



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Concessão Onerosa de Uso de espaços para Restaurante e Lancheria no Centro Administrativo Fernando Ferrari

I DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão (SPGG), conforme competências previstas no Anexo I, da Lei 15.934/2023, é responsável, entre outras atribuições, pela administração do Centro Administrativo Fernando Ferrari (CAFF). No exercício dessa função, compete à SPGG viabilizar condições que favoreçam a eficiência da jornada laboral dos servidores públicos e demais usuários do local.

A oferta de serviços de alimentação nas dependências do CAFF tem se mostrado essencial para manter um ambiente de trabalho funcional e seguro, apresentando resultados positivos em termos de adesão, bem-estar e produtividade. O contrato vigente evidencia sua importância ao contribuir para a otimização do tempo de deslocamento, assegurar o acesso a alimentação saudável e de qualidade, além de reduzir a exposição a riscos associados ao ambiente urbano.

Nesse sentido, existem evidências positivas que suportam a continuidade de um serviço considerado essencial para o regular funcionamento das atividades desempenhadas no CAFF. A eventual interrupção dessa oferta implicaria prejuízos à rotina dos usuários, como o aumento do tempo destinado a deslocamentos externos para alimentação, o que poderá comprometer a eficiência operacional e a produtividade institucional.



II PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Embora ainda não exista Plano de Contratações Anual (PCA) específico para concessões de espaços no âmbito deste órgão, a contratação está alinhada aos instrumentos de planejamento estratégico maiores da instituição.

Em especial, verifica-se aderência às diretrizes e objetivos previstos no mapa estratégico do governo, nos eixos relacionados ao Estado próspero e ao planejamento, governança e gestão.

Dessa forma, a contratação pretendida contribui para o atendimento das metas estratégicas do órgão, respeitando o direcionamento previsto nos instrumentos de planejamento vigentes, ainda que o PCA específico para este tipo de objeto não tenha sido implementado.

Além disso, a concessão não envolve pagamento, subsídio operacional ou remuneração direta à CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo dos investimentos públicos necessários à reforma, adequação e disponibilização das áreas, que são inerentes à atividade de manutenção e qualificação dos espaços.



III REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para fins de habilitação, avaliação da proposta e contratação, a licitante deverá atender aos requisitos abaixo:

1. Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN): A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar o registro da empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), em situação regular, conforme exigências da legislação profissional vigente, como condição para habilitação e manutenção da execução contratual, conforme exigido pela Lei Federal n.º 6.583/78, Decreto Federal n.º 84.444/80, Lei Federal n.º 6.839/80 e Resolução CRN n.º 378/05.

2. Responsável técnico: A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar a existência de profissional responsável técnico Nutricionista, devidamente habilitado e vinculado ao seu quadro, mediante apresentação de documento emitido pelo respectivo Conselho Regional de Nutrição (CRN) que identifique formalmente o profissional. Durante a vigência da contratação, a substituição do responsável técnico será admitida desde que o novo profissional possua qualificação equivalente ou superior, com a devida comprovação documental e prévia aprovação da Administração.

3. Comprovação de Capacidade Técnica: Comprovar capacidade técnica por meio de Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que demonstre a prestação satisfatória de serviços de administração de restaurante, refeitório, unidade de alimentação e nutrição, praça de alimentação ou estabelecimento congênere, com atendimento direto ao público e produção e distribuição de refeições, com atendimento médio mínimo de 200 refeições/dia, por período não inferior a 12 (doze) meses, com características e prazos compatíveis com o objeto da presente concessão de uso.

A exigência de comprovação de capacidade técnica mediante apresentação de atestado que demonstre a operação de restaurante, refeitório, unidade de alimentação e nutrição ou estabelecimento congênere com atendimento médio mínimo de 200 (duzentas) refeições por dia, durante período não inferior a 12 (doze) meses, encontra-se devidamente justificada pelas características específicas do objeto e pela dimensão operacional do empreendimento objeto da presente concessão, correspondendo a 50% da demanda estimada de 400 refeições/dia, em aderência ao



art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

O restaurante objeto da contratação está localizado no Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, principal centro administrativo do Estado do Rio Grande do Sul, onde se encontram instaladas aproximadamente 20 Secretarias de Estado, além dos Gabinetes do Governador, Vice-Governador, Casa Civil e demais órgãos da Administração Estadual, reunindo uma população fixa estimada em aproximadamente 5.500 servidores e circulação diária superior a 6.000 pessoas.

A definição da capacidade mínima exigida não decorre de estimativa abstrata ou arbitrária, mas de dados históricos efetivamente observados na operação do restaurante instalado no próprio CAFF. Os levantamentos realizados com base nos relatórios de execução dos contratos anteriores demonstram que o quantitativo médio anual de refeições servidas no horário de almoço foi de 407,25 refeições/dia em 2016, 388,63 refeições/dia em 2024 e 408,70 refeições/dia em 2025.

Os dados operacionais detalhados do exercício de 2025 evidenciam, ainda, a robustez da demanda existente, registrando o fornecimento de 101.417 almoços ao longo do ano, correspondente a uma média superior a 400 refeições por dia útil.

Verifica-se, inclusive, a ocorrência recorrente de dias com atendimento superior a 500 refeições, alcançando picos superiores a 580 refeições diárias em determinados períodos, circunstância que exige da futura CONCESSIONÁRIA adequada estrutura operacional, capacidade logística, gestão de estoque, equipe técnica compatível e experiência comprovada na condução de serviços de alimentação coletiva em larga escala.

Dessa forma, a exigência de experiência prévia em operação com capacidade mínima de 200 refeições/dia guarda estrita correspondência com a demanda real do empreendimento, observando o princípio da proporcionalidade e buscando assegurar que a futura CONCESSIONÁRIA possua efetiva capacidade operacional para absorver o volume de usuários atendidos pelo restaurante do CAFF, minimizando riscos de descontinuidade, filas excessivas, insuficiência de produção, falhas de abastecimento e prejuízos à prestação dos serviços.

A exigência não restringe indevidamente a competitividade, mas visa garantir a seleção de empresa que demonstre experiência compatível com a complexidade, porte



e fluxo operacional do objeto licitado, em consonância com os princípios da eficiência, da segurança da contratação e da adequada prestação dos serviços públicos indiretos vinculados à concessão de uso.

4. Licença Sanitária: Comprovar regularidade junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, por meio de alvará sanitário, licença de funcionamento ou documento equivalente, que ateste a aptidão da licitante para a operação de serviços de alimentação coletiva, conforme exigências legais e regulamentares aplicáveis.

5. Compromisso com a Legislação Regulatória para funcionamento de Serviço de Alimentação: Apresentar declaração de compromisso com o integral cumprimento da Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e da Portaria SES nº 799/2023, que estabelece procedimentos as boas práticas para serviços de alimentação no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

6. Capacitação dos Manipuladores de Alimentos: Apresentar comprovante de conclusão de Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação do(s) responsável(is) pelas atividades de manipulação dos alimentos. O curso deve abordar, no mínimo, os seguintes conteúdos: contaminação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas (RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e Portaria SES nº 799/2023).

7. Manual de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): Apresentar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, contendo a descrição detalhada das atividades que serão executadas no estabelecimento, acompanhada dos respectivos POPs, no mínimo para os seguintes procedimentos: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores.

8. Plano de Operação: Apresentar Plano de Operação, contendo obrigatoriamente: proposta de quatro cardápios sazonais para o serviço de *Buffet*, um para cada estação do ano, sujeitos à aprovação da fiscalização; dimensionamento da equipe de trabalho, com descrição das funções e responsabilidades; estratégias e



25130000038223



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

práticas adotadas para garantir a segurança alimentar e a sustentabilidade ambiental.

9. Alvará de Funcionamento e Documentos Complementares: Providenciar alvará de funcionamento, bem como disponibilizar todos os documentos que vierem a ser requisitados pela Assessoria Jurídica.

SUBSECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO – SUAD/SPGG
Av. Borges de Medeiros, 1501 | 1º andar – Telefone: (51) 3288-1207
CEP 90119-900 Porto Alegre/RS – <http://www.planejamento.rs.gov.br>



IV ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A solução consiste na concessão onerosa de uso para as áreas destinadas ao restaurante e à lancheria do CAFF, conforme quadros demonstrativos:

RESTAURANTE	
Ocupação	Área (m²)
Cozinha	266,01
Salão de Refeições	462,45
TOTAL	728,46

LANCHERIA	
Ocupação	Área (m²)
Atendimento/Preparo	37,79
Salão de Refeições	43,85
TOTAL	81,64

O Estado concederá o uso dos espaços públicos necessários para a execução dos serviços, cabendo à CONCESSIONÁRIA a responsabilidade integral sobre o fornecimento de todos os equipamentos, materiais e funcionários necessários para as operações, incluindo o preparo das refeições, atendimento ao público e limpeza interna do restaurante e da lancheria.

Estima-se que o restaurante precisará produzir uma média anual de aproximadamente 400 (quatrocentas) refeições diárias, servidas no formato de *Buffet*.

As quantidades foram estimadas com base nos relatórios disponibilizados pelas empresas que atuaram em concessões anteriores do restaurante, considerando os dados históricos de consumo referentes aos anos de 2016, 2022, 2023, 2024 e 2025. Para cada exercício, foi apurado o total anual de almoços servidos, mediante o somatório das quantidades mensais, dividindo-se o resultado pelo respectivo número de dias úteis, de modo a obter a média diária de almoços servidos em cada período e estabelecer uma referência objetiva para a estimativa da demanda.



ANO/MÊS	2016	2022	2023	2024	2025
JANEIRO	7.353,00	5.073,00	8.193,00	9.894,00	6.924,00
FEVEREIRO	6.046,00	5.658,00	8.703,00	7.563,00	7.508,00
MARÇO	10.386,00	6.771,00	12.177,00	9.379,00	6.960,00
ABRIL	9.895,00	6.125,00	8.547,00	10.503,00	8.215,00
MAIO	9.091,00	6.741,00	10.050,00	-	9.730,00
JUNHO	7.835,00	6.864,00	9.039,00	-	8.764,00
JULHO	8.200,00	7.065,00	9.220,00	3.379,00	10.223,00
AGOSTO	9.319,00	10.203,00	10.098,00	7.300,00	9.345,00
SETEMBRO	6.754,00	9.334,00	9.058,00	6.678,00	9.772,00
OUTUBRO	8.118,00	9.026,00	10.129,00	8.291,00	9.185,00
NOVEMBRO	8.262,00	8.711,00	8.544,00	6.998,00	7.281,00
DEZEMBRO	7.686,00	7.947,00	8.442,00	6.828,00	7.510,00
TOTAL	98.945,00	89.518,00	112.200,00	76.813,00	101.417,00
DIAS ÚTEIS	252,00	252,00	249,00	254,00	253,00
MÉDIA/ANO	392,64	355,23	450,60	302,41	400,86

Analisando os dados históricos apurados, observa-se que, em 2022, o menor quantitativo de refeições pode ser associado aos efeitos ainda remanescentes da pandemia de COVID-19, período em que parte dos servidores permanecia em regime de teletrabalho, com consequente redução da demanda presencial pelo restaurante. Em 2024, por sua vez, os meses de maio e junho não foram contabilizados em razão da suspensão do funcionamento do restaurante após os eventos das enchentes, circunstância que impactou diretamente o quantitativo anual registrado. Consideradas essas particularidades, verifica-se que, nos períodos de funcionamento regular, a demanda apresenta comportamento compatível com a estimativa de 400 almoços diários, quantitativo que se mostra razoável e representativo para o dimensionamento da futura contratação. Adicionalmente, a inclusão dos dados de 2016, embora referentes a um período mais pretérito, amplia a série histórica analisada e confere maior consistência à estimativa, ao incorporar como referência um exercício não afetado pelas situações excepcionais verificadas nos anos mais recentes.



V LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado o levantamento exploratório de mercado com o objetivo de identificar as alternativas tecnicamente viáveis para atendimento da necessidade apresentada, bem como compreender as soluções atualmente ofertadas, seus parâmetros técnicos essenciais, modelos de fornecimento, prazos habituais, condições de garantia e particularidades relevantes para a formação da solução.

O levantamento de mercado concentrou-se em identificar:

- ✓ Fornecedores atuantes no segmento, na região próxima ao Centro Administrativo Fernando Ferrari;
- ✓ As soluções disponíveis e suas características técnicas predominantes;
- ✓ Modelos de contratação usualmente praticados;
- ✓ Padrões mínimos de desempenho e de qualidade adotados pelo mercado;
- ✓ Eventuais necessidades de serviços acessórios;
- ✓ Aspectos ambientais, certificações e requisitos regulatórios aplicáveis;
- ✓ Práticas de mercado relacionadas a prazos de entrega e capacidade operacional dos fornecedores.

Como resultado, identificaram-se as seguintes alternativas de solução atualmente disponíveis:

Alternativa A – Concessão de área única para restaurante e lancheria.

Descrição: Concessão da área para operação do restaurante do CAFF, incluindo na mesma área o serviço da lancheria, bem como o serviço itinerante de fornecimento de lanches nas dependências do CAFF.

Pontos fortes: Aproveitamento e valorização do espaço público sem gerar custos para a Administração Pública. Mantém-se a estrutura da concessão atual.

Limitações: Para a operação da lancheria, o local pode ser considerado distante do edifício principal do CAFF e o serviço itinerante possui limitações técnicas.



Alternativa B – Refeitório

Descrição: Disponibilizar o local da concessão para que os servidores aqueçam os alimentos e realizem refeições, através da instalação de equipamentos microondas e disposição de mesas e cadeiras.

Pontos fortes: Não há necessidade de concessão da área, que permaneceria sob responsabilidade da gestão do CAFF.

Limitações: Não valoriza o espaço público e não contempla o fornecimento de refeições. Além disso, trará impacto para outros contratos relacionados à gestão do CAFF, especialmente aos que tratam da limpeza e manutenção do complexo.

Alternativa C – Praça de Alimentação

Descrição: Realizar a concessão do espaço objetivando a implantação de uma praça de alimentação, com diversos fornecedores.

Pontos fortes: Valorização do espaço e diversidade de opções para o fornecimento das refeições.

Limitações: Requer profunda adequação do espaço com alto investimento na reforma. Além disso, a construção de novas cozinhas reduziria o espaço destinado ao salão de refeições, impactando na capacidade de público atendida.

Alternativa D – Concessão de áreas distintas para restaurante e lancheria

Descrição: Concessão da área para operação do restaurante e também da área para operação da lancheria, em local mais próximo ao prédio principal do complexo.

Pontos fortes: Aproveitamento e valorização do espaço público sem gerar custos para a Administração Pública. Facilita o acesso ao serviço de fornecimento de lanches, além de criar um novo ambiente para o consumo de alimentos e para a convivência dos servidores e usuários do CAFF.

Limitações: Será necessário liberar o espaço da área da lancheria que está sendo ocupado por equipe de prestação de serviços terceirizados.

As alternativas levantadas permitiram compreender o estado atual do mercado, identificar os elementos comuns entre os fornecedores e reconhecer padrões que contribuem para a definição de requisitos mínimos, sem direcionamento ou restrição indevida à competitividade.



O levantamento de mercado também gerou insumos importantes para a avaliação da solução mais adequada, orientando a posterior etapa de escolha da solução e a fase de pesquisa de preços, que será realizada de forma independente e conforme metodologia própria.

Alternativa	Descrição da Solução	Pontos Fortes	Limitações	Observações relevantes
A	Concessão do restaurante (com lancheria vinculada)	Aproveita espaço; sem custo direto	Distância da lancheria ao prédio; limitações do itinerante;	Mantém o padrão atual que apresenta dificuldades para o fornecimento de lanches
B	Refeitório sem fornecimento	Baixa complexidade	Não atende demanda por refeições; impactos em limpeza/manutenção	Não recomendada
C	Praça de alimentação	Diversidade	Obras profundas; alto CAPEX; redução do salão	Desaconselhada no curto prazo
D	Concessão de áreas para restaurante e para lancheria	Aproveita espaço; sem custo direto; novo ambiente para lanches e convivência	Desocupação da área.	Viável e compatível ao resultado pretendido.



VIANÁLISE DE RISCOS

Risco	Causa/Evento	Impacto	Alocação	Mitigação/Contingência	Reequilíbrio
Demanda menor que a prevista	Ocupação predial reduzida/sazonalidade	Receita inferior	Concessionária	Ajuste de equipe/cardápio, campanhas internas; monitorar demanda mensal	Possível se fato extraordinário e imprevisível
Aumento anormal de insumos	Choque de preços (alimentos/energia)	Pressão de custos	Concessionária	Contratos/fornecedores alternativos; buffer de margens	Somente se caracterizado fato do príncipe/força maior
Interrupção sanitária	Surto/doença; atuação sanitária	Suspensão parcial/total	Concessionária	Compliance RDC 216/2004; treinamentos; auditorias internas	Não aplicável.
Indisponibilidade do espaço	Obra emergencial/avaria predial	Paralisação temporária	Concedente	Plano de continuidade; realocação temporária	Suspensão do contrato
Eventos climáticos extremos	Enchentes (histórico RS/2024)	Fechamento temporário	Compartilhado	Plano de emergência; comunicação	Suspensão do contrato
Falhas em utilidades	Falta de água/energia	Perda de perecíveis/serviço	Concedente (rede predial)	Manutenção preventiva; gerador	Reequilíbrio se recorrente e atribuível à concedente
Qualidade abaixo do padrão	Incoformidadesempreparo/atendimento	Multas/POC reprovada	Concessionária	POPs/Auditorias; treinamento contínuo	Não aplicável



VII ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O valor mínimo a ser pago pela concessão das áreas deverá ser estimado pela equipe técnica da divisão de avaliação de imóveis da Subsecretaria de Patrimônio do Estado.

Para estimativa dos valores das refeições foram consultados restaurantes localizados nas proximidades do Centro Administrativo Fernando Ferrari, que também fornecem os serviços de *Buffet* livre e *Buffet* por quilo.

Para estimativa dos valores dos lanches foi estabelecido cardápio básico com itens mínimos que deverão ser fornecidos pela lancheria. Os valores destes itens foram determinados através de coleta de preços em estabelecimentos situados nas proximidades do Centro Administrativo Fernando Ferrari. A cotação foi complementada por pesquisa de preços realizada no sistema “Menor Preço – Nota Fiscal Gaúcha, buscando produtos similares em um raio de 2 km do CAFF.

O fornecimento dos lanches não deverá limitar-se aos itens considerados no cardápio básico, que objetiva balizar a pesquisa de mercado, bem como de ancorar a margem de preços para os demais lanches que serão fornecidos na lancheria.

Valores para Outorga Mensal:

O valor estabelecido como Outorga Mensal para utilização do espaço concedido foi estimado a partir dos laudos avaliativos elaborados pela Divisão de Avaliação de Imóveis da Subsecretaria de Patrimônio do Estado.

- a) Outorga Mensal para área do restaurante: R\$ 5.423,94 (cinco mil e quatrocentos e vinte e três reais e noventa e quatro centavos).
- b) Outorga Mensal para área da lancheria: R\$ 2.098,14 (dois mil e noventa e oito reais e quatorze centavos).

Valores para Buffet:

O valor definido para fornecimento das refeições foi estimado a partir de pesquisa de mercado realizada em restaurantes situados na vizinhança do complexo do CAFF, que operam com os mesmos serviços pretendidos.

Assim como ocorre na concessão atual do restaurante do CAFF, o valor do *Buffet* livre deverá corresponder a 60% do valor do *Buffet* por quilo.

Desta forma, a pesquisa de preços buscou obter o valor dos serviços de *Buffets* livres



dos restaurantes vizinhos ao CAFF. O valor do *Buffet* por quilo será calculado a partir do valor do *Buffet* livre obtido na pesquisa de preço, aplicando-se a fórmula:

$$V_{bq} = \frac{V_{bl}}{0,6}$$

Onde:
V_{bq}: Valor do *Buffet* por quilo
V_{bl}: Valor do *Buffet* livre

A Pesquisa realizada para estimativa do valor para fornecimento do *Buffet* livre resultou:

PESQUISA MERCADO VALORES BUFFET LIVRE RESTAURANTE									
Arroio S Bar	Duda Lanches	Dalto Scheibel	CA PratoMil MPE	Casa Mia	Dobro Justiça Federal	NLJ Churrascaria	Dobro TRF4	MÉDIA	MEDIANA
R\$ 27,00	R\$ 26,90	R\$ 28,00	R\$ 39,60	R\$ 32,90	R\$ 34,90	R\$ 36,90	R\$ 40,00	R\$ 33,28	R\$ 33,90

A pesquisa de mercado também constatou que alguns dos estabelecimentos pesquisados não atendiam aos requisitos estabelecidos para a presente contratação.

Neste sentido, foram filtrados os valores adotados na formulação do preço final, utilizando os valores de estabelecimentos com características semelhantes objeto da contratação pretendida, conforme demonstrado na tabela abaixo:

	CA PratoMil MPE	Dobro Justiça Federal	Dobro TRF4	MÉDIA	MEDIANA
Buffet Livre	R\$ 39,60	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 38,17	R\$ 39,60

Desta forma, os valores finais para fornecimento da alimentação no restaurante, nas modalidades de *Buffet* Livre e *Buffet* por quilo são apresentados abaixo:

- a) *Buffet* livre: R\$ 38,17
- b) *Buffet* por quilo: R\$ 63,62/kg

Justificativa Técnica para Exequibilidade da Proposta:

A pesquisa de preços identificou que o valor médio do buffet livre praticado por estabelecimentos com características e serviços comparáveis ao objeto pretendido é de R\$ 33,28, enquanto a mediana apurada corresponde a R\$ 33,90

Verifica-se que a aplicação de descontos superiores a 14% (quatorze por cento) sobre o valor de referência adotado implica preços finais na ordem de R\$ 32,83 por refeição, patamar já compatível com os preços efetivamente praticados no mercado e, inclusive, ligeiramente inferior à média observada nos estabelecimentos pesquisados. Nesse sentido,



descontos superiores a esse percentual configuram indício de inexecuibilidade relativa da proposta, exigindo do licitante a apresentação de documentação comprobatória robusta que demonstre, de forma clara e inequívoca, a viabilidade econômico-financeira do desconto ofertado, sob pena de desclassificação, nos termos da legislação vigente.

A necessidade de resguardar a exequibilidade das propostas mostra-se ainda mais relevante diante das especificidades da contratação. Diferentemente dos estabelecimentos utilizados como parâmetro na pesquisa, a futura CONCESSIONÁRIA deverá suportar integralmente os custos operacionais da exploração do restaurante e da lancheria, incluindo, entre outros, mão de obra especializada, aquisição de insumos, manutenção de equipamentos, despesas operacionais, cumprimento de obrigações sanitárias, investimentos tecnológicos, além do pagamento da Outorga Mensal base de R\$ 7.522,08.

Adicionalmente, a operação deverá atender a uma demanda média de 400 (quatrocentas) refeições diárias, com picos recorrentes acima de 500 (quinhentas) refeições por dia, o que exige estrutura operacional permanente, capacidade produtiva elevada, gestão eficiente de estoques e rigor na manutenção dos padrões de qualidade e segurança alimentar.

A inexistência de parâmetro limitador para os descontos poderia incentivar a apresentação de propostas artificialmente agressivas, dissociadas das condições reais de mercado, elevando o risco de inexecuibilidade, comprometimento da qualidade dos serviços, redução indevida do padrão nutricional das refeições, descumprimento de obrigações trabalhistas e contratuais, bem como eventual descontinuidade da prestação dos serviços.

Nesse contexto, a adoção do percentual de 14% (quatorze por cento) como referência para aferição de exequibilidade das propostas constitui medida de governança contratual, destinada a compatibilizar a busca pela proposta mais vantajosa com a preservação do equilíbrio econômico-financeiro da concessão, em observância aos princípios da eficiência, da razoabilidade, da seleção da proposta apta à execução e da continuidade do serviço público.



Item	Valor
Valor de referência do Buffet Livre	R\$ 38,17
Desconto para considerado para exequibilidade da proposta	14%
Valor mínimo resultante	R\$ 32,83
Média de mercado apurada	R\$ 33,28
Mediana de mercado apurada	R\$ 33,90

Valores para Lanches:

A lancheria deverá oferecer, no mínimo, todos os itens que são apresentados no cardápio básico discriminado abaixo:

ITEM
Sanduíche Natural contendo aproximadamente 200 gramas, composto por 3 fatias de pão integral com margarina, mínimo de 40 gramas de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, 40 gramas de queijo lanche ou mussarela (200g)
Fatia Pizza Calabresa ou Frango (120g)
Pastel Frito de frango (120g)
Pão de Queijo (60g)
Fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g)
Café com leite (200ml)
Café expresso Simples (60ml)
Suco de fruta natural de laranja (300ml)
Salada de frutas (250ml)
Refrigerante guaraná zero lata (350ml)
Água Mineral com Gás (500ml)

Para a determinação dos preços dos itens do cardápio básico foram consultadas três fontes distinta de valores:

- Aplicativo “Menor Preço – Nota Fiscal Gaúcha,
- Pesquisa de Preços “*in loco*”;
- Contrato com objeto similar: Contrato 06/2025 – ALERS;

A cotação realizada no sistema “Menor Preço – Nota Fiscal Gaúcha, buscou por notas fiscais de produtos similares emitidas em um raio de 2 km do CAFF. Para cada item da tabela, foram calculados os valores médios e medianos dos preços obtidos, sendo aproveitado o menor preço entre os dois.

A pesquisa de preços “*in loco*” no aplicativo consistiu na coleta de preços praticados por estabelecimentos situados nas proximidades do Centro Administrativo Fernando Ferrari. Para cada item da tabela foram calculados os valores médios e medianos dos preços obtidos, sendo aproveitado o menor preço entre os dois.



O Contrato nº 06/2025 da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul - ALERS, teve por objeto a contratação de empresa, mediante concessão onerosa de uso, para preparo e fornecimento de lanches, cafés e refeições em espaço situado nas dependências do prédio principal da ALERS, apresentando tabela de preços de pratos, lanches e bebidas mínimos que serão oferecidos pela CONCESSIONÁRIA. Desta forma, foram utilizados os como fonte de preços, os valores apresentados na tabela de preços do referido contrato.

Os preços finais foram determinados pelo cálculo da média dos preços obtidos nas 3 fontes consultadas, resultando na tabela abaixo:

TABELA VALORES CARDÁPIO BÁSICO LANCHERIA CAFF	
ITEM	VALOR MÁXIMO (R\$)
Sanduíche Natural contendo aproximadamente 200 gramas, composto por 3 fatias de pão integral com margarina, mínimo de 40 gramas de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, 40 gramas de queijo lanche ou mussarela (200g)	R\$ 10,72
Fatia Pizza Calabresa ou Frango (120g)	R\$ 12,66
Pastel Frito de frango (120g)	R\$ 9,49
Pão de Queijo (60g)	R\$ 5,10
Fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g)	R\$ 9,30
Café com leite (200ml)	R\$ 8,89
Café expresso Simples (60ml)	R\$ 6,26
Suco de fruta natural de laranja (300ml)	R\$ 8,21
Salada de frutas (250ml)	R\$ 8,44
Refrigerante guaraná zero lata (350ml)	R\$ 5,15
Água Mineral com Gás (500ml)	R\$ 3,81

Consideram-se incluídos nos preços da tabela quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta do licitante vencedora.

Os preços dos itens do cardápio básico foram determinados através de coleta de preços em estabelecimentos situados nas proximidades do Centro Administrativo Fernando Ferrari. A cotação foi complementada por pesquisa de preços realizada no sistema “Menor Preço – Nota Fiscal Gaúcha, buscando produtos similares em um raio de 2 km do CAFF.

O fornecimento dos lanches não deverá se limitar aos itens do cardápio básico.

A relação itens mínimos que deverão ser fornecidos pela lancheria será



apresentado no Termo de Referência.

Cálculo final:

I. Valor da Outorga Mensal – Concessão de uso do espaço.

- ✓ Restaurante: R\$ 5.423,94
- ✓ Lancheria: R\$ R\$ 2.098,14
- ✓ TOTAL: R\$ 7.522,08

II. Valor dos *Buffets* livre e por quilo – Serviço Restaurante

- ✓ *Buffet* Livre: Máximo R\$ 38,17
- ✓ *Buffet* por Quilo: Máximo R\$ 63,62

III. Valores do cardápio básico – Serviço Lancheria

TABELA VALORES CARDÁPIO BÁSICO LANCHERIA CAFF	
ITEM	VALOR MÁXIMO (R\$)
Sanduíche Natural contendo aproximadamente 200 gramas, composto por 3 fatias de pão integral com margarina, mínimo de 40 gramas de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, 40 gramas de queijo lanche ou mussarela (200g)	R\$ 10,72
Fatia Pizza Calabresa ou Frango (120g)	R\$ 12,66
Pastel Frito de frango (120g)	R\$ 9,49
Pão de Queijo (60g)	R\$ 5,10
Fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g)	R\$ 9,30
Café com leite (200ml)	R\$ 8,89
Café expresso Simples (60ml)	R\$ 6,26
Suco de fruta natural de laranja (300ml)	R\$ 8,21
Salada de frutas (250ml)	R\$ 8,44
Refrigerante guaraná zero lata (350ml)	R\$ 5,15
Água Mineral com Gás (500ml)	R\$ 3,81



VIII DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solução tem por finalidade a concessão onerosa de uso de espaços com área total de 810,10 m², sendo 728,46 m² para operação de um restaurante e 81,64 m² para operação de uma lancheria. Os espaços situam-se no Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, endereço na Av. Borges de Medeiros 1501.

A concessão dos espaços objetiva o fornecimento de alimentação nas dependências do Centro Administrativo, assegurando maior comodidade e qualidade no atendimento aos usuários do complexo.

Objetivo Principal:

Oferecer, de forma contínua, o serviço diário de alimentação no local.

Serviços Incluídos:

Buffet por quilo: Variedade de preparações quentes, saladas e acompanhamentos, permitindo a personalização do prato pelo usuário;

Buffet livre: Com valor fixo e consumo à vontade, respeitando os padrões de qualidade e segurança alimentar;

Lancheria: Fornecimento de lanches diversos, inclusive opções para restrições alimentares, além de cafés, sucos e refrigerantes, inclusive por meio de serviço itinerante diretamente nas dependências dos edifícios, conforme especificado no Termo de Referência.

Vending Machines: Operação através da disponibilização de máquinas de snacks automatizadas, distribuídas e instaladas nas dependências dos prédios do CAFF e da SEDUC, em quantidade e locais que serão definidos no Termo de Referência.

Diretrizes Mínimas Operacionais:

A operação do restaurante e da lancheria deve contemplar todas as etapas do serviço de alimentação, incluindo aquisição de insumos, preparo, atendimento, limpeza, manutenção e gestão de resíduos. A CONCESSIONÁRIA é responsável pela implantação completa da estrutura, obtenção de licenças e operação contínua, garantindo conformidade com normas sanitárias e legais.

O funcionamento deve ocorrer de segunda a sexta-feira, com horários mínimos definidos (restaurante no almoço e lancheria em período contínuo). A operação deve



assegurar fluxo eficiente, capacidade adequada de atendimento (estimada em cerca de 400 refeições/dia) e equipe suficiente para evitar filas e atrasos.

Padrão de Serviço:

- O atendimento deve ser pautado por:
- Cordialidade, agilidade e eficiência;
- Tempo máximo de espera de até 8 minutos em horário de pico;
- Padronização visual e identificação dos colaboradores;
- Reposição contínua dos alimentos no *Buffet*;
- Ambiente limpo, organizado e higienizado permanentemente.

Devem ser adotadas boas práticas de manipulação de alimentos, com controle rigoroso de temperatura, rastreabilidade dos insumos e atenção integral as normas sanitárias vigentes.

Também é obrigatória a manutenção de canais de avaliação, como pesquisa de satisfação e livro de sugestões.

Diretrizes de Cardápio:

Restaurante:

O serviço deve operar no modelo *Buffet* (por quilo e livre), com variedade e equilíbrio nutricional, incluindo obrigatoriamente:

- Arroz (branco e integral), feijão e leguminosas;
- Múltiplas guarnições e acompanhamentos;
- 3 opções de proteínas diárias (carne vermelha, branca e vegetariana);
- Mínimo de 5 tipos de saladas;
- 3 sobremesas (incluindo opção diet);
- 2 tipos de frutas.

O cardápio deve ser planejado por nutricionista, com variação semanal, respeito à sazonalidade dos alimentos e adequação às estações do ano. Devem ser oferecidas opções para restrições alimentares (sem glúten, lactose, etc.) com identificação clara.



Lancheria:

Deve oferecer lanches variados (quentes e frios), bebidas, cafés e opções saudáveis, incluindo:

- Sanduíches, salgados, bolos e doces;
- Frutas, iogurtes e sucos naturais;
- Itens para dietas especiais (diabéticos, celíacos, intolerantes à lactose);
- Café de qualidade e bebidas diversas.

Também deve operar vending machines com funcionamento contínuo (24h), oferecendo variedade de produtos.

Padrões de Qualidade:

Os serviços devem atender rigorosamente aos seguintes critérios:

Qualidade dos insumos: produtos frescos, de primeira linha e com procedência comprovada;

Segurança alimentar: cumprimento das normas sanitárias (ex.: RDC 216/ANVISA);

Proibição de práticas inadequadas, como reaproveitamento de alimentos e uso de ultraprocessados;

Preparo saudável, com preferência por alimentos naturais, baixo teor de gordura e métodos como grelhados e assados;

Controle de higiene rigoroso em todas as etapas (armazenamento, preparo e distribuição);

Transparência ao consumidor, com identificação de ingredientes e informações nutricionais relevantes.

Recursos Necessários:

Equipamentos específicos para o preparo, armazenamento, conservação e distribuição dos alimentos, tanto para o restaurante quanto para a lancheria.

Utensílios, pratos, talheres e materiais de cozinha diversos.

Equipamentos e maquinário para conservação de alimentos sob refrigeração e proteção contra intempéries.

Estrutura completa para operação do serviço de *Buffet*, incluindo balcões com divisões adequadas para alimentos frios e quentes, conforme normas técnicas e



sanitárias.

Equipe de Trabalho:

Profissional nutricionista devidamente habilitado, atuando como responsável técnico.

Equipe de profissionais capacitados e com experiência na área de alimentação, treinados para garantir qualidade no atendimento e conformidade com a legislação vigente aplicável aos serviços de alimentação.

A equipe de trabalho deverá ser dimensionada em conformidade com as características dos locais e com a capacidade de refeições servidas, visando garantir sempre o melhor atendimento aos usuários.

Cronograma de Execução:

Início imediato das adequações e instalação dos serviços, a partir da emissão da Ordem de Início dos Serviços (OIS).

Início da operação com oferta de plano semanal de alimentação, elaborado por profissional registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

Diretrizes de Funcionamento Mínimo

A operação dos serviços de alimentação deverá ocorrer de forma contínua e regular, de segunda-feira a sexta-feira, durante toda a vigência contratual, assegurando a disponibilidade dos serviços nos horários definidos e a adequada organização das rotinas operacionais.

O recebimento de insumos deverá ocorrer, preferencialmente, no período da manhã, entre 07h00 e 10h00, garantindo o abastecimento adequado das unidades antes do início do atendimento ao público, sem interferir no fluxo de usuários.

O restaurante deverá operar, no mínimo, no período das 11h00 às 14h30, assegurando o atendimento durante todo o horário de almoço, com disponibilidade contínua de alimentos desde a abertura até o encerramento, sem interrupções ou desabastecimento.

A lancheria deverá funcionar de forma ininterrupta, no mínimo, das 08h00 às 19h, garantindo oferta contínua de lanches, bebidas e demais produtos ao longo do dia, atendendo às demandas em diferentes períodos (manhã, intervalo de almoço e tarde).



As atividades de gestão de resíduos deverão ser realizadas em horários que não prejudiquem o atendimento ao público, ocorrendo até as 10h00 e após as 15h00, observando as normas sanitárias e operacionais vigentes.

A operação deverá ser planejada de modo a assegurar a separação adequada entre atividades de apoio (recebimento, abastecimento e descarte) e o atendimento ao público, garantindo fluidez, segurança sanitária e qualidade na prestação dos serviços.

Eventuais ajustes nos horários poderão ser realizados mediante acordo entre as partes, desde que formalizados e sem prejuízo à continuidade e à qualidade do atendimento aos usuários.

Visão sintética das obrigações:

A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável pela implantação, operação e gestão dos serviços do restaurante, da lancheria e das *vending machines*, devendo assegurar o pleno funcionamento das atividades em conformidade com as exigências contratuais, legais e sanitárias.

No âmbito operacional, deverá providenciar toda a infraestrutura necessária, incluindo instalação de equipamentos, adequações físicas, obtenção de licenças e alvarás, além de garantir o fornecimento contínuo de refeições e lanches, com qualidade, regularidade e eficiência.

Quanto à prestação dos serviços, compete à CONCESSIONÁRIA realizar a aquisição de insumos, preparo dos alimentos, atendimento ao público, limpeza, higienização, manutenção dos ambientes e equipamentos, bem como a adequada gestão e destinação dos resíduos gerados.

Em relação aos recursos humanos, deverá manter equipe qualificada, em número suficiente, devidamente uniformizada e treinada, assegurando o cumprimento das normas trabalhistas, sanitárias e de segurança, incluindo a disponibilização de equipamentos de proteção individual.

No aspecto de qualidade e segurança alimentar, deverá cumprir rigorosamente as normas sanitárias vigentes, adotar boas práticas de manipulação, garantir controle de temperatura, rastreabilidade dos insumos e vedar práticas inadequadas, como o reaproveitamento de alimentos.



A CONCESSIONÁRIA também deverá assegurar a qualidade do atendimento, com padrões de cordialidade, agilidade e organização, mantendo níveis adequados de serviço, inclusive quanto ao tempo de espera e à reposição contínua dos alimentos.

No campo administrativo e financeiro, deverá realizar o pagamento da Outorga Mensal e demais encargos relacionados ao consumo de água e de energia, além de manter a regularidade fiscal e trabalhista, disponibilizar múltiplos meios de pagamento aos usuários e apresentar relatórios periódicos à fiscalização.

Também compete à CONCESSIONÁRIA executar a manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, a conservação dos espaços concedidos e a adoção de práticas sustentáveis, incluindo uso racional de recursos e correta destinação de resíduos.

Por fim, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir transparência e controle, disponibilizando informações sobre cardápios, preços e ingredientes, mantendo canais de comunicação com os usuários e colaborando integralmente com a fiscalização do contrato.

Resultados Esperados:

Disponibilização diária de um serviço de alimentação completo, por meio de *Buffet*, servido no horário do almoço, além da comercialização diária de lanches, cafés e bebidas não alcoólicas.

Pesquisa de satisfação:

Durante o período de concessão dos espaços será realizada Pesquisa de Satisfação acerca da qualidade dos serviços prestados. A pesquisa será elaborada pela equipe técnica da Subsecretaria de Administração da SPGG e será disponibilizada no Portal do CAFF.

Com o objetivo de incentivar a qualidade das refeições servidas, de acordo com o resultado da Pesquisa de Satisfação, será concedido desconto no valor da Outorga Mensal, a partir do primeiro mês do quadrimestre subsequente à avaliação.

A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação será calculada quadrimestralmente e o respectivo desconto vigorará para os meses do quadrimestre posterior ao da avaliação.



Conformidade Legal:

A contratação seguirá os trâmites legais previstos na legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021, assegurando legalidade, transparência e eficiência na gestão pública.

Critério de julgamento:

O julgamento da proposta será realizado com base no maior desconto sobre o valor da alimentação, devendo o licitante ofertar o percentual que será DESCONTADO do valor estabelecido pela pesquisa de mercado para fornecimento do *Buffet Livre*, respeitando os valores referentes à Outorga Mensal da concessão dos espaços.

O Desconto da Oferta será calculado somente a partir do preço definido no Item IV para fornecimento do *Buffet Livre*, cujo valor corresponderá a 60% do fornecimento do *Buffet* por quilo.

Será aplicada a fórmula abaixo indicada para apuração do melhor preço, que será resultante do maior Percentual de Desconto (D) ofertado, indicando quanto será o Desconto sobre o Valor da Alimentação (VA) estimado pela Administração.

$$D = 100 - (VO/VA) * 100)$$

Onde:

D: Percentual de Desconto (%)

VO: Valor Ofertado para Buffet Livre (R\$)

VA: Valor Estipulado para a Alimentação (Buffet Livre) (R\$)

A proposta inicial e os lances deverão ser registrados em forma de Percentual de Desconto (D), que representará o desconto que o licitante se propõe a aplicar sobre Valor Estipulado para a Alimentação (VA).

Com a finalidade de não comprometer a qualidade dos serviços pretendidos, as propostas cujo desconto ultrapasse os 14%, serão considerados, em princípio, como indício de inexequibilidade relativa da proposta, uma vez que a aplicação deste desconto resulta em preço final de aproximadamente R\$ 32,83 por refeição, valor que se mantém compatível com os preços médios efetivamente praticados pelo mercado e ligeiramente inferior à média dos estabelecimentos utilizados na pesquisa de preços, conforme demonstrado no item VII deste estudo.

O demonstrativo final do critério de julgamento, deverá ser descrito no Termo de Referência.



IX JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Após análise técnica da solução e do levantamento de mercado, observa-se que o não parcelamento do objeto garante a unidade operacional e a padronização dos serviços, com melhor controle de qualidade e equilíbrio econômico-financeiro da operação como um todo.

Considerando que o presente instrumento prevê a concessão de espaços para operação de um restaurante e de uma lancheria, ambos os espaços e serviços serão integrados em um único lote, podendo ser permitida a subcontratação dos serviços para operação da lancheria e das *vending machines*.

Portanto, conclui-se pelo não parcelamento da contratação pretendida.

Será admitida a subcontratação dos serviços para operação da lancheria e dos serviços de *vending machine*, por se tratarem de atividades acessórias e complementares, que não integram o núcleo do objeto da concessão e cujo desempenho exige especialização técnica específica, desde que:

- I. a subcontratação esteja prevista no edital e no contrato;
- II. não haja transferência da responsabilidade técnica, operacional ou sanitária;
- III. a CONCESSIONÁRIA permaneça integralmente responsável perante a Administração.

Diante disso, justifica-se o não parcelamento da contratação como medida que maximiza o interesse público e se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração.



X DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A concessão dos espaços para empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, por meio de um restaurante tipo *Buffet e de* uma lancheria, visa alcançar os seguintes resultados:

Melhoria na eficiência e otimização do intervalo dos servidores:

Redução do tempo de deslocamento, visto que os serviços serão oferecidos nas dependências do CAFF;

Aumento da segurança dos servidores, ao evitar a exposição em vias urbanas durante o horário de intervalo;

Maior garantia de acesso a alimentação segura e de qualidade.

Eficiência na gestão pública:

Aproveitamento de espaço público que não possui outra destinação prevista, sem gerar custos diretos para a Administração Pública.

Geração de renda e postos de trabalho, contribuindo para o desenvolvimento econômico local.

Os benefícios esperados abrangem aspectos operacionais, econômicos e qualitativos, com impacto direto na geração de valor público.



XI PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Os espaços destinados à concessão deverão ser entregues em plenas condições para habitação da CONCESSIONÁRIA.

Na área do restaurante, a concedente realizará melhorias estéticas nas áreas, além de adequações nas instalações das cozinhas, visando garantir a conformidade das áreas com as normas técnicas e com as legislações aplicáveis. As adequações serão realizadas com base em projetos desenvolvidos pela equipe de engenharia do complexo do CAFF e seguirá os layouts propostos nos estudos arquitetônicos, anexados ao termo de referência do edital.

A área da lancheria será preparada com infraestrutura mínima suficiente para entrega do espaço à CONCESSIONÁRIA, que será responsável por todas as adequações e benfeitorias necessárias para a instalação e operação do estabelecimento.

Caso a CONCESSIONÁRIA deseje realizar outras reformas ou benfeitorias nos ambientes concedidos, deverá realizá-las às suas custas mediante apresentação e aprovação dos projetos junto à gestão do complexo. As benfeitorias e acessões, todas, sem exceção, que vierem a ser produzidas nos locais concedidos, serão integradas ao bem imóvel, não causando, no final do período de concessão, qualquer tipo de reparação, indenização ou retenção à CONCESSIONÁRIA.

Também instalações dedicadas à identidade visual da CONCESSIONÁRIA deverão ser previamente apresentadas para aprovação da gestão do complexo.

Os consumos de água e energia serão mensurados mensalmente através dos medidores instalados de responsabilidade da concedente.

Quadro resumo das providências prévias ao contrato:

Categoria	Providência	Responsável	Prazo
Infraestrutura	Reforma e adequação dos ambientes e instalações	Área requisitante	120 dias
Controles	Elaborar Pesquisa de Satisfação	Área requisitante	30 dias
Sistemas	Configurar página do portal do CAFF para publicidade da pesquisa de satisfação	TI / Administração	90 dias



CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES

Para fins de planejamento integrado, identificam-se abaixo as contratações correlatas e/ou interdependentes, agrupadas por natureza:

Contratações já existentes que influenciam a execução do objeto

Atualmente o espaço do restaurante encontra-se cedido com a mesma finalidade proposta nesta contratação. A cedência do espaço ocorreu em 27/08/2020 e tem vigência até 08/08/2026. A presente contratação objetiva garantir a continuidade e o aprimoramento do serviço já prestado.

Contrato Pregão Eletrônico nº 9098/CELIC/2020, referente a Concessão de uso, onerosa, de áreas destinadas exclusivamente à instalação e operação de restaurante e lancheria no Centro Administrativo Fernando Ferrari, sito na Avenida Borges de Medeiros, n.º 1501, Porto Alegre, RS.

A contratação vigente poderá ser prorrogada, em caráter emergencial, com o objetivo de assegurar a continuidade dos serviços de alimentação nas dependências do CAFF até a conclusão do processo de nova concessão pretendido pela Administração.

A presente contratação objetiva garantir a continuidade e o aprimoramento do serviço já prestado e entrará em vigor após a extinção do contrato atual. Portanto, a contratação existente influencia a execução do presente objeto no sentido de identificar pontos que necessitam de atenção para garantir melhor atendimento da demanda na concessão vindoura.



Contratações futuras necessárias para completar a solução

Será necessária a contratação de serviços para execução da obra de reforma e adequação do espaço, bem como a aquisição do mobiliário e das cadeiras que irão compor o salão de refeições.

Previsão de contratação de obras e serviços de engenharia;

Necessária para: reforma e adequação dos espaços;

Status: em elaboração.

Contratações futuras que influenciam a execução do objeto

A previsão de Parceria Público Privada - PPP para concessão da área do Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari poderá impactar na concessão prevista neste documento, uma vez que a PPP prevê a construção de novas áreas para operação dos serviços de fornecimento de refeições. Neste sentido, considera-se prudente que o prazo da concessão tratada neste documento seja compatibilizado ao prazo estimado para a PPP.

Avaliação da interdependência entre contratações

A relação entre os contratos acima descritos foi devidamente considerada no planejamento da contratação, de modo a evitar duplicidade de despesas, fracionamento indevido, sobreposição de escopos ou incompatibilidades operacionais.

As contratações existentes e aquelas previstas para o âmbito do CAFF compõem um conjunto de instrumentos interdependentes, cujas interfaces influenciam diretamente a execução da concessão ora planejada.

Nesse contexto, será indispensável a realização de obras e a aquisição de mobiliário para viabilizar as adequações físicas dos espaços destinados à prestação dos serviços. Tais iniciativas encontram-se em fase de elaboração e constituem etapas essenciais para a plena operacionalização da futura concessão. Soma-se a essas interdependências a futura Parceria Público-Privada (PPP) prevista para o Complexo do CAFF, cuja implementação poderá produzir reflexos sobre a presente contratação, especialmente em razão da eventual disponibilização de novas áreas destinadas à alimentação.



A atual concessão do restaurante, com vigência até agosto de 2026, exige que a nova contratação assegure não apenas a continuidade da prestação dos serviços, mas também a incorporação de melhorias decorrentes da experiência acumulada e das necessidades identificadas ao longo da execução contratual vigente. Paralelamente, a possibilidade de prorrogação emergencial da contratação atual constitui medida de mitigação de riscos, permitindo a transição para a nova concessão sem descontinuidade dos serviços de alimentação e garantindo o atendimento dos usuários do CAFF, inclusive durante a execução das melhorias previstas para o ambiente do restaurante.

Dessa forma, a compatibilização dos prazos de execução e vigência dos instrumentos envolvidos revela-se elemento estratégico para o sucesso da contratação. Consideradas em conjunto, todas essas relações foram avaliadas no planejamento, assegurando coerência entre as contratações, prevenindo sobreposições e contribuindo para a manutenção da integridade, da continuidade e da eficiência da solução proposta.



XII IMPACTOS AMBIENTAIS

Foram avaliados impactos diretos e indiretos relacionados ao ciclo de vida do objeto, incluindo consumo de energia, uso de recursos naturais, geração de resíduos, necessidade de logística reversa e atendimento a certificações ambientais.

A seguir, apresentam-se os principais impactos ambientais identificados e as medidas mitigadoras previstas:

Impacto/Risco Associado: Descarte inadequado de resíduos

Medidas Mitigadoras: Previsão de que a CONCESSIONÁRIA realize a contratação dos serviços especializados para recolhimento e destinação final dos rejeitos produzidos.

O possível impacto ambiental está relacionado ao descarte inadequado dos resíduos. No entanto, para prevenir essa situação, o edital preverá, de forma obrigatória, que a empresa vencedora contrate serviço especializado para o recolhimento e a destinação final dos rejeitos produzidos. Tal exigência já consta no contrato atualmente em vigor, não havendo, até o momento, qualquer registro de danos ou impactos ambientais dela decorrentes.



XIII VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A partir das análises realizadas nas etapas anteriores deste ETP, verifica-se que a contratação apresenta condições de viabilidade para atendimento da necessidade institucional.

A solução proposta é viável técnica e operacionalmente, atendendo a demanda de proporcionar serviço de alimentação completa e de comercialização diária de lanches, cafés e bebidas não alcoólicas aos servidores e usuários do complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari, sem necessidade de dispêndio direto de recursos públicos.

O mercado local demonstra capacidade para atendimento e os preços estimados se mostram compatíveis com a prática regional.

A contratação também está alinhada aos instrumentos de planejamento, especialmente nos aspectos relacionados a reestruturação e modernização do Centro Administrativo do Estado.

Conclui-se pela conveniência e oportunidade da concessão, com destinação útil ao espaço e manutenção do serviço de alimentação aos usuários do CAFF.

