

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

Estudo Técnico Preliminar 15/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.008614/2025-66

2. Descrição da necessidade

O IFC – Campus Concórdia necessita garantir o fornecimento de alimentação aos **alunos em regime de internato pleno** que permanecem no Campus durante os finais de semana. A alimentação é essencial para assegurar condições adequadas de permanência, bem-estar, segurança alimentar, sendo uma Política de Assistência Estudantil de permanência e êxito da Instituição aos estudantes que residem no Campus fora do período letivo regular e dependem integralmente da instituição para sua alimentação.

Atualmente, o fornecimento das refeições é realizado pelo refeitório do Campus com contratação de mão de obra exclusiva. Entretanto, após análise técnica e administrativa, verificou-se que manter a operação interna aos finais de semana não é mais viável, tanto do ponto de vista operacional quanto econômico. A terceirização do serviço permitirá **redução de custos**, considerando que elimina despesas referentes ao funcionamento do refeitório nesses dias, como a manutenção dos serviços terceirados e aquisição de gêneros alimentícios, consumo de energia, manutenção de equipamentos e necessidade de alocação de pessoal exclusivamente para o atendimento de fim de semana.

Além da economia prevista, a contratação de empresa especializada assegura maior eficiência e regularidade no fornecimento, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e atendimento adequado às necessidades dos estudantes em internato pleno.

Dessa forma, a contratação justifica-se como medida essencial para assegurar o atendimento alimentar aos finais de semana, especialmente aos alunos em regime de internato pleno, assegurando continuidade, qualidade e racionalização dos recursos públicos.

A contratação visa atender às seguintes necessidades:

- Garantir **alimentação adequada** aos alunos em regime de internato pleno aos finais de semana.
- Assegurar a **continuidade do serviço**, mesmo fora do expediente regular do refeitório.
- Atender às exigências de **segurança alimentar e nutricional**, com refeições completas e manipuladas conforme normas sanitárias.
- Eliminar a necessidade de infraestrutura e equipe própria em dias não letivos, reduzindo custos.
- Consolidar a política de permanência e Exito da Instituição;

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional - SISAE	Antonio Marcos Cecconello

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- **Fornecer** Refeições preparadas conforme normas da RDC 216/2004 e legislação correlata nos sábados, domingos e feriados.

- Entregar no IFC Campus Concórdia em embalagens térmicas e apropriadas para consumo individual nos horários: 11h30 e 19h.
- As entregas serão realizadas durante o período de aulas, cujo fornecimento deve iniciar em 07 de fevereiro de 2026 até 11/12/2026.
- A quantidade necessária é estimada e será informada **SEMANALMENTE** pela Coordenação do SISA à Contratada até a quarta-feira de cada semana.
- Arcar com os custos necessários para as entregas;
- Fornecer Cardápio balanceado conforme as opções:
 - a) Feijão, Arroz, Carne bovina sem osso (220 gramas) servido em formatos variados, 1 guarnição (batata/macarrão/mandioca/polenta), 2 tipos de saladas sendo 1 crua e 1 cozida, embaladas e lacradas em marmiteix, pesando no mínimo 600gr.
 - b) Lasanha ou Panqueca, arroz, carne de frango (220 gramas) sendo coxa ou sobrecoxa servido em preparos variados, embaladas e lacradas em marmiteix, pesando no mínimo 600gr.
 - c) Lanche tipo X Salada com hamburger de carne (180 gramas), salada, ovo, tomate, queijo. Peso aproximado do lanche pronto 400 gramas.

Os pagamentos serão realizados mensalmente.

5. Levantamento de Mercado

Foram avaliadas algumas possibilidades para atender a demanda:

Solução 1: Manter o fornecimento interno do Refeitório

- **Desvantagem:** alto custo operacional, necessidade de equipe exclusiva e baixa eficiência, dada a pequena demanda aos finais de semana.
- **Desvantagem:** Necessidade de manter 4 funcionárias nos finais de semana que representa um custo anual de R\$ 260.000,00.

Solução 2: Contratar empresa para fornecimento de refeições prontas (proposta atual)

- **Vantagens:** economia, eficiência, flexibilização e qualidade. O custo desse fornecimento será inferior a R\$ 60.000,00 ao ano.
- **Desvantagem:** Possível atraso com as entregas e dificuldade de prever com precisão a quantidade exata.

Solução 3: Auxílio financeiro para autogestão dos alunos

- **Vantagens:** Os estudantes fariam suas aquisições;
- **Desvantagem:** não se alinha às normativas da assistência estudantil e não garante segurança alimentar.

6. Descrição da solução como um todo

Considerando que demanda aos finais de semana é restrita aos alunos do internato, tornando o funcionamento integral do refeitório incompatível com o custo operacional. A média de alunos que permanecem no Campus é aproximadamente 8 estudantes por final de semana, o que tornou o fornecimento externo a alternativa mais eficiente e econômica.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição pronta tipo *quentinha*, sendo almoço, jantar e lanches ao IFC Campus Concórdia faz-se necessária para garantir a continuidade do atendimento alimentar aos finais de semana destinado aos alunos em regime de internato pleno,

A contratação de empresa especializada atende plenamente aos requisitos técnicos, econômicos e operacionais do Campus, garantindo:

- Continuidade do serviço;
- Qualidade nutricional;

- Economia em relação ao modelo atual;
- Atendimento direto aos alunos do internato pleno.

A solução identificada como mais adequada é a **contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (quentinhas) pelo método de entrega**, e de lanches, conforme cardápio previamente definido pela instituição.

O serviço deverá incluir:

- **Almoço refrigerado ou quente**, embalado individualmente, com itens nutricionalmente equilibrados.
- **Lanche** conforme necessidade dos alunos.
- **Entrega no Campus** no dia e horário estabelecidos.
- Conformidade com **normas sanitárias e nutricionais** vigentes.
- Possibilidade de variação de cardápio.

Considerando o **valor estimado da contratação**, indica-se a adoção do procedimento de **Dispensa de Licitação, sem disputa**.

Em razão da **dificuldade de previsão exata do quantitativo de refeições a serem demandadas**, recomenda-se que a contratação seja realizada **por meio de Registro de Preços ou mediante formalização de contrato estimativo**, de forma a garantir maior flexibilidade e adequada gestão do serviço.

A opção pela **dispensa sem disputa** justifica-se, sobretudo, pela **pequena quantidade de refeições necessárias**, correspondente a **08 (oito) refeições por turno (almoço e jantar)**. Tal quantitativo reduzido tem gerado **baixa atratividade para fornecedores**, dificultando a obtenção de interessados em participar de procedimento competitivo. Ademais, a contratação de empresas situadas a longa distância do Campus implicaria custos logísticos significativamente superiores ao valor a ser auferido pelo fornecimento das refeições, tornando a contratação antieconômica.

Ressalta-se, ainda, que as refeições devem ser **fornecidas quentes e prontas para consumo**, o que exige **proximidade geográfica do fornecedor**, a fim de assegurar a qualidade, a segurança alimentar e o cumprimento dos horários estabelecidos.

Dessa forma, o quantitativo reduzido de usuários, aliado à necessidade de fornecimento **em dias e horários específicos (finais de semana)**, esse formato de contratação traz economicidade para a Administração. Os preços foram obtidos por meio de **pesquisa de mercado junto a empresas locais**, assegurando a compatibilidade com os valores praticados na região e a observância aos princípios da **economicidade, eficiência e razoabilidade**. A escolha de fornecedores locais contribui, ainda, para maior agilidade na execução do serviço e redução de custos logísticos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo deverá ser estimado com base:

- No número de alunos em internato pleno (média histórica) que permanecem no Campus: em média 8 alunos por final de semana.
- Número de sábados letivos em 2026: serão dois sábados com previsão de 30 alunos por final de semana.

ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE estimada ao ANO
1	UN	Fornecimento de refeição pronta tipo quentinha (almoço/jantar), embaladas e lacradas em marmitex, pesando no mínimo 600gr.	2.300
2	UN	Lanche tipo X Salada com hamburger de carne (180 gramas), salada, ovo, tomate, queijo. Peso aproximado do lanche pronto 400 gramas.	380

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 59.930,00

O custo total da contratação é R\$ 59.930,00 (cinquenta e nove mil, novecentos e trinta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento desta solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Objetivo estratégico 17 do PDI – Garantir e desenvolver a infraestrutura do Campus e Planejamento Estratégico do Campus 2024-2028.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Economia de recursos, com a eliminação dos custos de funcionamento do refeitório aos finais de semana.

Maior eficiência na gestão do serviço de alimentação.

Assegurar qualidade e segurança alimentar, com fiscalização e acompanhamento pela equipe de Assistência Estudantil/Nutrição.

Previsibilidade de custos, por meio de contrato com preços definidos.

Flexibilidade operacional, com fornecimento conforme demanda real do internato.

13. Providências a serem Adotadas

Providenciar um espaço físico para que os estudantes possam realizar suas refeições.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Prever lixos adequados para alocar os resíduos das embalagens.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o exposto neste ETP

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](#).

JUCELE GRANDO

Diretora de Administração e Planejamento

FRANCIELI BIZZOTTO

Nutricionista

IVANETE MARIA DE OLIVEIRA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 26/01/2026 às 09:52:23.

ANTONIO MARCOS CECCONELLO

Requisitante

SOFIA SCHULTZ

Nutricionista

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