

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 19/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23419.000877/2026-31

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Número da Portaria de designação da Equipe de Planejamento: PROAD-ADJ/IFRS nº 35, de 9 de março de 2026.

3. Diretrizes que norteiam este ETP

A legislação referente ao processo de contratação obedecerá ao que segue:

- Lei no 6120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;
- Lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção o consumidor e dá outras providências;
- Lei n.o 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- Portaria MS/GM no 1428, de 26 de novembro de 1993 – aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria no 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis no 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2o do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;
- Resolução RDC ANVISA no 275, de 21 de outubro de 2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Resolução RDC ANVISA no 216, de 15 de setembro de 2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução RDC ANVISA no 218, de 29 de julho de 2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- Norma Técnica SES-RS no 01/2005 - Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".
- Portaria Interministerial no 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações – Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317.
- Portaria SES-RS no 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- Portaria SES-RS no 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Decreto no 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;
- Decreto no 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- Portaria Normativa no 07, de 26 de outubro de 2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SEGES/MP no 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Decreto n.o 9.507, de 21 de setembro de 2018 - 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;

Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019 – Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

Decreto No 54.994 de 17 de janeiro de 2020 - Regulamenta a Lei no 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Lei no 14.133/2021, de 1o de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

Decreto no 10.936, de 12 de janeiro de 2022 – Regulamenta a Lei no 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Nota Técnica no 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Outras disposições normativas, no que couber, existentes no âmbito federal, estadual e municipal atinentes ao objeto do presente certame.

4. Descrição da necessidade

Campus Caxias

A prestação de serviços de Cantina/Lanchonete visa atender prioritariamente ao público interno, estimado em, aproximadamente, 1600 pessoas que frequentam o Campus diariamente nos seus três turnos de funcionamento. Ao propor a cessão de espaço público, para que neles sejam explorados os serviços de cantina, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga do imóvel, mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar o acesso, no local de estudo/trabalho, a lanches nutricionalmente adequados, em termos quantitativos e qualitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários e prestadores de serviços dos Campi e comunidade externa que eventualmente encontra-se em atividade ou visita ao Campus. Contratar por meio da cessão de uso do imóvel, empresa especializada em prestar serviço de fornecimento de lanches dentro do Campus, além de não onerar o orçamento do órgão, permite efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Outrossim, o espaço, além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, atenderá também aos servidores, estagiários e prestadores de serviços terceirizados do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade justificando assim a essencialidade e o interesse público. A cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5o da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto- Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:

- a) Permuta, sob condições especiais;
- b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;
- c) Locação.

[...]

Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifo nosso)

Por fim, entende-se que restam atendidos os princípios do interesse público, da essencialidade e o da economicidade, de modo a conferir embasamento jurídico à presente contratação.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção-geral	Jeferson Luiz Fachinetto
Direção de Ensino	Vitor Schlickmann
Diretoria de Administração e Planejamento	Josiane Alves Santos
Coordenadoria da Assistência Estudantil	Amanda Souza Santos

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá:

- a) ser empresa especializada no ramo de cantina/lanchonete, para preparação e comercialização de alimentos;
- b) prestar o serviço no horário de funcionamento da cantina que será de **segunda a sexta-feira, das 08:00 às 21:30, e nos sábados letivos, no horário das 08:00 às 12:00, ressalvados os sábados não letivos**. O horário de funcionamento da cantina e o fornecimento dos itens especificados podem sofrer alterações de acordo com a necessidade da instituição e desde que acordado entre a Contratante e a Contratada;
- c) manter fixado no espaço da cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos;
- d) disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suporte, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel para higienização das mãos;
- e) vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da cantina;

- f) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para produção dos alimentos e o serviço de cantina;
- g) os funcionários só poderão circular na área da cantina devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente;
- h) será necessária a utilização de uniformes padrão para o ramo alimentício pelos funcionários da empresa contratada;
- i) disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;
- j) acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços;
- k) identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;
- l) utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
- m) manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;
- n) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
- o) os custos com água e energia elétrica, serão por conta da contratada;
- p) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que irá executar, como por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
- q) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;

r) A lista dos produtos a serem disponibilizados para comercialização na cantina é o mínimo exigível a seguir:

Água mineral com gás

Água mineral sem gás

Café com leite

Café com leite desnatado

Café com leite zero lactose

Café preto

Chá (diversos sabores)

Sucos integrais (sabores diversos)

Misto quente (torrada), pão de forma fresco (50g), presunto (20g), queijo (20g), manteiga ou requeijão. Aprox. 100g

Salada de frutas, com, no mínimo, 04 frutas. Sem adição de açúcar.

Mini pizza sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g por porção.

Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos). Mínimo 100g por porção.

Pão de queijo em forma de bola. Mínimo 80 gramas.

Bolo Simples sem cobertura/recheio. Mínimo Fatia/Unid 100g

Sanduíche simples de pão tipo francês/cacetinho recheado com maionese, no mínimo uma fatia de queijo tipo muçarela e uma fatia de presunto cozido sem gordura com no mínimo 100 gramas por porção

Sanduíche de frango (frango, cenoura e alface). Mínimo 100 gramas por porção

Sanduíche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate). Mínimo 100 gramas a porção.

Salgados folhados sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g

s) A qualquer tempo o fiscal de contrato poderá aferir os preços de acordo com a compatibilidade dos preços praticados no mercado, caso necessário, notificará a contratada para que promova o ajuste de preço necessário;

t) O IFRS Campus Caxias do Sul poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a contratada arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

u) a execução dos serviços será iniciada quando o processo licitatório for finalizado;

v) o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim;

w) o licitante deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato, bem como, não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

x) a licitante deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, com prestação de serviços de no mínimo duas horas semanais, na data prevista para entrega da proposta, se responsabilizando pela segurança alimentar de acordo com a legislação vigente e pela empresa sempre que necessário.

y) a contratada é responsável pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS Campus Caxias do Sul.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores e público em geral do campus.

Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da Administração é o de prorrogar esta contratação até o prazo máximo legal.

7. Levantamento de Mercado

Esta comissão, analisando o contexto geral que está inserida a necessidade a ser contratada, identifica apenas uma forma de contratação do serviço que é através de **cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de cantina/restaurante, fornecimento e distribuição de merenda escolar, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Caxias do Sul do IFRS, sem dedicação exclusiva de mão de obra.**

8. Descrição da solução como um todo

A solução mencionada foi escolhida visando suprimir a necessidade da instituição sempre se moldando à legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que essas soluções se moldam às cobranças atuais dos serviços, permitindo o alinhamento entre as necessidades da organização e a qualidade dos serviços que estão sendo prestados.

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

Será exercida dentro dos limites do IFRS/Campus Caxias do Sul 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;

A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;

Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;

Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

Sendo assim, a contratação demonstra-se vantajosa para a Administração.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A prestação e serviços de Cantina requeridos visam atender prioritariamente ao público interno do IFRS Campus Caxias do Sul.

As quantidades expressas por item (01 unidade de cada) não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro de preço unitário no sistema SIASNET, referente aos itens que serão comercializados pela cantina. A real quantidade de cada item de alimentação especificado será estabelecida pela empresa contratada de acordo com a demanda de consumo do *Campus*, devendo atender satisfatoriamente o quantitativo de público que frequenta a instituição diariamente, não devendo incorrer na falta de qualquer dos itens especificados, podendo a qualquer tempo o fiscal de contrato notificar a empresa caso vislumbre uma quantidade insuficiente para atender a demanda do *Campus*, devendo a mesma atender à solicitação de imediato após a notificação.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, nas quantidades e qualidade necessários para a perfeita execução e funcionamento da Cantina/Lanchonete na instituição, promovendo sua substituição quando necessário, observando em especial os seguintes itens de fornecimento:

- Utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- Mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, balcões para acomodar estufas, máquinas de café, balcão de atendimento, pia para higienização de utensílios, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.
- Equipamentos como máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 170,22

Os valores unitários, mensais e anuais serão estimados, quando tivermos os quantitativos previstos, conforme a estrutura proposta a seguir, no momento que se elaborar o ETP definitivo:

PROPOSTA IFRS Caxias do Sul					
<p>Objeto da licitação: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA/RESTAURANTE, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Caxias do Sul do IFRS.</p>					
<p>Critério de Julgamento: Menor Preço</p>					
<p>Critério de Valor: Valor de Referência</p>					
<p>Proposta de lançamento dos itens no sistema:</p>					
GRUPO	ITEM	Objeto	Unidade	CATSER	Possíveis ND's
	1	<p>Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante</p> <p>Descrição Detalhada: Exploração de cantina, mediante cessão onerosa de uso, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.</p>	Unidade	15210	<p>33903220</p> <p>33903623</p> <p>33903941</p> <p>33909239</p> <p>44903941</p>
	2	<p>Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces</p> <p>Descrição Detalhada: Água mineral com gás . emb. 500ml</p>	Unidade	3697	<p>33903220</p> <p>33903623</p> <p>33903941</p> <p>33909239</p> <p>44903941</p>
	3	<p>Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces</p>	Unidade	3697	<p>33903220</p> <p>33903623</p> <p>33903941</p>

	Descrição Detalhada: Água mineral sem gás. emb. 500ml			33909239 44903941
4	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite. copo 180ml	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
5	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite desnatado copo 180ml	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
6	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite zero lactose	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
7	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café preto copo 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
8	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Chá (diversos sabores) copo 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces			33903220 33903623

1	9	Descrição Detalhada: Sucos integrais (sabores diversos) copo 200ml.	Unidade	3697	33903941 33909239 44903941
	10	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Misto quente (torrada), pão de forma fresco (50g), presunto (20g), queijo (20g), manteiga ou requeijão. Aprox. 100g.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	11	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Salada de frutas, com, no mínimo, 04 frutas. Sem adição de açúcar embalagem 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	12	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Mini pizza sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	13	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos). Mínimo 100g por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
		Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces			33903220 33903623

14	Descrição Detalhada: Pão de queijo em forma de bola. Mínimo 80 gramas.	Unidade	3697	33903941 33909239 44903941
15	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Bolo Simples sem cobertura/recheio. Mínimo Fatia/Unid 100g.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
16	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche simples de pão tipo francês/cacetinho recheado com maionese, no mínimo uma fatia de queijo tipo muçarela e uma fatia de presunto cozido sem gordura com no mínimo 100 gramas por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
17	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche de frango (frango, cenoura e alface). Mínimo 100 gramas por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
18	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate). Mínimo 100 gramas a porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941

		Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces			33903220
					33903623
	19	Descrição Detalhada: Salgados folhados sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g.	Unidade	3697	33903941
					33909239
					44903941

O detalhamento dos descritivos estará pormenorizado no Edital e seus anexos.

Referente ao valor da cessão onerosa a ser estabelecido, a Administração concederá desconto de 70% (setenta por cento) sobre o valor fixado do aluguel da área cedida nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, correspondentes ao período de férias escolares, **desde que a cantina não esteja em funcionamento**.

Durante o período de férias escolares, o eventual funcionamento da cantina ficará condicionado a comum acordo entre a contratante e a contratada, hipótese em que não será aplicado o referido desconto.

Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:

Para os itens da Cesta Básica de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, água e o aluguel, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será dividida em 1 grupo contendo 12 itens. O formato em grupo único se justifica pela peculiaridade do objeto deste processo licitatório, pois trata-se de contratação não de itens específicos, mas de empresa que tiver a melhor proposta para o grupo de itens, selecionando a mesma para a prestação dos serviços. Para o caso em tela deverá ser adotado a adjudicação por preço global de grupo de itens, sendo este formato indispensável para a modelagem contratual (seleção e contratação da empresa que der o maior desconto para o grupo de itens).

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas, após findo o contrato.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está alinhada com os objetivos estratégicos e o planejamento institucional do IFRS - *Campus* Caxia do sul.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender à comunidade do *Campus*, oferecendo lanches de qualidade, seguindo padrões de alimentação saudável, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão, mediante o atendimento das normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

15. Providências a serem Adotadas

A Contratada deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches, fazendo os reparos quando necessários.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a Contratada para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica da Cantina é destinado à iluminação da cantina e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água da Cantina é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Coleta Seletiva - A Contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências da Cantina do *Campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

18. 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](#).

GREICE DANIELA BACK

Agente de contratação

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 11/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23419.000877/2026-31

2. Designação da Equipe de Planejamento

Número da Portaria de designação da Equipe de Planejamento: PROAD-ADJ/IFRS nº 35, de 9 de março de 2026.

3. Diretrizes Norteadoras da Planejamento

A legislação referente ao processo de contratação obedecerá ao que segue:

- Lei no 6120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;
- Lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção o consumidor e dá outras providências;
- Lei n.o 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- Portaria MS/GM no 1428, de 26 de novembro de 1993 – aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria no 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis no 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2o do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;
- Resolução RDC ANVISA no 275, de 21 de outubro de 2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Resolução RDC ANVISA no 216, de 15 de setembro de 2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução RDC ANVISA no 218, de 29 de julho de 2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- Norma Técnica SES-RS no 01/2005 - Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".
- Portaria Interministerial no 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações – Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317.
- Portaria SES-RS no 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- Portaria SES-RS no 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Decreto no 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;
- Decreto no 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- Portaria Normativa no 07, de 26 de outubro de 2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018 - 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;

Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019 – Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

Decreto No 54.994 de 17 de janeiro de 2020 - Regulamenta a Lei no 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Lei no 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

Decreto no 10.936, de 12 de janeiro de 2022 – Regulamenta a Lei no 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Nota Técnica no 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Outras disposições normativas, no que couber, existentes no âmbito federal, estadual e municipal atinentes ao objeto do presente certame.

4. Descrição da necessidade

Campus Farroupilha

A cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os alunos, servidores, e público geral do IFRS – Campus Farroupilha. A prestação de serviços de Lanchonete e Restaurante visa atender prioritariamente ao público interno, estimado em, aproximadamente, 1.351 pessoas que frequentam o Campus diariamente nos seus três turnos de funcionamento, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço. O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, do espaço situado no Bloco 06A da sede do IFRS-Campus Farroupilha – localizada na Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, em Farroupilha/RS –, cuja área é de 70,23 m² (setenta metros quadrados e vinte e três centímetros). Ao propor a cessão de espaço público, para que neles sejam explorados os serviços de cantina, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga do imóvel, mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar o acesso, no local de estudo/trabalho, a lanches nutricionalmente adequados, em termos quantitativos e qualitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários e prestadores de serviços dos Campi e comunidade externa que eventualmente encontra-se em atividade ou visita ao Campus. Contratar por meio da cessão de uso do imóvel, empresa especializada em prestar serviço de fornecimento de lanches dentro do Campus, além de não onerar o orçamento do órgão, permite efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Outrossim, o espaço, além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, atenderá também aos servidores, estagiários e prestadores de serviços terceirizados do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade acadêmica. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade justificando assim a essencialidade e o interesse público. A cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto- Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:

- a) Permuta, sob condições especiais;
- b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;
- c) Locação.

[...]

Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifo nosso)

Diante do exposto, faz-se necessária a realização de licitação como forma de obter a prestação do referido serviço, garantindo o interesse público envolvido e a observação dos textos legais a que este órgão se submete. Assim sendo, entende-se que restam atendidos os princípios do interesse público, da essencialidade e o da economicidade, de modo a conferir embasamento jurídico à presente contratação.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Liane Nascimento dos Santos	Diretora de Administração e Planejamento
Michele Oliveira da Silva Franco	Integrante da área administrativa

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá:

- a) ser empresa especializada no ramo de cantina/lanchonete, para preparação e comercialização de alimentos;
- b) prestar o serviço na sede do Campus Farroupilha do IFRS, na Av. São Vicente, 785, Cinquentenário, Farroupilha-RS, bloco 6A, de forma contínua, salvo motivo de força maior ou caso fortuito nos seguintes horários:
 - Como lanchonete: de segunda a sexta-feira, das 07h30 às 21h30; e
 - Como restaurante self service: de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 13h30.
 - O funcionamento da cantina/lanchonete nos sábados letivos fica facultado à contratada.

O horário de funcionamento preestabelecido aplica-se apenas aos dias de expediente do IFRS-Campus Farroupilha, durante o período de vigência do Contrato de Cessão, podendo, a critério da Administração, ser alterado a fim de atender a casos excepcionais.

Poderá haver alteração nos horários de funcionamento também a pedido da contratada, desde que em prévio e comum acordo com a Administração.

Em período de férias letivas (exclusivamente de discentes), recesso (suspensão temporária das atividades do órgão público) e/ou ponto facultativo ou diferenciado para os servidores, poderá ser dispensado o cumprimento do horário estabelecido, mediante prévia solicitação formal à fiscalização do contrato.

c) manter fixado no espaço da cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos;

d) disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suporte, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel para higienização das mãos;

e) vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da cantina;

f) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para produção dos alimentos e o serviço de cantina;

g) os funcionários só poderão circular na área da cantina devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente;

h) será necessária a utilização de uniformes padrão para o ramo alimentício pelos funcionários da empresa contratada. Além disso, deverão adotar uma postura compatível com o ambiente educacional federal, mantendo conduta pautada na urbanidade, respeito, cordialidade e educação no atendimento ao público, abstendo-se de tratamento desrespeitoso, discriminatório, agressivo ou incompatível com os princípios da Administração Pública, sob pena de apuração da infração conforme a legislação vigente;

i) disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;

j) acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços;

k) identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;

l) utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

m) manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;

n) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;

o) os custos com gás, água e energia elétrica, serão por conta da CONTRATADA. Visando à eficiência administrativa, à sustentabilidade e à correta apuração de despesas, a contratada deverá, obrigatoriamente, realizar a individualização do consumo de água e energia elétrica da área destinada à execução contratual. A área ocupada deverá conter medidores independentes e exclusivos, sendo a medição, manutenção, calibração e fornecimento das informações de consumo de inteira responsabilidade da contratada. O pagamento poderá ocorrer mediante ressarcimento exato à Administração ou diretamente às concessionárias, conforme definido contratualmente, sendo vedado o rateio de custos com base na conta geral do órgão.

p) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;

q) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;

r) a lista dos produtos a serem disponibilizados para comercialização na cantina é o mínimo exigível a seguir:

CESTA BÁSICA DE PRODUTOS		
Item	Descrição	Unid.
1	Almoço tipo Self Service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas in natura; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa, escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma
2	Sanduíche de frango (frango, cenoura e alface)	Unidade
3	Sanduíche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate)	Unidade
4	Pão de queijo	Unidade 80g
5	Pastel assado vários sabores - exceto embutidos	Unidade 100g
6	Salgados folhados - sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes)	Unidade 100g
7	Bolo Simples sem cobertura/recheio	Fatia/Unidade 100g
8	Água Mineral com gás	Emb. 500ml
9	Água Mineral sem gás	Emb. 500ml
10	Café com Leite	Copo 180ml
11	Café com Leite desnatado	Copo 180ml
12	Café com Leite zero lactose	Copo 180ml
13	Café preto	Copo 180ml
14	Salada de frutas sem adição de açúcar	Emb. 180ml

- s) a qualquer tempo o fiscal de contrato poderá aferir os preços de acordo com a compatibilidade dos preços praticados no mercado, caso necessário, notificará a contratada para que promova o ajuste de preço necessário;
- t) o IFRS/Campus Farroupilha poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a contratada arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;
- u) a execução dos serviços será iniciada quando o processo licitatório for finalizado;
- v) o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim;
- w) o licitante deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.
- x) a licitante deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, com prestação de serviços de no mínimo duas horas semanais, na data prevista para entrega da proposta, se responsabilizando pela segurança alimentar de acordo com a legislação vigente e pela empresa sempre que necessário.
- y) a contratada é responsável pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS/Campus Farroupilha.
- z) preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas. Não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;

Como mecanismo de acompanhamento contratual, transparência e subsídio à gestão administrativa, recomenda-se que a futura contratada apresente, mensalmente, relatório contendo o demonstrativo do consumo dos itens classificados como integrantes da cesta básica comercializados na cantina.

O relatório deverá discriminar, no mínimo, a identificação do item, a unidade de medida, a quantidade mensal comercializada e eventuais variações relevantes de consumo, devendo ser encaminhado ao fiscal do contrato no mês imediatamente posterior ao período de apuração.

O relatório tem por finalidade possibilitar o acompanhamento do perfil de consumo da comunidade acadêmica, subsidiar eventuais revisões contratuais, apoiar a análise da formação de preços e assegurar maior controle e transparência na execução do contrato.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores e público em geral do campus.

Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da Administração é o de prorrogar esta contratação até o prazo máximo legal.

7. Levantamento de Mercado

Esta comissão, analisando o contexto geral que está inserida a necessidade a ser contratada, identifica apenas uma forma de contratação do serviço que é através de cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os

alunos, servidores, e público geral, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Farroupilha do IFRS, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

8. Descrição da solução como um todo

A solução mencionada foi escolhida visando suprimir a necessidade da instituição sempre se moldando à legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que essas soluções se moldam às cobranças atuais dos serviços, permitindo o alinhamento entre as necessidades da organização e a qualidade dos serviços que estão sendo prestados.

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

Será exercida dentro dos limites do IFRS/Campus Farroupilha 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;

A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;

Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;

Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

Sendo assim, a contratação demonstra-se vantajosa para a Administração.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A prestação e serviços de Cantina requeridos visam atender prioritariamente ao público interno do IFRS Campus Farroupilha, constituído atualmente por 1.221 alunos, 115 servidores e 15 contratados, estimando um público de 1.351 pessoas que frequentam o Campus diariamente nos seus três turnos de funcionamento.

As quantidades expressas por item (01 unidade de cada) não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro de preço unitário no sistema SIASNET, referente aos itens que serão comercializados pela cantina. A real quantidade de cada item de alimentação especificado será estabelecida pela empresa contratada de acordo com a demanda de consumo do *Campus*, devendo atender satisfatoriamente o quantitativo de público que frequenta a instituição diariamente, não devendo incorrer na falta de qualquer dos itens especificados, podendo a qualquer tempo o fiscal de contrato notificar a empresa caso vislumbre uma quantidade insuficiente para atender a demanda do *Campus*, devendo a mesma atender à solicitação de imediato após a notificação.

Pelo histórico da atual contratada, considerando apenas os itens da cesta básica, estima-se uma demanda mensal de aproximadamente 600 (seiscentos) almoços (item 1), 880 (oitocentos e oitenta) unidades de produtos alimentícios (itens 2 a 7), 1080 (mil e oitenta) bebidas (itens 8 a 13) e 300 (trezentas) saladas de frutas (item 14). Considera-se, ainda, a previsão de aumento do corpo discente para o ano de 2027, o que poderá resultar em acréscimo proporcional da demanda diária. Dessa forma, a contratada deverá possuir capacidade operacional, logística e produtiva compatível com a eventual ampliação do atendimento, sem prejuízo da qualidade, da segurança alimentar e da regularidade do serviço prestado.

A indicação do quantitativo aproximado de consumo, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, nas quantidades e qualidade necessários para a perfeita execução e funcionamento da Cantina/Lanchonete na instituição, promovendo sua substituição quando necessário, observando em especial os seguintes itens de fornecimento:

- Utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- Mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, balcão expositor de alimentos, aquecido e refrigerado, balcão de atendimento, pia para higienização de utensílios, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- Equipamentos como: Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade; máquinas para pagamento por meio eletrônico, máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas vertical, balança digital comercial eletrônica, fogão, forno elétrico, forno micro-ondas, sanduicheira elétrica, liquidificador, refrigerador, freezer, módulo de distribuição de alimentos aquecidos (em aço inoxidável, com anti-salivar em vidro transparente) tipo buffet, e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato;
- Materiais para limpeza e higienização;

Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Os pratos disponibilizados para que os comensais sirvam-se da refeição na modalidade self service deverão ser padronizados, sendo o seu peso previamente registrado como tara na balança utilizada pelo restaurante, de modo que o peso do utensílio não incida no peso final registrado para cobrança da refeição.

A contratada deverá providenciar, para o início da execução dos serviços: Instalação (tubulação) de gás de cozinha (GLP), exclusiva; Instalação de energia elétrica, vinculada à rede geral do campus (Bloco 06), com medidor (contador) individual de consumo pré-instalado; e Instalação de água e esgoto, vinculada à rede geral do campus (Bloco 06).

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 152,85

Para definição do valor da concessão onerosa de uso, foi realizada avaliação de locação do espaço localizado no Bloco 6A do IFRS – Campus Farroupilha, com área de 70,23 m² (setenta metros quadrados e vinte e três centésimos), resultando no valor mensal de R\$1.247,36 (um mil duzentos e quarenta e sete reais com trinta e seis centavos).

Para que a cessão de espaços públicos seja atrativa e efetiva, é imprescindível que as condições estabelecidas pela Administração Pública estejam alinhadas ao objetivo de garantir o fornecimento de alimentação à comunidade escolar a preços acessíveis ao público frequentador.

Assim, a adoção do critério de julgamento menor preço da cesta básica de alimentação revela-se juridicamente possível, tecnicamente adequada e alinhada ao interesse público, atendendo de forma mais eficiente aos objetivos institucionais do IFRS – Campus Farroupilha, sem violação às diretrizes fixadas pela Advocacia-Geral da União ou à legislação vigente.

A composição da pesquisa de preços foi realizada em conformidade com os parâmetros estabelecidos no art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 05 de agosto de 2020.

Considerando as peculiaridades e especificidades do objeto a ser licitado, bem como a instabilidade do mercado e os recentes aumentos de preços decorrentes do atual cenário inflacionário, não foi possível priorizar a utilização dos parâmetros previstos nos incisos I e II do referido dispositivo normativo.

Dessa forma, a estimativa de preços para a Cesta de Produtos foi definida com fundamento no inciso IV do art. 5º da mencionada Instrução Normativa, por meio de pesquisa direta junto a fornecedores locais atuantes no ramo pertinente ao objeto da contratação.

A metodologia adotada para a apuração do preço unitário consistiu no cálculo da média aritmética simples de, no mínimo, três cotações válidas, obtidas junto a empresas do setor, de modo a assegurar a compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado e a observância dos princípios da economicidade e da razoabilidade.

PROPOSTA IFRS - CAMPUS FARROUPILHA					
Objeto da licitação: Escolha da proposta mais vantajosa para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE /RESTAURANTE, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Farroupilha do IFRS.					
Critério de Julgamento: Menor Preço					
Critério de Valor: Valor de Referência					
Proposta de lançamento dos itens no sistema:					
GRUPO	ITEM	Objeto	Unidade	CATSER	Possíveis ND's
	1	Almoço tipo Self Service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas in natura; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa, escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	15210	33903220 33903623 33903941 33909239 33913941 44903941

1

2	Sanduiche de frango (frango, cenoura e alface)	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
3	Sanduiche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate)	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
4	Pão de queijo 80g	Unidade	3697	3903220 33903623 33903941 33909239 44903941
5	Pastel assado vários sabores - exceto embutidos 100g	Unidade	3697	3903220 33903623 33903941 33909239 44903941
6	Salgados folhados - sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes)	Unidade	3697	3903220 33903623 33903941 33909239 44903941
7	Bolo Simples sem cobertura/recheio - 100g	Unidade	3697	3903220 33903623 33903941 33909239 44903941

8	Água Mineral com gás - 500ml	Embalagem	445484	33903007 33909292
9	Água Mineral sem gás - 500ml	Embalagem	445479	33903007 33909292
10	Café com leite - 180ml	Copo	606522	33903007 33903205
11	Café com leite desnatado - 180ml	Copo	606522	33903007 33903205
12	Café com leite zero lactose - 180ml	Copo	606522	33903007 33903205
13	Café preto - 180ml	Copo	606522	33903007 33903205
14	Salada de frutas - 180ml	Copo	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941

O detalhamento dos descritivos estará pormenorizado no Edital e seus anexos.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será dividida em 1 grupo contendo 14 itens. O formato em grupo único se justifica pela peculiaridade do objeto deste processo licitatório, pois trata-se de contratação não de itens específicos, mas de empresa que tiver a melhor proposta para o grupo de itens, selecionando a mesma para a prestação dos serviços. Para o caso em tela deverá ser adotado a **adjudicação por preço global de grupo de itens**, sendo este formato indispensável para a modelagem contratual (seleção e contratação da empresa que der o maior desconto para o grupo de itens).

Referente ao valor da cessão onerosa a ser estabelecido, a Administração poderá conceder desconto de 70% (setenta por cento) sobre o valor fixado do aluguel da área cedida nos meses de férias escolares, desde que a cantina não esteja em funcionamento.

Durante o período de férias escolares, o eventual funcionamento da cantina ficará condicionado a comum acordo entre a contratante e a contratada, hipótese em que não será aplicado o referido desconto.

Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:

Para os itens da Cesta Básica de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, água e o aluguel, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas, após findo o contrato.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação requerida não se aplica ao alinhamento com o Planejamento Estratégico institucional, devido à ser uma contratação que não gerará impacto na matriz orçamentária do campus, não demandando pagamentos.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender à comunidade do *Campus*, oferecendo lanches de qualidade, seguindo padrões de alimentação saudável, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão, mediante o atendimento das normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

15. Providências a serem Adotadas

A Contratada deverá providenciar, caso necessário, manutenção nos equipamentos antes do início do contrato, assegurando o funcionamento para o início da vigência do contrato, fazendo os reparos quando necessários.

A contratada deverá responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

A Contratada deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a Contratada para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica da Cantina é destinado à iluminação da cantina e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água da Cantina é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Coleta Seletiva - A Contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências da Cantina do *Campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

18. 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](#).

MICHELE OLIVEIRA DA SILVA FRANCO

Membro da comissão de contratação

LIANE NASCIMENTO DOS SANTOS

Autoridade competente

GREICE DANIELA BACK

Pregoeiro