

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

Estudo Técnico Preliminar 62/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.003975/2026-52

2. Descrição da necessidade

O **Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia** desempenha papel estratégico na oferta de educação profissional, científica e tecnológica, atendendo estudantes dos cursos técnicos integrados e subsequentes, cursos superiores, pós-graduação, além de servidores e colaboradores terceirizados.

Tendo em vista o vencimento do prazo do atual contrato, verifica-se a necessidade de formalizar novo contrato para concessão onerosa de uso para exploração comercial de serviços de cantina, garantindo alimentação segura, variada e com preços compatíveis ao público estudantil.

A Cessão Onerosa de Uso de espaço físico do Campus Concórdia, do IFC, objetiva garantir, nos três turnos de funcionamento, serviço contínuo e acessível de cantina/lanchonete para a comunidade acadêmica (estudantes, servidores, estagiários, terceirizados) e visitantes, reduzindo deslocamentos e qualificando os intervalos acadêmicos/ambiente de convivência.

O objetivo é ceder onerosamente espaço físico para exploração do serviço ao público interno e externo com padrões de qualidade, higiene, preços e horários compatíveis com as atividades acadêmicas, visto que o Campus possui Refeitório para atender as refeições principais dos estudantes. Esse serviço é complementar, com o intuito de disponibilizar lanches em dias e horários não contemplados pelo atendimento do Refeitório.

Nesse contexto, a disponibilização de serviço de cantina nas dependências do Câmpus mostra-se necessária e adequada, considerando:

- **Permanência e bem-estar da comunidade acadêmica** – O campus possui jornada estendida, com atividades nos turnos matutino, vespertino e noturno, além de práticas de ensino, pesquisa e extensão. A oferta de alimentação no próprio local contribui para a permanência qualificada dos estudantes, especialmente daqueles que permanecem em tempo integral na instituição.
- **Apoio às atividades acadêmicas** – Muitos cursos ofertados no Campus Concórdia, especialmente nas áreas agrárias e técnicas, demandam aulas práticas, atividades em campo e estágios internos, o que amplia o tempo de permanência dos estudantes. A cantina assegura acesso rápido e adequado à alimentação, evitando deslocamentos externos que comprometam horários e segurança.
- **Segurança e organização institucional** – A existência de cantina interna reduz a necessidade de saída frequente de alunos durante os intervalos, promovendo maior controle de fluxo, segurança e organização do ambiente escolar.
- **Promoção de alimentação adequada e saudável** – A contratação formal do serviço permite estabelecer requisitos mínimos de qualidade, higiene, controle sanitário e oferta de opções saudáveis, alinhadas às políticas públicas de promoção da saúde e às normas da vigilância sanitária.
- **Atendimento a eventos institucionais** – O campus realiza reuniões, capacitações, eventos acadêmicos e científicos, que demandam suporte alimentar. A presença de cantina facilita a oferta de lanches e refeições, otimizando a logística e reduzindo custos operacionais.

Dessa forma, justifica-se a disponibilização do serviço de cantina como medida que contribui diretamente para o bem-estar, a segurança, a permanência estudantil e o adequado funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do IFC – Campus Concórdia.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O atendimento aos usuários da cantina deverá ocorrer no horário das 09h15 às 21h15, de segunda a sexta-feira.

Deverá ter atendimento nos sábados letivos ou em datas de eventos promovidos pelo Campus Concórdia.

Os preços dos alimentos e bebidas comercializadas deverão estar devidamente fixados em quadro em local visível e deverão ser compatíveis com os valores, peso, tamanho e qualidade aos praticados nos estabelecimentos similares.

A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como, eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação, bem como realizar limpeza e manutenção do ambiente

Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas, de cigarros e afins, e quaisquer produtos tóxicos;
- d) Comercialização ou prática de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- e) Cobrança de taxas extras.

A Concessionária deverá garantir, de forma permanente e identificada no cardápio:

- a) opções de alimentos integrais;
- b) produtos com redução de açúcar, gordura e sódio;
- c) opções sem glúten e sem lactose;
- d) frutas in natura diariamente;
- e) sucos naturais sem adição de açúcar (açúcar disponibilizado separadamente);
- f) sanduíches naturais com ingredientes frescos.

A Concessionária deverá manter cardápio mínimo obrigatório, respeitando peso e preço máximo unitário, com identificação, data de fabricação e validade.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas as seguintes alternativas:

a) Execução direta pelo Campus

- Necessidade de contratação de equipe permanente;
- Aquisição de equipamentos;
- Responsabilidade sanitária;
- Ausência de previsão orçamentária específica.

b) Permissão/cessão gratuita de uso:

representa renúncia de receita sem justificativa, reduz a seletividade econômica e não atende à vantajosidade.

c) Credenciamento de interessados: Modelo voltado a múltiplos prestadores simultâneos. Inviável pela unicidade do espaço e pela necessidade de gestão integrada do ponto de venda.

d) Concessão onerosa de uso (Solução escolhida)

- Não gera ônus financeiro ao Campus;
- Garante receita mensal pelo uso do espaço;
- Transfere riscos operacionais à concessionária;
- Permite controle contratual de qualidade e preços.

Considerando as possibilidades entende-se que a execução direta pelo campus não se aplica. No ambiente dos Institutos Federais, verifica-se ser comum a existência de cantinas para o fornecimento de alimentação /lanches aos estudantes e a comunidade escolar /acadêmica, além de ser também um espaço destinado à convivência social. As cantinas, em sua maioria, são espaços dentro dos prédios públicos destinados especificamente para tal função. Verifica-se ser antieconômico para os Institutos Federais a prestação direta desse serviço, podendo, ao invés disso, concentrar seus esforços no cumprimento de sua atividade fim. Assim, é prática comum entre todos os órgãos públicos brasileiros, além das universidades, oferecer, por meio da cessão onerosa do espaço público, serviços de alimentação ao seu público. Diante desta premissa, baseia-se a pesquisa de mercado em busca de possíveis soluções a fim de atender a demanda.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais de serviços de cantina, através da modalidade pregão eletrônico, do tipo “menor preço global do grupo”, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 76, combinado com o Inciso II, artigo 28 da Lei nº 14.133/2021, parágrafo 3º do artigo 23, bem como demais legislações pertinentes.

A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de uso de espaço público é a solução que satisfaz os princípios constitucionais da seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública vinculada ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou em anos anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos pelo Campus, às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

6. Descrição da solução como um todo

Após estudos, a solução mais adequada para esta necessidade é a Concessão Onerosa de uso do espaço físico, com área total de 173m², para fins de exploração comercial de serviços de cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO linear sobre o valor do cardápio mínimo, para atender a demanda do IFC Campus Campus Concórdia.

CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO

A Concessionária deverá manter cardápio mínimo obrigatório, composto pelos seguintes abaixo relacionados, respeitando peso e preço máximo unitário, conforme resultado da homologação do Pregão, com identificação, data de fabricação e validade.

ITEM	UN	DESCRIÇÃO
1	Copo 180ml	Café coado pequeno
2	Copo 280ml	Café coado médio
3	Copo 180ml	Café com leite pequeno

4	Copo 280ml	Café com leite médio
5	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno
6	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio médio
7	Copo 300ml	Suco natural, sabores diversos (laranja, mamão, abacaxi, melão, uva, limão), não adoçado.
8	Copo 300ml	Suco de fruta polpa, não adoçado.
9	Copo 180ml	Salada de frutas contendo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi e demais frutas, sem açúcar.
10	Fatia 200g	Bolo simples branco ou integral sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura.
11	Unidade	Cachorro quente: pão tradicional de cachorro quente, recheado com molho vermelho de salsichas e batata palha.
12	Unidade (150g)	Esfiha assada de carne/frango
13	Unidade	Hambúrguer contendo pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese.
14	Unidade	Pão quente com ovo: pão francês ou fatiado na Manteiga com dois ovos
15	150 g	Mini Pizza recheio: calabresa/frango/carne/bacon
16	Unidade	Misto quente com 2 fatias de pão de forma tradicional ou integral contendo peito de frango, queijo ou peru ou presunto
17	Unidade (85g)	Pão de queijo grande
18	Unidade (170g)	Pastel bolha de carne/frango/pizza
19	Unidade (180g)	Pastel japonês, com recheio de carne/frango/calabreza
20	Unidade	Sanduíche natural com pão branco ou integral: 2 fatias de pão de forma tradicional com peito de frango ou peru ou presunto, queijo, alface e tomate.

21	Unidade	Torrada completa contendo pão de forma branco ou integral, presunto, queijo mussarela, tomate, ovo e maionese.
----	---------	--

Além dos itens de cardápio mínimo, a contratada poderá ofertar maior variedade de lanches conforme necessidade de atendimento à demanda local.

Mediante aprovação prévia da Fiscalização, poderão ser incluídos ou excluídos itens do Cardápio Mínimo, com solicitação formal e justificativas.

Os preços dos alimentos e bebidas comercializadas deverão estar devidamente fixados em quadro em local visível e deverão ser compatíveis com os valores, peso, tamanho e qualidade aos praticados nos estabelecimentos similares.

Os itens que compõem o cardápio mínimo, (objeto disputa na Licitação) deverão ser comercializados aos preços constantes da proposta final, sendo reajustados pela Administração, anualmente, conforme índice do IPCA.

Os itens Bebidas (não alcoólicas), chá, café e leite deverão ser servidos sem adição de açúcar ou adoçante, onde os mesmos deverão estar à disposição em sachê ou embalagem própria.

Deverá ser disponibilizado gratuitamente em sachê maionese, ketchup e mostarda.

Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado pelo usuário, em copos descartáveis de igual capacidade.

Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

Atender as normas RDC 216 que tratam das boas práticas de fabricação de alimentos.

Ainda, a cessionária **poderá** ofertar:

a) almoço – buffet;

b) serviços de *coffee break*;

Os pedidos deverão ser formalizados com antecedência mínima de 20 (vinte) dias;

A realização de eventos e os preços que serão praticados deverão ser previamente aprovados pela Fiscalização do Contrato.

c) venda de itens de bazar: produtos de higiene pessoal;

d) serviços de reprografia: os preços que serão praticados deverão ser previamente aprovados pela Fiscalização do Contrato.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O atendimento aos usuários das cantinas deverá ocorrer no horário das 09h15 às 21h15, de segunda a sexta-feira.

Deverá ter atendimento nos sábados letivos ou em datas de eventos promovidos pelo Campus Concórdia, que serão informados previamente em Calendário Escolar.

O horário estipulado poderá sofrer alterações mediante acordo com a Concessionária do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 1 (uma) hora, em cada expediente, preferencialmente no horário do meio dia, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, se convier.

Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) será realizado um desconto de 50% sobre o valor mensal (aluguel) pago pela Concessionária pelo uso do imóvel.

Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

DA INFRAESTRUTURA

A área física destinada ao uso da cantina do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia é de 173 m².

Além da área física destinada à cantina, serão disponibilizadas áreas para disposição de mesas e cadeiras a serem utilizadas pelos usuários dos serviços da cantina, dimensionadas a critério do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como, eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

DOS MÓVEIS

A Concessionária deverá colocar mesas e cadeiras na área interna da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

Antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade;

Deve utilizar as instalações cedidas pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia ou outro órgão competente.

Deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade da União Federal Catarinense – Campus Concórdia, através da **Declaração**, antes do início das atividades.

DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA E ARMAZENAMENTO DE ITENS

A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da cantina e proximidades, serão de responsabilidade da Concessionária.

Toda manutenção/reparo nas dependências da área cedida será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos originais.

Qualquer alteração que implique em pequenas obras ou modificações do espaço físico relativo à concessão, só poderá ser executada após a devida autorização prévia da Concedente.

A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, necessário para manter a higiene do local.

Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados pela Concessionária seguindo orientações do IFC – Campus Concórdia.

A Concessionária deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

- os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;
- o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- a Concessionária manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;
- produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

DA CONCESSÃO ONEROSA

A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Diretora-Geral e a Concessionária.

Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

O prazo de início da concessão onerosa de uso será na data de assinatura do contrato.

O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina do Campus Concórdia **será de R\$ 2.400,00 (Dois Mil e quatrocentos reais)** acrescido do valor correspondente ao consumo de água e energia elétrica, nas seguintes condições:

Energia elétrica: a unidade dispõe de medidor exclusivo, ao qual os fiscais irão proceder a leitura do medidor mensalmente, informando os dados à Coordenação de Contratos.

Água: em função da unidade não dispor de um hidrômetro individual, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir o IFC Campus Concórdia no valor da taxa comercial da fornecedora de água do Município de Concórdia.

Gás: Em relação ao gás GLP, tendo em vista que o espaço destinado à Cantina possui central exclusiva de gás, as despesas com abastecimento e instalação de gás, serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

O valor do aluguel deverá ser reajustado a cada 12 (doze) pela variação do **IPCA** do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo, feita através de justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, manifestando concordância ou não com o solicitado.

A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na Coordenação Financeira e Orçamentária do Instituto Catarinense – Campus Concórdia, na Administração do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, ou emitida diretamente pelo site <http://www.stn.fazenda.gov.br/siafi/index.asp>.

O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, serão aplicadas as sanções previstas na Lei 14.133/2021.

Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

DA VIGÊNCIA

O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina vigorará por 60 (sessenta) meses a contar da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, observando-se o disposto no inciso II do art.110 da Lei 14.133/2021.

Justificativa: Trata-se de um contrato com arrecadação de receitas e cuja concessão envolve a realização de investimentos iniciais relevantes por parte da contratada, tais como aquisição de equipamentos, mobiliário, adequações sanitárias e estruturais, além da regularização junto aos órgãos de vigilância sanitária. Tais investimentos demandam prazo razoável para amortização, sendo inviável sua plena recuperação em contratos de curta duração, como aqueles limitados a 12 meses.

Ademais, a maior duração contratual contribui para a continuidade e qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica, composta por estudantes, servidores e visitantes. A rotatividade frequente de concessionários, decorrente de contratos curtos, pode comprometer a padronização, a segurança alimentar e a eficiência operacional do serviço de alimentação, essencial ao funcionamento regular das atividades acadêmicas.

Sob o aspecto da vantajosidade administrativa, contratos com prazo superior a 12 meses reduzem custos indiretos relacionados à realização recorrente de processos licitatórios, como tempo de servidores envolvidos, publicações oficiais e demais atos administrativos, promovendo maior eficiência na gestão pública, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência previstos no art. 37 da Constituição Federal e com a Lei nº 14.133/2021 que admite a celebração de contratos administrativos com prazos mais extensos.

ESTIMATIVA DE PÚBLICO:

1.600 estudantes

250 servidores

50 terceirizados

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

Considerando a natureza do objeto contratado — concessão de espaço público com prestação de serviços de cantina/lanchonete, será exigida da futura contratada a comprovação de capacidade técnica, a fim de garantir a aptidão para o desempenho adequado do serviço, observando os critérios sanitários, operacionais e profissionais exigidos pela legislação vigente.

Regularidade de Funcionamento e Autorização Sanitária: A contratada deverá apresentar documentação que comprove a regularidade de seu funcionamento e o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, incluindo:

- Alvará de funcionamento e alvará sanitário vigente, expedido pela autoridade sanitária competente, em até 90 dias após a contratação;

- Comprovação de inscrição no CNPJ com CNAE compatível com o objeto da contratação (serviços de alimentação, lanchonete, fornecimento de refeições, etc.);

Na assinatura do contrato a cessionária deverá apresentar:

- Relação nominal dos funcionários, com respectiva identificação que serão utilizados na execução dos serviços.
- Carteira de saúde em validade de seus funcionários;
- Adquirir para uso de seus empregados EPIs e uniformes.
- Apólice de seguro contra incêndio do valor do imóvel e danos pessoais causados a terceiros e responsabilidade civil;
- Carta com indicação do responsável técnico responsável.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Justificativa: trata-se de cessão onerosa de uso de bem público para exploração de serviços de apoio (cantina/lanchonete), sem aquisição de bens ou serviços pela Administração e sem desembolso orçamentário. A exploração econômica ocorre por conta e risco da contratada, de modo que os riscos financeiros relevantes não recaem sobre o erário. Os riscos remanescentes à Administração (ex.: inadimplência da outorga ou descumprimentos contratuais) serão adequadamente mitigados por instrumentos menos gravosos que a garantia de execução, a saber:

Garantia da Contratação: Diante do perfil do objeto (serviço continuado de apoio, baixa complexidade técnica e ausência de aporte de recursos públicos) e dos mecanismos de mitigação e cobrança acima descritos, a exigência de garantia de execução revelar-se-ia desproporcional, podendo reduzir a competitividade e onerar a outorga ofertada, sem benefício equivalente ao interesse público. Por essas razões, não será exigida garantia para a contratação.

DA FISCALIZAÇÃO:

São atribuições da fiscalização:

Acompanhamento e fiscalização da execução contratual

- Verificar o cumprimento integral das cláusulas contratuais, do edital e da proposta apresentada pela concessionária;
- Acompanhar a prestação dos serviços de forma contínua, garantindo regularidade e qualidade no atendimento à comunidade acadêmica, conforme horários previstos.

Verificação da conformidade dos produtos e preços

- Conferir se os produtos ofertados estão de acordo com o cardápio mínimo exigido e com os padrões de qualidade estabelecidos;
- Realizar aferição semestral dos valores do cardápio mínimo, bem como dos demais itens ofertados, por meio de amostragem, a fim de verificar a compatibilidade com os preços de mercado e com o equilíbrio econômico da concessão.

Controle da utilização do espaço público

- Garantir que o espaço concedido esteja sendo utilizado exclusivamente para a finalidade prevista em contrato;
- Verificar a conservação do imóvel, equipamentos e instalações, comunicando eventuais danos ou irregularidades.

Registro e comunicação de ocorrências

- Registrar em relatórios todas as ocorrências relevantes via sistema administrativo, como descumprimentos contratuais, reclamações de usuários e não conformidades;
- Notificar formalmente à concessionária para correção de falhas, estabelecendo prazos quando necessário.

Aplicação de medidas administrativas

- Solicitar apuração de fatos e aplicação de penalidades, quando constatadas infrações contratuais, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- Encaminhar à autoridade competentes situações que possam ensejar advertência, multa ou rescisão contratual.

Interlocução com a concessionária e usuários

- Atuar como ponto de contato entre a Administração e a empresa concessionária;
- Receber e encaminhar sugestões, reclamações e demandas da comunidade acadêmica.

Apoio à gestão contratual

- Subsidiar a Administração com informações para eventuais prorrogações, revisões ou rescisões do contrato;
- Elaborar relatórios periódicos sobre a execução contratual;
- Auxiliar na emissão e o envio da Guia de Recolhimento da União (GRU), referente aos valores devidos pela concessionária, acompanhando os prazos de pagamento e adotando as providências cabíveis em caso de inadimplência.

Por fim, a solução consiste na:

- Concessão onerosa de uso de espaço físico de 173 m²;
- Prazo contratual de 60 meses, prorrogável até 120 meses;
- Pagamento mensal de R\$ 2.400,00 + consumo de energia elétrica + taxa fixa de água;
- Critério de julgamento: MAIOR DESCONTO linear, sobre o cardápio mínimo sugerido;
- Obrigatoriedade de fornecimento de cardápio mínimo diário;
- Fiscalização por servidor designado.
- Modalidade: Pregão eletrônico.
- Regime de execução: indireta, sem dedicação exclusiva de mão de obra.
- Natureza do serviço (classificação): continuado, tendo em vista que atende necessidade permanente da comunidade acadêmica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quantidade estimada (vigência contratual inicial): 60 meses (prorrogável até 120 meses, se vantajoso).

Área cedida: 173 m².

Ponto de atendimento: 1 (espaço único).

Operação prevista: 3 turnos, segunda a sexta, 7h às 21h00, com possibilidade de sábados letivos e eventos institucionais previamente comunicados.

Sazonalidade: nos períodos de recesso/férias/suspensão de aulas, a operação poderá ser reduzida/suspensa; a outorga será reduzida em 50%, proporcionalmente aos dias de recesso do mês.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 193,16

O valor estimado do cardápio mínimo, que será objeto da disputa, foi de R\$ 193,16 (cento e noventa e três reais e dezesseis centavos).

Conforme avaliação, anexada aos Autos apurou-se valor de R\$ **2.400,00 (Dois mil e quatrocentos reais)** resultando em outorga mensal, a ser pago, via GRU, ao IFC - Campus Concórdia.

Não haverá desembolso financeiro por parte da Administração.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica parcelamento, pois o objeto constitui solução única e integrada (exploração total da cantina).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa contratação se alinha com os objetivos OE 17 - Consolidar e adequar infraestrutura física e de TI.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir alimentação adequada e acessível à comunidade acadêmica, nos três turnos, com melhoria das condições de permanência e êxito estudantil e redução de deslocamentos externos;

Assegurar preços compatíveis com o mercado local;

Manter padrões sanitários e de qualidade;

Evitar deslocamento dos estudantes para áreas externas;

Melhor aproveitamento do espaço público;

Geração de receita patrimonial ao Campus. Eficiência administrativa: exploração econômica a cargo da contratada, liberando a Administração de rotinas acessórias (compra/armazenamento/manipulação), com risco orçamentário nulo e receita acessória de outorga (recolhida via GRU).

Desenvolvimento nacional sustentável (econômico, social e ambiental)

1. Econômico: estímulo à atividade empreendedora local/regional via competição pública; geração de postos de trabalho e encadeamentos locais.
2. Social: promoção de alimentação saudável e opções para restrições alimentares; atendimento acessível (NBR 9050); respeito ao consumidor (informação clara de preços, volumetria e ingredientes) e possibilidade de ações educativas de alimentação e saúde.
3. Ambiental: requisitos de gestão de resíduos (segregação e destinação adequada), logística reversa de óleo; priorização de embalagens recicláveis/biodegradáveis; eficiência energética em equipamentos; uso racional de água; contribuição para a redução de emissões por diminuição de deslocamentos fora do Campus.

13. Providências a serem Adotadas

- Avaliação técnica do espaço, para fins de determinar o valor mensal da outorga;
- Designação de Fiscal e Gestor do Contrato;
- Verificação das condições estruturais do espaço;
- Disponibilizar para realização de visita técnica aos interessados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- Geração de resíduos orgânicos;
- Consumo de energia elétrica e água;
- Uso de embalagens descartáveis.

Medidas mitigadoras:

- Coleta seletiva;
- Descarte adequado de óleo vegetal;
- Uso racional de recursos;
- Incentivo a utensílios reutilizáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das análises realizadas, conclui-se que a concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração comercial da cantina do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia é:

Técnica e operacionalmente viável
Economicamente vantajosa
Administrativamente adequada
Alinhada ao interesse público

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
comissão de planejamento

IVANETE MARIA DE OLIVEIRA
Comissão de planejamento

LUIS RICARDO BASTOS DA SILVA

Equipe de Planejamento / Fiscal

ANTONIO MARCOS CECCONELLO

Comissão de planejamento

SOFIA SCHULTZ

Comissão de planejamento

GIZELA VANESSA HACK

Equipe de Planejamento

MARIZA MARCHIORO TURCATO

Equipe de Planejamento / Fiscal

SOLANGE TEREZINHA FARINA

Comissão de planejamento

HORALDO ANTONIO BRANDALISE

JACKSON ALDEMIR CAVALLI

Comissão de Planejamento

Despacho: A Autoridade Competente do Instituto Federal Catarinense – Campus, aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN

Autoridade competente