

# Estudo Técnico Preliminar 155/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23821.000868/2025-16

## 2. Normativas que disciplinam a contratação

- \* Lei n.º 14.133/2021 - Esta lei estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- \* Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
- \* Lei Complementar nº 123/2016 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.
- \* Instrução Normativa n.º 5, de 25 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - Regras e diretrizes de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- \* Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- \* Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.
- \* Resolução RDC. 216, de 15 de setembro de 2004. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004.
- \* Lei 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- \* Lei Estadual nº 12.061 de 18 de Dezembro de 2001 - Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

## 3. Descrição da necessidade

A instalação da cantina justifica-se pela necessidade em atender à demanda de alunos, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do *campus* São Bento do Sul (matutino, vespertino e noturno), dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários.

O *campus* São Bento do Sul apresenta uma clientela para os serviços da cantina de aproximadamente 60 servidores, 620 alunos e 09 terceirizados, nos turnos matutino, vespertino e noturno, e para os serviços de restaurante, aproximadamente 60 servidores e 320 alunos e 09 terceirizados, nos turnos matutino e vespertino.

Sabemos que a incidência da obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais saudáveis, orgânicos e ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

A cantina e restaurante escolar apresentam um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na saúde daquela. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

A cantina atende a demanda dos pais de alunos do ensino médio, que por passarem o dia inteiro na escola necessitam deste fornecimento de alimentação na unidade.

O Instituto Federal Catarinense - IFC - *Campus* São Bento do Sul, funciona nos três turnos o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições.

A continuidade deste serviço, justifica-se pela necessidade em atender esta demanda, dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários.

De acordo com a estrutura e organização dos cursos ofertados pela Instituição, Ensino Técnico integrado ao Médio e Ensino Superior, funcionam no mínimo em dois turnos, o que exige a permanência dos estudantes de forma mais integral na Instituição. Há que se considerar que a maioria desses estudantes reside em outros bairros do município, ou até mesmo em outros municípios do entorno, sendo a distância ponto de limitação, que impossibilita o deslocamento diário, escola/residência/escola, para fazerem as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e nem mesmo o local onde o campus está inserido, dispõem de grande oferta de horários de transporte público.

Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste órgão não existem restaurantes para atender a demanda institucional e que oferecem um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar. O tempo de deslocamento a pé ou por transporte público do campus até o centro da cidade, inviabiliza a realização de refeições fora do campus. Sem contar que uma parcela considerável dos nossos estudantes são menores de idade, e sua saída da área do campus configura um aumento de risco e das possibilidades de acidentes.

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório para concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 251,7m<sup>2</sup>, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de cantina e restaurante, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e alunos desta Instituição de Ensino.

A contratação inicial será pelo período de 30 (trinta) meses, considerando os custos iniciais de instalação da Contratada nas dependências do campus, que demanda desde a aquisição e instalação de equipamentos para seu funcionamento, alocação de mão de obra, alvarás, dentre outros, bem como o aumento progressivo do público usuário.

Considerando que a comunidade acadêmica envolvida, inicialmente conhecerá os serviços prestados, evidencia-se o início da maturação do negócio após este período somente. A adoção do período de 30 meses caracteriza-se como uma estratégia do campus em buscar o menor preço por refeição ofertada, diluindo os custos da Contratada durante todo o período, aumentando a segurança do negócio e por consequência tornando assim a concessão mais atrativa às licitantes, aumentando a competitividade entre estas com a oferta de melhores lances, objetivando a maior vantagem para a Administração, prezando pelos princípios da economicidade e eficiência.

Dentre fatores secundários, porém, não menos importantes, consideramos ainda a redução de custos operacionais da gestão contratual bem como o aumento de sua eficácia, com a redução de processos de prorrogação e reajustes, maturidade do processo de fiscalização com a mitigação de problemas relacionados à sua execução, assegurando a sua efetividade. Além disso, é fato que o prazo de 30 meses potencializará a participação de mais empresas interessadas no processo licitatório por conta do maior período para diluição dos custos e despesas operacionais, possibilitando uma maior competitividade e custos menores para o público usuários do campus São Bento do Sul.

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar a continuidade do serviço diário de refeições e lanches aos nossos alunos, bem como aos servidores do Instituto Federal Catarinense – Campus São Bento do Sul.

#### 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	Alessandro Iavorski

DAP

André Xavier Dinelly

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços oferecidos pela Contratada deverão ter como base as seguintes características:

- A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:
  - preparações e de fornecimento dos alimentos preparados; produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;
  - fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
  - limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
  - pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.
- O Cardápio Mínimo a ser seguido pela Contratada será elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.
- As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime *self-service*, para qualquer categoria de usuário do IFC *campus* São Bento do Sul.
  - Conforme planejamento orçamentário do *campus*, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
  - Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Contratada, esta deverá providenciar o controle diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
- A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.
- A implantação do controle de consumo de refeições no refeitório ficará a cargo da Contratada que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle deverá ser realizado, obrigatoriamente, via identificação biométrica dos usuários, especialmente àqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições.
- O fiscal do contrato deverá ter acesso total aos relatórios do sistema, de forma que possa acompanhar adequadamente e a qualquer tempo o controle de refeições servidas subsidiadas.
  - O método a ser adotado pela Contratada para aferição ou identificação dos usuários do refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC - campus São Bento do Sul, antes de efetivamente ser colocado em prática.
- A Contratada poderá adotar a venda à quilo de refeições como forma de ampliar as opções de consumo e acesso às refeições pelos usuários.
  - Em caso de venda à quilo, não será permitido proporcionar ou limitar determinados pratos, como as carnes;
  - O preço da venda à quilo (preço/kg) não poderá ultrapassar o triplo do valor cobrado pela refeição "livre";

- A venda à quilo não será adotada para fins de subsídio da alimentação;
- Os equipamentos necessários para implantação da venda à quilo, bem como a operacionalização da cobrança, ficarão a cargo da Contratada;
- A implantação do sistema de venda à quilo deverá ser submetida à aprovação da Administração.
- O espaço destinado à cantina é uma sala anexa ao refeitório, portanto, caberá à Contratada a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
  - Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na cantina;
  - Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;
  - A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na cantina.
- A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do refeitório/cantina, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.
- É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.
- A contar do recebimento da Ordem de Serviço, **o prazo para implantação do serviço de refeitório /cantina é de no máximo 15 (quinze) dias**, podendo ser prorrogado, a pedido da Contratada, desde que analisado e acatado pela Administração.
- A Contratada será obrigada a manter o Refeitório e a Cantina abertos de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07h00min às 22h00min.
  - O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h00min;
  - A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 07h00min e finalizando às 22h00min, de segunda a sexta-feira;
  - Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
  - Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC *Campus* São Bento do Sul e a Contratada;
  - Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do *Campus*.
- Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório/Cantina. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Contratada deverá garantir uma estrutura mínima para atender aos alunos, servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.

- Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (*buffet* ou prato feito). Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.
- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão, deverá solicitá-lo à Contratada com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.
- A Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la. Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:
  - Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas;
  - Higienização do reservatório;
  - Higiene e saúde dos manipuladores.
- Outras obrigações comuns da Contratada:
  - A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da Contratada;
  - A Contratada deverá providenciar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas, conforme periodicidade recomendada pelos órgãos fiscalizadores.
  - A contratada deverá respeitar os limites de carga elétrica para os equipamentos que for instalar, não podendo utilizar o quadro elétrico como função de ligar e desligar os aparelhos, em caso de dúvidas sobre o dimensionamento das cargas, antes da instalação de equipamentos mais potentes deve-se consultar o setor de Infraestrutura da unidade.

## 6. Requisitos para habilitação técnica

O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e o local de execução dos serviços.

A Contratada deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente:

- Nos termos do Acórdão 1.214/2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- A apresentação de atestado comprovando que a Contratada tenha executado serviços de terceirização compatíveis em quantidade (no mínimo em 50% conforme art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021), com o objeto licitado deve referir-se a **período não inferior a 1 (um) ano**;
- No que diz respeito às quantidades será(ão) aceito(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) a prestação de serviços mínima de preparo de refeições servidas por dia, conforme:
  - **O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 150 (cento e cinquenta) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.**

- Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um **período mínimo de 03 (três) meses ininterruptos e concomitantes** de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.
- A empresa deverá nomear, manter e apresentar à Administração, preposto responsável pela execução dos serviços, que deverá responder por todo contato entre a Contratada e a Contratante, pelos funcionários alocados nos postos de trabalho, além de estar apto a esclarecer todas as questões relacionadas aos serviços prestados.
- A Contratada é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à Contratante no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Serviço.
- Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.
- A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
  - na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
  - na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
  - de empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
- A Contratada deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do Contratante. Ficará a cargo da Contratada, sob suas expensas, as manutenções regulares no refeitório e na cantina durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, limpeza de caixas de gordura, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, segurança, dentre outros.

## 7. Levantamento de Mercado

As soluções de mercado necessárias para o atendimento da demanda pretendida são as que envolvem empresas prestadoras de serviços de produção e distribuição de refeições, bem como de produção e comércio de lanches e demais serviços relacionados a uma cantina universitária. Dentre os potenciais fornecedores, a solução almeja a destinação do espaço a uma empresa com experiência no ramo de alimentos, tais como restaurantes universitários, cozinhas industriais, restaurantes comerciais, etc.

A experiência almejada para a solução deverá ser comprovada mediante a apresentação de atestados de capacidade técnica no ramo de produção diária de alimentos. Portanto, a comissão responsável pela contratação não vislumbra dificuldades em encontrar empresas com potencial para assumir a exploração do espaço comercial e prestar os serviços determinados no Termo de Referência da contratação.

Em uma consulta parametrizada no portal de fornecedores SICAF, usando como parâmetro o item "Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante" e a abrangência ao estado de Santa Catarina, listou-se

mais de 100 estabelecimentos credenciados ao longo dos municípios, indicando haver possibilidade de concorrência e disputa de preços para prestação do serviço.

## 8. Descrição da solução como um todo

O presente estudo tem por objetivo a identificação da melhor solução para cessão onerosa de espaço físico do Refeitório do IFC *Campus* São Bento do Sul, cujo objetivo é a instalação de empresa especializada para produção e distribuição de refeições e lanches aos usuários que frequentam diariamente as dependências da instituição, tais como alunos, servidores, trabalhadores terceirizados.

O refeitório do IFC *Campus* São Bento do Sul deverá ser cedido com a finalidade de ser utilizado como uma das unidades que compõem as políticas de atendimento aos discentes, ampliando as condições de permanência dos estudantes, especialmente daqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A área total física do Refeitório e da Cantina a ser explorada por meio da cessão de uso onerosa, objeto da contratação, é de 251,7 m<sup>2</sup>, composta de cozinha (43,9 m<sup>2</sup>); lavagem (10,5 m<sup>2</sup>); lixo (3,5 m<sup>2</sup>); despensa fria (8,0 m<sup>2</sup>); cantina (17,1 m<sup>2</sup>); vestiário masculino (19,3 m<sup>2</sup>); vestiário feminino (19,3 m<sup>2</sup>); depósito de materiais de limpeza (4,7 m<sup>2</sup>); área de circulação (7,5 m<sup>2</sup>) e área destinada às mesas(117,9 m<sup>2</sup>).

Os equipamentos, bancadas de cozinha em aço inox com cubas e torneiras, coifas industriais, mesas e cadeiras, ou seja, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do *Campus* deverão fazer parte da cessão do espaço, ficando sob responsabilidade da Contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.

Por fim, considerando que a terceirização oferece aos usuários profissionalização dos serviços, objetiva-se um ganho maior de eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao IFC São Bento do Sul foco em seu principal objetivo, o ensino.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o IFC *campus* São Bento do Sul possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite). Além dos estudantes, compõem o público alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.

De acordo com dados da coordenação de registros acadêmicos, considerando a demanda de 2025, temos os seguintes dados:

Previsão para 2025

814 usuários em média por semana (alunos)

3.256 usuários em média por mês (alunos)

39.072 usuários em média por ano (alunos)

Para fins de estimativa de público-alvo, além dos estudantes regulares, o IFC *Campus* São Bento do Sul possui atualmente em torno de 60 servidores efetivos e em torno 19 terceirizados. A quantidade de servidores não deve sofrer grandes alterações no período de 36 meses, tendo em vista o enquadramento, pela Portaria nº 246/2016 do MEC, como *Campus* 70/45.

A Instituição atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo *self-service*. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa Contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Atualmente, às quartas-feiras à tarde são destinadas a atividades de planejamento didático-pedagógico, portanto o ensino médio integrado não possui aulas.

Por fim, é válido lembrar que os números apresentados nesse estudo referem-se ao público estimado que deverá frequentar o IFC *campus* São Bento do Sul, porém, o consumo de qualquer produto no Refeitório e ou Cantina é de livre e espontânea decisão de cada um. **O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.**

Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados do atual contrato de cessação de uso e fornecimento de refeições, apesar do número de matrículas do IFC *Campus* São Bento do Sul, **estima-se a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares em torno de 100 refeições por dia.** Esse número não leva em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo *self-service*.

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 769.200,00

Abaixo, apresenta-se a tabela com os valores orçados que comporão o preço médio da refeição.

Origem de preços	07.310.332/0001-11	14.362.842/0001-06	17.489.291/0001-26	Média de preços
Valor Unitário	R\$ 20,00	R\$ 19,75	R\$ 19,00	R\$ 19,58

Portanto a estimativa de valor anual para a quantidade estimada de 40.000 refeições à média de 19,58 ficaria em R\$ 783.200,00.

Ressalta-se que este valor é somente estimativo, dependerá do valor cobrado e do valor pago pelos usuários do serviço, o subsídio para alimentação (caso haja), irá contemplar inicialmente uma parte do custo para os usuários, e caso haja orçamento somente, poderá contemplar até a totalidade do valor.

Na tabela acima encontram-se os preços médios praticados por estabelecimentos especializados na exploração comercial de serviços de cantina e restaurante. Será vencedora do certame a empresa que oferecer o maior desconto sobre o valor total da refeição, com o fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço.

## 11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O contrato, oriundo do objeto almejado, terá duração inicial de 30 (trinta) meses, considerando os custos iniciais de instalação da Contratada nas dependências do campus, que demanda desde a aquisição e instalação de equipamentos para seu funcionamento, alocação de mão de obra, alvarás, dentre outros, bem como o aumento progressivo do público usuário, com possibilidade de prorrogação para o limite de 120 (cento e vinte) meses.

A vigência inicial do contrato, estipulada em 30 (trinta) meses com a possibilidade de prorrogação, não inviabiliza ou dificulta o trabalho da empresa e sim contribui, possibilitando uma maior segurança, pois permite a diluição dos custos fixos iniciais de implantação ao longo de um período maior, coberto pelo contrato.

Como o contrato demanda uma prestação integrada do fornecimento, torna-se inviável o parcelamento da solução.



## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica ao serviço pleiteado por tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas após findado o contrato.

## 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Campus teria um contrato vigente que já foi notificado sobre o encerramento, a empresa prestadora já manifestou desinteresse na continuidade de prestação dos serviços.

Portanto se faz necessária a contratação de nova prestadora com a maior celeridade tendo em vista a não interrupção da prestação dos serviços.

A presente contratação encontra respaldo no PDI IFC 2024-2028 consoante com o objetivo estratégico 4 - ACESSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO, bem como demais itens pertinentes ao enquadramento das atividades objeto da contratação

## 14. Do fornecimento de refeições subsidiadas

Conforme planejamento orçamentário do *Campus*, poderá haver previsão de subsídio de refeições aos estudantes do ensino técnico integrado ao ensino médio. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente e seguirá regramento definido pela Instituição.

## 15. O espaço físico

Os serviços deverão ser prestados no refeitório/cantina do IFC - *Campus* São Bento do Sul, localizado na rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário, São Bento do Sul/SC.

A área total física a ser explorada por meio da concessão onerosa de uso, objeto da contratação, é de 251,7 m<sup>2</sup>, composta de cozinha, lavagem, lixo, despensa fria, cantina, vestiário masculino, vestiário feminino, depósito de materiais de limpeza, área de circulação e área destinada às mesas.

A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório será do tipo **onerosa**, sob o critério de maior desconto sobre o valor máximo da refeição, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, devendo a Contratada ainda arcar com os custos de energia elétrica, água, manutenção do espaço, limpeza, e demais necessárias. O pagamento das taxas de energia elétrica e saneamento deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, emitida pelo IFC - *Campus* São Bento do Sul.

## 16. Dos materiais e equipamentos disponíveis

O IFC - *Campus* São Bento do Sul disponibilizará bancadas de cozinha em aço inox com cubas e torneiras, coifas industriais, mesas e cadeiras, ou seja, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do *campus* que ficarão à disposição da Contratada, como forma de baratear os custos de produção das refeições e, consequentemente, o preço para os usuários.

Estes equipamentos, mobiliários, serão repassados à Contratada para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a Contratada será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas.

A Contratada deverá dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

O uso das mesas e cadeiras pelos alunos e demais públicos do IFC - campus São Bento do Sul, não ficam restritos ao consumo de produtos da cantina/restaurante.

## 17. Relação de produtos sugeridos

Abaixo segue a relação de produtos sugeridos para comercialização na cantina por parte desta administração, ressalta-se que a lista não é taxativa, podendo ser incluídos produtos não contemplados na lista inicial desde que haja consulta e anuência prévia por parte da administração e observância da legislação vigente.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PESO POR UNIDADE / PORÇÃO
<b>BEBIDAS</b>		
Água de coco	Natural	200 ml
Água Mineral	Sem gás	500 ml
Água Mineral	Com gás	500 ml
Café	Tradicional (coado ou expresso), não adoçado.	180 a 200 ml
Café com leite	Tradicional (coado ou expresso com leite), não adoçado.	180 a 200 ml
Cappuccino/ Mocaccino	Tradicional (coado ou expresso com leite; adicionado de cacau ou canela), não adoçado.	180 a 200 ml
Chá	Infusão de ervas e/ou frutas, sabores diversos, não adoçado.	180 a 200 ml
Iogurte natural	Sabores diversos, não adoçado.	170 a 200 g
Suco de fruta natural	Sabores diversos, não adoçado.	200 a 300 ml
Suco de polpa de fruta	Sabores diversos, não adoçado.	200 a 300 ml
Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos, não adoçado., com leite	200 a 300 ml
<b>SALGADOS ASSADOS</b>		
Esfiha	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g

Empada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g
	Recheado (requeijão; brócolis; etc.)	100 g
Pastel assado	Carne bovina; Frango e requeijão; Legumes e queijo (com massa integral); Strogonoff de carne; etc.	100 g
Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g
Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (massa integral; recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g
Pipoca natural	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras	100 g
<b>SANDUÍCHES</b>		
Sanduíches	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto)	100 g
	Bauru (pão, queijo e presunto e tomate)	100 g
	Queijo quente (pão com queijo)	100 g
	Pão com ovos mexidos	100 g
	Sanduíche natural (pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface)	100 g
	Sanduíche vegetariano (pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva)	100 g
Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango)	200 g
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface	250 g

Tapioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes e verduras, frutas, etc.	100 g
<b>DOCES</b>		
Granola, cereais em barras e em flocos (sem adição de açúcar e aditivos)	Sabores diversos	20 a 25 g
Bolos simples (sem recheio e sem cobertura) - Fatia	Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.)	80 a 100 g
Bolachas e biscoitos (sem recheio e cobertura)	Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; etc.)	Embalagem individual.
Biscoitos sequinhos	Biscoitos de amido de milho, sem glúten e sem leite.	Embalagens de 200g a 350g
<b>FRUTAS</b>		
Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais (diariamente); higienizadas e embaladas.	Porção de aprox. 100 g  Forma de oferta: <b>em unidades</b> (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) <b>ou fatias /pedaços</b> (melancia, melão, mamão, manga, etc.).
Salada de frutas - Pote	Tradicional, sem adição de açúcar (mínimo: maçã, banana, laranja e mamão)  <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, iogurte, açaí, granola sem adição de açúcar).	250 g
Polpa de açaí	Polpa de açaí congelada  <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, iogurte, açaí, granola sem adição de açúcar).	100 g

Para o início da comercialização dos produtos que a contratada desejar fornecer e que estejam na lista, a Contratada deve cotar os preços do mercado local no quantitativo de 03 (três) preços para cada produto, e apresentar à administração para o cálculo da média, a cotação deverá ser realizada em estabelecimentos da cidade de São Bento do Sul para refletirem a realidade dos preços locais, poderá ser feita por registro fotográfico do produto com o valor, orçamento fornecido pelo estabelecimento, cupom ou nota fiscal contendo a descrição e valor do produto.

Para a inclusão de produto não previsto na lista acima, a Contratada deverá realizar consulta prévia à Contratante sobre a possibilidade de oferta, em caso positivo, a Contratada deverá apresentar os orçamentos conforme descrito no parágrafo anterior para a definição de preço médio para venda.

Demais definições sobre a oferta de produtos da cantina devem ser discutidos e autorizados previamente com a administração antes da oferta para venda.

## 18. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Ao final da Contratação, almeja-se a disponibilização de um espaço adequado para fornecimento de refeições saudáveis, de qualidade e com preços acessíveis aos estudantes e servidores do IFC - Campus São Bento do Sul.

## 19. Providências a serem Adotadas

É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

## 20. Possíveis Impactos Ambientais

Algumas práticas ambientalmente corretas e sustentáveis são elencadas abaixo para inclusão no Termo de Referência. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observadas pela Contratada, tais como:

- Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
  - Vazamentos nas torneiras.
  - Vazamentos de gás.
  - Lâmpadas queimadas ou piscando.
  - Tomadas com defeito.
  - Fios desencapados.
  - Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.

- Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.
- No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
  - Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponíveis no mercado distribuidor.
  - Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
  - Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
  - Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
  - Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
  - Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
  - Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
  - Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
  - Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
  - Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
  - Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
- Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

## 21. Declaração de Viabilidade

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

### 21.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise dos pontos elencados neste instrumento, esta equipe julga viável a contratação.

## 22. 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](#).

**ANDRE XAVIER DINELLY**

Equipe de apoio

**ALESSANDRO IAVORSKI**

Equipe de apoio

**VIVIANE FRIDA BELLI**

Agente de contratação