

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

Estudo Técnico Preliminar 16/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23288.000170/2026-68

2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto do presente processo visa à escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa para a exploração de serviços de Restaurante/Lanchonete/Cantina, por meio da concessão de uso de espaço físico público, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe para os campi Estância, Lagarto e São Cristóvão.**

2.1.1. A localização dos referidos *campi* dista dos centros de suas respectivas cidades, não havendo, em sua maioria, lanchonetes em seu entorno, o que dificulta o acesso a refeições. Tais unidades possuem edificações destinadas para esse fim, cujas medidas são apresentadas em tabela abaixo.

2.1.2. Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar tais *campi* do IFS no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade. Isso justifica a concessão do espaço físico para a exploração de Restaurante/Lanchonete/Cantina, para empresa do ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.1.3. Ademais, considerando que a maior parte do público-alvo para o objeto são alunos e, muitos deles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito da oferta de gêneros alimentícios saudáveis a um valor acessível. E uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária, justifica-se, portanto, a concessão de uso a preço módico.

2.1.4. A contratação pretendida alinha-se à prerrogativa que a Administração possui para dispor da área física em questão, destinando-a à concessão para exploração comercial dos serviços de Restaurante/Lanchonete/Cantina nas unidades participantes do Instituto Federal de Sergipe, visando a atender demanda da comunidade acadêmica.

2.1.5. Assim, para o levantamento do valor de mercado, serão considerados os valores praticados na última contratação do serviço prestado nas dependências desses *campi* (Contrato n.º 18/2025), devidamente corrigidos pelos índices oficiais IGP-M (sobre os valores da concessão) e IPCA (sobre os valores dos itens do objeto), cuja avença vigeu até o dia 09/04/2026. Não serão levadas em consideração as contratações de outros estados ou de concessões com o objetos distintos.

2.1.6. Quanto aos valores das despesas com o consumo de água e energia decorrentes do uso dos espaços, serão cobrados à parte e a forma de pagamento será expressa nos itens 6.3. e 6.4. deste ETP.

2.1.7. Por fim, esta contratação justifica-se pela necessidade de continuidade do serviço, considerando que o Contrato n.º 18 /2025, o qual atendia aos *campi* referenciados, não foi prorrogado em razão de execução insatisfatória por parte da contratada, conforme apurado pela gestão/fiscalização contratual. Tal cenário evidenciou a inviabilidade de manutenção do ajuste, tornando necessária a realização de novo certame, a fim de assegurar a adequada prestação do serviço e o atendimento ao interesse público.

2.2. Medidas das áreas destinadas à concessão para exploração de Restaurante/Lanchonete/Cantina:

CAMPI DO IFS	ENDEREÇO	ÁREA
Estância (UASG 152426)	Rua João Café Filho, n.º 260, bairro Cidade Nova, CEP 49200-000, Estância/SE	37,11 m ²
Lagarto (UASG 158394)	Rua Cauby, n.º 523, bairro Jardim Campo Novo, CEP 49404-306, Lagarto/SE	31,60m ²
São Cristóvão (UASG 158392)	Rodovia BR 101, Km 96, Povoado Quissamã, CEP 49100-000, São Cristóvão/SE	35,94 m ²

2.3. Destaca-se que o objeto da presente contratação enquadra-se como **serviço comum**, por se tratar de atividade de fornecimento de alimentação (restaurante/cantina/lanchonete), cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, tais como tipos de produtos ofertados, condições de preparo, armazenamento e comercialização, bem como requisitos sanitários amplamente regulamentados pelos órgãos competentes. Trata-se, portanto, de serviço amplamente disponível no mercado, prestado por diversos fornecedores, não demandando soluções técnicas especializadas ou inovadoras.”

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência de Administração/Campus Estância	Diego Carlos Santos Possera
Gerência de Administração/Campus Lagarto	Marcos José de Sant'Anna
Gerência de Administração/Campus São Cristóvão	Manoel Alves Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A demanda a ser suprida, concessão de espaço físico para a exploração de Restaurante/Lanchonete/Cantina, tem natureza continuada, porém sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.2. No caso de exercício de atividade no setor de alimentos: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do § 3.º, do art. 41 da Lei n.º 9.782/99, em até 30 dias após o início das atividades.

4.2.1. O prazo acima poderá ser prorrogado, justificadamente, mediante solicitação e aprovação por parte da CONTRATANTE.

4.3. A empresa deverá apresentar declaração em que assuma o compromisso sob as penas da lei, que não utilizará, na execução do contrato, pessoal que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de agente público que exerce cargo em comissão ou função de confiança no âmbito do Instituto Federal de Sergipe, conforme modelo nos anexos do Edital.

4.4. A duração inicial do contrato será de 12 (meses), podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, com base nos artigos 105 e 107 da Lei n.º 14.133/23.

4.5. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato, conforme modelo nos anexos do Edital.

4.6. Acerca da sustentabilidade, foram analisados os critérios elencados no art. 6.º da Instrução Normativa n.º 01, de 19/01/2010, da SLTI /MPOG e recomenda-se que a Contratada:

4.6.1. utilize produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.6.2. adote os procedimentos para o correto acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, disponibilizando recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do restaurante/lanchonete, separando o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva da CONCEDENTE;

4.6.3. providencie o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

4.6.4. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.6.5. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução contratual.

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação visando ampliar a competitividade.

5. Levantamento de Mercado

A etapa de levantamento de mercado tem por finalidade identificar soluções disponíveis para a concessão de uso de espaços destinados à exploração de serviços de alimentação em ambientes educacionais, sendo verificado que a prática mais recorrente consiste na concessão de área física a particular, com encargos de operação, manutenção e observância às normas sanitárias, assegurando qualidade e preços módicos aos usuários.

Ressalte-se que, em razão da não prorrogação do Contrato n.º 18/2025, decorrente de execução insatisfatória da contratada, conforme apurado pela fiscalização, houve a interrupção do serviço, impondo a adoção de medidas imediatas para seu restabelecimento, com vistas a mitigar impactos à comunidade acadêmica dos três *campi*.

Nesse contexto, a solução será viabilizada por meio de **contratação direta**, mediante dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, considerando a necessidade de restabelecimento do serviço essencial, diante de sua descontinuidade, bem como a adoção das providências necessárias à estruturação de solução definitiva.

Diante do exposto, conclui-se pela existência de oferta de mercado apta ao atendimento da demanda, sendo a concessão de uso de espaço público a solução mais adequada para a continuidade do serviço.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O funcionamento do Restaurante/Lanchonete/Cantina deverá ocorrer durante horário escolar e administrativo - de segunda a sexta-feira e nos sábados letivos, ressalvados os dias em que não houver expediente nas unidades -, com a oferta de refeições e lanches balanceados e adequados à comunidade do IFS nos *campi* Estância, Lagarto e São Cristóvão, em espaço concedido de forma onerosa ao prestador de serviço.

6.2. Da cobrança pelo aluguel do espaço:

6.2.1. O valor estimado mensal, por *campus*, da taxa de concessão pelo uso do espaço físico destinado ao funcionamento de restaurante e lanchonete (cantina) terá como referência os valores constantes do Termo de Apostilamento n.º 01, de 14/05/2025, ao Contrato IFS n.º 18/2025, de 09/04/2025, devidamente atualizados pelo IGP-M.

6.2.2. Dessa forma, a atualização monetária considera a variação acumulada do índice no período, com o objetivo de preservar o valor real da contraprestação mensal pela utilização da área pública, assegurando a vantajosidade para a Administração e a aderência aos parâmetros praticados no mercado.

6.2.3. Assim, a memória de cálculo utilizada para a definição dos valores estimados está demonstrada na tabela abaixo:

CAMPI DO IFS	Valor Base (R\$) ¹	IGP-M (%) ²	Valor Atualizado Mensal (R\$)
Estância	248,63	-2,05%	243,52
Lagarto	211,72	-2,05%	207,37
São Cristóvão	240,79	-2,05%	235,84

¹ Fonte: Termo de Apostilamento n.º 01, de 14/05/2025, ao Contrato IFS n.º 18/2025, de 09/04/2025.

² Fonte: Fundação Getúlio Vargas. Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M). Disponível em: <https://portal.fgv.br/noticias/igp-m>. Acesso em: 13 abr. 2026.

Nota: IGP-M acumulado de maio/2025 a março/2026: **-2,05% (FGV)**.

6.3. Da cobrança pelo consumo de energia elétrica:

6.3.1. Para o cálculo do valor relativo à energia elétrica, se não houver medidor individual, será utilizado como métrica o valor do KW/h e o tempo estimado de utilização dos eletrodomésticos mínimos necessários ao desempenho das atividades do Restaurante /Lanchonete/Cantina (com base no cardápio mínimo exigido no item 6.10.), sendo: 1 micro-ondas, 1 freezer, 1 liquidificador e 1 sandueira. Como parâmetro para o cálculo, aplicar-se-á o valor da tarifa "Fora Ponta" ao consumo estimado para o período das 07h às 18h, e o valor da tarifa "Ponta" ao consumo estimado para o período das 18h às 21h.

6.3.2. Assim, a estimativa do valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feita conforme cálculos a seguir:

Tabela 1:

ITEM	APARELHO	POTÊNCIA (W)	HORAS/DIA	TOTAL DE DIAS MENSAIS	KW/H
------	----------	--------------	-----------	-----------------------	------

1	Micro-ondas	1300	2,5	22	71,5
2	Freezer	300	14	30	126
3	Liquidificador	600	2,5	22	33
4	Sandueira	750	2,5	22	41,25
TOTAL					271,75

Tabela 2:

TIPO DE CONSUMO	KW/H	TARIFA (R\$) ¹	VALOR (R\$)
"Ponta"	57,88	2,749450	159,138166
"Fora Ponta"	213,87	0,442310	94,5968397
TOTAL A SER PAGO PELA CONCESSIONÁRIA			253,73

¹**FONTE:** Nota Fiscal Eletrônica de Serviço n.º 003.357.875 / Série 002, referente ao fornecimento de energia elétrica para o IFS/Campus Lagarto, no mês de março de 2026, emitida em 01 de abril de 2026 pela concessionária Energisa/SE S. A. (disponível no Processo IFS SEI n.º 23288.000203 /2026-70), cujos valores de "Ponta" e "Fora Ponta" são iguais para todos os 63 municípios atendidos pela Distribuidora no estado de Sergipe, conforme ANEEL.

6.3.3. A equipe de fiscalização contratual deverá atualizar os valores das tarifas constantes na Tabela 2 do subitem 6.3.2. conforme a fatura mais recente emitida pela concessionária de energia elétrica.

6.3.4. O pagamento será mensal por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o valor obtido na Tabela 2 do subitem 6.3.2.

6.4. Da cobrança pelo consumo de água:

6.4.1. A título de consumo de água, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFS o valor mensal de **R\$ 113,80** (cento e treze reais e oitenta centavos), por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, valor este estimado/avaliado referente à tarifa mínima fixa de consumo mensal em 2026, da concessionária Iguá Sergipe S. A., para a categoria comercial, conforme estrutura tarifária da empresa autorizada pela agência reguladora AGRESE (Portaria n.º 56 /2025 publicada no Diário Oficial do Estado de 31 de julho de 2025), disponível no link:chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://agrese.se.gov.br/wp-content/uploads/2025/11/estrutura-tarifaria-nfvjp.pdf

6.4.2. O valor referido no subitem 6.3.1. deverá ser atualizado sempre que houver alteração da estrutura tarifária vigente da concessionária.

6.5. Da Guia de Recolhimento da União (GRU):

6.5.1. Os valores referentes ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o quinto dia útil do mês subsequente ao fato gerador das despesas, por meio de Guia de Recolhimento da União.

6.5.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga; e

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual de taxa anual} = 6\%$

6.6. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no *campus*, superiores a 10 (dez) dias, consecutivos ou não, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

6.7. Os serviços deverão ser executados por empresa especializada no ramo de Restaurante/Lanchonete (Cantina) na preparação e distribuição de alimentos.

6.8. O atendimento deverá ser realizado diretamente no balcão do Restaurante/Lanchonete/Cantina dos *campi* interessados.

6.9. O atendimento aos clientes se iniciará no horário de 07h com término às 21h, de forma ininterrupta.

6.10. A CONCESSIONÁRIA ofertará produtos elencados que fazem parte de um cardápio referência/mínimo, conforme a seguir:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
1	Salgado frito tipo coxinha , recheio de frango. Pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens com tampa, livre de sujidades e mantendo a temperatura adequada do produto.
2	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
3	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
4	Salgado assado, tipo enroladinho , com recheio de queijo e presunto de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
5	Salgado assado, tipo esfirra , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
6	Salgado assado, tipo esfirra , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
7	Salgado assado, tipo pastel de forno , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
8	Salgado assado, tipo pastel de forno , com recheio de carne moída desfiada de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
9	Salada de frutas composta por 04 frutas minimamente processadas, acondicionadas em potes descartáveis com tampa, vedados e armazenados em temperatura de refrigeração.

10	Sanduíche natural composto por pão de forma integral 2 fatias (50g), Requeijão cremoso (1 colher de sopa), peito de frango desfiado temperado (40 g), cenoura crua ralada (30g), alface lisa (1 folha média-20g).
11	Suco da fruta in natura. Porção individual de 300 ml.
12	Suco de polpa de fruta integral pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 100 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Porção individual de 200 ml.
13	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada. Acompanhamento: macarrão, purê de batata, batata frita: 100 g

6.10.1 Além do cardápio obrigatório, a concessionária estará pré-autorizada a fornecer os seguintes alimentos:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
14	Açaí servido na tigela, tamanho G , contendo 500 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n.º 01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE n.º 26 de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (<i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
15	Açaí servido na tigela, tamanho M , contendo 300 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n.º 01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD/FNDE n.º 26 de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (<i>Euterpe oleracea</i> , Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
16	Escondidinho de carne moída de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
17	Escondidinho de carne seca desfiada de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
18	Escondidinho de peito de frango desfiado de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
	Jantar nordestino (tipo buffet): Em sistema de self-service sem balança (servido por funcionário) para uma pessoa. Batata-doce – 150 g Cuscuz temperado – 135 g

19	<p>Pão francês com manteiga – 50 g</p> <p>Macaxeira – 130 g</p> <p>Inhame – 100 g</p> <p>Queijo (muçarela ou coalho) – 20 g</p> <p>Ovos – 100 g</p> <p>Frango – 120 g</p> <p>Carne bovina sem osso – 150 g</p> <p>Salsicha ao molho – 80 g</p> <p>Café com e sem açúcar (adoçante) com ou sem leite – 200 ml</p> <p>Suco de frutas natural ou polpa – 200 ml</p>
20	Lasanha caseira à bolonhesa. Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, muçarela e presunto. Porção individual de 350 g.
21	Lasanha caseira de peito de frango desfiado. Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, muçarela e presunto. Porção individual de 350 g.
22	<p>Quentinha acondicionada em embalagem descartável com tampa e divisórias. Deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro).</p> <p>Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações proteicas: assados, molhos, refogados.</p> <p>Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada.</p> <p>Acompanhamentos: macarrão, purê de batata, batata frita.</p>
23	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo muçarela, presunto e orégano. Porção individual de 140 g.
24	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo muçarela, calabresa e orégano. Porção individual de 140 g.
25	Mini pizza. Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo muçarela, frango desfiado e orégano. Porção individual de 140 g.
26	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.
27	Sopa de carne, elaborada com 03 tipos de legumes diferentes e macarrão. Porção individual de 400 ml.
28	Vitamina de fruta. Fruta in natura ou congelada batida com leite integral UHT. Porção individual de 300 ml.
29	Sanduíche X-Burguer, composto por pão de hambúrguer (70 g), carne de hambúrguer artesanal (120 g), 01 fatia de muçarela (20 g), 01 fatia de presunto (15 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).
30	Sanduíche X-Coração, composto por pão de hambúrguer (70 g), coração de galinha refogado (100 g), 01 fatia de muçarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g)
31	Sanduíche X-Filé, composto por pão de hambúrguer (70 g), iscas de filé bovino de primeira qualidade (120 g), 01 fatia de muçarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).

6.10.2. Discriminação da gramatura da refeições (prato feito, almoço ou janta): Prato principal: - Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas; - Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;

- Carne moída e peixe frito – per capita de 100g; -Opção Vegetariana (caso seja oferecida): ovos, omelete – per capita 100g; preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g; - Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; - Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido per capita de 180 a 200 gramas; - Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas) Guarnições: - Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas; Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese) – 80 a 100 gramas.

6.10.3. A CONCESSIONÁRIA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de Restaurante/Lanchonete/Cantina, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

6.10.4. O horário de funcionamento do Restaurante/Lanchonete/Cantina e cardápio mínimo a ser disponibilizado poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade da CONCEDENTE e do calendário escolar, desde que, acordado entre as partes.

6.10.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter afixado no espaço do Restaurante/Lanchonete/Cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos.

6.11. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Lanchonete/Cantina e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:

6.11.1. Sachês de sal;

6.11.2. Sachês de açúcar;

6.11.3. Sachês de adoçante;

6.11.4. Sachês de ketchup;

6.11.5. Sachês de mostarda;

6.11.6. Sachês de maionese;

6.11.7. Palitos em embalagens individuais;

6.11.8. Canudos flexíveis em embalagens individuais;

6.11.9. Guardanapos de papel em suportes;

6.11.10. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;

6.11.11. Copos;

6.11.12. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;

6.11.13. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stevia);

6.11.14. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.

6.12. A CONCEDENTE poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

6.13. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante /Lanchonete/Cantina da CONCEDENTE.

6.14. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:

6.14.1. Será exigido dos funcionários, o uso de calçados fechados;

6.14.2. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos.

6.15. Deverão ser adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, os seguintes procedimentos:

6.15.1 Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Lanchonete/Cantina;

6.15.2. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

6.15.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

6.15.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

6.15.5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Lanchonete/Cantina;

6.15.6. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

OBJETO	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro, cloro ativo
Mesas e cadeiras	diariamente	Detergente neutro, cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

6.15.7. A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Lanchonete/Cantina e em local específico a ser informado pela CONCEDENTE:

6.15.8. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Lanchonete/Cantina.

6.15.9. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;

6.16. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:

6.16.1. Acondicionar os alimentos em geladeira balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

6.16.2. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio mínimo;

6.16.3. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

6.16.4. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

6.16.5. Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de displays de acrílico com visor duplo;

6.16.6. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

6.16.7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

6.16.8. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

6.16.9. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;

6.17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com pix, dinheiro em espécie, cartão de crédito e débito de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

6.18. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

6.19. Todos os utensílios fornecidos pela CONCESSIONÁRIA devem ter qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

6.20. Tanto os equipamentos da cozinha, como os equipamentos necessários a execução do contrato (eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos), serão de inteira responsabilidade da Contratada.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas encontra-se detalhada na tabela abaixo, contemplando os itens de fornecimento de refeições, na modalidade **prato feito**, e de alimentação na modalidade **self service por quilo**, para os *campi* Estância, Lagarto e São Cristóvão do Instituto Federal de Sergipe.

7.2. Ressalta-se, entretanto, que, para o presente objeto, os quantitativos indicados possuem caráter meramente referencial, haja vista que a demanda efetiva decorre do consumo direto pelos usuários do serviço, não sendo possível sua mensuração exata de forma prévia. Nesse contexto, a contratação não se orienta primordialmente pelo volume de itens, mas, sobretudo, pela **definição de preços unitários compatíveis com a finalidade da contratação**.

7.3. Destaca-se que os preços unitários estimados foram definidos com base nos valores praticados na contratação anterior, oriunda do Pregão Eletrônico IFS n.º 90057/2024, devidamente formalizado no processo SEI n.º 23462.000603/2023-74, de 14 de janeiro de 2025, sendo tais valores **atualizados pelo índice IPCA**, com o objetivo de preservar o valor real e assegurar aderência às condições econômicas atuais.

7.4. Dessa forma, o elemento central da contratação reside na fixação de valores que se mostrem **acessíveis à classe discente**, público-alvo predominante do serviço, de modo a viabilizar o acesso à alimentação adequada no ambiente acadêmico, sem prejuízo da viabilidade econômica da execução contratual.

7.5. Assim, os preços unitários definidos buscam refletir parâmetros compatíveis com o mercado local e com a realidade socioeconômica dos estudantes, assegurando, simultaneamente, a modicidade dos valores cobrados e a adequada prestação do serviço.

ITENS E VALORES UNITÁRIOS (atualizados pelo IPCA do período)						
Grupo	Item	Descrição	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário
1	1	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 6.10 deste ETP (Campus Estância)	15210	Prato	1	R\$ 20,05
	2	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições (Campus Estância)	15210	kg	1	R\$ 49,68
	3	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 6.10 deste ETP (Campus Lagarto)	15210	Prato	1	R\$ 20,05
	4	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições (Campus Lagarto)	15210	kg	1	R\$ 49,68
	5	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 6.10 deste ETP (Campus São Cristóvão)	15210	Prato	1	R\$ 20,05
	6	Self service (preço por quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína e dois tipos de guarnições (Campus São Cristóvão)	15210	kg	1	R\$ 49,68

Memória de cálculo – atualização pelo IPCA			
Item	Valor Base (R\$) ¹	IPCA (%) ²	Valor Atualizado (R\$)
Prato feito	19,25	4,14%	20,05
Self service (kg)	47,70	4,14%	49,68

FONTES:

¹ INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE.

Pregão Eletrônico IFS nº 90057/2024. Processo SEI n.º 23462.000603/2023-74, de 14 jan. 2025.

² Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9256-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplo.html>. Acesso em: 13 abr. 2026.

Nota: IPCA acumulado de abril/2025 a março/2026: **4,14% (IBGE)**.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.240,76

8.1. O valor total estimado mensal da contratação, referente à taxa de concessão de uso dos espaços físicos destinados à exploração de cantina nos 03 *campi* do Instituto Federal de Sergipe, é de **R\$ 686,73** (seiscentos e oitenta e seis reais e setenta e três centavos), perfazendo o montante anual estimado de **R\$ 8.240,76** (oito mil duzentos e quarenta reais e setenta e seis centavos).

8.2. A estimativa foi definida com base nos valores constantes do Termo de Apostilamento n.º 01, de 14/05/2025, ao Contrato n.º 18 /2025, conforme já mencionado no item 6.2 deste Estudo Técnico Preliminar.

8.3. Os valores-base foram devidamente atualizados pelo IGP-M, considerando a variação acumulada do índice no período de maio de 2025 a março de 2026, correspondente a **-2,05%**, conforme demonstrado na tabela a seguir:

Campus	Valor Base (R\$)¹	IGP-M (%)²	Valor Atualizado Mensal (R\$)
Estância	248,63	-2,05%	243,52
Lagarto	211,72	-2,05%	207,37
São Cristóvão	240,79	-2,05%	235,84

¹ **Fonte:** Termo de Apostilamento n.º 01, de 14/05/2025, ao Contrato IFS n.º 18/2025, de 09/04/2025.

² **Fonte:** Fundação Getúlio Vargas. Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M). Disponível em: <https://portal.fgv.br/noticias/igp-m>. Acesso em: 13 abr. 2026.

Nota: IGP-M acumulado de maio/2025 a março/2026: **-2,05% (FGV)**.

8.4. Dessa forma, os valores estimados refletem a atualização monetária dos parâmetros anteriormente praticados, assegurando a manutenção do equilíbrio econômico da concessão, bem como a aderência às condições de mercado e ao interesse público.

8.5. Ressalta-se que os valores estimados referem-se exclusivamente à taxa de concessão de uso do espaço físico, não estando incluídas as despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica por parte da CONCESSIONÁRIA, as quais deverão ser ressarcidas à parte, via GRU, conforme metodologia constantes nos itens 6.3 e 6.4 deste ETP.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A solução foi estruturada em grupo único (solução única), conforme item 7.1 deste ETP, por se tratar de objeto que demanda execução integrada, cuja divisão poderia comprometer a padronização, a eficiência operacional e a adequada prestação do serviço, consideradas as particularidades das unidades envolvidas.

9.2. Considerando a contratação direta por dispensa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, não se mostra adequado o fracionamento adicional, a fim de garantir celeridade, eficiência administrativa e simplificação da gestão contratual.

9.3. Assim, os itens de cada grupo (prato feito e self service) possuem natureza complementar, não sendo recomendável seu desmembramento, sob pena de comprometer a execução do serviço.

9.4. Dessa forma, não se mostra técnica nem operacionalmente recomendável o parcelamento da solução, devendo o objeto ser contratado de forma integrada, como solução única, de modo a assegurar a adequada execução do serviço.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que influenciem ou condicionem a presente contratação.

10.2. O objeto possui autonomia operacional, não dependendo de ajustes, integrações ou execuções paralelas com outros contratos para sua viabilização.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional, por atender demanda necessária ao regular funcionamento das unidades envolvidas.

11.2. Registra-se que a solução está prevista no Plano Anual de Contratações (PCA), conforme cadastro no Plano de Gerenciamento de Contratações (PGC), vinculado ao Id IFS PCA PNCP n.º 10728444000100-0-000001/2026, bem como à Contratação n.º 158134/000023 /2026.

11.3. Assim, a contratação mostra-se compatível com o planejamento previamente estabelecido, não se tratando de demanda imprevista, ainda que sua execução ocorra por meio de dispensa de licitação, em razão das circunstâncias específicas do caso concreto.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Proporcionar à comunidade acadêmica (alunos, docentes, servidores e visitantes) acesso a opções de alimentação no âmbito da instituição, de modo a atender, especialmente, os usuários que permanecem por períodos prolongados nos campi em razão de atividades acadêmicas, administrativas, artístico-culturais e desportivas.

12.2. A disponibilização do serviço contribui para maior comodidade, otimização do tempo e melhor organização da rotina acadêmica e laboral, ao reduzir a necessidade de deslocamentos externos durante o expediente. Ademais, favorece a permanência dos estudantes nas dependências institucionais ao longo do dia, em especial aqueles em regime de tempo integral, sem, contudo, substituir ou se confundir com as políticas públicas de assistência estudantil.

12.3. Espera-se, ainda, que o serviço seja prestado em conformidade com padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias vigentes e as disposições contratuais estabelecidas, atendendo de forma adequada às necessidades dos usuários e às exigências legais aplicáveis ao objeto.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Após a realização dos estudos técnicos preliminares, não foram identificadas providências prévias relevantes à celebração do contrato, seja no que se refere à necessidade de disponibilização ou capacitação de recursos humanos, seja quanto à adequação do espaço físico ou da infraestrutura existente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os possíveis impactos ambientais quanto ao uso de eletricidade, consumo consciente de água, uso de materiais descartáveis, tratamento e descarte do lixo serão acompanhadas pela fiscalização do contrato e gestão do contrato para possíveis medidas de tratamento e correções.

14.2. Deverão ser adotados o Manejo dos Resíduos visando redução dos impactos ambientais:

14.2.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

14.2.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria n.º 1.428, de 02.12.1993, do Ministério da Saúde;

14.3.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos;

14.3. O descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo CONTRATANTE aos órgãos de fiscalização do Município, do Estado ou da União.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico e operacional, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, sendo a solução adequada para atendimento da demanda identificada, sem necessidade de providências prévias relevantes por parte da Administração.

Dessa forma, esta equipe de planejamento declara viável a presente contratação, com base nas análises realizadas.

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](#).

MARCOS JOSE DE SANT ANNA

Gerente de Administração/IFS/Campus Lagarto



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 16:36:13.

RICARDO MONTEIRO ROCHA

Diretor-Geral/IFS/Campus Lagarto



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 16:38:42.