administração

A execução da concessão será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal competente, especialmente pela Secretaria de Gestão Administrativa e Desenvolvimento Econômico, ou por outro órgão designado pelo Município.

A fiscalização poderá realizar vistorias, solicitar documentos, emitir notificações, determinar correções, aplicar sanções e propor a revogação da concessão, conforme

previsto no edital, no Termo de Concessão e na legislação vigente.
A fiscalização pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária pela adequada utilização do imóvel, pela regularidade da atividade e pelos danos eventualmente causados.

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala

A presente contratação refere-se à concessão onerosa de uso do imóvel público denominado "Restaurante das Torres", localizado no Complexo das Torres da Igreja, com área total construída de aproximadamente 176 m², situado na Avenida Beira Lago, lotes 90, 109, 110 e 111, Bairro Velha Itá, Município de Itá/SC.
Por se tratar de bem público singular e indivisível, não há estimativa de quantidades múltiplas ou interdependentes, tampouco possibilidade de economia de escala associada a outros contratos. O objeto consiste na outorga de uso exclusivo de um único espaço, o que impede o fracionamento da solução.
O valor mínimo mensal estimado para a alta temporada é de R$ 1.621,00, definido a partir da análise das características específicas do imóvel e de referências municipais comparáveis, especialmente Prainha e Porto. A utilização desse valor como piso de disputa busca assegurar remuneração compatível pelo uso privativo do patrimônio público sem inviabilizar a exploração econômica do equipamento.
A utilização desse valor como referência mínima considera a localização privilegiada do imóvel, sua área física, o potencial turístico do Complexo das Torres, a necessidade de estímulo à ocupação contínua do espaço e a viabilidade econômica da exploração comercial.
Considerando a sazonalidade turística local, fica estabelecido que o valor mensal ofertado pela licitante vencedora será devido integralmente nos meses de alta temporada, compreendidos entre outubro e março, e em percentual de 50% nos meses de baixa temporada, compreendidos entre abril e setembro.
Para fins de julgamento das propostas, comparação entre os licitantes e definição da proposta mais vantajosa para a Administração, será considerado o valor global anual da outorga, calculado pela seguinte fórmula:
Valor global anual = 6 meses x valor mensal ofertado + 6 meses x 50% do valor mensal ofertado.
Assim, considerando o valor mínimo de referência de R$ 1.621,00 para a alta temporada, tem-se a seguinte estimativa mínima anual:
O valor indicado constitui referência mínima para a disputa, devendo a licitação adotar critério de julgamento por maior lance ou maior oferta, conforme definido no edital. Assim, estabelece-se:

Descrição	Período	Prazo estimado	Valor mensal mínimo	Valor total mínimo
Concessão de uso de espaço público para exploração comercial e gestão das instalações do Restaurante das Torres, situado na Avenida Beira Lago, Lotes 90,109,110 e 111, Bairro Velha Itá, imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro, com uma área de 176 m².	Outubro a março	6 meses	R$ 1.621,00 (alta temporada)	R$ 9.726,00
Concessão de uso de espaço público para exploração comercial e gestão das instalações do Restaurante das Torres, situado na Avenida Beira Lago, Lotes 90,109,110 e 111, Bairro Velha Itá, imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro, com uma área de 176 m².	Abril a setembro	6 meses	R$ 810,50 (baixa temporada)	R$ 4.863,00

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar e comparar as alternativas juridicamente e operacionalmente possíveis para atendimento da necessidade pública identificada, consistente em conferir utilização adequada, contínua e compatível com a finalidade turística, cultural e paisagística do imóvel público onde se encontra instalado o Restaurante das Torres, localizado na Avenida Beira Lago, Bairro Velha Itá, nas imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro.

O imóvel possui aproximadamente 176 m² de área construída, encontra-se edificado e disponível para utilização, de modo que a necessidade administrativa não consiste na aquisição ou construção de nova estrutura, mas na definição da forma mais adequada de utilização e exploração do equipamento público já existente.

Considerando as características do objeto, foram analisadas as seguintes alternativas:

Solução 1 – Manutenção do imóvel sem exploração econômica

Descrição: manutenção do imóvel sob administração direta do Município, sem funcionamento regular de restaurante, café ou atividade comercial no local.

Vantagens:

- ausência de necessidade imediata de estruturação de atividade comercial;
- manutenção integral do controle administrativo do imóvel;
- inexistência de necessidade de seleção e acompanhamento de operador privado.

Desvantagens:

- manutenção de patrimônio público sem aproveitamento pleno de sua finalidade potencial;
- ausência de geração de receita de outorga para o Município;
- possibilidade de aumento do risco de deterioração decorrente da baixa utilização;
- perda de oportunidade de disponibilização de serviço de alimentação e atendimento aos visitantes e usuários da área turística;
- ausência de contribuição direta do empreendimento para a dinamização da atividade turística e econômica local.

Conclusão: embora juridicamente possível como situação de fato, a alternativa não atende de maneira satisfatória aos resultados pretendidos pela Administração, especialmente quanto ao aproveitamento do investimento público já realizado e à utilização do imóvel de acordo com sua vocação turística.

Solução 2 – Exploração direta pelo Município

Descrição: funcionamento do Restaurante das Torres mediante operação direta pela Administração Pública, com estrutura própria ou mediante organização administrativa específica para gerenciamento da atividade.

A adoção dessa alternativa exigiria que o Município estruturasse e mantivesse, direta ou indiretamente, as condições necessárias ao funcionamento regular do estabelecimento, incluindo gestão de pessoal, aquisição e controle de insumos, armazenamento de produtos, equipamentos e utensílios, atendimento ao público, limpeza, manutenção, controle de estoque, gestão financeira e comercial, observância das exigências sanitárias e demais obrigações inerentes à exploração de estabelecimento de alimentação.

Vantagens:

- controle direto da Administração sobre a operação;
- possibilidade de definir diretamente horários, padrões de atendimento e funcionamento;
- eventual apropriação pelo Município de receitas decorrentes da atividade econômica.

Desvantagens:

- necessidade de estrutura administrativa, operacional e de pessoal específica;
- necessidade de aquisição e gestão contínua de insumos e estoques;
- assunção pelo Município dos riscos ordinários da atividade empresarial;
- necessidade de estruturação de processos internos próprios para operação comercial;
- exposição do Município aos riscos decorrentes da variação da demanda,

sazonalidade turística, custos de insumos, despesas operacionais e desempenho comercial;
- necessidade de gestão permanente de atividade econômica que não constitui, em si mesma, a atividade finalística principal do Município.

Conclusão: a exploração direta não se mostra, neste momento, a alternativa mais eficiente, considerando a necessidade de estrutura operacional específica e a transferência para a Administração dos riscos e encargos ordinários relacionados à exploração comercial de estabelecimento de alimentação.

Solução 3 – Concessão onerosa de uso do imóvel público para exploração por particular

Descrição: disponibilização do imóvel público a particular, mediante procedimento competitivo, para exploração econômica de atividade compatível com a finalidade do equipamento, mediante instrumento jurídico de concessão onerosa de uso, preservados a propriedade pública, o poder de fiscalização e o controle municipal sobre a utilização do espaço.

Nessa alternativa, o particular selecionado será responsável pela organização e operação da atividade econômica, incluindo pessoal, aquisição de insumos, estoque, equipamentos e utensílios necessários à operação, limpeza, atendimento ao público, manutenção ordinária, cumprimento das normas sanitárias e demais obrigações estabelecidas no instrumento convocatório e no ajuste.

A concessionária assumirá os riscos ordinários da exploração econômica, sem garantia de faturamento ou de retorno financeiro por parte do Município, mediante pagamento de outorga pela utilização privativa do bem público.

Vantagens:
- aproveitamento imediato de estrutura pública já existente;
- preservação da propriedade do imóvel pelo Município;
- possibilidade de geração de receita mediante pagamento de outorga;
- transferência ao particular dos custos e riscos ordinários da exploração comercial;
- possibilidade de funcionamento especializado e profissionalizado do estabelecimento;
- redução da necessidade de estrutura administrativa própria para exploração da atividade;
- estímulo à utilização turística do equipamento;
- possibilidade de estabelecimento de requisitos mínimos de funcionamento, qualidade, higiene, segurança, conservação e atendimento ao público;
- manutenção do poder de fiscalização e aplicação de sanções pelo Município.

Desvantagens:
- necessidade de estruturação de procedimento competitivo e de instrumento jurídico adequado;
- necessidade de fiscalização permanente do cumprimento das obrigações pela concessionária;
- possibilidade de insucesso econômico do operador privado, sem prejuízo das

obrigações contratuais assumidas;
- necessidade de disciplinar previamente questões relativas a investimentos, manutenção, benfeitorias, horários, eventos, encerramento das atividades e restituição do imóvel.

Conclusão: a alternativa apresenta maior aderência aos resultados pretendidos, pois permite aproveitar o patrimônio público já disponível sem exigir que o Município assuma diretamente a estrutura e os riscos ordinários da atividade comercial.

Solução 4 – Concessão de uso de bem público

Descrição: utilização do imóvel por particular mediante instrumento de concessão de uso, caso essa modalidade seja considerada juridicamente adequada à natureza do bem, às características da exploração pretendida, ao prazo e às demais condições do empreendimento.

Vantagens:
- possibilidade de disciplinar de forma mais estruturada a utilização privativa do bem público;
- possibilidade de estabelecer prazo, obrigações, investimentos, conservação e condições de exploração;
- transferência da operação e dos riscos ordinários da atividade ao particular.

Desvantagens:
- maior complexidade jurídica e operacional, conforme a configuração concreta do ajuste;
- necessidade de verificar a compatibilidade com a legislação patrimonial municipal;
- necessidade de avaliar se as características do prazo, investimentos, obrigações e estabilidade da exploração justificam a adoção desse instrumento;
- eventual necessidade de procedimentos e autorizações específicas previstos na legislação municipal.

Conclusão: a concessão de uso constitui alternativa que deve ser considerada no estudo, porém sua adoção dependerá da análise da legislação patrimonial aplicável e da caracterização jurídica definitiva do vínculo pretendido. A escolha da concessão não decorre exclusivamente da denominação do objeto, devendo ser compatibilizada com as características concretas da utilização, prazo, investimentos, obrigações e grau de estabilidade pretendido.

5.1. Comparação das alternativas

Critério	Imóvel sem exploração	Exploração direta pelo Município	Concessão onerosa	Concessão de uso
Aproveitamento do imóvel	Baixo	Alto	Alto	Alto
Necessidade de estrutura própria	Baixa	Alta	Baixa	Baixa

do Município				
Assunção dos riscos comerciais pelo Município	Não há exploração	Alta	Baixa	Baixa
Potencial de geração de receita	Inexistente	Incerto	Sim	Sim
Aproveitamento da estrutura já existente	Parcial	Sim	Sim	Sim
Profissionalização da operação	Não aplicável	Depende da estrutura municipal	Elevada possibilidade	Elevada possibilidade
Necessidade de fiscalização	Baixa	Alta	Média/alta	Média/alta
Complexidade jurídica	Baixa	Média/alta	Média	Média/alta
Compatibilidade com a finalidade turística	Baixa	Alta	Alta	Alta

5.2. Análise de experiências e condições de mercado

Além da análise das alternativas de solução, a Administração deverá considerar, sempre que disponíveis e pertinentes, experiências de outros órgãos e entidades públicas que tenham disponibilizado espaços públicos destinados à exploração de restaurantes, cafés, lanchonetes ou atividades similares, especialmente em equipamentos turísticos, áreas de lazer, parques, mirantes ou locais de interesse histórico e paisagístico.

Essa análise deverá buscar identificar, entre outros aspectos:

a) o instrumento jurídico utilizado para disponibilização do espaço;
b) a forma de seleção do operador;
c) o critério de julgamento adotado;
d) os valores de outorga ou remuneração estabelecidos;
e) o prazo de utilização;
f) as obrigações de funcionamento e manutenção atribuídas ao particular;
g) a existência de sazonalidade ou condições diferenciadas de pagamento;
h) os investimentos exigidos do operador;
i) as condições de conservação e restituição do imóvel; e
j) eventuais dificuldades ou riscos identificados na execução de ajustes semelhantes.

Quando possível, deverão também ser consideradas informações disponíveis sobre a realidade econômica e turística local, inclusive sazonalidade do fluxo de visitantes, funcionamento de empreendimentos semelhantes e condições de exploração de atividades de alimentação na região, de modo a subsidiar tanto a escolha da solução quanto a definição das condições econômicas da outorga.

5.3. Justificativa técnica e econômica da solução escolhida

Após a análise das alternativas, conclui-se preliminarmente que a disponibilização do

imóvel público para exploração por particular, mediante procedimento competitivo e instrumento jurídico adequado, apresenta-se como a solução que melhor concilia o aproveitamento do patrimônio público, a finalidade turística do equipamento, a eficiência administrativa e a redução da exposição do Município aos riscos ordinários da atividade empresarial.

A solução permite que o Município mantenha a propriedade e o poder de fiscalização sobre o imóvel, ao mesmo tempo em que transfere ao particular a responsabilidade pela estruturação e operação da atividade econômica, inclusive os custos ordinários relacionados a pessoal, aquisição de insumos, estoque, atendimento, limpeza, conservação e demais despesas necessárias ao funcionamento do estabelecimento.

Sob o aspecto econômico, a solução também permite a obtenção de receita mediante pagamento de outorga pelo uso privativo do bem público, sem que o Município tenha que constituir e manter estrutura própria para exploração comercial do restaurante/café.

Sob o aspecto turístico e de interesse público, a utilização regular do equipamento poderá contribuir para a ativação de espaço público já construído, ampliar a oferta de serviços aos visitantes, favorecer a permanência e circulação de usuários na área turística e contribuir para a valorização do equipamento público.

Entre as formas jurídicas possíveis de disponibilização do imóvel, a adoção da concessão onerosa de uso mostra-se, em princípio, compatível com a solução planejada, considerando as características atualmente identificadas do empreendimento. Todavia, a caracterização definitiva do instrumento jurídico deverá ser validada à luz da legislação patrimonial municipal aplicável, das características do prazo, das obrigações atribuídas ao particular, dos investimentos eventualmente exigidos e do grau de estabilidade da utilização pretendida.

A escolha da solução não decorre, portanto, apenas da inexistência de interesse ou conveniência administrativa na exploração direta, mas da comparação entre alternativas concretas e da constatação de que a exploração por particular permite melhor distribuição de responsabilidades, custos e riscos, preservando-se o interesse público, a propriedade municipal e o poder de fiscalização da Administração.

A alternativa escolhida também é a que melhor distribui os riscos da operação. O Município permanece responsável pela tutela patrimonial, fiscalização e áreas comuns que lhe forem atribuídas, enquanto o particular assume os riscos de demanda, custos de pessoal, insumos, estoque, preços, organização do serviço e demais riscos ordinários do negócio. Essa separação evita que a Administração passe a exercer atividade empresarial que exigiria estrutura própria e, simultaneamente, assegura controle público sobre a finalidade e a conservação do bem.

A solução deverá ser detalhada no Termo de Referência, especialmente quanto às condições de utilização do imóvel, atividades permitidas, horários de funcionamento, obrigações de manutenção e conservação, responsabilidades da concessionária, investimentos e benfeitorias, pagamento da outorga, fiscalização, sanções, hipóteses de extinção do ajuste e condições de restituição do bem.

6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação

Produto/Serviço	Quantidade estimada	Valor unitário estimado	Valor total estimado
Concessão de uso de espaço público para exploração comercial e gestão das instalações do Restaurante das Torres, situado na Avenida Beira Lago, Lotes 90,109,110 e 111, Bairro Velha Itá, imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro, com uma área de 176 m².	06 meses, podendo ser prorrogado.	R$ 1.621,00 (alta temporada)	R$ 9.726,00
Concessão de uso de espaço público para exploração comercial e gestão das instalações do Restaurante das Torres, situado na Avenida Beira Lago, Lotes 90,109,110 e 111, Bairro Velha Itá, imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro, com uma área de 176 m².	06 meses podendo ser prorrogado	R$ 810,50 (baixa temporada)	R$ 4.863,00

A estimativa do valor mínimo da outorga foi estabelecida a partir da análise das características do imóvel público objeto da concessão de uso, considerando, entre outros aspectos, a área aproximada de **176 m²**, sua localização, o potencial turístico do **Complexo das Torres**, a infraestrutura disponibilizada pelo Município, a sazonalidade da demanda, os encargos e custos operacionais relacionados à exploração da atividade e a necessidade de estabelecer contrapartida financeira compatível com o uso privativo do patrimônio público.

Para a formação do valor de referência, também foram considerados, como **parâmetros comparativos internos**, os valores atualmente praticados em outras permissões/concessões de uso de espaços públicos municipais com exploração econômica e influência da sazonalidade turística, notadamente:

Referência municipal	Período de maior demanda	Período de menor demanda
Prainha	R$ 1.333,33/mês, de outubro a março	R$ 666,67/mês, de abril a setembro
Porto	R$ 1.200,00/mês, de novembro a abril	R$ 600,00/mês, de maio a outubro

Os valores acima foram utilizados como referências para avaliação da compatibilidade econômica da presente concessão, considerando-se que os imóveis possuem

características próprias e que a comparação não deve ser realizada de forma isolada, mas em conjunto com os demais elementos específicos do imóvel objeto deste estudo.

A partir dessa análise, considerando as características particulares do imóvel, seu potencial de exploração econômica e turística, a infraestrutura já disponibilizada pelo Município e a necessidade de assegurar remuneração adequada pelo uso privativo do bem público, foi estabelecido o valor mínimo de R$ 1.621,00 (mil seiscentos e vinte e um reais) mensais para os meses de alta temporada.

Em termos anuais, os parâmetros comparáveis correspondem aproximadamente a R$ 12.000,00 na Prainha e R$ 10.800,00 no Porto, considerando seis meses de maior e seis meses de menor demanda. Para o Restaurante das Torres, a aplicação dos valores de R$ 1.621,00 e R$ 810,50 resulta em referência mínima anual de R$ 14.589,00. A diferença é justificada pela estrutura edificada de 176 m², localização junto ao Complexo das Torres, amplitude das atividades possíveis e potencial de exploração em diferentes períodos do dia.

Para os meses de baixa temporada, foi estabelecido o valor mínimo de R$ 810,50 (oitocentos e dez reais e cinquenta centavos) mensais, observando-se a diferenciação decorrente da sazonalidade da atividade econômica e turística.

Dessa forma, a memória de cálculo do valor mínimo global estimado para o período de 12 (doze) meses é a seguinte:

- 6 meses de alta temporada × R$ 1.621,00 = R$ 9.726,00;
- 6 meses de baixa temporada × R$ 810,50 = R$ 4.863,00;
- R$ 9.726,00 + R$ 4.863,00 = R$ 14.589,00.

Assim, o valor mínimo global estimado da outorga para o período de 12 (doze) meses é de R$ 14.589,00 (quatorze mil, quinhentos e oitenta e nove reais).

A definição do valor mínimo não possui finalidade meramente arrecadatória, buscando compatibilizar o uso privativo de bem público com a correspondente contrapartida financeira, de modo a preservar o patrimônio municipal, assegurar a adequada remuneração pelo uso do espaço, estimular a exploração econômica compatível com a finalidade do imóvel e contribuir para o desenvolvimento da atividade turística no Município.

Os valores utilizados como referência, especialmente aqueles decorrentes das permissões/concessões de uso da Prainha e do Porto, deverão ser comprovados mediante os respectivos instrumentos vigentes e demais documentos integrantes dos processos administrativos correspondentes, os quais constituirão suporte documental da presente estimativa.

A memória de cálculo e os documentos que fundamentam a estimativa deverão integrar o processo de contratação, permitindo a verificação dos parâmetros utilizados pela Administração para definição do valor mínimo da outorga.

O valor da outorga será reajustado anualmente pelo INPC, observado o intervalo mínimo de 12 (doze) meses e a base de cálculo estabelecida no edital e no respectivo Termo de Concessão Onerosa de Uso, quando aplicável.

7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso

A proposta de solução consiste na concessão onerosa de uso, mediante licitação pública, das instalações do Restaurante das Torres, com o objetivo de promover sua ocupação produtiva, regular e sustentável por particular, mediante regras expressas de utilização, conservação, funcionamento, fiscalização e pagamento de contrapartida financeira ao Município.

A futura concessionária assumirá a gestão e a operação da atividade, a manutenção ordinária da área interna, limpeza, conservação, pequenos reparos decorrentes do uso, aquisição e manutenção de equipamentos, mobiliário e utensílios necessários, despesas com pessoal, insumos, licenças e os consumos individualizados ou mensuráveis, tais como água, energia elétrica, gás, internet e demais serviços necessários ao funcionamento.

A concessão deverá integrar o Restaurante das Torres ao roteiro turístico municipal, valorizando sua localização estratégica junto ao Complexo das Torres da Igreja, ampliando a oferta de alimentação, lazer, cultura e gastronomia regional e contribuindo para o desenvolvimento econômico e turístico do Município de Itá/SC.

A concessionária realizará, às suas despesas, todas as manutenções de rotina, pequenos consertos, reposições e higiene dos espaços internos, mantendo padrões de segurança, acessibilidade, salubridade e conforto, reportando ao Município qualquer dano grave ao patrimônio.

Os bens móveis adquiridos pela concessionária permanecerão de sua propriedade, salvo incorporação formal. Reformas, adaptações e benfeitorias permanentes dependerão de autorização prévia do Município, devendo o edital e o Termo de Concessão definir, de forma expressa, as condições de incorporação, retirada, indenização ou ausência de indenização, conforme a natureza da intervenção.

As áreas externas, como jardins, iluminação pública e vias de circulação, permanecerão sob responsabilidade do Município, salvo disposição específica em sentido diverso no edital ou no Termo de Concessão.

O modelo garante segurança jurídica para o particular e retorno social e econômico para o Município, estimulando o empreendedorismo, a geração de renda e empregos, promovendo o turismo sustentável e evitando a interferência do imóvel.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

No presente caso, o objeto da contratação refere-se exclusivamente à concessão de uso das instalações do Restaurante das Torres, constituindo-se em um único imóvel, com área de 176m², localizado na Avenida Beira Lago, lotes 90, 109, 110 e 111, Bairro Velha Itá, nas imediações das Torres da Antiga Igreja Matriz São Pedro, em Itá/SC. Trata-se de uma solução indivisível, tendo em vista que a exploração do restaurante depende da utilização integral do espaço, em sua totalidade, para que haja viabilidade operacional e

atendimento das condições mínimas de uso, acessibilidade e funcionamento do estabelecimento.

Diante disso, não se aplica o parcelamento do objeto, uma vez que a natureza do bem e o direito de exploração de sua totalidade não comportam divisão, sob pena de inviabilizar a finalidade da contratação e comprometer o interesse público. Assim, a licitação será realizada para um único item, em um único contrato, sendo esta a solução técnica e juridicamente adequada à especificidade do objeto em questão.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

A concessão onerosa de uso do Restaurante das Torres pretende alcançar os seguintes resultados:

- dar destino produtivo e regular a bem público atualmente subutilizado;
- evitar a ociosidade, a subutilização e a deterioração do imóvel;
- ampliar a oferta de serviços de alimentação, lazer e convivência no Complexo das Torres;
- aumentar o tempo de permanência de visitantes no atrativo turístico;
- fortalecer o turismo, a gastronomia e a cultura local;
- estimular o consumo de produtos regionais e a cadeia econômica local;
- gerar emprego e renda;
- reduzir custos de administração com operação diária do espaço;
- garantir a contrapartida financeira ao Município;
- promover o melhor aproveitamento dos recursos materiais e patrimoniais disponíveis.

A economicidade da solução decorre da utilização produtiva de estrutura pública já existente sem necessidade de o Município criar unidade administrativa própria para operar atividade comercial, contratar pessoal específico, adquirir insumos, manter estoque ou assumir os riscos de demanda e de faturamento.

Os resultados pretendidos deverão ser acompanhados durante a execução, especialmente quanto a: funcionamento regular nos dias mínimos definidos; manutenção das licenças exigíveis; conservação do imóvel e dos bens inventariados; adimplemento da outorga; cumprimento do plano operacional; inexistência de paralisações injustificadas; qualidade e regularidade do atendimento; e preservação das áreas e estruturas públicas utilizadas.

O resultado econômico esperado não se limita à receita direta da outorga. Inclui redução de custos e riscos operacionais para o Município, preservação do patrimônio, ampliação da oferta de serviços no atrativo turístico, estímulo à circulação de visitantes e geração indireta de atividade econômica local.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual

Antes da assinatura do Termo de Concessão Onerosa de Uso, a Administração Municipal deverá adotar as providências necessárias para garantir a adequada instrução do processo e a segurança jurídica da concessão, especialmente:

I – realizar vistoria técnica do imóvel, com elaboração de relatório circunstanciado sobre o estado de conservação, funcionamento, instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias, acessibilidade, segurança e demais condições relevantes;

II – elaborar laudo fotográfico do imóvel, registrando as condições internas e externas relacionadas ao objeto da concessão;

III – elaborar inventário detalhado dos bens, equipamentos, mobiliários, utensílios e estruturas eventualmente disponibilizados pelo Município à concessionária, indicando quantidade, descrição, estado de conservação e responsabilidade pela guarda e devolução;

IV – definir, no edital e no Termo de Concessão Onerosa de Uso, as responsabilidades da concessionária e do Município quanto à manutenção ordinária, manutenção estrutural, reformas, benfeitorias, vícios ocultos e danos decorrentes do uso;

V – designar formalmente o gestor e o fiscal da concessão, bem como seus substitutos, indicando suas atribuições de acompanhamento, fiscalização, registro de ocorrências, notificações e controle do pagamento da contrapartida;

VI – definir as rotinas mínimas de fiscalização, incluindo periodicidade de vistorias, controle de funcionamento, verificação das licenças, análise do cumprimento do plano operacional e controle dos pagamentos mensais;

VII – verificar a necessidade de licenças, alvarás ou autorizações prévias de competência municipal ou de outros órgãos, sem prejuízo da obrigação da concessionária de obter e manter válidas as licenças exigidas para o funcionamento da atividade.

VIII – verificar a individualização ou a forma objetiva de medição de água, energia elétrica e demais consumos atribuídos à concessionária, evitando transferência indevida de despesas ao Município;

IX – conferir, antes da assinatura, o plano operacional da vencedora quanto ao atendimento das exigências objetivas do edital e do Termo de Referência, registrando eventuais ajustes necessários;

X – formalizar termo de entrega do imóvel e dos bens inventariados, com registro fotográfico e assinatura das partes, fixando esse documento como referência para acompanhamento e posterior restituição.

O imóvel será entregue à concessionária mediante termo formal de entrega, acompanhado de vistoria e laudo fotográfico, documentos que servirão de referência para a devolução do bem ao término da concessão.

Eventuais reformas, adaptações, instalações fixas, melhorias ou benfeitorias somente poderão ser realizadas mediante autorização formal e prévia do Município, observadas as regras do edital e do Termo de Concessão Onerosa de Uso.da devolução do imóvel por parte da CESSIONÁRIA ao término do contrato.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Após análise das necessidades e das externalidades relativas à abertura de processo licitatório para concessão de uso das instalações do Restaurante das Torres, situado na Avenida Beira Lago, lotes 90, 109, 110 e 111, Bairro Velha Itá, município de Itá/SC, verifica-se que não existem outras contratações anteriores, em curso ou previstas pela Prefeitura Municipal de Itá/SC que estejam correlacionadas ou que sejam interdependentes com o objeto ora pretendido. A concessão de uso trata-se de uma iniciativa específica para a exploração comercial do referido espaço localizado nas imediações das Torres da Antiga Igreja Matriz São Pedro Itá/SC, contando com características autônomas, não havendo qualquer vínculo operacional, contratual ou funcional com outros processos administrativos, concessões, permissões ou investimentos municipais já formalizados. A destinação do imóvel não gera demandas complementares de bens, serviços ou mão de obra que possam interferir em outros contratos municipais, tampouco depende de políticas públicas ou projetos correlatos em execução. Dessa forma, a contratação pretendida é autossuficiente e isolada, não havendo risco de sobreposição, duplicidade ou influência recíproca com outras iniciativas, o que justifica a inexistência de contratações correlatadas ou interdependentes relacionadas ao presente processo licitatório.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável

A presente contratação refere-se à concessão onerosa de uso de imóvel público já edificado e concluído, denominado “Restaurante das Torres”, localizado no Complexo das Torres da Igreja, no Município de Itá/SC, não envolvendo execução de obras civis relevantes, supressão vegetal, movimentação de solo ou alteração estrutural significativa do espaço público.

Em razão da natureza da atividade a ser desenvolvida, os impactos ambientais associados à futura operação do estabelecimento são considerados de baixa magnitude e compatíveis com o uso urbano e turístico já consolidado da área, sendo relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos, consumo de água e energia elétrica, produção de efluentes sanitários e descarte de resíduos orgânicos e óleo de cozinha.

Considerando tais características, a futura concessionária deverá adotar medidas permanentes de prevenção, controle e mitigação de impactos ambientais, observando integralmente a legislação ambiental, sanitária e de limpeza urbana aplicável.

Constituem medidas mitigadoras mínimas:

I – realizar a segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos recicláveis, orgânicos e rejeitos produzidos pela atividade;

II – promover o descarte adequado de óleo vegetal utilizado nas atividades de

alimentação, vedado seu lançamento na rede de esgoto ou no solo;
III – adotar práticas de uso racional de água e energia elétrica, buscando reduzir desperdícios e consumo excessivo de recursos naturais;
IV – manter condições adequadas de limpeza, higiene e conservação das instalações internas e áreas utilizadas;
V – observar as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis ao funcionamento de estabelecimentos alimentícios;
VI – priorizar, sempre que possível, a utilização de materiais reutilizáveis, recicláveis e produtos provenientes de fornecedores locais e regionais;
VII – responsabilizar-se pela correta destinação de materiais inservíveis, resíduos operacionais e equipamentos eventualmente substituídos durante a execução da concessão de uso.
A atividade deverá observar as diretrizes da Lei nº 12.305/2010, especialmente quanto à responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

Diante das características da contratação e das medidas mitigadoras previstas, conclui-se que a concessão de uso pretendida apresenta viabilidade ambiental, não sendo identificados impactos ambientais significativos que inviabilizem a exploração do imóvel, desde que observadas as condicionantes legais e operacionais estabelecidas pela Administração Municipal e pelos órgãos competentes.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

Diante das informações e análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a concessão onerosa de uso do imóvel público denominado Restaurante das Torres, com área aproximada de 176 m², localizado na Avenida Beira Lago, lotes 90, 109, 110 e 111, Bairro Velha Itá, imediações das Torres da Igreja Matriz São Pedro, no Município de Itá/SC, mostra-se adequada e necessária ao atendimento do interesse público.

A medida permitirá a destinação produtiva de bem público atualmente subutilizado, a ampliação da oferta de serviços de alimentação e lazer, o fortalecimento do turismo local, a geração de emprego e renda, a valorização do patrimônio histórico-cultural e o recebimento de contrapartida financeira pelo Município.

Considerando a natureza do objeto, recomenda-se a realização de procedimento licitatório para seleção da proposta mais vantajosa à Administração, adotando-se, conforme previsto no Termo de Referência e no edital, o critério de julgamento de maior lance ou maior oferta, com observância da sazonalidade turística local para composição do valor global anual da outorga.
Diante do conjunto das análises, a solução é considerada técnica, econômica e operacionalmente adequada para atendimento da necessidade identificada, desde que o procedimento preserve julgamento objetivo pela maior oferta, qualificação técnica

proporcional, definição clara das responsabilidades de manutenção e operação, inventário e vistoria do imóvel, critérios objetivos para o plano operacional, comprovação documental dos parâmetros utilizados na estimativa da outorga e fiscalização contínua da execução. Nessas condições, mostra-se recomendável o prosseguimento do processo licitatório.

14. Anexos ao ETP

São anexos do presente ETP os seguintes documentos:
Anexo 1 – Termo de Referência Vinculado.

15. Responsável pela elaboração

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo(servidor(es) abaixo elencado(s).

Lisiê Dalarosi
Gerente de Departamento

Viviani Devalle
Secretária de Turismo e Cultura