

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

Estudo Técnico Preliminar 169/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23354.002874/2026-34

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela comissão nomeada pela Portaria 82/2026 - GAB/SOM designada como responsável pelos estudos e tratativas para o funcionamento e uso do refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Sombrio. A Lei 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Além disso, o Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil são uníssomos quanto à afirmação de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. Associar a qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribui para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, diminui a evasão acadêmica. Dessa forma, e de acordo com a realidade da Instituição e da comunidade acadêmica, que procuramos retratar mais abaixo, justifica-se a necessidade de contratação do serviço de alimentação para que se possa atender às diretrizes estipuladas na legislação, principalmente, do direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica. O Instituto Federal Catarinense - Campus Sombrio oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos no campus nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos Técnicos integrados ao ensino médio. Outros, em especial de graduação e EJA-EPT, são ofertados no período noturno e têm como público, em sua maioria, trabalhadores que se deslocam ao Campus logo após seu turno de trabalho. No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do Campus, muitas vezes em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou, até mesmo, impossibilita, o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras ou de tempo de deslocamento. Contingente significativo dos alunos do Campus Sombrio encontra-se em situação de vulnerabilidade socioeconômica e despesas adicionais na renda familiar para arcar com os custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar. Além do corpo discente, a comunidade acadêmica do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, pelo corpo docente e técnico-administrativo, distribuídos nos três turnos de funcionamento, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho. Importante registrar que o Campus Sombrio não possui em seu quadro de servidores efetivos, cozinheiros ou cargos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições para os usuários diários, bem como não há qualquer previsão de vagas disponíveis, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao Governo Federal. Também não há previsão orçamentária no Campus para contratação de trabalhadores terceirizados e insumos para a produção de alimentos (autogestão), pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos. A Administração externa do espaço do refeitório proporcionará ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuam indiretamente para o aumento do desempenho do órgão, garantindo um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e discentes desta Instituição de Ensino. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas ser oferecido com uso de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Sombrio, haja vista a conclusão da obra da edificação do refeitório, cuja inauguração oficial ocorreu em 01/06/2026. Assim, a proposição 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 o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do Instituto Federal Catarinense - Campus Sombrio. Sendo assim, a presente contratação é fundamental para atender às necessidades de alimentação da comunidade acadêmica do IFC Campus Sombrio, que hoje possui um volume considerável de usuários frequentando as dependências em três turnos (matutino, vespertino e noturno). O público-alvo principal é composto por estudantes, servidores e trabalhadores terceirizados. A necessidade é particularmente premente para os alunos do ensino médio integrado, que permanecem no campus em período integral (matutino e vespertino) e demandam uma opção de alimentação saudável e acessível no horário do almoço. Esta contratação justifica-se pelos seguintes motivos principais: Ativação de Nova Infraestrutura: Trata-se do primeiro contrato desta natureza no campus, viabilizado pelo término da construção do novo prédio destinado ao refeitório. A estrutura física e parte dos equipamentos serão cedidos pela Instituição à contratada, que poderá utilizar equipamentos próprios, conforme a necessidade. Modelo de Contratação Vantajoso: A modalidade de concessão é o modelo entendido como adequado visando o atendimento do interesse público, onde o IFC disponibilizará a estrutura e equipamentos, foi escolhida estrategicamente. O objetivo é baratear os custos de produção das refeições e, consequentemente, reduzir o preço final pago pelos usuários. Fomento à Permanência e Assistência Estudantil: A contratação é uma ferramenta essencial para contribuir com a política de assistência estudantil. Por esta política será viabilizado o fornecimento de subsídio alimentar (parcial) para os estudantes do ensino médio integrado. Alinhamento Legal e Nutricional: A oferta de alimentação está alinhada às diretrizes da Lei nº 11.947/2009, que preconiza o "emprego da alimentação saudável e adequada" e

a "inclusão da educação alimentar e nutricional" como parte do processo de ensino. O contrato exigirá o cumprimento de um cardápio mínimo elaborado por nutricionista da instituição e a presença de um nutricionista responsável técnico pela contratada. Embora o objeto principal seja o fornecimento de almoço, a contratação prevê de forma concomitante, a obrigatoriedade do serviço de cantina para ampliar a oferta de lanches e produtos à comunidade, consignando a oferta à itens aprovados pela nutricionista do IFC e a possibilidade de fornecimento de janta a critério da contratada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral do Campus	Sandra Vieira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratação de serviço de produção e distribuição de refeições preparadas e lanches com fornecimento de todo material, insumos, equipamentos e serviços necessários para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense, Campus Sombrio, conforme detalhamento de responsabilidades deste Estudo Técnico Preliminar.

SOBRE O FORNECIMENTO DE ALMOÇO: A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de: Preparações e de fornecimento dos alimentos no Refeitório do Campus, conforme orientações no Cardápio Mínimo a ser seguido pela Contratada que foi 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 (com tutela ou não de distribuição) ou “Prato Feito” para qualquer categoria de usuário do IFC Campus Sombrio. A tutela na distribuição significa que a empresa deve manter controle no fornecimento de quantidade de cada item que compõem o cardápio e exposto no buffet, considerando o detalhamento do cardápio de refeições que será proposto anexo ao edital de licitação. A possibilidade de Prato Feito, a critério da contratada, estabelece a necessidade de fornecimento da alimentação, conforme cardápio e em quantidades previamente definidas, considerando o detalhamento do cardápio de refeições que será proposto anexo ao edital de licitação. Não será permitido o fornecimento de alimentação em embalagem térmica descartável (marmita). Cabe ao fiscal do contrato, designado pela Administração, garantir a integridade do cardápio e valores praticados na refeição.

SOBRE O FORNECIMENTO DE JANTA: É opcional à empresa contratada o fornecimento de janta, seja na forma de “self-service” (com tutela ou não de distribuição) ou “Prato Feito”. Entretanto, quando fornecido, deverá se ater aos mesmos padrões de qualidade e itens de fornecimento considerados para o fornecimento de almoço.

SOBRE O INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: Após a assinatura do contrato, o início da prestação dos serviços será definido previamente por meio de Ordem de Serviço, nunca com prazo inferior à 15 (quinze) dias. O prazo de início poderá ser alterado em comum acordo entre as partes. Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços. O início dos serviços dependerá de apresentação de Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal ou de protocolo de submissão do mesmo. Bem como a confirmação de vínculo de nutricionista com a contratada.

SOBRE O FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO: A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07:30 às 21 h. O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h15min e 13h30min; A obrigação principal da Contratada é servir o almoço e manter o serviço de cantina, porém, é opcional servir também jantar. Poderá haver expediente em finais de semana e/ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, com comunicação formal do fiscal do contrato. A empresa e seus colaboradores deverão utilizar acesso próprio ao prédio do refeitório, quando este se der em horário distinto ao funcionamento do Campus e desde já está ciente que o acesso fica restrito às dependências do mesmo, haja vista o monitoramento por câmeras e alarmes instalados nas demais edificações. Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido, qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC Campus Sombrio e a Cessionária. Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório. Em períodos de baixo movimento, poderá ser adotado, desde que autorizado pela Administração, atendimento com estrutura mínima no Refeitório. 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 formalizado 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 (cantina, cozinha e/ou dispensa), deverá solicitá-lo formalmente à cessionária com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência. As áreas comuns da edificação (salão e banheiros) poderão ser utilizadas pela Administração a qualquer tempo, com aviso prévio de pelo menos 2 (dois) dias úteis.

SOBRE O FUNCIONAMENTO DE CANTINA – SERVIÇO AGREGADO: Juntamente ao Refeitório, a Contratada deverá oferecer produtos de Cantina, tais como lanches, sanduíches, tortas, bolos, frutas, sucos, iogurtes, cafés, etc., desde que estejam em consonância com a Lei no 12.061, de 18/12 /2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina, conforme sugestão que será proposto anexo ao edital de licitação. O espaço destinado à cantina é o mesmo espaço destinado ao refeitório, portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço. A Cessionária poderá adequar o espaço de exposição dos itens da cantina sob suas expensas, sempre com a prévia submissão e autorização da Administração. Em

momento algum e em nenhuma hipótese a contratada terá ressarcimento de gastos efetuados com adequações efetuadas para a exploração do serviço de cantina, todavia a contratante poderá solicitar que a contratada reverta ao final do contrato as alterações efetuadas de modo a manter a integralidade do prédio público. O serviço de cantina é agregado ao de refeitório, sendo que a cessionária será obrigada a manter a cantina aberta de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 7h30min às 21h. 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, com comunicação formal do fiscal do contrato. Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido, qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC Campus Sombrio e a Cessionária; Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório. Em períodos de baixo movimento, poderá ser adotado, desde que autorizado pela Administração, atendimento com estrutura mínima na cantina. Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção lanche com carne e uma vegana, pelo menos um tipo de suco, café e leite. Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes. Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina, que serão analisados e aprovados ou não pela nutricionista do IFC Sombrio. 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. 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. Cabe ao fiscal do contrato, designado pela Administração, garantir a integridade e valores da lista aprovada ou solicitar a retirada dos produtos e/ou correção dos valores. Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na cantina e também no restaurante. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço da cantina, 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 (cantina, cozinha e /ou dispensa), deverá solicitá-lo formalmente à cessionária com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência. As áreas comuns da edificação (salão e banheiros) poderão ser utilizadas pela Administração a qualquer tempo, com aviso prévio de pelo menos 2 (dois) dias úteis.

SOBRE O ESPAÇO FÍSICO: Os serviços deverão ser prestados no Refeitório do Instituto Federal Catarinense - Campus Sombrio localizado na Avenida Prefeito Francisco Lumertz Junior, 931 – Bairro Januária – Sombrio – SC. A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório e cantina, será do tipo ONEROSA, onde a Concessionária arcará com custo mensal de:

- a) Valor de concessão do imóvel (aluguel);
- b) energia elétrica (relógio medidor específico, dedicado ao prédio em cessão);
- c) água e saneamento (relógio medidor específico, dedicado ao prédio em cessão);
- d) serviço de manutenção do espaço (manutenção predial física preventiva e corretiva);
- e) manutenção de equipamentos de condicionadores de ar (manutenção preventiva e corretiva);
- e) manutenção de equipamentos, móveis e utensílios de cozinha, cantina e salão (manutenção preventiva e corretiva);
- f) Contratação e manutenção de serviço de vigilância patrimonial, podendo ser eletrônica, de todo o prédio cedido, incluindo áreas externas diretamente afetadas à cessão;
- g) Serviço de limpeza de todo o prédio em uso com a atividade de refeitório, correspondendo a 296,73 m2, incluindo áreas externas diretamente afetadas à cessão e ao processo licitatório oriundo.
- h) Manutenção e abastecimento de gás (a edificação conta com sistema de canalização para gás, sendo que os cilindros e cargas são de responsabilidade da empresa contratada para operar o refeitório);

Valor de concessão do imóvel (aluguel):

Em relação ao valor de concessão do imóvel, o valor é mensal e a apuração do valor a ser cobrado se deu por meio de Laudo Técnico emitido pelo setor de Engenharia do IFC. A íntegra do processo de avaliação imobiliária do Refeitório pode ser consultada por meio do processo 23354..002874/2026-34;

Por definição do parecer técnico, que recomendou a utilização dos valores centrais de referência como valores mínimos a serem adotados para a locação no processo de concessão, fica estabelecido o valor de R\$ 1.770,00 (um mil setecentos e setenta reais) como valor mensal a ser cobrado a título de locação por concessão.

A área total, objeto do presente processo corresponde a 296,73 m2, contudo, em razão de que nem todos os espaços serão destinados para uso exclusivo da Contratada, principalmente para exploração comercial, a Administração fará a cobrança de aluguel nas áreas de uso exclusivo da Contratada, conforme definição do parecer técnico, assim descritas:

Ambiente	Área (m2)
Depósito de alimentos	9,47
Recepção de alimentos	5,47
Área de cocção	20,78

Central de gás	1,97
Abrigo de lixo	1,67
Lavação de louças	8,67
Área total aproximada	48,03

Espaços como a área de buffet, garagem, banheiros, etc., não são de uso exclusivo da Contratada e nem utilizados para exploração comercial, ou seja, qualquer estudante ou servidor pode usar as mesas do Refeitório para fazer sua refeição e não apenas àqueles que consomem produtos da Contratada, também a utilização de banheiros é pública. Desta forma não é razoável a cobrança de aluguel das áreas que não sejam de uso exclusivo da Contratada.

Considerando, portanto, apenas as áreas destinadas de forma exclusiva à Contratada, soma-se aproximadamente um total de 48,03 m².

A atualização dos valores referentes à taxa do aluguel será atualizada a cada interregno de um ano, de acordo com o Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.

Tendo em vista que durante os períodos de recesso acadêmico a demanda pelos serviços do Refeitório praticamente inexistente ou é muito baixa, a taxa do aluguel deixará de ser cobrada ou será cobrada com valor parcial. Conforme histórico de funcionamento da Instituição, a cobrança ficaria da seguinte maneira para cada mês:

Janeiro - recesso escolar o mês todo - sem cobrança de aluguel;

Fevereiro - cobrança normal;

Março - cobrança normal;

Abril - cobrança normal;

Maio - cobrança normal;

Junho - cobrança normal;

Julho - recesso escolar de 15 dias - cobrança de valor correspondente à 50% do valor do aluguel;

Agosto - cobrança normal;

Setembro - cobrança normal;

Outubro - cobrança normal;

Novembro - cobrança normal;

Dezembro - baixo movimento em função do término do ano letivo - cobrança de valor correspondente à 50% do valor do aluguel.

Em caso de ocorrências extraordinárias nos períodos considerados normais de movimento, tais como, eventos climáticos, greves, paralizações, suspensão das aulas e atividades no Campus, etc., que acarretem em mais do que 5 dias úteis de baixa demanda ou movimento, a Contratada poderá requerer junto à Administração o desconto proporcional no valor do aluguel para o período. A Administração irá avaliar caso a caso e poderá conceder o desconto no aluguel.

A Contratada recolherá, mensalmente, até o 10º dia do mês subsequente ao vencimento, por meio de GRU, o montante apurado referente ao valor de concessão.

Ressalte-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação, considerando que, quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes.

Taxa de energia, abastecimento de água e saneamento:

Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica, abastecimento de água e saneamento sofrerão reajuste sempre que os índices referentes a esses serviços forem reajustados pelas agências reguladoras, sempre proporcional ao consumo próprio do espaço cedido. A apuração dos valores a serem recolhidos à Administração ocorrerá nas seguintes condições:

Taxa Energia Elétrica - A Contratada recolherá, mensalmente, até o 10º dia do mês subsequente ao vencimento, por meio de GRU, o montante apurado referente a energia elétrica. A medição ocorre por meio de medidor da Contratada, instalado na entrada de energia do Refeitório. As aferições de consumo serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.

Taxa de Fornecimento de Água e Coleta de Lixo - A Contratada recolherá, mensalmente, até o 10º dia do mês subsequente ao vencimento, por meio de GRU, o montante apurado referente ao abastecimento de água e saneamento. A medição ocorre por meio de medidor da Contratada, instalado na entrada da caixa d'água específica do refeitório. As aferições de consumo serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.

Demais comprovações deverão ser apresentadas ao fiscal do contrato sempre que solicitado no prazo máximo de 3 (três) dias úteis ou em prazo menor se assim definido em notificação administrativa exarada pelo fiscal.

SOBRE OS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS O IFC Campus Sombrio disponibilizará a estrutura de materiais e equipamentos do Refeitório, como utensílios domésticos de cozinha, mobiliário para cozinha industrial, eletrodomésticos, mesas para acomodação dos usuários, balcões, dentre outros materiais e equipamentos, à disposição da Contratada como forma de baratear os custos de produção das refeições e, consequentemente, o preço para os usuários. Todos os equipamentos, mobiliários e materiais adquiridos para o Refeitório serão repassados à Cessionária 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 Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas. A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária 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. A relação de

materiais e equipamentos a serem disponibilizados é apresentada no Anexo do edital de licitação. Caso a Cessionária opte por não utilizar os equipamentos e materiais disponibilizados pela Administração (todos ou em partes), poderá dispensá-los, por escrito, ao início do Contrato. O Campus Sombrio recolherá os materiais dispensados em local próprio. Porém, todos os equipamentos a serem adquiridos correrão por conta da Cessionária e, em nenhuma hipótese, o Campus Sombrio será obrigado a adquirir equipamentos e materiais para a Contratada ou para a execução da atividade contratada.

OUTRAS OBRIGAÇÕES COMUNS DA CONTRATADA: A Contratada arcará com todos os custos de produção, tais como: insumos, mão de obra, limpeza do local total (296,73 m²), manutenção do imóvel e dos equipamentos cedidos, energia elétrica, gás, taxa de água, segurança, controle de pragas, dentre outros; A Contratada arcará com o fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza); A Contratada arcará com a limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos; A Contratada deverá ter pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais. A Contratada arcará com quaisquer outros custos e despesas inerentes à atividade sob cessão; 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. Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece Resolução ANVISA RDC no 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias. A Contratada deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante. A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, 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. A Contratada é responsável pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada. A Contratada deverá executar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em todo espaço sob concessão, sendo responsável pela realização de desinsetização, detetização, desratização e outros procedimentos necessários, por meio de empresa especializada, conforme legislação específica. Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d’água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, segurança, etc. A Contratada deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC. A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada. A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato. A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante e/ou cantina, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal. A empresa Contratada não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital. É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a Contratada não esteja devidamente autorizada pela Contratante, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência. Ao final dos serviços ou encerramento do Contrato, a Cessionária deverá entregar o espaço físico nas mesmas condições que o recebeu, sob pena de retenção dos valores referentes às faturas de refeições subsidiadas para custear as possíveis intervenções. Ao participar deste processo de contratação, entende-se que a CESSIONÁRIA tem pleno conhecimento e cumpri o disposto nas normativas aplicáveis aos serviços de alimentação, com especial atenção às determinações da Vigilância Sanitária local e às disposições da Resolução ANVISA RDC no 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução ANVISA RDC no 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, inclusive aquelas que venham a substituí-las ou complementá-las. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. Observar os pressupostos da RDC ANVISA nº 216, de 2024 (e outras normativas que vierem a substituí-la), em especial a comprovação de: a) Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas; c) 3 de 11 Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias. b) A Contratada deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante. Quando da aquisição de máquinas, equipamentos e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/avaliacao-da-conformidade/programa-brasileiro-de-etiquetagem/tabelas-de-eficiencia-energetica>, deverá ser observado a aquisição de modelos que estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição." Quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com

modelos etiquetados com a ENCE classe "A" para a sua categoria, devem ser admitidos produtos etiquetados com as ENCEs nas duas classes mais eficientes que possuam um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE: Para a licitação em epígrafe, considerando as peculiaridades do objeto, consultou-se o disposto orientações da Advocacia-Geral da União, link <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis>, e foram encontradas as seguintes práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis que deverão ser adotados neste procedimento licitatório: 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 e correção 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 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. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

JUSTIFICATIVA NÃO PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO: A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que o objeto em questão pode ser caracterizado como comum, Acrescenta-se, ainda, que o objeto é passível de atendimento por vasta gama de empresas, que em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, ou seja, possuem condições suficientes para a execução de contratos desta natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais. A ausência da permissão de participação de consórcios não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio. Corroborando esta tese, o Prof. Marçal Justen Filho (2009) leciona que:

Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcio acarreta riscos da dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa. O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados, em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição. Mas o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam a problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas, isoladamente, não dispuserem de condições para participar de licitações. Nesse caso, o instituto do consórcio é a via adequada para propiciar ampliação do universo de participantes. É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões ou a complexidade do objeto ou das circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São as hipóteses em que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação.

Ainda neste sentido, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), vai ao encontro do entendimento desta Administração:

Ademais, a participação de consórcios em torneio licitatório não garante aumento de competitividade, consoante arestos do Relatório e Voto que impulsionaram o Acórdão no 2.813/2004 - 1ª Câmara (...). O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Isto porque, a nosso ver, a formação de consórcio tanto se presta a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores ou, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam em si). Com os exemplos fornecidos pelo BACEN, vemos que é prática comum a não aceitação de consórcios. (Acórdão no 1.946/2006 - Plenário)

Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei 14.133/2021, que em seu art. 15 atribui à administração a possibilidade de vedar a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é que o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Ressalta-se que a vedação à participação de consórcios expressa no edital visa afastar a restrição à competição, na medida que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/carreais para manipular os preços nas licitações.

JUSTIFICAVA DA OPÇÃO POR PREGÃO E POR EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO: Quanto à adoção do pregão, tem-se que é modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns, assim entendidos aqueles “cujo padrão de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais do mercado”, conforme preceitua o art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2023. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, considerando o disposto neste ETP, pressupondo-se a confecção de um termo de referência de boa qualidade, a estimativa com adequado nível de precisão das quantidades de refeições torna-se imprevisível, conforme histórico do contrato anterior, visto que nem sempre a quantidade diária de refeições servidas segue um padrão, o que justifica o regime de execução adotado.

JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MENOR VALOR DA REFEIÇÃO A edificação que abrigará o refeitório foi inaugurado em 01 de junho deste ano de 2026, foi construído com repasses de verbas federais oriundas no Novo PAC, consolidadas no Termo de Execução Descentralizada 14662/2024, que possui registro de objeto, especificamente a contratação para construção de restaurante estudantil para o Campus Sombrio do IFC, assim demonstrando o real e único propósito do interesse público com estes investimentos, que é garantir espaço físico para oferecer refeições aos discentes e servidores do Campus com melhor qualidade em relação ao estágio inicial do projeto. Não obstante a isso, o Campus Sombrio não dispõe de mão de obra para tarefa específica de preparar e servir alimentação em refeições de qualidade e na quantidade necessária para atender o público interno do Campus, assim se vislumbra a necessidade de concessão do espaço para agente que detenha tal conhecimento. Fica claro que o objetivo deste processo é fazer prevalecer o interesse público de viabilizar o fornecimento de alimentação ao menor preço e maior qualidade possível, secundarizando o caráter mercantil da contratação. Nos termos da ON AGU no 96/2025, a regra geral nas cessões de uso onerosa é que o objeto principal seja a remuneração pelo uso do bem público, adotando-se, portanto, o critério de julgamento pelo maior valor do aluguel. Contudo, o próprio ato vinculante admite exceção, permitindo o uso de critérios relacionados ao serviço de apoio, desde que: haja justificativa robusta e que fique demonstrado que tal solução melhor atende ao interesse público. A presente contratação se enquadra exatamente nessa hipótese excepcional. A atividade de alimentação escolar constitui serviço de apoio essencial à missão educacional do IFC, atendendo diretamente estudantes, muitos deles beneficiários da política de assistência estudantil e na sua totalidade, os estudantes serão beneficiados com recursos do programa Barriga Cheia, que pressupõe garantir a permanência e o êxito dos alunos por meio do subsídio de refeições e da construção de novos refeitórios. Assim, o critério que melhor traduz o interesse público neste caso é o menor valor da refeição. A imposição de disputa pelo maior valor de locação aumenta o custo fixo da empresa; reduz a competitividade; tende a elevar diretamente o preço cobrado pela refeição, prejudicando estudantes, justamente o público protegido pela política educacional e assistencial.

A escolha pelo critério “menor valor de refeição” não transforma a cessão em gratuita. A cessão continuará onerosa, mediante contrapartida já definida no edital, respeitando: a vedação de cessão gratuita (art. 5º da Lei no 6.120/1974); a destinação correta da receita (art. 4º da mesma lei). Portanto, não há violação do regime jurídico das IFEs.

Sendo assim, considerando o caráter assistencial e educacional da refeição ofertada aos estudantes; a prevalência do interesse público na modicidade do preço final; a autorização expressa da ON AGU no 96/2025 para adoção de critério voltado ao serviço de apoio em casos excepcionais; o risco de elevação dos preços caso se dispute pelo maior valor de aluguel; a manutenção da onerosidade da cessão, em conformidade com a Lei no 6.120/1974; Justifica-se plenamente a adoção do critério de julgamento pelo menor valor da refeição, por ser o que melhor atende à finalidade pública da contratação.

JUSTIFICATIVA QUANTO AO ÍNDICE PARA O REAJUSTAMENTO DOS CUSTOS DECORRENTES DO MERCADO IPCA: Adota-se o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo como índice de reajustamento contratual, considerando que este indicador reflete, de forma abrangente, a variação dos preços na economia, incluindo custos relacionados a gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, serviços e demais componentes que impactam diretamente a execução dos serviços de alimentação coletiva (refeições tipo “Self Service”) objeto deste processo. O IPCA é amplamente utilizado pela Administração Pública Federal em contratos dessa natureza, por representar de maneira mais fidedigna e equilibrada as oscilações de mercado que influenciam os custos operacionais das empresas concessionárias do ramo alimentício, especialmente em contratos que envolvem concessão onerosa e operação continuada. Dessa forma, o IPCA mostra-se como o índice mais adequado para recompor o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da Lei no 14.133/2021, assegurando a manutenção das condições efetivas da proposta ao longo da vigência contratual.

JUSTIFICATIVA SOBRE A VIABILIDADE JURÍDICA DA TERCEIRIZAÇÃO Os serviços de fornecimento de alimentação são serviços auxiliares necessários à Administração, que por sua vez não dispõe de servidores que possam desempenhar essas funções, posto que os cargos com essas atribuições foram extintos pelo Decreto 4.547/02, e tem amparo no artigo 32 da Instrução Normativa SEGES/MPDG no 05, de 26 de maio de 2017, sendo necessária a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços. Por sua vez, os Art. 1º e 3º do Decreto no 9.507, de 21/09/2018, instituíram a seguinte norma:

Art. 1º Este Decreto 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. Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços: IV – que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

Corroborando a informação acima, o inciso I, art. 1º da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, inclui o serviço de alimentação como sendo preferencialmente objeto de execução indireta.

JUSTIFICATIVA PARA NÃO UTILIZAÇÃO DE MARGEM DE PREFERÊNCIA: Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento em que este estudo foi elaborado, não havia decretos vigentes que estabelecessem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados. De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto no 9.507/2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto ou mesmo das atividades descritas no art. 9º da Instrução Normativa no 05/2017 SEGES/MP, cuja execução indireta é vedada. A licitação será aberta para a participação de quaisquer licitantes, sendo dado tratamento favorecido para as licitantes enquadradas como ME/EPP, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006. A escolha pelo patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação se justifica pelo fato de que a situação patrimonial é melhor representada pela análise do patrimônio líquido das licitantes.

JUSTIFICATIVA PARA DISPENSA DE GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: A garantia contratual é uma prerrogativa/faculdade do contratante e não uma obrigação, devendo sua exigência ou dispensa ser avaliada formalmente conforme a complexidade e os riscos da contratação. No caso concreto, trata-se de uma concessão de uso de espaço público (refeitório/cantina) com encargos assumidos pela concessionária. Por envolver a cobrança direta de tarifa aos usuários, público interno do Campus (alunos e servidores) a exigência de garantia financeira adicional poderia sobrecarregar a estrutura de custos do parceiro privado. É certo que quanto maior o custo administrativo ou financeiro imposto à empresa fornecedora, neste caso a concessionária (como a contratação de seguro-garantia, fiança bancária ou caução), maior tende a ser o repasse desses custos para os preços finais praticados no restaurante e na cantina. Logo a dispensa da garantia atua diretamente na redução do preço unitário das refeições servidas aos discentes e servidores. Para a contratação específica, que não se tem dedicação exclusiva de mão de obra, existem e estão previstos outros mecanismos ordinários de fiscalização que, somados às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 (como advertência, multa e rescisão contratual), mostram-se suficientes e adequados para mitigar eventuais inadimplimentos sem onerar o processo com cobrança de garantia extra da contratada.

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE CAPACIDADE TÉCNICA: A capacidade técnica para os contratos de serviços continuados é uma prerrogativa de salvaguarda da administração pública haja vista, que neste serviço existe a obrigatoriedade da empresa estar registrada no Conselho Regional de Nutrição o que coloca o serviço em grau de fiscalizado e regulamentado. Nestes termos deverá ser exigido atestado técnico conforme disciplina a Lei 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

Solução 1: Contratação de serviço de refeitório e cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos. Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa no 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns Campi do IFC (IFC Blumenau, Videira, IFC Santa Rosa do Sul e IFC Brusque). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN no 05/2017, considerando que cantina e refeitório estão localizados em espaços interligados, a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.

Solução 2: Contratação de serviço de refeitório com fornecimento de mão de obra, insumos e equipamentos e cantina separadamente. Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de refeitório e de outra empresa para a prestação do serviço de cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa no 05/2017 – MPDG. Este modelo de contratação necessita de no mínimo duas licitações, além de fazer com que duplique-se o número de contratos a serem fiscalizados, deve-se levar em conta ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço no campus.

Solução 3: Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente. Descrição: Nesta solução o IFC – Campus Sombrio contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório, e realizaria licitação para cessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa no 05/2017 – MPDG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura e dos insumos. Além disso, haverá necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis e o do número de contratos aumentar em 3 (três) vezes.

Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 1.

A solução 1 mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da administração pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária). Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo/benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos,

justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade, para tal solução. O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário das propostas das soluções 2 e 3. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação. Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado destes insumos alimentícios, além de tomar mais tempo da coordenação de materiais e patrimônio que possui um único servidor para fazer o controle de todo o almoxarifado e patrimônio do campus. Não obstante, devido ao fato da cantina e refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também parte dos equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação destes equipamentos ao campus e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.

Por fim, mostra-se a forma mais eficiente, devido ao número diminuto de servidores no campus. Ela permite que haja fiscalização e acompanhamento dos serviços, mensurando a qualidade necessária ao fornecimento de alimentação escolar, sem onerar exaustivamente os servidores do campus por tratar-se de contrato único, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com tutela ou não de distribuição ou “Prato Feito” a critério da contratada, com CONCESSÃO ONEROSA de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Sombrio.

Após este estudo preliminar deve ser confeccionado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato.

7. 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 campus Sombrio possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite). Podendo ser estimado um público alvo de 827 pessoas ao longo dos três turnos de atividade. Seguem as quantidades estimadas de potenciais usuários, com base nos relatórios de matrículas, servidores, terceirizados e estagiários: Estudantes do Ensino Médio Técnico Integrado (matutino e vespertino) 306 pessoas; Estudantes dos cursos de Graduação e Cursos FIC (noturno), 426 pessoas (estes tem frequência alternada, não estão todos em todas as noites); Servidores (Efetivos e contratados) 86 pessoas; Colaboradores Terceirizados e estagiários 09 pessoas. O campus 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. 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. Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório e/ou na Cantina é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores. 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. A título de exemplo, nas quartas-feiras, no período vespertino, o ensino médio integrado não tem aula neste período, fato que pode levar muitos alunos ao retorno a suas residências antes do almoço. Para fins de dimensionamento da proposta e considerando que o Campus Sombrio não tem histórico de refeições diárias, pois este será o primeiro contrato a ser realizado esta contratação com o término da construção do Refeitórios, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam entre 100 e 150 refeições, baseando-se no número de alunos que ficam em período integral e servidores. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições no horário de almoço. O IFC Campus Sombrio não se compromete com nenhum número mínimo de refeições, sendo o posto apenas um horizonte de estimativa. Somente será permitido o oferecimento de almoço e a venda de produtos ao público interno do Campus (Estudantes, Servidores, Terceirizados, estagiários, visitantes e pessoas externas previamente autorizadas pela administração)

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 240.000,00

A pesquisa para inicial para definição do preço máximo praticável para o preço unitário da Refeição, critério que será adotado para a definição da melhor proposta para a contratação, foi realizada de acordo com a IN 65/2021, conforme parâmetros do art. 5º, utilizando-se como critério de seleção compras do Poder Executivo Federal, nos estados do sul com objeto similar. Restaram assim quatro processos:

1. Edital n. 90272/2025, UFSC, diversos Campi (SC) item 3 grupo 1 valor homologado R\$ 12,90;
2. Edital n. 90037/2025, UFFS, Campus Chapecó (SC), valor homologado R\$ 16,00;

3. Edital n. 90010/2025, UFFS, Campus Laranjeiras do Sul (PR), valor homologado R\$15,99;

4. Edital n. 90002/2025, UFFS, Campus Cerro Largo (RS), valor homologado R\$ 16,74.

Com base nesses valores, apurou-se mediana de R\$ 15,99 e média de R\$ 15,40, sendo esta última adotada como referência para o valor estimado no certame. Contudo, para obter um levantamento mais fidedigno e aderente ao preço praticado no mercado local, faz-se necessária a realização de pesquisa complementar junto a fornecedores regionais, a qual ainda será conduzida antes da publicação do certame. A decisão por juntar a metodologia de pesquisa de preços diretamente com os fornecedores locais, se deve ao fato de que o objeto da contratação é único e possui características singulares, como as características do espaço, o cardápio, os materiais que serão cedidos ao contratado, o subsídio, dentre outros fatores. Por essas razões, a comissão de planejamento julga mais adequado a pesquisa local, pois poderá melhor refletir as condições e custos de produção da região. Para fins de operacionalização das propostas de pagamento de subsídios aos estudantes do Campus Sombrio, a contratação será realizada por meio de dois itens, sendo o item Refeição Integral, que será usado para definição da proposta vencedora da Licitação e para definir o valor da refeição de forma geral. Neste item poderão ser fornecidos lances em escala de R\$ 0,05 (cinco centavos de real) e o item Refeição Parcial, que terá o valor fixado em R\$ 1,00 (um real) para que possibilite a Administração repassar subsídios no valor da alimentação aos estudantes, conforme disponibilidade orçamentária. Os itens farão parte de um único grupo, porém, o licitante somente poderá dar lances no item que se refere a Refeição Integral. Para o subsídio parcial, será considerado apenas o quantitativo de estudantes matriculados no Ensino Médio Integrado pelo fato desses estudantes possuírem aulas em período integral. A tabela com o resumo dos gastos previstos com o Contrato de concessão do espaço do Refeitório, para fins de subsídio é:

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 2o, do art. 40, da Lei n.o 14.133/2021, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Todavia, no presente caso, a contratação é única e indivisível, não havendo vantajosidade econômica no parcelamento dos itens, muito menos tal possibilidade, visto que as mesmas empresas participarão do item objeto do certame (Acórdão TCU 1.214 /2013 - Plenário). Assim, o objeto licitado forma um conjunto unitário, no qual, não se vislumbra, no momento, motivações para a adoção do parcelamento do objeto com requisitos muito específicos. Frisa-se que o objeto licitado está contemplado em um único item. Item este que não pode ser parcelado, visto que uma mesma empresa deverá prestar os serviços, fornecendo a quantidade de refeições previstas no Edital, recebendo da Administração apenas as quantidades efetivamente servidas aos alunos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu mapa estratégico 2024-2028, OE 7 – Fortalecer as Políticas Estudantis, OE 8 – Consolidar a Política de Permanência e Êxito e item 3.8.1.5, que trata da alimentação escolar dos estudantes matriculados no IFC. Embora o processo de contratação não estivesse previsto para o ano de 2025, a conclusão da construção do prédio do refeitório torna imperiosa a contratação dos serviços e faz parte do Planejamento Orçamentário do Órgão pela sua relevância enquanto política de permanência e êxito dos estudantes em suas jornadas de estudo diárias. Sendo assim, o objeto da contratação foi lançado excepcionalmente no Plano de Contratações Anual 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos: Atender às necessidades da Administração quanto ao fornecimento de uma alimentação suficiente, de baixo custo e de boa qualidade para os discentes, servidores docentes e técnicos administrativos, terceirizados e visitantes que circulam pelo Campus Sombrio. Proporcionar o fornecimento de refeição e serviço de cantina, oferecido dentro dos limites do IFC, por empresa especializada, devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica; Atendimento a todos os preceitos legais vigentes. Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte das empresas que possa gerar desgaste ou custos para esta instituição. Garantir a boa execução dos serviços de alimentação coletiva, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade. Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida; O Contrato terá natureza contínua e será licitado em um único item para cada objeto, visando à obtenção de ganho de escala e economia processual.

13. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços. Contudo, faz-se necessária a capacitação de servidores, em especial os que serão designados para a gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos a este novo modelo que além da fiscalização direta do servidor, também insere a fiscalização do público usuário dos serviços como parâmetro para medição da qualidade do que está sendo prestado, além de propiciar o conhecimento necessário a estes para que consigam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e quando de cada renovação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir dos estudos realizados e da necessidade da instituição, esta equipe de planejamento declara viável a presente possibilidade de contratação, sendo adequada a Modalidade de Pregão Eletrônico, considerando os exemplos anteriormente referenciados e a praxe da administração pública.

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](#).

SANDRA VIEIRA

Autoridade competente

ANTONIO MARCOS MARANGONI

membro de comissão responsável pelo ETP

CRISTIANE LIED

membro da comissão responsável pelo ETP

GERUSA DA ROSA BEZ DE SOUZA

membro da comissão responsável pelo ETP

LIDIANE SILVA BRAGA

membro da comissão responsável pelo ETP

MIRIAN ROCHO DA ROSA SILVEIRA

membro da comissão responsável pelo ETP

REGINALDO LUIZ CIPRIANO

membro da comissão responsável pelo ETP

VANESSA DIAS ESPINDOLA

membro da comissão responsável pelo ETP