

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 139.00003/2026-43

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE

SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa garantir a continuidade dos serviços de alimentação na Câmara Municipal de Porto Alegre (CMPA), visto que a operação da atual concessionária se encerra no dia 17/07/2026. Atualmente, o fluxo de usuários no restaurante é muito baixo. Observa-se que, com a pandemia e os impactos logísticos da enchente de 2024 em Porto Alegre, os servidores consolidaram o hábito de trazer refeições de casa ou buscar alternativas nos estabelecimentos do Centro Histórico. Dessa forma, a Administração precisa de um novo modelo de concessão administrativa de uso que seja atrativo o suficiente para reconquistar esse público, sem impor amarras que inviabilizem a operação comercial.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

A presente contratação não foi prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) e decorre de pedido de rescisão amigável da empresa responsável pelo contrato atual.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Diferentemente das exigências do contrato anterior, que impunha um cardápio fixo e taxativo diário, a nova modelagem adotará diretrizes baseadas na livre concorrência. A empresa contratada terá maior autonomia para definir a oferta gastronômica. A premissa é de que o próprio mercado se regulará. Salientamos que o aparente poder de monopólio pela localização tende a fracassar, como ocorre com a contratação atual, no caso de o preço e/ou a qualidade não serem suficientes para o público deste Legislativo.

Haverá o mínimo aceitável para a contratação, como segue:

- Modelo de Atendimento: Operação no sistema de bufê para o almoço, sendo possível a prestação concomitante de serviço de lanchonete ou outro serviço de alimentação alternativo como pratos feitos, por exemplo, (caso não haja prejuízo ao atendimento do bufê no almoço).
- Lanchonete: Fornecimento de lanches rápidos e bebidas.

A CMPA exigirá da contratada obrigações fundamentais com foco em resultados e segurança, tais como:

- Cumprimento rigoroso das normas sanitárias (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA).
- Responsabilidade técnica por meio de nutricionista registrado no CRN.
- Limpeza, higienização e destinação correta de resíduos.
- Manutenção de preços compatíveis com o mercado local.

A Contratada deverá fornecer canais de atendimento ao público (e-mail, Whatsapp, site e/ou redes sociais) para divulgação prévia do cardápio semanal e recebimento de sugestões, reclamações e dúvidas dos usuários.

Ademais, os funcionários deverão estar identificados com o uso regular de uniforme padrão e crachás de identificação, sendo submetidos a cadastros individualizados para acesso às dependências da CMPA.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE SOLUÇÕES

Foram analisadas quatro alternativas:

a. Parceria ou Convênio para Implementação de Restaurante Escola: Esta alternativa previa a formalização de um convênio com uma instituição de ensino de excelência (como o SENAC), transformando o espaço da CMPA em um ambiente de aprendizagem prática para cursos de gastronomia, com operação conduzida por estudantes sob supervisão direta de instrutores profissionais.

Vantagens Técnicas e Sociais: Apresenta alto padrão de segurança alimentar e rigor técnico, visto que o foco reside na excelência pedagógica e não no lucro comercial. Além disso, agregaria valor institucional à Câmara Municipal por meio do alinhamento a um projeto de relevante impacto social e educacional na qualificação de mão de obra local.

Desvantagem: Apesar do elevado mérito institucional e acadêmico, o modelo esbarra em complexidades operacionais e riscos fiscais que o tornam menos vantajoso que outras soluções. O ponto crítico refere-se às férias escolares e recessos acadêmicos, períodos nos quais haveria o risco de descontinuidade ou redução drástica no atendimento aos usuários, exigindo a previsão complexa de equipes de apoio permanentes.

b. Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público (**Solução Escolhida**): Trata-se da seleção, por meio de processo licitatório, de uma empresa especializada no ramo de alimentação para a exploração comercial do restaurante e lanchonete, mediante o pagamento mensal de uma contrapartida financeira pela utilização da área e dos equipamentos.

Justificativa Técnica e Econômica: A solução concilia a eficiência administrativa com a viabilidade econômica. Ela transfere o risco do negócio ao particular e assegura uma receita mensal à Administração. O diferencial técnico desta solução é a previsão de um critério de desconto na contrapartida condicionado à qualidade do serviço (aferida por critérios objetivos no TR), o que motiva a concessionária a manter altos índices de satisfação entre os usuários. Além disso, garante a ocupação produtiva do espaço, dos equipamentos, dos mobiliários e dos utensílios. A disputa deve ser pelo maior valor da taxa de ocupação a ser paga.

c. Modelo de Operação Exclusiva de Lanchonete com "pratos-feitos" (PF): Esta solução foca na simplificação da estrutura de serviço. A empresa opera prioritariamente como lanchonete, oferecendo um cardápio restrito de pratos executivos ao invés de bufê.

Vantagem: Redução do desperdício de alimentos, o que pode refletir em preços menores para determinados itens.

Desvantagem: Conflita diretamente com o resultado da pesquisa de satisfação efetuada internamente, em que a maioria dos respondentes manifestou preferência pelo sistema de bufê. A falta de variedade cotidiana poderia levar ao esvaziamento do restaurante em favor de opções externas, comprometendo a viabilidade econômica da concessionária e o não atingimento do objetivo desta Contratação.

d. Serviço de "*Grab and Go*" (Autoatendimento) e Estações de Micro-ondas: Nesta modalidade, a Administração não contrata uma cozinha completa, mas o fornecimento de refeições embaladas (marmitas refrigeradas/congeladas) e lanches naturais para retirada rápida, aliados à instalação de máquinas de venda automática (*vending machines*).

Vantagem: Minimização dos riscos sanitários de manipulação no local e dispensa do uso de grandes equipamentos de cocção (fogões industriais, caldeiras).

Desvantagem: Descaracteriza o espaço existente como restaurante, com equipamentos novos de valor de aquisição alto. Além disso, há uma percepção de menor qualidade nutricional e frescor dos alimentos.

A solução que melhor atende ao interesse público continua sendo a Concessão Administrativa de Uso onerosa, em que o particular paga uma taxa de ocupação à CMPA pelo uso do espaço, equipamentos, mobiliário e utensílios. Contudo, a inovação está na flexibilidade do "Caderno de Encargos".

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALOR DA CONTRATAÇÃO

O público potencial estimado abrange o quadro de servidores da CMPA (ativos, comissionados e estagiários), funcionários terceirizados e o público flutuante de visitantes em dias de sessões e audiências. O modelo de cobrança aos usuários deverá contemplar o sistema de *self-service* (buffet a quilo e/ou livre), com valores de

mercado.

O valor da contraprestação mensal (taxa de ocupação) devida à CMPA deverá ser balizado considerando a realidade atual de baixo fluxo, garantindo que o edital não resulte deserto.

O valor da taxa de ocupação deverá ser apurado no dia do pregão, seguindo-se o critério de julgamento do maior valor da proposta ofertada para a utilização do espaço cedido. Estipula-se o valor de R\$1.000,00 mensais para o lance inicial da taxa de ocupação do espaço cedido.

Dessa forma, o valor de referência da proposta é de R\$ 1.000,00 mensais, e R\$ 15.000,00 estimados para a vigência contratual de dois anos, considerando:

- R\$ 1.000,00 mensais (lance inicial);

- Período de 6 meses de carência;

- Período de 6 meses de escalonamento da taxa de ocupação, sendo nos 7º (sétimo) e 8º (oitavo) meses, a taxa de ocupação será cobrada no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do lance vencedor. Nos 9º (nono) e 10º (décimo) meses, a taxa de ocupação será cobrada no percentual de 50% (cinquenta por cento) do lance vencedor. Nos 11º (décimo primeiro) e 12º (décimo segundo) meses, a taxa de ocupação será cobrada no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) do lance vencedor. A partir do 13º (décimo terceiro) mês, será devido o valor cheio da taxa de ocupação.

Dentre os custos da Concessionária em relação ao uso do espaço, encontrar-se-ão o valor da taxa de ocupação e o ressarcimento do consumo de energia elétrica. Haverá outros custos necessários para o funcionamento do empreendimento, mas estes não transitarão pelas contas bancárias da Concedente. Esse modelo proposto se deve ao fato de haver disputa no preço de outorga. Com isso, a não incidência de custos de manutenção predial, recepção do Palácio Aloísio Filho e vigilância das dependências da CMPA se deve à necessidade de se retomar a atividade em tela. O objetivo é buscar maior atratividade do certame, a fim de possibilitar a melhor prestação de serviços aos usuários.

Ademais, os custos com o consumo de água não deverão ser ressarcidos no início do contrato pretendido, uma vez que, segundo a Lei Complementar Municipal nº 170/1987, existe isenção tarifária à CMPA por se tratar de prédio de uso exclusivo da Administração Centralizada. Contudo, no decorrer da contratação, a CMPA terá o direito de providenciar ligação exclusiva para o restaurante, momento em que haverá a necessidade de ressarcimento à Concedente.

6. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Recomenda-se a contratação em item único para a exploração do espaço, tanto para o fornecimento de almoço, quanto para lanches em geral. A gestão unificada do espaço físico evita conflitos operacionais e centraliza a responsabilidade sanitária e de guarda dos bens públicos concedidos em uma única empresa.

Apesar da impossibilidade de parcelamento, haverá a possibilidade de subcontratação, especialmente para o serviço de lanchonete, contemplando lanches rápidos e bebidas.

Cabe ressaltar que a subcontratação não exime a contratada principal de suas obrigações perante a CMPA. Ela permanece como a única interlocutora administrativa e responsável direta pela qualidade integral dos serviços e alimentos fornecidos.

Na situação aludida, a subcontratada deverá possuir alvarás e demais documentos para liberação do funcionamento e da operação em situação regular.

7. INFRAESTRUTURA

A Contratada será responsável pela guarda e uso dos equipamentos, mobiliários, utensílios e instalações que receber.

No início e no final da contratação, será realizado levantamento patrimonial com o fim de observar a existência e o estado de cada item concedido juntamente com o espaço. O referido levantamento ocorrerá também durante a execução contratual, conforme cronograma do Setor de Patrimônio, sem prejuízo de verificações extemporâneas pela Comissão Fiscalizadora. Na verificação de desconformidade no levantamento ou no uso de algum item, a Contratada poderá sofrer sanções conforme previsão legal e contratual.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Atrair uma empresa especializada que utilize sua expertise para revitalizar o espaço e reconquistar a confiança do público.
- Transferir o risco comercial ao concessionário, estimulando a melhoria contínua da qualidade gastronômica.
- Assegurar a preservação e o uso produtivo da infraestrutura e dos equipamentos instalados na Casa Legislativa.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO/AQUISIÇÃO

a. Levantamento patrimonial e termo de recebimento

Levantamento patrimonial detalhando equipamentos, mobiliários, e utensílios cedidos à Contratada, com registro fotográfico para comparação do estado de conservação dos itens.

Confecção do termo de recebimento do espaço, dos equipamentos, dos mobiliários e dos utensílios sob gestão da Contratada.

b. Avaliação de Qualidade

A Comissão Fiscalizadora detalhará modelo de avaliação que será aplicada aos usuários do serviço para acompanhamento da qualidade da prestação.

A partir da nota alcançada pela Contratada, de acordo com estipulação constante no TR, será possível a obtenção de desconto sobre a taxa de ocupação do espaço.

A avaliação aqui proposta deverá ser incentivada pela Contratada, de preferência no momento do pagamento pelo serviço/fornecimento, com a finalidade de alcançar avaliação dos usuários de fato.

c. Alvará de Incêndio

Manutenção de alvará de incêndio do Palácio Aloísio Filho, incluindo a área cedida para fins de restaurante.

d. Comissão Fiscalizadora

Nomeação formal dos servidores que atuarão na fiscalização direta.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A CMPA deverá autuar processo para a aquisição de equipamentos e utensílios a fim de guarnecer o restaurante.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A Contratada deverá apresentar Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), com coleta seletiva e destinação adequada de óleo vegetal usado (logística reversa).

Deverá ser priorizado o uso de produtos de limpeza biodegradáveis e redução do uso de plásticos descartáveis de uso único.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

A contratação é técnica e administrativamente viável. O enxugamento de exigências microgerenciais sobre o cardápio, aliado à garantia de segurança sanitária, atende aos princípios da eficiência e da economicidade da Lei nº 14.133/2021. Ao confiar na dinâmica do mercado, a CMPA viabiliza um contrato mais moderno, atrativo para a iniciativa privada e focado na satisfação real do servidor.

Considerando o conteúdo apresentado neste Estudo, a Comissão entende pela viabilidade técnica e econômica da contratação proposta.



Documento assinado eletronicamente por **Vinicius Ferreira Sebben, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Fontana Dias, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Cesar Dias Ebling, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 13:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Camila de Moura Pereira, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 13:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Nara Lucia Poluden Pertile, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 13:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.

Documento assinado eletronicamente por **Tatiane da Silva Santos Lucas, Membro da Comissão**, em



09/07/2026, às 13:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Paulo Girotto Junior, Membro da Comissão**, em 09/07/2026, às 14:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **1113841** e o código CRC **7E85F4E2**.

Referência: Processo nº 139.00003/2026-43

SEI nº 1113841