

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Estudo Técnico Preliminar 40/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23238001087/202600

2. Descrição da necessidade

2.1. A comunidade acadêmica do Campus São Vicente do Sul é composta por estudantes da educação básica e profissional, servidores, terceirizados e visitantes que permanecem no ambiente institucional em diferentes turnos. A inexistência ou insuficiência de oferta de alimentação segura, acessível e saudável dentro do campus compromete o conforto, a permanência estudantil, a conveniência das atividades acadêmicas e a proteção do ambiente escolar.

A necessidade institucional, portanto, não se limita à simples disponibilização de um ponto comercial. O objetivo é estruturar um ambiente alimentar compatível com a função educacional do Instituto, capaz de complementar o serviço de refeitório, reduzir saídas do campus para aquisição de alimentos, ampliar a segurança dos estudantes e induzir práticas alimentares coerentes com a educação em saúde e com a prevenção do sobrepeso, da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis.

Sob o ponto de vista do interesse público, a contratação visa conciliar quatro dimensões: (i) atendimento à necessidade cotidiana de alimentação; (ii) uso eficiente e economicamente racional do espaço público disponível; (iii) observância da legislação sanitária e de alimentação adequada e saudável; e (iv) preservação da impessoalidade e da competitividade na seleção do particular que explorará a atividade econômica.

2.2. Fundamentação e alinhamento estratégico

A contratação alinha-se ao Ofício Circular nº 4/2026-PROAD e às diretrizes institucionais que determinam a adoção de medidas concretas para promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Ainda que parte da legislação específica tenha foco explícito na educação básica, sua aplicação ao caso concreto revela-se pertinente e necessária porque o Campus abriga estudantes do ensino médio/técnico integrado e, de todo modo, o padrão regulatório de proteção do ambiente escolar deve orientar o conjunto do espaço educacional.

Em termos normativos, destacam-se, entre outros, os seguintes referenciais:

- Lei nº 14.133/2021, que impõe planejamento prévio, análise de soluções e seleção objetiva do particular quando houver exploração econômica de bem público.
- Lei nº 11.947/2009, que conceitua a alimentação escolar como todo alimento oferecido no ambiente escolar e orienta a promoção da segurança alimentar e nutricional na educação básica.
- Decreto Federal nº 11.821/2023, que estabelece princípios, objetivos, eixos estratégicos e diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, inclusive proteção contra a exposição a ultraprocessados e incentivo à oferta de alimentos in natura e minimamente processados.
- Lei Estadual (RS) nº 15.216/2018 e Decreto Estadual nº 54.994/2020, que disciplinam a promoção da alimentação saudável e proíbem, nas cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul, diversos produtos associados a obesidade, diabetes e hipertensão.

- Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE, que consolida orientações técnicas sobre o comércio de alimentos dentro das escolas da rede pública de educação básica contempladas pelo PNAE e reforça a necessidade de compatibilizar a cantina com os objetivos pedagógicos e de saúde pública.
- Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com alterações da Resolução CD/FNDE nº 20/2020, além das Notas Técnicas nº 1879810/2020 e nº 2139545/2020, que estruturam parâmetros de alimentação e nutrição no âmbito do PNAE e orientam a priorização de alimentos in natura e minimamente processados.

Além disso, a contratação converge com os objetivos institucionais de permanência estudantil, acolhimento, promoção da saúde, educação alimentar e uso adequado do patrimônio público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete do Diretor	Welton Dorneles Picoli

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura concessão deverá ser estruturada de modo a assegurar, simultaneamente, regularidade jurídica, segurança sanitária, funcionalidade operacional, sustentabilidade ambiental e compatibilidade com a legislação de alimentação saudável aplicável ao ambiente escolar.

4.1 Requisitos jurídicos e de habilitação

- seleção do concessionário mediante procedimento licitatório, observada a Lei nº 14.133/2021;
- comprovação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e, quando cabível, qualificação técnica compatível com o objeto;
- vedação à transferência integral da execução a terceiro sem autorização da Administração;
- submissão à fiscalização contratual permanente e às sanções previstas no edital, no contrato e na legislação vigente.

4.2 Requisitos do espaço e da operação

O espaço destinado à concessão possui área aproximada de 167,58 m², conforme documentação técnica e planta baixa anexa ao processo. O uso será oneroso, mediante pagamento mensal de aluguel/oferta vencedora e ressarcimento das despesas com energia elétrica, água, esgoto e demais insumos de responsabilidade da concessionária.

- a concessionária deverá operar exclusivamente no espaço autorizado e mantê-lo em condições adequadas de higiene, conservação e segurança;
- as despesas de consumo deverão ser apuradas e ressarcidas na forma disciplinada pela Administração, preferencialmente por leitura mensal dos medidores e recolhimento via GRU;
- o fornecimento de gás, equipamentos, utensílios, mobiliário operacional complementar e mão de obra será de responsabilidade da concessionária;
- a central de gás deverá observar os requisitos de segurança, não sendo admitida a permanência de botijão P13 no interior da área de manipulação e venda.

4.3 Requisitos sanitários e de boas práticas

- cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária aplicáveis a serviços de alimentação, inclusive boas práticas de manipulação, armazenamento, transporte, preparo, exposição e validade dos alimentos;
- existência de responsável capacitado em aspectos higiênico-sanitários, em conformidade com o Decreto Estadual nº 54.994/2020;

- manutenção de rotinas documentadas de limpeza, higienização, controle de pragas, manejo de resíduos, limpeza de caixa de gordura e segurança dos alimentos;
- identificação adequada de produtos, ingredientes e validade, especialmente nos itens produzidos previamente e prontos para oferta ao consumidor;
- oferta de atendimento compatível com o horário letivo e administrativo do campus, inclusive nos turnos diurno e noturno, observada a viabilidade do calendário acadêmico.

4.4 Requisitos de alimentação saudável

Este item é central na contratação. O ambiente alimentar escolar deverá ser estruturado para favorecer escolhas saudáveis, restringir a exposição a produtos inadequados e respeitar a função educativa do campus.

- Priorizar a oferta e a exposição visual de alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias compatíveis com o Guia Alimentar para a População Brasileira, tais como frutas, sanduíches naturais, preparações assadas, iogurtes, sucos naturais e saladas de frutas.
- Dispor os alimentos saudáveis em posição de destaque (linha de frente, vitrines centrais, cardápio principal e comunicação visual positiva), mantendo eventual oferta residual de itens processados em posição secundária, sempre respeitadas as proibições legais.
- Assegurar, no mínimo, uma opção adequada para estudantes com necessidades alimentares específicas, especialmente diabetes, doença celíaca e intolerância à lactose, sem prejuízo de outras condições devidamente demandadas e tecnicamente viáveis.
- Proibir a comercialização, no mínimo, dos produtos vedados pela legislação do Estado do Rio Grande do Sul e pelas diretrizes federais: refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, bebidas energéticas, biscoitos recheados, balas, pirulitos, gomas de mascar, salgadinhos de pacote, frituras por imersão, pipocas industrializadas, produtos embutidos, itens com gordura vegetal hidrogenada, alimentos com excesso de sódio ou gordura saturada e outros ultraprocessados incompatíveis com a alimentação adequada e saudável.
- Vedar publicidade, promoção comercial, exposição estimuladora e patrocínio de produtos incompatíveis com o ambiente escolar, em aderência ao Decreto Federal nº 11.821/2023 e ao Decreto Estadual nº 54.994/2020.
- Proibir bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, jogos de azar, caça-níqueis e quaisquer itens reputados impróprios pela Administração.

4.5 Requisitos mínimos de cardápio

Sem prejuízo de posterior refinamento no Termo de Referência e no edital, o cardápio mínimo deverá contemplar, ao menos, os seguintes grupos de oferta:

Grupo	Oferta mínima esperada	Diretriz de saúde
Doces permitidos	bolos caseiros e integrais, tortas doces e preparações afins, evitando excesso de açúcar e cobertura ultraprocessada	preferência por preparações próprias e porções moderadas
Salgados	sanduíches, sanduíches naturais no pão integral, tortas salgadas, pão de queijo, baurus, hambúrgueres e espetinhos assados	priorização de itens assados e com inclusão de vegetais
Sobremesas	salada de frutas e preparações com frutas da época	promoção de frutas frescas e alimentos minimamente processados

Bebidas	água mineral sem e com gás, chás, café expresso, bebidas lácteas, iogurtes, sucos naturais	vedação a refrigerantes, refrescos e sucos artificiais
---------	--	--

4.6. Justificativa da não adoção do critério exclusivo de maior oferta

Embora a presente contratação envolva a concessão de uso onerosa de espaço público, **a finalidade principal da contratação não consiste na maximização da arrecadação patrimonial**, mas sim na **promoção de alimentação adequada e saudável** à comunidade acadêmica do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Vicente do Sul.

A lancheria será instalada em ambiente educacional frequentado diariamente por estudantes, servidores e visitantes, constituindo importante instrumento de apoio às atividades institucionais e de promoção da saúde no ambiente escolar.

Nesse contexto, a Administração identificou que a seleção exclusivamente pela maior oferta financeira poderia conduzir à contratação de proposta economicamente mais vantajosa sob o aspecto arrecadatório, porém menos aderente aos objetivos institucionais relacionados à alimentação saudável, educação alimentar e qualidade nutricional dos produtos ofertados.

Dessa forma, entendeu-se necessária a adoção de mecanismo que permitisse avaliar não apenas o valor ofertado pela utilização do espaço público, mas também a qualidade da proposta apresentada, especialmente quanto à oferta de alimentos saudáveis, incentivo à agricultura familiar, educação alimentar e nutricional e estratégias de promoção da saúde no ambiente escolar.

Assim, a adoção do critério de julgamento Técnica e Preço busca assegurar o equilíbrio entre a sustentabilidade econômica da concessão e a efetiva implementação das políticas públicas de alimentação saudável aplicáveis ao ambiente educacional.

5. Do uso da eletricidade, água e esgoto

A concessionária deverá ressarcir mensalmente os consumos de energia elétrica, água e esgoto, acrescidos ao valor do aluguel/oferta contratada, na forma estabelecida pela Administração. Caberá ao fiscal do contrato a leitura dos medidores instalados, a memória de cálculo proporcional em relação às faturas das concessionárias e a orientação para recolhimento via GRU.

- Energia elétrica: leitura mensal do medidor da lancheria e rateio proporcional com base na fatura da concessionária responsável pelo fornecimento ao campus.
- Água e esgoto: leitura mensal do hidrômetro da lancheria e cálculo proporcional com base na fatura da prestadora do serviço.
- Gás de cozinha: aquisição, reposição, instalação segura e custeio integral sob responsabilidade da concessionária.
- Todos os consumos deverão ser acompanhados por memória de cálculo simples, transparente e auditável, integrando a rotina de fiscalização do contrato.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para a presente contratação possui dupla finalidade: (i) aferir a atratividade econômica da concessão para agentes privados; e (ii) subsidiar a definição do valor mínimo de partida da outorga/aluguel. Conforme indicado no processo originário, a Administração já dispõe de pesquisa

mercadológica local baseada em avaliações imobiliárias, consideradas a metragem da área, sua localização, o estado de conservação, as instalações preexistentes e as benfeitorias associadas.

Além da dimensão imobiliária, a análise de mercado deve considerar o perfil do público potencial do campus, a complementaridade com o refeitório institucional, o calendário acadêmico, a sazonalidade do fluxo de pessoas e as restrições legais de cardápio, pois tais fatores impactam diretamente a precificação dos produtos, a margem do particular e a atratividade do certame.

Recomenda-se que o Termo de Referência consolide, como premissas de mercado, os seguintes elementos:

- períodos de plena ocupação acadêmica e meses com redução de demanda (férias e recessos);
- custos fixos do particular com mão de obra, limpeza, aquisição de insumos, gás, energia, água, manutenção e eventuais equipamentos;
- restrições legais à comercialização de ultraprocessados, com consequente necessidade de foco em produtos frescos e preparações culinárias;
- capacidade real de consumo da comunidade acadêmica e necessidade de preços compatíveis com o público estudantil.

O pagamento da taxa de ocupação deverá ocorrer por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU.

7. Descrição da solução como um todo

Em atendimento à Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise pormenorizada das alternativas possíveis para atendimento da necessidade institucional, considerando aspectos jurídicos, operacionais, econômicos, pedagógicos e de saúde pública.

7.1 Exploração direta pela Administração Pública

Consiste na assunção integral, pelo próprio Instituto, das atividades operacionais da cantina, abrangendo aquisição de insumos, contratação de pessoal, gestão de estoque, manipulação de alimentos, cobrança e atendimento ao público.

Aspectos positivos

- controle direto da política de preços, do cardápio e da aderência às diretrizes de alimentação saudável;
- possibilidade de integração mais imediata com ações pedagógicas e de educação alimentar.

Aspectos negativos

- necessidade de estrutura administrativa e operacional incompatível com a atividade-fim;
- aumento relevante do ônus gerencial, sanitário, trabalhista e patrimonial;
- maior risco de descontinuidade em razão de ausências de pessoal, falhas logísticas ou indisponibilidade de insumos;
- necessidade de aporte orçamentário contínuo.

Análise

- Embora juridicamente possível, a solução é pouco aderente ao princípio da eficiência administrativa e desloca a Instituição para uma atividade econômica acessória que pode ser executada pelo setor privado sem dispêndio direto do erário.

Conclusão

- Solução tecnicamente possível, porém inadequada e ineficiente para a realidade do Campus.

7.2 Contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação

Consiste na contratação de empresa especializada para prestar o serviço de alimentação, com pagamento direto da Administração.

Aspectos positivos

- permite maior controle contratual sobre padrões de qualidade e metas de atendimento;
- reduz a necessidade de gestão direta da operação pelo campus.

Aspectos negativos

- impõe despesa orçamentária contínua;
- desloca para o erário o custo de atividade que pode ser economicamente explorada pelo particular;
- tende a encarecer a modelagem e reduzir a eficiência econômica global.

Análise

- A solução é juridicamente viável, mas não se mostra vantajosa quando há possibilidade de concessão onerosa do espaço com operação por conta e risco do particular.

Conclusão

- Solução viável, porém antieconômica e não recomendada.

7.3 Exploração por associação incubada vinculada à instituição

Consiste na utilização do espaço por associação ou empreendimento incubado, com fundamento em ações de empreendedorismo, extensão e desenvolvimento regional.

Fundamentação legal potencial

- Lei nº 11.892/2008;
- Lei nº 10.973/2004.

Aspectos positivos

- estimula empreendedorismo local e interação com políticas de ensino, pesquisa e extensão;
- pode gerar valor social e territorial para o entorno da instituição.

Aspectos negativos

- ausência de competitividade e risco de favorecimento de agente determinado;
- capacidade operacional frequentemente limitada;
- maior insegurança quanto à continuidade, escala e padronização sanitária do serviço;
- maior exposição a questionamentos pelos órgãos de controle.

Análise

- A legislação de incubação e inovação não afasta, por si só, a necessidade de licitação quando o bem público será destinado à exploração econômica contínua e potencialmente atrativa a terceiros. A solução só seria defensável em caráter temporário, experimental e fortemente vinculado a projeto pedagógico específico, o que não corresponde à necessidade permanente identificada.

Conclusão

- Solução juridicamente sensível e inadequada para exploração permanente da lancheria.

7.4 Exploração por empresa júnior

Consiste na utilização do espaço por empresa júnior vinculada à instituição, formada por estudantes e orientada pela Lei nº 13.267/2016.

Aspectos positivos

- alta aderência ao caráter pedagógico e à formação empreendedora dos estudantes;
- potencial de integração com projetos acadêmicos.

Aspectos negativos

- atividade comercial permanente extrapola a finalidade educacional típica da empresa júnior;
- limitações operacionais, gerenciais e sanitárias para prestação contínua do serviço;
- potencial conflito concorrencial com particulares e risco de desvio de finalidade.

Análise

- A empresa júnior é instrumento de formação acadêmica e não substitui, como regra, a seleção competitiva de particular para exploração econômica estável de bem público.

Conclusão

- Solução adequada apenas para experiências acadêmicas pontuais, não para operação contínua da lancheria.

7.5 Concessão de uso de espaço público mediante licitação

Consiste na outorga do direito de uso do espaço público a particular, mediante licitação, para exploração da atividade econômica de lancheria/cantina.

Aspectos positivos

- observa a isonomia, a impessoalidade e a competitividade;
- não gera despesa direta para a Administração e pode produzir receita patrimonial;
- transfere ao particular os riscos da operação;
- permite disciplinar contratualmente cardápio, preços, padrões sanitários, fiscalização e cláusulas de alimentação saudável.

Aspectos negativos

- demanda preparação adequada do edital, matriz de fiscalização e acompanhamento contínuo do contrato.

Análise

- Trata-se da solução mais compatível com a Lei nº 14.133/2021, com a gestão racional do patrimônio público e com as orientações dos órgãos de controle para exploração econômica de bens públicos. Também é a alternativa que melhor permite converter as diretrizes de alimentação saudável em obrigações objetivas de edital e contrato.

Conclusão

- Solução mais adequada, segura e eficiente, devendo ser adotada.

Solução	Viabilidade jurídica	Custo para a Administração	Risco operacional	Adequação final

Exploração direta	possível	alto	alto	baixa
Contratação de serviço	possível	alto	médio	média
Associação incubada	restrita	baixo	médio/alto	baixa
Empresa júnior	restrita	baixo	alto	baixa
Concessão mediante licitação	alta	sem despesa direta	médio, com mitigação contratual	alta

7.6 . Justificativa da adoção do critério de julgamento Técnica e Preço

A adoção do critério de julgamento **Técnica e Preço** encontra fundamento no **art. 36, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, c/c o art. 3º, inciso V, da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 2, de 7 de fevereiro de 2023**, por se tratar de objeto que admite soluções específicas e alternativas e variações de execução, com repercussões significativas e concretamente mensuráveis sobre a qualidade da prestação, a produtividade, o rendimento e a efetividade do atendimento ao interesse público.

Embora a presente contratação envolva concessão de uso onerosa de espaço público, sua finalidade principal não é a maximização da arrecadação patrimonial, mas a promoção da alimentação adequada e saudável em ambiente educacional, com observância das diretrizes sanitárias, nutricionais e pedagógicas aplicáveis ao Instituto Federal Farroupilha.

A solução escolhida admite diferentes níveis de qualidade e desempenho entre as propostas, os quais podem ser objetivamente comparados e mensurados por meio de critérios técnicos previamente definidos no edital e no Termo de Referência, tais como: diversidade de frutas frescas, percentual de aquisição de gêneros oriundos da agricultura familiar, diversidade de opções saudáveis, abrangência do Plano de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), oferta de sucos naturais e práticas de sustentabilidade e redução de desperdício.

Tais elementos não se confundem com requisitos mínimos obrigatórios da contratação, mas representam diferenciais qualitativos passíveis de livre formulação pelas licitantes, com repercussão concreta sobre a qualidade da alimentação ofertada à comunidade acadêmica e sobre a efetividade das políticas públicas de alimentação saudável no ambiente escolar.

Dessa forma, o critério Técnica e Preço mostra-se o mais adequado para a seleção da proposta mais vantajosa, por permitir a ponderação entre qualidade técnica e proposta econômica, em conformidade com a natureza e os objetivos da contratação.

7.7. Justificativa da realização do certame na forma presencial

A adoção da forma presencial, no presente caso, não decorre de impossibilidade genérica de utilização do critério de julgamento Técnica e Preço em ambiente eletrônico, mas da necessidade de adequada operacionalização da modelagem específica adotada para esta contratação.

O certame combina, simultaneamente:

- I – avaliação técnica objetiva e detalhada das propostas, com múltiplos critérios e subcritérios de pontuação;
- II – proposta econômica fundada em outorga pela utilização de espaço público, estruturada como valor mensal de retribuição;
- III – apuração da Nota de Preço com base na maior proposta válida apresentada;
- IV – ponderação entre Nota Técnica e Nota de Preço para obtenção da Nota Final.

Considerando a especificidade dessa modelagem, especialmente a conjugação entre julgamento por Técnica e Preço e proposta econômica estruturada a partir da outorga pelo uso de espaço público, a Administração entendeu que a realização da sessão presencial confere maior segurança jurídica, transparência, rastreabilidade e controle da apuração das notas, assegurando a correta aplicação da metodologia prevista no edital.

A sessão presencial será conduzida com ampla publicidade, lavratura de ata, observância da isonomia entre os licitantes e disponibilização dos atos praticados, em conformidade com os princípios da legalidade, publicidade, transparência, eficiência e julgamento objetivo.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Por se tratar de concessão de uso de espaço público, não há aquisição direta de quantitativos pela Administração. Ainda assim, o edital e o contrato deverão estabelecer parâmetros mínimos de disponibilidade de grupos de produtos e padrões de serviço, de modo a evitar oferta insuficiente ou incompatível com a necessidade institucional.

A concessionária deverá manter disponibilidade regular de alimentos e bebidas ao longo do período letivo, priorizando itens saudáveis, frescos e adequados ao perfil do público. A título de referência operacional, recomenda-se exigir a manutenção cotidiana de estoque compatível, no mínimo, com os seguintes grupos: preparações assadas, sanduíches, frutas/salada de frutas, iogurtes e bebidas não açucaradas artificialmente.

Os alimentos saudáveis deverão permanecer em posição de destaque, e eventual presença de alimentos processados somente será admitida quando não houver vedação legal específica, desde que sem protagonismo visual e sem comprometimento da diretriz central de promoção da alimentação adequada e saudável.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.098,00

Serão utilizados, preferencialmente, três preços, a partir da média aritmética dos mesmos. As pesquisas de preços serão feitas com corretores de imóveis e imobiliárias locais. Esta comissão entende que o valor mínimo aceitável para tal concessão, **deve ser 30% (trinta por cento) do valor da média de preços pesquisados**. Tal entendimento parte da premissa de que há concorrência em locais próximos ao campus, além da limitação de comercialização de vários itens (frituras, embutidos, refrigerantes, bebidas alcoólicas, cigarros e outros), o que diminui o faturamento mensal, e que tal concorrência impacta diretamente nos serviços e no custo da concessão do espaço. Além da questão do horário a ser atendido pela lancheria, que entendemos que deva atender os 03 turnos (manhã, tarde e noite) de maneira ininterrupta das 07h:30min até às 22:35min.

Em razão do calendário acadêmico e da variação da demanda ao longo do ano, durante os períodos **oficialmente definidos pela Administração** como de suspensão das atividades acadêmicas regulares do campus, tais como férias de final de ano, recesso de início de ano e recesso de meio de ano, ficará suspensa a cobrança do aluguel mensal pela utilização do espaço concedido.

Nesses períodos, a concessionária será responsável exclusivamente pelo ressarcimento dos custos variáveis decorrentes do eventual uso do espaço, notadamente consumo de energia elétrica, água e esgoto sanitário, conforme medição e critérios definidos pela Administração.

Não se enquadram como períodos de suspensão das atividades acadêmicas, para fins de isenção da concessão, os feriados, inclusive aqueles com extensão de dias (feriados prolongados ou “pontos facultativos”), permanecendo, nesses casos, a obrigação integral de pagamento da concessão mensal.

A suspensão da cobrança da concessão não gera direito a reequilíbrio econômico-financeiro, por se tratar de condição previamente estabelecida no instrumento convocatório e no contrato.

A estimativa anual de referência para a locação/outorga, conforme a pesquisas feitas e considerando o parágrafo anterior é de R\$ 7.098,00 (sete mil e noventa e oito reais) por ano, ressalvado que o valor efetivamente contratado deverá decorrer do resultado do certame e da metodologia final adotada no edital.

Além do aluguel, a concessionária deverá ressarcir os consumos de energia elétrica, água e esgoto e suportar as despesas próprias da atividade, inclusive gás, insumos, mão de obra e manutenção.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se recomenda o parcelamento da solução. O objeto é unitário, indivisível e funcionalmente integrado, consistindo na concessão onerosa de um único espaço físico para exploração de uma única atividade econômica principal. O parcelamento artificial comprometeria a economicidade, dificultaria a gestão contratual, multiplicaria interfaces de responsabilidade e aumentaria o risco de descontinuidade do serviço.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação não depende, em princípio, da celebração de outro contrato administrativo correlato para sua implementação. Todavia, guarda interdependência operacional com rotinas internas do campus relacionadas à medição de consumo, fiscalização patrimonial, limpeza urbana, coleta seletiva, vigilância sanitária e calendário acadêmico.

Também é relevante a articulação com o serviço de refeitório institucional, de forma que a lancheria opere como oferta complementar e não como mecanismo de desorganização da política alimentar do campus.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao planejamento institucional por atender demanda recorrente da comunidade acadêmica, racionalizar o uso de espaço ocioso ou subutilizado, reforçar ações de permanência estudantil e concretizar as diretrizes internas e externas de promoção da alimentação adequada e saudável.

A modelagem adotada também se mostra coerente com o planejamento de contratações sob a ótica orçamentária e patrimonial, uma vez que evita dispêndio direto com a operação da atividade e possibilita receita patrimonial para a Administração.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- disponibilização de alimentação segura, prática e saudável no interior do campus;
- maior permanência de estudantes no ambiente institucional, com redução de deslocamentos externos durante os intervalos;
- melhoria do conforto e do atendimento cotidiano a estudantes, servidores e visitantes;
- estruturação de ambiente alimentar mais compatível com as políticas públicas de saúde e educação;
- ausência de custos diretos de operação para a Administração e possibilidade de receita patrimonial;
- melhor uso do espaço público existente, com exploração regular, fiscalizada e juridicamente adequada.

14. Providências a serem Adotadas

Para viabilização da contratação, recomenda-se a adoção das seguintes providências administrativas prévias e concomitantes:

- conferência final da planta baixa, do estado do espaço e do inventário de instalações existentes;
- consolidação da pesquisa mercadológica e do valor de referência da outorga/aluguel;
- elaboração do Termo de Referência e da minuta de edital com cláusulas específicas sobre alimentação saudável, fiscalização e sanções;
- validação jurídica da modelagem contratual, incluindo compatibilização com a legislação estadual do RS e com o Decreto Federal nº 11.821/2023;
- definição dos critérios de julgamento, da matriz de fiscalização e dos mecanismos de verificação do cardápio e da exposição dos alimentos;
- designação formal de fiscal e substituto, com orientação mínima sobre rotinas de medição de consumos e acompanhamento contratual;
- formalização do termo de concessão/contrato após o certame e antes da entrada em operação.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A atividade de lancheria/cantina gera impactos ambientais típicos de serviços de alimentação, especialmente consumo de água e energia, geração de resíduos orgânicos e recicláveis, descarte de óleo/gordura, uso de embalagens e potencial desperdício de alimentos. Tais impactos não inviabilizam a contratação, mas exigem tratamento contratual preventivo.

Impacto/Risco	Consequência	Medida mitigadora
resíduos sólidos e embalagens	aumento do volume de descarte no campus	coleta seletiva, segregação na origem e preferência por materiais reutilizáveis /recicláveis
desperdício de alimentos	perda econômica e impacto ambiental	planejamento de produção, porcionamento adequado e monitoramento de sobras
consumo de água e energia	pressão sobre utilidades e aumento de custo	uso racional, treinamento de pessoal e acompanhamento periódico dos medidores
gordura e efluentes	entupimentos e contaminação	limpeza periódica de caixa de gordura e descarte ambientalmente adequado

A contratada deverá, ainda, utilizar produtos de limpeza regularizados, respeitar normas técnicas aplicáveis a resíduos sólidos, capacitar seus empregados em redução de desperdício e fornecer equipamentos de proteção individual compatíveis com a execução dos serviços.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

À vista dos elementos constantes neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é viável sob os aspectos jurídico, técnico, operacional, sanitário e econômico, desde que formalizada como concessão onerosa de uso de espaço público mediante licitação e acompanhada de cláusulas robustas de alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

A solução escolhida apresenta a melhor relação entre atendimento da necessidade institucional, proteção do interesse público, promoção da saúde, respeito à legislação vigente e uso eficiente do patrimônio público. Recomenda-se, assim, o prosseguimento do processo para elaboração do Termo de Referência, minuta de edital e demais atos preparatórios do certame.

17. Responsáveis

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

GUSTAVO REIS SAN MARTIN

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/06/2026 às 10:11:49.

CARLISE FELKL PREVEDELLO

Membro da comissão de contratação

ELISSON COVALESKE

Membro da comissão de contratação

GISLAINE CARVALHO COGO

Membro da comissão de contratação

