

Estudo Técnico Preliminar 52/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23348.001113/2025-63

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa para fornecimento de refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) para os discentes participantes dos Jogos Internos do Instituto Federal Catarinense, edição 2025, que ocorrerá nos dias 25 a 27/06/2025.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa	Iara Mantoanelli
Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis	Pedro dos Santos Faccin

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O local para a realização das refeições deverá apresentar os alvarás e documentos necessários que atestem que o fornecedor/espço possuem a devida autorização de funcionamento, bem como condições adequadas de segurança e salubridade para a utilização pelos participantes, a saber:

- Alvará de localização e funcionamento;
- Alvará sanitário;
- Laudo/atestado de vistoria emitido pelo Corpo de Bombeiros.

5. Levantamento de Mercado

Possíveis alternativas para atender a necessidade existente:

Alternativa 1 – Contratação de fornecimento de refeições em restaurantes da região em que ocorrerá o evento.

Alternativa 2 – Contratação de fornecimento de refeições no restaurante existente no Complexo Esportivo em que ocorrerá o evento.

Análise das alternativas apresentadas:

A alternativa 1 foi descartada pelos seguintes aspectos:

- (a) a escassez de restaurantes nas proximidades do complexo esportivo;
- (b) o cronograma do evento prevê que as refeições sejam servidas concomitantemente a realização das competições, inviabilizando o deslocamento simultâneo dos alunos participantes;

(c) sem a simultaneidade do deslocamento dos alunos participantes, poderiam ocorrer atrasos em decorrência dos traslados;
(b) por fim, mas não menos importante, faz-se necessário considerar o aspecto da segurança dos alunos, que estaria em risco, eis que os alunos em sua maioria são menores de idade e teriam que se deslocar até o restaurante. Não há disponibilidade de servidores do quadro em número suficiente para acompanhá-los e ao mesmo tempo supervisionar as atividades que ocorrerão no complexo.

Portanto, a alternativa 2 mostra-se mais adequada à necessidade da Administração, uma vez que nela os alunos participantes permanecerão dentro do complexo, o que lhes proporcionará a segurança necessária, bem como permitirá a otimização da logística que permeia o evento.

6. Descrição da solução como um todo

As refeições deverão ser fornecidas durante os Jogos Internos do Instituto Federal Catarinense (JIFC), que ocorrerá entre os dias 25 a 27/06/2025, nos horários dispostos a seguir**:

- Café da manhã: 6h30min às 9h00min;
- Lanche da manhã: entregue na saída do café da manhã;
- Almoço: 11h00min às 14h00min;
- Lanche da tarde: das 15h30min às 16h30min*;
- Jantar: 18h00min às 21h00min.

*No dia 26/06/2025 o lanche da tarde deverá ser entregue na saída do almoço para aqueles que irão a Timbó (kit pra levar). Caso o evento termine antes do horário previsto no dia 27/06/2025, o lanche da tarde deverá ser entregue na saída do almoço para todos (kit pra levar).

**Ajustes nos horários poderão ser solicitados pela equipe organizadora do evento. Caberá à Contratada a disponibilização de toda a estrutura necessária para o servimento das refeições (tendas, mesas, cadeiras, etc).

O serviço referente ao café da manhã, almoço e jantar deverá ser contar com, no mínimo 2 ilhas/buffets espelhados (4 filas de servimento simultâneas) para distribuição das refeições.

As refeições deverão ser compostas, no mínimo, pelos itens listados a seguir:

Café da manhã (buffet livre):

- 2 opções de pão (branco e integral).
- Ovos mexidos.
- Queijo mussarela fatiado.
- Presunto cozido fatiado.
- 1 opção de acompanhamento salgado (ex.: manteiga, requeijão, creme de ricota).
- 1 opção de acompanhamento doce (ex.: geléia/doce de frutas, doce de leite).
- 1 opção de bolo simples (sem recheio e sem cobertura).
- 2 opções de frutas (ex.: mamão, melão, melancia, banana, etc.).
- 1 opção de cereal ou semente (ex.: aveia, granola, linhaça, chia, etc.).
- 4 opções de bebida (café, leite, suco de frutas e água).

Lanche da manhã (kit individual):

- 1 opção de fruta (ex.: banana, tangerina, maçã).

Obs.: Disponibilizar as frutas já higienizadas (quando aplicável).

Almoço (buffet livre):

- 4 opções de saladas, sendo preferencialmente:
 - 1 opção de vegetal folhoso cru (ex.: alface, rúcula, repolho, radite, agrião, acelga, etc.);
 - 1 opção de vegetal cru (ex.: tomate, cenoura ralada, pepino, rabanete, etc.);
 - 2 opções de vegetais cozidos (ex.: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, etc.).

- Arroz (branco ou parboilizado).
- Feijão (preto, com caldo simples; sem a adição de carnes, miúdos ou produtos cárneos).
- Farofa.
- 2 opções de carne (preferencialmente: bife, pedaços ou iscas), sendo:
 - 1 opção de carne bovina;
 - 1 opção de carne de frango ou peixe ou suína.
- 1 opção vegetariana (preparação à base de grão-de-bico, soja, lentilha, cogumelos ou ovos).
- 2 opções de guarnição, sendo preferencialmente:
 - 1 opção de massa (ex.: macarrão, lasanha, nhoque, panqueca, etc.);
 - 1 opção à base de amido ou vegetal (ex.: polenta, legumes refogados, purês, etc.).
- 1 opção de sobremesa (ex.: pudim, mousses, tortas, etc.).
- 1 opção de fruta.
- Bebidas: suco de frutas e água.

Lanche da tarde (kit individual):

- 1 sanduíche (pão, presunto e queijo) ou 1 salgado assado.
- 1 copo de suco de frutas.

Obs.: Os kits devem ser entregues em embalagens "para levar" (quando aplicável).

Jantar (buffet livre):

- 4 opções de saladas, sendo preferencialmente:
 - 1 opção de vegetal folhoso cru (ex.: alface, rúcula, repolho, radite, agrião, acelga, etc.);
 - 1 opção de vegetal cru (ex.: tomate, cenoura ralada, pepino, rabanete, etc.);
 - 2 opções de vegetais cozidos (ex.: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, etc.).
- Arroz (branco ou parboilizado).
- Feijão (preto, com caldo simples; sem a adição de carnes, miúdos ou produtos cárneos).
- Farofa.
- 2 opções de carne (preferencialmente: bife, pedaços ou iscas), sendo:
 - 1 opção de carne bovina;
 - 1 opção de carne de frango ou peixe ou suína.
- 1 opção vegetariana (preparação à base de grão-de-bico, soja, lentilha, cogumelos ou ovos).
- 2 opções de guarnição, sendo preferencialmente:
 - 1 opção de massa (ex.: macarrão, lasanha, nhoque, panqueca, etc.);
 - 1 opção à base de amido ou vegetal (ex.: polenta, legumes refogados, purês, etc.).
- 1 opção de sobremesa (ex.: pudim, mousses, tortas, etc.).
- 1 opção de fruta.
- Bebidas: suco de frutas e água.

Adicionalmente aos itens do cardápio, disponibilizar nos buffets, para temperar as saladas, no mínimo: sal, vinagre e azeite de oliva extravirgem.

A Contratada deverá disponibilizar talheres e guardanapos, preferencialmente embalados individualmente.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A presente contratação, nos moldes descritos neste documento, baseia-se no número previsto de estudantes participantes (900 estudantes):

- Os quantitativos apresentados são estimados e serão confirmados pela fiscalização, após o credenciamento do evento, de acordo com o número de estudantes credenciados no evento.

Segue a tabela:

Refeições	Datas	Qnt. de Refeições por Aluno	Qnt. Total de Refeições (x900)	Valor por Refeição (R\$)	Valor por Aluno (R\$)	Valor Total (R\$)
Café da manhã	26 e 27/06 /2025	2	1.800	R\$ 24,00	R\$ 48,00	R\$ 43.200,00
Lanche da manhã	26 e 27/06 /2025	2	1.800	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 7.200,00
Almoço	25, 26 e 27/06 /2025	3	2.700	R\$ 35,00	R\$ 105,00	R\$ 94.500,00
Lanche da tarde	25, 26 e 27/06 /2025	3	2.700	R\$ 12,00	R\$ 36,00	R\$ 32.400,00
Jantar	25 e 26/06 /2025	2	1.800,00	R\$ 35,00	R\$ 70,00	R\$ 63.000,00
Totais					R\$ 267,00	R\$ 240.300,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 240.300,00

Estima-se o valor da contratação em R\$ 240.300,00 (duzentos e quarenta mil e trezentos reais). Serão pagos à Contratada os valores correspondentes ao número de alunos participantes credenciados, que serão confirmados no primeiro dia do evento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada, pois a contratação envolve a prestação de serviço de fornecimento de todas as refeições por um único fornecedor.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A realização dos eventos esportivos está em consonância com o objetivo 7 do Plano Estratégico Institucional, presente no PDI (2024-2028), que diz respeito ao fortalecimento das políticas estudantis, sobretudo no que concerne ao indicador OE7-I6, que acompanha as ações e projetos esportivos no âmbito do IFC.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com a contratação viabilizar a alimentação aos estudantes participantes na edição 2025 dos Jogos Internos do Instituto Federal Catarinense, observando:

- i) a promoção do desporto educacional e apoio às práticas desportivas não-formais (art. 27 da LDBEN);
- ii) a formação integral dos alunos, de maneira a oportunizar múltiplas perspectivas para a construção de seu projeto de vida e para sua formação nos aspectos físicos, cognitivos e socioemocionais;
- iii) a integração estudantil;
- iv) o atendimento dos preceitos legais vigentes, consoante às Diretrizes da Política Nacional de Educação e da Política Nacional do Esporte, que se alicerçam nos princípios:

I – Da democracia: assegurando aos estudantes acesso à prática esportiva, conforme preconizado pelo art. 217 da Constituição Federal de 1988;

II – Do conhecimento: propiciando a prática do esporte e do lazer de forma consciente e participativa;

III – Da educação: atuando de forma integral, considerando as habilidades e capacidades, os valores socioculturais, os aspectos afetivos e cognitivos dos educandos;

IV – Do respeito à cidadania: estimulando o entendimento e a aplicação das regras esportivas, o respeito aos adversários e a valorização do companheirismo;

V – Da humanização: proporcionando ao estudante vivenciar o prazer, a socialização e o respeito às diferenças, por meio do lúdico esportivo, valorizando-o como sujeito de toda ação.

13. Providências a serem Adotadas

Repassar à contratada, após o credenciamento, o quantitativo de estudantes que participarão do evento, de modo a quantificar adequadamente as refeições a serem servidas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

Despacho: Referente ao Processo nº 23348.001113/2025-63.

IARA MANTOANELLI

Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa (PROPessoas)

Despacho: Referente ao Processo nº 23348.001113/2025-63.

PEDRO DOS SANTOS FACCIN

Técnico em Assuntos Educacionais

Despacho: Referente ao Processo nº 23348.001113/2025-63.

GIANE MARIA BOSI

Nutricionista

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

RUDINEI KOCK EXTERCKOTER

Autoridade competente