

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 327/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23351.006403/2025-44

2. Descrição da necessidade

Este estudo tem por objetivo principal a melhoria nas condições de uso, segurança, higiene e capacidade de atendimento do refeitório do Campus Concórdia do Instituto Federal Catarinense, garantindo o suporte necessário às atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como à política de assistência estudantil voltada aos alunos atendidos pela moradia estudantil e demais usuários do Campus.

A alimentação escolar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009, é um direito garantido e deve atender aos padrões de qualidade nutricional, sanitária e estrutural, não sendo possível sua interrupção. Além de atender às diretrizes do PNAE, o refeitório do Campus é um espaço essencial, que atende em torno de 1460 estudantes, fornecendo refeições 1.700 diárias. As projeções previstas no PDI e nos PPC demonstram a capacidade de expansão da oferta de vagas do Campus a médio e longo prazo, necessitando o reforço e reestruturação das estruturas de suporte que disponibilizam benefícios aos estudantes, dentre eles o refeitório. A projeção de longo prazo prevista, mostra que o campus terá a capacidade de atender 2.388 alunos em 2029, considerando a abertura de novas turmas dos Cursos: Técnico em Alimentos, Técnico em Informática, Curso Superior de Ciência da Computação, Mestrado e Doutorado, bem como a abertura de novos cursos: PROEJA, FIC e Letras.

Importa destacar que o refeitório é um elemento estratégico na política de permanência e êxito dos estudantes, atendendo 260 alunos em Regime de Internato Pleno. Como não há opções alternativas de alimentação nas proximidades do Campus, o refeitório é a única fonte de alimentação para esses alunos. Sua função extrapola a simples oferta de refeições, sendo condição essencial para a manutenção do processo educacional em funcionamento. Ainda, a alimentação é fornecida de forma gratuita para aproximadamente 600 alunos do ensino médio, bem como subsidiado parte das refeições dos alunos de graduação.

Durante as décadas que se passaram desde a construção do refeitório, as normas de segurança das edificações e os sistemas de prevenção e combate a sinistros evoluíram se tornando mais eficientes e seguros. Hoje, os sistemas que no passado eram suficientes, não atendem mais às normas atuais que precisam ser sanadas para a manutenção da regularidade patrimonial perante os órgãos fiscalizadores.

Esta obra objetiva a ampliação do refeitório do IFC - Campus Concórdia, adequando as estruturas físicas às exigências legais e normativas estabelecidas no Projeto de Prevenção e Combate a Incêndio (PPCI), NR10, Vigilância Sanitária, entre outras. É uma obra prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), está de acordo com o plano estratégico do Campus e objetiva atender as políticas de permanência e êxito, a crescente demanda pelas refeições, aos quesitos legais e a segurança alimentar dos usuários, em especial os alunos internos.

Considerando a disposição das edificações do entorno imediato do refeitório, também será necessário estender as adequações relativas à segurança dos edifícios do almoxarifado e do ginásio.

A construção de um novo espaço para a cozinha do refeitório se mostra imperativa e inadiável frente ao atual cenário estrutural deste local:

- O refeitório existente possui aproximadamente 50 anos de construção, com equipamentos ultrapassados (alguns com mais de 20 anos), sem capacidade de ampliação e já no limite de sua vida útil;
- Reformas anteriores foram exaustivamente realizadas, especificamente na rede de gás, hidráulica e elétrica, mas não há mais viabilidade técnica ou econômica para novas intervenções no mesmo espaço;
- A infraestrutura atual da cozinha não comporta mais para atender a demanda existente.

A experiência institucional demonstra que, em muitos casos, a construção de novas edificações é economicamente mais vantajosa do que reformas extensas, por diversos fatores:

- Atendimento imediato às legislações atuais (NR10, PPCI, Vigilância Sanitária);
- Eliminação de custos com demolições, adequações estruturais complexas, descarte de resíduos e readequações;
- Melhoria da eficiência operacional e energética com estruturas modernas e otimizadas.
- Além disso, a inviabilidade de interrupção das atividades do refeitório atual, dado o alto número de usuários que dependem diariamente deste serviço, torna a ampliação uma nova cozinha, a única solução possível para garantir a continuidade da assistência alimentar e o funcionamento institucional pleno.

Adicionalmente à reforma e ampliação do refeitório, a implementação das adequações previstas no PPCI dos blocos existentes é condição indispensável para a segurança da vida humana, tanto de estudantes quanto de servidores e visitantes. O projeto contempla:

- A prevenção de sinistros que podem causar perdas humanas e materiais irreversíveis;
- A proteção do patrimônio público, ao mitigar o risco de incêndios críticos;
- O cumprimento da legislação vigente, o que inclui normas de segurança, certificações obrigatórias, e validações técnicas junto ao Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina.

Tais medidas não apenas garantem conformidade legal, mas também conferem credibilidade institucional, ao demonstrar o compromisso do IFC com a segurança e a integridade física dos seus usuários e de suas instalações.

Dessa forma, a reforma e ampliação do refeitório do IFC - Campus Concórdia se justifica por ser uma ação técnica, estratégica e legalmente fundamentadas, que buscam:

- Garantir a segurança e integridade física dos usuários do Campus, conforme normas de combate a incêndios e proteção patrimonial;
- Assegurar a continuidade das ações de assistência estudantil como política pública de acesso e permanência;
- Cumprir exigências legais e sanitárias que envolvem estruturas públicas voltadas à educação e alimentação escolar;
- Otimizar recursos públicos, adotando soluções viáveis e eficientes em cenários de restrição orçamentária.

Portanto, a execução dessas ações é urgente, necessária e plenamente justificada sob os pontos de vista técnico, legal, social e institucional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Infraestrutura	Andreia Dalla Rosa
Diretoria de Ensino Pesquisa e Extensão	Fábio André Negri Balbo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O escopo da intervenção prevê a **execução dos projetos básico e executivo de engenharia**, elaborados pela equipe técnica do IFC por meio da contratação de empresa especializada para a **execução das obras necessárias**, abrangendo:

- A readequação e ampliação das áreas de preparo e manipulação de alimentos, garantindo melhores condições de higiene e segurança alimentar;
- A execução das instalações hidráulicas, sanitárias e de gás, dos sistemas de ventilação, exaustão, climatização, iluminação e aterramentos;
- A implantação de melhorias no sistema de prevenção e combate a incêndios, com base nas exigências do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina - PPCI dos prédios: Refeitório, Ginásio e Almoxarifado;
- A adoção de soluções que favoreçam a eficiência energética e a sustentabilidade, visando a redução de custos operacionais e o menor impacto ambiental.
- Adequação dos Sistemas elétricos conforme NR 10 do Refeitório, Ginásio e Almoxarifado;
- Atendimento às normas da vigilância sanitárias relativas ao preparo e consumo de produtos alimentícios, em especial, às RDC nº 275 /2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- Continuidade da prestação do serviço de fornecimento de alimentação (as atividades não podem ser interrompidas durante o processo de implantação das melhorias).

Além das melhorias estruturais, a intervenção deverá melhorar a organização de fluxos internos de trabalho, de forma a garantir maior agilidade e segurança nas atividades da equipe de alimentação escolar.

A contratação será por escopo, em que o contratado realizará a prestação do serviço em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, tendo em vista tratar-se da execução de obra específica de engenharia, não possuindo natureza continuada.

A empresa contratada deverá atender as práticas de sustentabilidade indicadas no anteprojeto e memorial descritivo.

A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as informações necessárias para que a equipe técnica do IFC, responsável pelo gerenciamento dos serviços contratados, possa fazer o seu acompanhamento.

Para prestação do objeto, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021:

1. - Certificado de registro (pessoa jurídica): comprovar registro no Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU) ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA).
2. - Certificado de registro (pessoa física): comprovar registro no Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU) ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) de todos os profissionais técnicos que participarão na condução dos serviços contratados, devendo constar no mínimo um Engenheiro Civil ou Arquiteto e Urbanista.
3. - Capacidade operacional (pessoa jurídica): atestado (s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando a experiência da empresa/consórcio licitante em atividades compatíveis com o objeto licitado, devendo conter no mínimo (admitindo-se a soma de atestados):

Execução de concreto armado maior que 140m² ou 80m³;

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas as possíveis alternativas para viabilizar a manutenção do serviço de alimentação, considerando as restrições orçamentárias, de prazo e de recursos técnicos disponíveis.

Solução 1:

Descrição: Convênio com espaços externos que forneçam alimentação diária e espaço para as refeições. Não local que comporte a quantidade de alunos nas proximidades. O restaurante mais próximo é no centro da cidade (Restaurante Melão ou Restaurante 29 de Julho), que fica há 8km de distância, necessitando de transporte coletivo para locomoção.

Vantagens: Não ocupa o espaço do campus; Não necessita de serviço de manutenção ou limpeza do campus.

Desvantagens: Saída dos alunos do espaço seguro do campus; Caso o espaço não seja nas cercanias do campus, será necessário um sistema de logística para o transporte dos estudantes até o local de fornecimento e consumo das refeições.

Custo estimado da refeição para o estudante: R\$35,00 + R\$3,00 (transporte Urbano).

Solução 2:

Descrição: Fornecimento de pratos pré-preparados para consumo em espaço do campus.

Vantagens: Permanência dos alunos no espaço seguro do campus; Acesso facilitado ao espaço de refeições pelos alunos.

Desvantagens: Exige um sistema de logística para o transporte e manutenção da qualidade dos alimentos até o campus; Necessita de adequação de um espaço do campus para o consumo dos alimentos de forma segura; Necessita de serviço de manutenção ou limpeza do espaço de refeições do campus.

Custo estimado da refeição para o estudante: R\$15,00.

Solução 3:

Descrição: Construção e concessão de espaço para preparo e consumo de alimentos no campus.

Vantagens: Local novo que não precisa de grandes manutenções e atende às normas de segurança e higiene; Permanência dos alunos no espaço seguro do campus; Acesso facilitado ao espaço de refeições pelos alunos; Execução em fase única e completa.

Desvantagens: Ocupa um novo espaço no campus; Necessita de serviço de manutenção ou limpeza do campus; Custo de implantação.

Custo estimado da refeição para o estudante: R\$13,50.

Solução 4:

Descrição: Reforma, ampliação dos espaços existentes de preparo de alimentos do campus.

Vantagens: Aproveita uma estrutura existente; Permanência dos alunos no espaço seguro do campus; Acesso facilitado ao espaço de refeições pelos alunos.

Desvantagens: Necessita de serviço de manutenção ou limpeza do campus; Custos de reformas e ampliações; Limitações dos espaços disponíveis; Execução em fases para não interromper o fornecimento do serviço de alimentação.

Custo estimado da refeição para o estudante: R\$ 3,00

Foram verificadas as formas de execução das soluções 3 e 4:

Forma 1: Execução indireta do projeto e da execução de forma parcelada. Realização de processo licitatório para contratação de empresa especializada na elaboração dos projetos básico e executivo, com posterior abertura de nova licitação para a execução da obra.

Forma 2: Execução direta do projeto e execução indireta da execução. Elaboração dos projetos básico e executivo pela equipe do próprio IFC, seguida da realização de processo licitatório exclusivamente para a execução da obra.

Forma 3: Execução indireta do projeto e da execução de forma integrada. Elaboração de anteprojeto e memorial descritivo pela equipe do IFC, viabilizando a **contratação integrada**, modalidade na qual uma única empresa ficará responsável tanto pela elaboração dos projetos básico e executivo quanto pela execução da obra.

Diante do contexto específico, optou-se pela **Solução 4, Reforma e ampliação dos espaços existentes de preparo e consumo de alimentos do Campus, na Forma de execução 2, que é a execução direta do projeto e execução indireta da execução. Elaboração dos projetos básico e executivo pela equipe do próprio IFC, seguida da realização de processo licitatório exclusivamente para a execução da obra.**

Essa escolha se justifica por ser a que apresenta o menor risco aos estudantes, apresenta a melhor facilidade de acesso dos estudantes, não ocupa um novo espaço do campus, aproveita uma estrutura existente, dispensa uma logística de transporte dos estudantes, simplifica a logística de transporte dos alimentos, estima-se que tenha um custo de implantação menor do que a solução 3 e é a que apresenta, em conjunto com a solução 3, o menor custo estimado da refeição para o estudante.

Assim, a **Forma de execução 2**, execução direta do projeto e execução indireta da execução, com elaboração dos projetos básico e executivo pela equipe do próprio IFC, seguida da realização de processo licitatório exclusivamente para a execução da obra, apresenta-se como a solução mais adequada e eficiente, pois permitirá maior agilidade na tramitação do processo, além de atender de forma satisfatória às necessidades do Campus, uma vez que a Forma de execução 1 é mais morosa e custosa por envolver dois processos licitatórios e de contratação e que a Forma de execução 3 carrega consigo riscos inerentes a esta forma de contratação que podem se tornar incompatíveis com o objeto de reforma.

Dessa forma, conclui-se que a **Solução 4 combinada com a Forma de execução 2** é a alternativa que melhor atende à necessidade da instituição, sendo a execução da obra de **reforma e ampliação do refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia**

6. Descrição da solução como um todo

A **solução escolhida** contempla a **reforma e ampliação do refeitório, adequação dos sistemas preventivos de Incêndio - PPCI e dos sistemas elétricos, conforme NR 10 do Refeitório, Almoxarifado e Ginásio do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia**, através da realização de processo licitatório na modalidade **Concorrência, sob o regime de empreitada por preço global**, conforme disposto na **Lei nº 14.133/2021**,

pois foi possível definir previamente no projeto, com boa margem de precisão, as quantidades dos serviços a serem posteriormente executados na fase contratual.

Durante a execução contratual, caberá à empresa vencedora da licitação a responsabilidade pela **execução da obra**, compreendendo todas as fases necessárias para a entrega final do objeto contratado sendo:

O prazo de execução da ampliação e reforma está definido no cronograma físico-financeiro.

O **recebimento definitivo da obra** ocorrerá mediante a entrega de todas as etapas executadas, de forma integral e em conformidade com os parâmetros de qualidade, desempenho, segurança e demais especificações estabelecidas nos documentos técnicos que orientarão a licitação.

Justificativa terceirização:

A evolução dos princípios organizacionais produziu o fenômeno da terceirização, que deriva dos princípios da especialização e da concentração de atividades. Em vez de desempenhar integralmente todos os ângulos de uma atividade, as empresas tornam-se especialistas em certos setores. A escolha da Administração deve ser orientada pelos princípios que regem a atividade privada.

A terceirização desse serviço é necessária uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas descritas ou com capacidade operacional de execução de uma obra. Trata-se de atividade vinculada à estrutura e à operação dos atendimentos prestados à sociedade pelo IFC Campus Concórdia, de acordo com o contido DECRETO Nº 9.507, DE 21 DE SETEMBRO DE 2018 , que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

Impera registrar, ainda, que a principal missão das atividades-meio e apoio operacional é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, flexível, fácil, segura e confiável, que é a manutenção do Ensino, Pesquisa e Extensão. A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que será exercida dentro dos limites do IFC, por empresa especializada, devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade, com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica.

Classificação:

O objeto da presente licitação constitui **OBRA DE ENGENHARIA**, tendo em vista se constitui de atividade estabelecida, por força de lei, como privativa das profissões de arquiteto e engenheiro e implica intervenção no meio ambiente por meio de um conjunto harmônico de ações que, agregadas, formam um todo que inova o espaço físico da natureza ou acarreta alteração substancial das características originais de bem imóvel. tratar-se de criação material nova, consistindo em construir o que consta em projeto e, portanto, tem-se uma obra.

Classificação de serviço comum: Tendo em vista tratar-se de **OBRA** corriqueira, cujos métodos construtivos, equipamentos e materiais utilizados para a respectiva feitura são frequentemente empregados na região e se apresenta apta de ser bem executada pela maior parte do universo de potenciais licitantes disponíveis não exigindo parcela de experiência nos atestados de capacidade técnica de sistemas ou subsistemas construtivos heterogêneos, complexos, cujos métodos construtivos, equipamentos e/ou materiais tenham sido realizados com maior raridade e/ou que imponham desafios executivos incomuns para sua conclusão, suficientes a perfazer um menor número de empresas aptas a demonstrar experiência na sua feitura ou a demandar-lhes a medição específica de habilidade/intelectualidade para a seleção da futura contratada.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação contemplará a obra de **reforma e ampliação do refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia**, de acordo com as diretrizes estabelecidas nos **projetos básico e executivo de engenharia**, elaborados pela equipe técnica de Engenharia do IFC.

A estimativa das quantidades considera os seguintes elementos:

- **Execução das obras civis** relativas à ampliação das áreas de preparo, armazenamento, distribuição de refeições;
- **Adequação das instalações prediais existentes**, abrangendo a modernização das redes elétrica, hidráulica, de gás e de combate a incêndio;
- **Adequações para atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar**, conforme regulamentação da ANVISA e demais órgãos de controle;
- **Serviços complementares**, tais como: climatização, exaustão, ventilação, impermeabilização, pintura, revestimentos, acabamentos;
- **Fornecimento e instalação de equipamentos e mobiliários específicos**, caso previsto no escopo da contratação;

Os valores e as quantidades estimadas serão baseados em parâmetros de custo de referência, incluindo tabelas oficiais, como o **Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil (SINAPI)** e demais bases utilizadas pela administração pública federal.

A execução seguirá o regime de **Contratação por empreitada por preço global**, conforme preconiza a **Lei nº 14.133/2021**, com base nas informações contidas nos **projetos básico e executivo de engenharia**, elaborados pela equipe técnica do IFC.

Em resumo a reforma e ampliação será no seguinte formato:

- Ampliação área nova com 349,37m²
- Reforma da área existente com 2.703,53m²

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.652.247,70

Estima-se o valor de aproximadamente R\$ 2.652.247,70 (dois milhões, seiscentos e cinquenta e dois mil, duzentos e quarenta e sete reais e setenta centavos), conforme orçamento realizado pela equipe técnica, responsável pela elaboração dos projetos.

Ampliação (área nova, 349,37m²): R\$ 2.257.224,55

Reforma (área existente, 2.703,53m²): R\$ 395.023,15

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação deverá ser realizada por empreitada global, de acordo com os itens estabelecidos na planilha referência e informações constantes em projetos e memoriais descritivos.

A execução da solução é viável por meio da contratação de uma única empresa para a execução, e como se trata de um serviço global com etapas que fazem parte do mesmo serviço, na mobilização e coordenação das equipes e na mobilização e operacionalização dos equipamentos, o que inviabiliza e caracteriza-se como sendo inapropriado dividir esses itens.

Desta forma não justifica-se o parcelamento do objeto, nem que seja executado por empresas diferentes, sobretudo por questões de padronização, operacionalização e responsabilização dos profissionais técnicos responsáveis pelos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- Posteriores processos licitatórios para equipar o refeitório.
- Serviços de limpeza;
- Serviços de manutenções prediais;
- Fornecimento de GLP;
- Serviço de vigilância patrimonial;
- Fornecimento de água;
- Fornecimento de energia.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa ação está alinhada ao Objetivo Estratégico (OE) 17 do PDI, que trata da consolidação e adequação da infraestrutura física e de TI do campus.

A regularização do PPCI está prevista no Apêndice C do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028, na página 670, item 2.1, com grau de prioridade alta.

Além disso, a contratação está vinculada a dois objetivos estratégicos do Planejamento Estratégico do IFC 2024–2028:

- OE 17 – Consolidar e adequar a infraestrutura física e de TI;
- OE 7 – Consolidar o programa de acesso, permanência e êxito.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A realização da obra de **reforma e ampliação do refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia** trará uma série de benefícios diretos e indiretos à comunidade acadêmica e ao funcionamento Institucional do Campus.

Destacam-se, no mínimo, os seguintes benefícios esperados:

- **Execução especializada da obra**, a ser realizada por empresa com comprovada experiência técnica e devidamente habilitada pelos órgãos competentes de controle e fiscalização. A mão de obra empregada deverá possuir formação profissional específica para as atividades previstas, garantindo qualidade na execução, segurança e conformidade com as normas técnicas.
- **Adequação completa do refeitório às legislações vigentes**, contemplando requisitos de segurança alimentar, conforto ambiental, sustentabilidade, segurança contra incêndios e normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA e demais órgãos reguladores.
- **Melhoria nas condições de saúde e segurança dos usuários**, com espaços mais amplos, arejados e organizados, reduzindo riscos de contaminação cruzada, acidentes de trabalho e promovendo um ambiente mais saudável para a preparação e o consumo das refeições.
- **Garantia de economicidade e eficiência na contratação**, com parâmetros técnicos bem definidos no anteprojeto e memorial descritivo, o que permitirá à administração pública obter propostas com preços adequados à realidade de mercado, respeitando os princípios da economicidade, legalidade e eficiência.
- **Melhoria na qualidade da permanência estudantil**, proporcionando um espaço mais confortável, acessível e acolhedor para os alunos, o que impacta positivamente na qualidade de vida, no desempenho acadêmico e na redução da evasão escolar.
- **Adequação da infraestrutura do campus aos padrões mínimos exigidos para uma instituição pública federal de ensino**, assegurando a oferta de alimentação em condições adequadas, conforme diretrizes do Ministério da Educação e das políticas de assistência estudantil.
- **Fortalecimento da imagem institucional do IFC**, por meio da entrega de um refeitório reformado e ampliado, moderno, seguro e funcional, que demonstra o compromisso da instituição com a qualidade da infraestrutura oferecida, promovendo o bem-estar, a saúde e o conforto da comunidade acadêmica durante as refeições diárias.

13. Providências a serem Adotadas

As obras de reforma e ampliação do refeitório do IFC Campus Concórdia serão executadas de forma planejada e coordenada, de modo a minimizar impactos e garantir que as atividades acadêmicas e administrativas do campus não sejam comprometidas durante o período de execução.

Os ambientes onde ocorrerão as intervenções serão devidamente isolados e sinalizados pela empresa contratada, visando garantir a segurança dos usuários e trabalhadores, além de evitar acessos não autorizados às áreas em obras.

A fiscalização da execução ficará a cargo de uma Comissão de Fiscalização designada pelo IFC, que atuará para assegurar a conformidade dos serviços com o projeto, normas técnicas, prazos e qualidade esperada.

Além disso, será promovida a capacitação específica dos servidores envolvidos na gestão e fiscalização do contrato, com foco no aprimoramento das competências técnicas necessárias para o acompanhamento eficiente da obra, controle de qualidade, cumprimento das normas de segurança e aplicação das diretrizes contratuais.

Essas providências garantirão um ambiente de trabalho seguro, uma gestão eficiente do contrato e a execução da obra dentro dos parâmetros estabelecidos, assegurando a entrega de um refeitório funcional e adequado às necessidades do Campus.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da obra de reforma e ampliação do refeitório do IFC Campus Concórdia serão devidamente previstos, avaliados e minimizados conforme as especificações técnicas e exigências estabelecidas no anteprojeto e no memorial descritivo.

Serão adotadas práticas sustentáveis e medidas mitigadoras para reduzir os impactos relacionados a resíduos de construção, geração de poeira, ruídos, consumo de água e energia, bem como o manejo adequado dos materiais utilizados durante a obra.

Além disso, a execução da obra obedecerá às normas ambientais vigentes, incluindo o controle da gestão de resíduos sólidos, evitando contaminação do solo e das águas superficiais ou subterrâneas no entorno do Campus.

As ações ambientais previstas também considerarão a segurança e o conforto da comunidade acadêmica, minimizando transtornos durante a execução dos trabalhos, de modo a garantir a preservação do meio ambiente e o bem-estar dos usuários do campus.

Durante a execução da obra de reforma e ampliação do refeitório do IFC Campus Concórdia, alguns impactos ambientais podem ocorrer, sendo necessário antecipar procedimentos para sua mitigação e controle. Destacam-se:

1. Geração de poeira e partículas em suspensão:

- Impacto: Pode afetar a qualidade do ar local e causar desconforto à comunidade acadêmica.
- Procedimentos de contingência:
 - Utilização de sistemas de aspersão de água para supressão da poeira;
 - Cobertura de pilhas de materiais soltos;
 - Limpeza periódica das vias de acesso e áreas de circulação;
 - Restrição de atividades em dias de ventos fortes.

2. Geração e manejo inadequado de resíduos sólidos da construção civil:

- Impacto: Poluição do solo e contaminação de corpos hídricos próximos.
- Procedimentos de contingência:
 - Implantação de local específico para armazenamento temporário de resíduos;
 - Segregação e destinação correta conforme legislação vigente;
 - Contratação de empresa especializada para coleta e descarte.

3. Emissão de ruídos excessivos:

- Impacto: Distúrbios e desconforto para a comunidade acadêmica e vizinhança.
- Procedimentos de contingência:
 - Limitação do horário das atividades ruidosas;
 - Uso de equipamentos com sistemas de controle de ruído;
 - Comunicação prévia à comunidade sobre cronograma dos trabalhos.

4. Consumo elevado de água e energia:

- Impacto: Desperdício de recursos naturais e aumento dos custos operacionais.
- Procedimentos de contingência:
 - Monitoramento e controle do uso de água e energia;
 - Adoção de equipamentos eficientes e práticas sustentáveis;
 - Reaproveitamento de água sempre que possível.

Esses procedimentos visam minimizar os impactos negativos, garantir a conformidade com as normas ambientais vigentes e preservar a qualidade ambiental do entorno do campus durante a execução da obra.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O estudo ora realizado

16. 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 MEINE

Equipe de Planejamento

IVANETE MARIA DE OLIVEIRA

Equipe de Planejamento

SOLANGE TEREZINHA FARINA

Equipe de Planejamento

JUCELE GRANDO

Equipe de Planejamento

ANDREIA DALLA ROSA

Área demandante e Equipe de Planejamento

GIOVANI BAPTISTA GIODA

Equipe de Planejamento

SOFIA SCHULTZ

Equipe de Planejamento

FRANCIELI BIZZOTTO

Equipe de Planejamento

HORALDO ANTONIO BRANDALISE

Equipe de Planejamento

JACKSON ALDEMIR CAVALLI

Equipe de Planejamento

TANIA VALENTIM DE LIMA FANTIN

Equipe de Planejamento

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN

Autoridade competente