

INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO

Estudo Técnico Preliminar 15/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23312.000419.2026-91

2. Descrição da necessidade

2.1. A necessidade de realizar o processo de concessão de espaço físico, destinada à exploração comercial exclusiva de produtos alimentícios, nas dependências internas do Câmpus Bragança Paulista, sem custos locatícios pelo espaço nas dependências internas do Câmpus Bragança Paulista decorre do fato de que a comunidade acadêmica permanece por longos períodos nas dependências do IFSP, muitas vezes em turnos integrais ou intermediários, o que torna necessária a oferta de alimentação no próprio local.

2.1.1. O serviço consiste na comercialização de refeições rápidas, lanches e bebidas não alcoólicas para a comunidade acadêmica, sob as seguintes condições:

Modicidade: Preços acessíveis controlados por tabela de tetos máximos.

Qualidade: Cumprimento rigoroso das normas sanitárias e de segurança alimentar.

Continuidade: Atendimento adequado ao fluxo dos turnos do campus.

2.2. De acordo com informações fornecidas pela Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA-BRA), Coordenadoria de Gestão de Pessoas (CGP-BRA), e pela Coordenadoria de Licitações e Contratos CLT-BRA, o Instituto Federal do Estado de São Paulo – Câmpus Bragança Paulista conta atualmente com o público-alvo aproximado que gozará, diariamente, dos serviços da cantina.

Categoria	Quantitativo
Alunos de cursos técnicos	568
Alunos de cursos superiores	595
Alunos de cursos de pós-graduação	124

Quantitativo aproximado de usuários (servidores, estagiários e terceirizados)

(Estimativa realizada em março de 2026)

Categoria	Quantitativo
Docentes	71
Técnico administrativos	41
Estagiários	3
Terceirizados	17

2.3. O público do *campus* distribui-se em diferentes cursos, turnos e jornadas, com permanência prolongada durante os períodos diurno e noturno. A escassez de comércio de alimentos no entorno da instituição reforça a necessidade de uma cantina estruturada. O serviço deve operar de forma contínua e segura (manhã, tarde e noite) para garantir o atendimento adequado e o bom desempenho da comunidade acadêmica.

2.4. O modelo sem cobrança de outorga prioriza a acessibilidade alimentar e o interesse público em detrimento da arrecadação de receita patrimonial. A concessionária responderá pelo ressarcimento **exclusivo da energia elétrica** consumida, por meio de submedição individualizada, ficando responsável também pelo suprimento de seu próprio gás de cozinha, e pagará o percentual de 3,23% de água, pela proporção de sua área de ocupação (≈ 32 m²) em relação ao Núcleo de Consumo Efetivo (≈ 990 m²).

O modelo de concessão assegura flexibilidade operacional para adaptar os horários de funcionamento às necessidades do calendário acadêmico.

2.5. A implementação deste modelo atua diretamente na redução da evasão estudantil motivada pela insegurança alimentar. Ao evitar deslocamentos externos para alimentação, o serviço otimiza o tempo de estudo e eleva o rendimento acadêmico. A iniciativa apoia a permanência dos discentes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica que dependem de opções acessíveis e seguras no próprio *campus*.

2.6. A manutenção da cantina no Câmpus Bragança Paulista fundamenta-se nas práticas bem-sucedidas de outros *campi* do IFSP e de instituições congêneres. A concessão de espaço físico qualifica o ambiente escolar como um local seguro e regulamentado para a oferta de refeições a preços reduzidos, cumprindo o papel de proteção social aos estudantes vulneráveis.

2.7. O dimensionamento populacional do *campus* serviu de base para estipular os requisitos editalícios de capacidade de atendimento, escalas de horários, variedade mínima do cardápio e tetos para a formação de preços. O objetivo é assegurar o atendimento seguro e compatível com as demandas locais.

2.8. A Administração abdica formalmente da busca por receita patrimonial decorrente da cessão do espaço físico. A prioridade institucional concentra-se em viabilizar condições adequadas de permanência e infraestrutura de apoio ao estudante.

2.9. A isenção do custo de outorga reduz a carga de custos fixos da concessionária. Essa desoneração viabiliza, na prática, a aplicação de preços módicos em lanches e refeições. A política tarifária será controlada por limites máximos de preço definidos em edital, sem prejuízo aos padrões de qualidade nutricional e às normas sanitárias vigentes.

2.10. A opção pelo modelo de concessão sem custos locatícios, encontra amparo no princípio da modicidade tarifária e nas políticas de assistência estudantil fixadas pelo PNAES.

A ausência de cobrança de aluguel do espaço atua como incentivo econômico direto para desonerar os custos fixos da operação, revertendo-se obrigatoriamente na prática de preços máximos reduzidos e acessíveis aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, restando plenamente justificado o interesse público em detrimento da receita patrimonial, sem que configure dano ao erário, visto que o consumo de energia, insumo de maior impacto e variabilidade, será integralmente ressarcido via submedição, e a água a concessionária arcará com cota-parte proporcional à sua área de ocupação versus áreas que possui uso efetivo de água.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção-Geral	Alessandra Casimiro de Souza Matricaldi

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Concessão de uso de espaço físico, para a implantação, operação e manutenção de cantina escolar no IFSP – Câmpus Bragança Paulista, destinada à oferta de refeições rápidas, lanches e bebidas não alcoólicas à comunidade acadêmica (estudantes e servidores), em condições adequadas de higiene, qualidade, segurança alimentar e preços.

4.2. Localização e área física

4.2.1. A cantina funcionará em espaço físico localizado nas dependências do IFSP – Câmpus Bragança Paulista, em área aproximada de 32,00 m², conforme planta baixa e anexos descritivos do memorial.

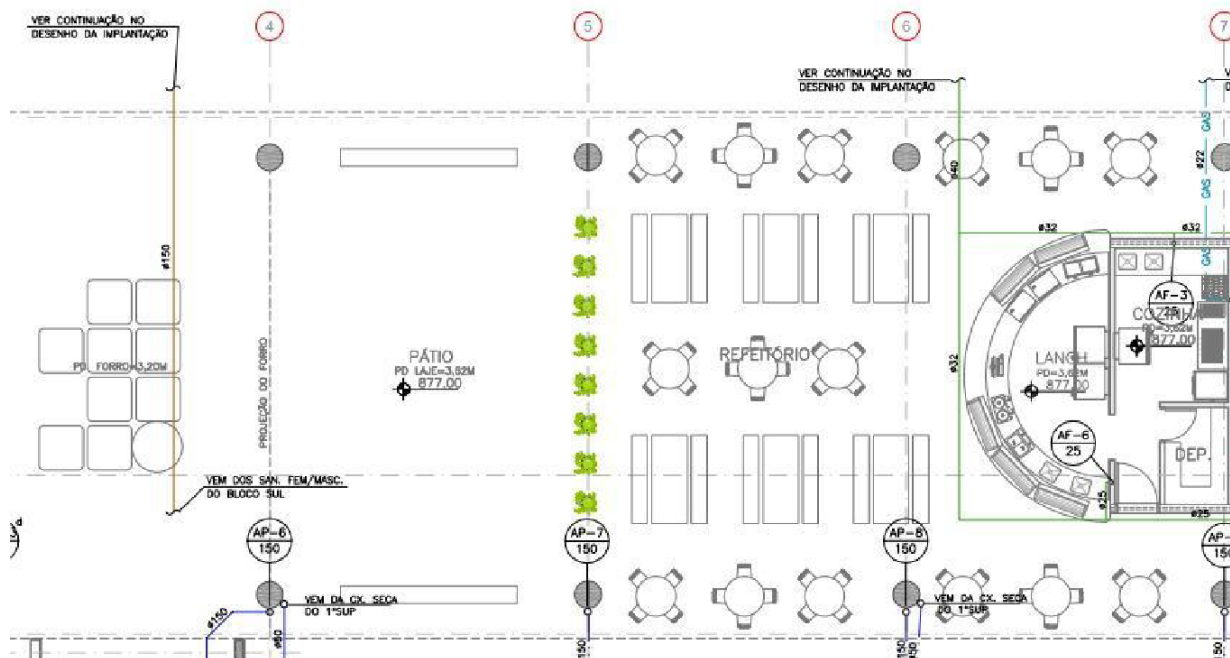
Área de Atendimento – 16,62 m² + área destinada à pia 1,45 m²

Cozinha- 8,70 m² + área destinada à pia 1,62 m²

Depósito- 2,82 m²

Área total = 31,21 m² aproximadamente





Infraestrutura básica disponível:

- 02 Pias com bancada em granito;
- Pontos hidráulicos;
- Energia elétrica;
- Esgoto pluvial/sanitário;
- Piso cerâmica antiderrapante;

4.2.2. O espaço será cedido no estado em que se encontrar, cabendo à contratada realizar, às suas expensas e ônus em caso de danos a terceiros ou à concedente, as adequações permitidas (pequenas reformas, instalações de equipamentos, mobília), previamente aprovadas pela Administração.

4.2.3. A CONCESSIONÁRIA será a única e exclusiva responsável pela aquisição, instalação e regular funcionamento do medidor individual de energia elétrica (submedição), bem como pelo fornecimento de todos os materiais, equipamentos e insumos necessários à sua adequada integração à rede elétrica do campus.

4.2.3.1. O medidor de energia deverá observar as especificações técnicas definidas pela equipe de infraestrutura e manutenção do IFSP, garantindo compatibilidade e segurança na integração com a rede elétrica local.

4.2.3.2. A CONCESSIONÁRIA deverá concluir a instalação do equipamento no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou termo de concessão de uso.

4.2.3.3. O início da operação comercial da cantina ficará condicionado à emissão do Termo de Recebimento e Validação da Submedição, conforme modelo constante no edital, mediante parecer técnico favorável da equipe de infraestrutura, engenharia ou profissional responsável indicado pelo IFSP, atestando o adequado funcionamento do medidor e o registro inicial da leitura de consumo (kWh).

A operação comercial da cantina só poderá ser iniciada após a emissão do Termo de Recebimento e Validação da Submedição (conforme modelo constante em ANEXO do

Edital), emitido pela Fiscalização do Contrato mediante parecer técnico favorável do setor de engenharia, ou infraestrutura do IFSP, atestando o correto funcionamento do relógio e o registro inicial da leitura (kWh).

4.2.4. Será de responsabilidades do concessionário realizar as manutenções preventiva e corretiva, sempre que necessário, nas instalações do espaço da cantina (pontos de água, energia, esgoto, e pias com bancadas)

4.2.5. Em caso de ausência de gás encanado no espaço da cantina impõe à contratada a obrigação de fornecer botijões GLP às suas expensas, adotando todas as medidas de segurança exigidas pelas normas técnicas e regulamentos do Corpo de Bombeiros, preservando a integridade física da comunidade acadêmica e evitando riscos de acidentes em ambiente escolar.

4.3. Horário de funcionamento

4.3.1. A cantina deverá funcionar, no mínimo, de segunda a sexta-feira, nos horários que atendem aos turnos regulares do campus.

4.3.1.1. Das 07h00 às 21h30, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados, conforme calendário escolar.

4.3.1.2. O horário poderá ser ajustado conforme acordo entre a concessionária e a concedente.

4.3.2. Poderão ser definidos horários estendidos ou de atendimento em finais de semana em períodos de testes, eventos ou outras necessidades acadêmicas, mediante solicitação prévia da Direção-Geral.

4.4. Capacidade de atendimento

4.4.1. A estrutura da cantina deverá ser dimensionada para atender, de forma simultânea, uma parcela significativa da população do campus, considerando o quantitativo atual de estudantes e servidores, com possibilidade de ampliação em função do crescimento de matrículas, de cursos temporários e de visitantes que acessam o campus.

4.4.2. Estima-se que a concessionária deverá possuir capacidade operacional e logística para o atendimento simultâneo de no mínimo 100 (cem) usuários nos horários de pico (intervalos regulamentares entre as aulas).

4.4.2.1. Este dimensionamento baseia-se no contingente populacional total do *campus*, atualmente mensurado em 1.419 pessoas (entre discentes, docentes, técnico-administrativos e terceirizados), distribuídas ao longo de três turnos de funcionamento.

4.4.2.2. Aplica-se o parâmetro amostral de atendimento de aproximadamente 15% do público estimado para o turno de maior adensamento (pico), concentrado em janelas temporais de 15 a 20 minutos de intervalo letivo.

4.4.3. A contratada deverá manter estoque e equipe suficiente para evitar filas excessivas e desabastecimento em horários de pico (intervalos entre aulas).

4.5. Itens mínimos a serem comercializados e requisitos do cardápio obrigatório

4.5.1. Deverão ser oferecidos, minimamente:

4.5.1.1. Salgados assados, priorizando opções com menor teor de gordura, com peso mínimo de 120 g.

4.5.1.2. Lanches naturais e sanduíches assados ou grelhados, priorizando opções com menor teor de gordura, com peso mínimo de 150 g.

4.5.1.3. Saladas de frutas, in natura e frescas;

4.5.1.4. Bebidas com melhor perfil nutricional, incluindo água, café, chás naturais, sucos naturais ou de polpa 100% natural, iogurtes e bebidas lácteas.

4.5.1.5. Refeições rápidas e marmitex executivos, se a infraestrutura permitir.

4.5.1.6. Sobremesas simples, especialmente bolo simples em porção individual e salada de frutas.

4.5.2. A concessionária fica obrigada a manter, de forma contínua e em todos os turnos de funcionamento, a oferta de opções de alimentos saudáveis no cardápio.

4.5.2.1. Como medida de inclusão e garantia da segurança alimentar, a contratada deverá disponibilizar diariamente, no mínimo:

- 01 (uma) opção de alimento ou preparação culinária e 01 (uma) opção de bebida, dentro do cardápio obrigatório, formuladas especificamente para estudantes com necessidades alimentares especiais.

4.5.3. O cardápio de necessidades especiais descrito no item anterior deverá contemplar, de forma rotativa ou concomitante, o atendimento a usuários com:

- Diabetes;
- Doença celíaca (restrição ao glúten);
- Intolerância à lactose;
- Outras alergias ou intolerâncias alimentares clinicamente diagnosticadas.

4.5.4. Todos os produtos voltados para necessidades alimentares especiais deverão estar devidamente identificados e etiquetados no balcão de atendimento, informando claramente a ausência de componentes alergênicos (ex: "Sem Glúten", "Sem Lactose", "Zero Açúcar").

4.5.4.1. A inclusão de produtos equivalentes não listados no quadro dependerá de prévia autorização da Fiscalização do Contrato, devendo sempre respeitar a diretriz de alimentação saudável e assada.

4.5.4.2. A ausência injustificada de qualquer uma das categorias obrigatórias nas estufas ou balcões de atendimento configurará desabastecimento do serviço, sujeitando a empresa às penalidades contratuais cabíveis.

Categoria	Itens mínimos	Disponibilidade
Salgados assados	Coxinha assada, esfirra assada, empada assada, pão de queijo, quibe assado, entre outros equivalentes	Diária (Manhã, Tarde e Noite)

Lanches naturais	Sanduíches naturais, misto quente assado, bauru assado ou equivalentes	Diária (Manhã, Tarde e Noite)
Frutas	salada de frutas	Diária (Manhã, Tarde e Noite)
Bebidas	Água, café, chás naturais, sucos naturais ou de polpa 100% natural, iogurtes	Diária (Manhã, Tarde e Noite)
Refeições	Marmitex executivo pequeno e médio, com arroz, feijão, proteína e vegetais	Diária (Manhã, Tarde e Noite)
Sobremesas simples	Bolo simples e salada de frutas	Diária (Manhã, Tarde e Noite)
Combos promocionais saudáveis	Salgado assado + bebida saudável; sanduíche ou sanduíche natural + bebida saudável	Diária (Manhã, Tarde e Noite)

4.5.4.2.1. O planejamento do cardápio deve observar regras tradicionais de preparo e maneira de servir os alimentos, levando em consideração os seguintes aspectos: (A) valor biológico, gasto calórico, exigências qualitativas e combinação de cores; (B) forma de preparo, quota proteica, variedade e harmonia.

4.5.4.2.2. Os itens do cardápio mínimo estão sujeitos a alterações para melhor adequação ao perfil dos usuários, baseando-se nos resultados de pesquisas de satisfação e sob aprovação da CONTRATANTE, desde que preservada a coerência com o Anexo - Cardápio Mínimo.

4.5.5. É vedada a venda de bebidas alcoólicas, produtos fumígenos e quaisquer produtos proibidos pela legislação sanitária e/ou pelas normas do IFSP.

4.5.6. É vedada qualquer tipo de propaganda de comidas não saudáveis, inclusive apresentações especiais e distribuição de brindes, prêmios ou bonificações.

4.5.7. A comercialização de bebidas gaseificadas industrializadas, inclusive refrigerantes comuns ou sem adição de açúcar, será admitida apenas de forma complementar, observadas cumulativamente as seguintes condições: não poderão ocupar mais de 20% do espaço total de exposição; não poderão integrar combos promocionais; somente poderão ser comercializadas em embalagens individuais de até 350 ml; e sua disposição física não poderá comprometer a visibilidade prioritária das bebidas mais saudáveis.

4.5.8. Os combos promocionais obrigatórios deverão conter apenas itens de melhor perfil nutricional, compostos obrigatoriamente por:

- A) 01 (um) salgado assado ou 01 (um) sanduíche; e
- B) 01 (uma) água, suco natural, ou equivalente saudável.

4.5.8.1. O valor final do combo deverá ser obrigatoriamente inferior à soma dos preços dos itens adquiridos separadamente, aplicando-se um desconto linear mínimo entre 10% e 15%.

4.6. Uso de condimentos

4.6.1. Com o objetivo de garantir a saúde e o bem-estar da comunidade acadêmica, deverá ser adotada, preferencialmente, a utilização de dispensadores coletivos higienizáveis e controlados para condimentos (como ketchup, mostarda e maionese).

4.6.2. O uso de sachês individuais será admitido apenas excepcionalmente, em situações de indisponibilidade operacional temporária, alta demanda ou emergência, por prazo justificado e previamente homologado pela fiscalização.

4.6.3. É terminantemente vedada a utilização de recipientes de autoatendimento (como bisnagas plásticas simples expostas) sem o devido controle sanitário e térmico adequado.

4.6.4. Todos os condimentos disponibilizados aos usuários deverão observar rigorosamente os critérios de segurança alimentar, rastreabilidade de lote, prazo de validade e higiene exigidos pela ANVISA.

4.7. Política de preços

4.7.1. A formação de preços da concessionária deverá observar estritamente o princípio da modicidade tarifária, mantendo-se estritamente compatível com a realidade socioeconômica da comunidade estudantil do IFSP.

4.7.2. A Administração estabelecerá, em tópico específico do Termo de Referência, a tabela de Preços Máximos Permitidos (tetos) aplicáveis aos itens de referência do cardápio mínimo obrigatório e aos combos promocionais saudáveis.

4.7.2.1. Os valores máximos permitidos foram definidos com base em pesquisa de mercado previamente realizada pelo IFSP – Campus Bragança Paulista, observados os princípios da razoabilidade, da economicidade e da compatibilidade com os preços praticados no mercado local.

4.7.2.2. Fica vedada a cobrança de qualquer valor superior aos tetos estabelecidos, servindo a tabela oficial como critério de aceitabilidade das propostas na licitação.

4.7.3. O reajuste dos preços máximos permitidos observará a periodicidade mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data de apresentação da proposta na licitação.

4.7.3.1. A concessão do reajuste dependerá de solicitação formal e motivada da CONCESSIONÁRIA, acompanhada de demonstrativo analítico de variação de custos.

4.7.3.2. O índice oficial adotado para o reajuste monetário será o IPCA/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) acumulado no período, ou outro indicador oficial que venha a substituí-lo.

4.7.3.3. A Administração poderá, a seu critério, realizar nova pesquisa de mercado local para balizar a concessão ou a negativa do reajuste pleiteado.

4.7.4. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar a lista completa de produtos e seus respectivos preços em formatos claros, amplamente visíveis e acessíveis a todos os consumidores nas dependências da cantina.

4.7.4.1. O cardápio físico e os cartazes de preços deverão utilizar tipografia de fácil leitura, tamanho de fonte adequado e padrões de alto contraste visual.

4.7.4.2. A empresa deverá disponibilizar o cardápio em formato digital acessível (ex: via QR Code compatível com leitores de tela para pessoas com deficiência visual) e manter a tabela de preços atualizada no balcão de atendimento, ao alcance visual de cadeirantes e pessoas com mobilidade reduzida.

4.8. Pessoal da cantina

4.8.1. A concessionária deverá manter equipe de colaboradores em dimensionamento estritamente compatível com os horários de funcionamento e a demanda de atendimento do *campus*, garantindo agilidade, cortesia e qualidade na prestação dos serviços.

4.8.2. Todos os empregados e prestadores de serviço da cantina deverão atuar devidamente uniformizados, asseados, identificados e portando crachá de identificação em posição sempre visível aos usuários.

4.8.3. A concessionária responderá exclusiva, integral e isoladamente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais e de saúde ocupacional de seus empregados, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), não subsistindo qualquer tipo de vínculo empregatício ou responsabilidade solidária com o IFSP – Câmpus Bragança Paulista.

4.8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato, antes do início das atividades e sempre que solicitado, a declaração de conformidade com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), em pleno atendimento à Norma Regulamentadora nº 7 (NR-7) do Ministério do Trabalho e Emprego.

4.8.5. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a comprovar que toda a sua equipe recebeu treinamento específico e atualizado em:

A) Boas práticas de manipulação de alimentos e higiene pessoal (conforme resoluções da ANVISA);

B) Atendimento ao público e acolhimento à diversidade da comunidade acadêmica.

4.8.5.1. A ausência de comprovação documental dos treinamentos ou o descumprimento das normas de saúde ocupacional sujeitará a empresa à aplicação imediata das sanções contratuais previstas.

4.9. Requisitos sanitários e legais

4.9.1. A cantina deverá cumprir integralmente todas as normas vigentes da Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, bem como os regulamentos da ANVISA, aplicando-se estritamente a Resolução RDC nº 216/2004 e suas atualizações [1], devendo manter todos os documentos comprobatórios e relatórios de boas práticas arquivados e atualizados no local.

4.9.2. A concessionária será a única e exclusiva responsável pela obtenção, custeio e renovação periódica de todos os alvarás, registros, licenças sanitárias e autorizações administrativas necessárias ao regular exercício de suas atividades operacionais e comerciais.

4.9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas de segurança do trabalho e de prevenção e combate a incêndio vigentes (Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo - CBPMESP).

4.9.3.1. Fica a cargo da empresa a aquisição, instalação, manutenção preventiva e recarga periódica de extintores de incêndio adequados à classe de risco do espaço da cantina, além das sinalizações de emergência complementares necessárias.

4.9.4. A licitante deverá apresentar, junto à sua proposta de preços ou na fase de habilitação, declaração formal de que possui em seu quadro de pessoal — ou de que contratará, caso seja declarada vencedora — profissional Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), para atuar como Responsável Técnico (RT) na execução do objeto.

4.9.5. A comprovação do vínculo do profissional nutricionista com a empresa contratada, acompanhada da respectiva Certidão de Responsabilidade Técnica (CRT) emitida pelo CRN competente, deverá ser apresentada obrigatoriamente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de convocação para a assinatura do contrato, sob pena de decadência do direito à contratação e aplicação das sanções administrativas cabíveis.

4.10. Higiene, limpeza e resíduos

4.10.1. A execução dos serviços de limpeza interna diária, higienização e desinfecção de todo o espaço físico da cantina, bem como a conservação de seus equipamentos, mobiliários e utensílios, será de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

4.10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o manejo, a segregação na fonte (separação entre resíduos secos/recicláveis e orgânicos), o acondicionamento e a destinação interna dos resíduos sólidos gerados na operação, observando rigorosamente as diretrizes do plano de logística sustentável do *campus* e a legislação ambiental vigente.

4.10.3. Do Descarte de Óleo de Cozinha: É terminantemente vedado o descarte de óleo de cozinha usado, gorduras ou lubrificantes na rede de esgoto ou nas galerias de águas pluviais do *campus*.

4.10.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá destinar o óleo residual para empresas ou cooperativas de reciclagem devidamente licenciadas, mantendo arquivados na cantina os Certificados de Destinação Final e ou Comprovantes de Coleta para fins de fiscalização interna e ambiental.

4.10.4. Das Manutenções Hidráulicas e Elétricas: Os custos decorrentes de entupimentos de pias, ralos, caixas de gordura, canos e ramais de esgoto provocados pelo acúmulo de detritos ou gorduras decorrentes da operação da cantina correrão por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

4.10.4.1. Fica sob a responsabilidade da empresa o custeio de reparos imediatos em equipamentos elétricos próprios e danos à fiação interna decorrentes do uso incorreto ou sobrecarga de seus aparelhos.

4.10.5. Do Controle de Pragas: A CONCESSIONÁRIA é responsável por providenciar, às suas expensas, o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (desinsetização e desratização) na área da cantina, com periodicidade trimestral e regular.

4.10.5.1. O serviço deverá ser executado obrigatoriamente por empresa especializada e licenciada pela Vigilância Sanitária, devendo o respectivo certificado de execução ser afixado no estabelecimento em local visível e de fácil acesso à fiscalização e consumidores.

4.11. Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental

4.11.1. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a adotar critérios de sustentabilidade ambiental em todas as etapas da operação da cantina, em consonância com o Plano de Logística Sustentável (PLS) do IFSP, observando as seguintes diretrizes mandatórias:

A) Banimento de Plásticos de Uso Único: Fica proibida a utilização de pratos, copos, talheres e agitadores de bebidas plásticos descartáveis à base de polietileno ou derivados de petróleo, devendo ser substituídos por materiais reutilizáveis (como vidro ou inox) ou equivalentes biodegradáveis e compostáveis.

B) Estímulo ao Uso de Utensílios Próprios: A contratada deverá implementar ações contínuas de incentivo para que os usuários utilizem suas próprias garrafas, canecas e copos permanentes nas dependências do *campus*.

C) Preferência por Insumos Locais: O planejamento do cardápio deverá priorizar a aquisição de hortifrutigranjeiros de fornecedores locais e a utilização de produtos sazonais (frutas da época), fomentando a economia regional e reduzindo a pegada de carbono decorrente do transporte de alimentos.

D) Redução do Desperdício de Alimentos: A empresa deverá aplicar boas práticas de otimização no preparo e porcionamento dos alimentos, visando mitigar perdas operacionais e a geração excessiva de resíduos orgânicos.

4.12. Acessibilidade e atendimento inclusivo

4.12.1. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar condições de acessibilidade física plena nas áreas sob sua responsabilidade, garantindo a autonomia e a segurança de pessoas com deficiência (PCD) ou mobilidade reduzida, em estrito cumprimento à Lei nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência) e à norma técnica ABNT NBR 9050

4.12.2. O mobiliário operacional da cantina, incluindo balcões de atendimento, caixas registradoras e mesas de apoio integradas ao espaço da concessão, deverá possuir dimensionamento e altura compatíveis para o atendimento de cadeirantes e pessoas de baixa estatura, mantendo as rotas de circulação desimpedidas de obstáculos.

4.12.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a prestar atendimento prioritário imediato a pessoas com deficiência, idosos, gestantes, lactantes, pessoas com crianças de colo e obesos, conforme estabelecido pela Lei nº 10.048/2000.

4.12.4. Os formatos acessíveis de cardápio e tabelas de preços deverão seguir as diretrizes já estipuladas no item 4.7.4 deste estudo, garantindo canais alternativos de consulta digital (como QR Code compatível com leitores de tela) para usuários com deficiência visual.

4.13. Obrigações gerais da concessionária

4.13.1. Cumprir e fazer cumprir rigorosamente todas as normas internas do IFSP, bem como as diretrizes e orientações emanadas pela Direção-Geral e Administração do *Campus* Bragança Paulista relativas ao uso do espaço físico, horários de funcionamento, segurança patrimonial e regras de convivência social.

4.13.2. Dos Encargos Financeiros e Operacionais:

4.13.2.1. A CONCESSIONÁRIA responderá única, direta e integralmente por:

- A) Custos de pessoal, uniformes, crachás, EPIs, exames médicos e provisões trabalhistas de seus colaboradores;
- B) Aquisição, logística e reposição de insumos, matérias-primas, descartáveis biodegradáveis e materiais de consumo;
- C) Aquisição e reposição do seu próprio gás de cozinha;
- D) Recolhimento de todos os tributos (federais, estaduais e municipais), taxas e contribuições sociais decorrentes da exploração da atividade comercial;
- E) Ressarcimento mensal dos custos de energia elétrica e água na forma e metodologia estabelecidas neste estudo, observada a total isenção da taxa de água e do ônus de outorga/aluguel.

4.13.3. Restringir sua atuação comercial estritamente ao escopo definido no objeto deste termo, compreendendo o preparo e a venda de refeições rápidas (almoço e jantar), lanches e bebidas não alcoólicas, sendo terminantemente vedada qualquer outra atividade comercial, prestação de serviços alheios ou venda de produtos não listados, sob pena de rescisão contratual imediata.

4.13.4. Permitir, franquear e facilitar o livre acesso da Comissão Fiscalizadora ou do Fiscal do Contrato a todas as instalações da cantina, depósitos e cozinhas, fornecendo notas fiscais de compra, alvarás, comprovantes de destinação de resíduos, planilhas de preços e demais documentos solicitados em até 24 (vinte e quatro) horas.

4.13.5. Manter padrão elevado de urbanidade e cortesia no relacionamento com a comunidade acadêmica, respondendo civil e administrativamente por quaisquer atos de seus prepostos que venham a causar danos materiais ou morais a terceiros, ou que prejudiquem a imagem institucional do IFSP.

4.14. Monitoramento da qualidade

4.14.1. A Administração do *Campus* aplicará, periodicamente, instrumentos formais de avaliação do serviço de cantina, compreendendo pesquisas de satisfação junto à comunidade acadêmica e *checklists* de conformidade sanitária.

4.14.1.1. Os resultados obtidos nas avaliações serão compartilhados com a CONCESSIONÁRIA, que deverá apresentar plano de ações corretivas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis caso sejam identificados índices de insatisfação ou desconformidades operacionais.

4.14.2. O Fiscal do Contrato ou a Comissão Fiscalizadora poderá realizar, a qualquer tempo e sem aviso prévio, a pesagem amostral dos alimentos e preparações culinárias expostas à venda, incluindo os salgados e combos sujeitos a peso mínimo obrigatório estipulado neste termo.

4.14.2.1. A aferição de pesos será realizada nas dependências da cantina, mediante registro em relatório de fiscalização assinado por ambas as partes, servindo como prova documental para aplicação de sanções em caso de descumprimento dos padrões editalícios.

4.14.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato, sempre que formalmente solicitada e no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, relatórios gerenciais simplificados contendo:

- A) Volume médio ou estimativo de atendimentos diários por turno;
- B) Ranking dos principais itens comercializados (curva de demanda);
- C) Registro de eventuais reclamações recebidas diretamente dos usuários e as respectivas tratativas ou soluções adotadas pela empresa.

5. Levantamento de Mercado

Da Metodologia do Levantamento e Pesquisa de Mercado

5.1. Para o balizamento e fixação dos Valores Médios Unitários (Preços Tetos) constantes no cardápio mínimo deste termo, a Administração realizou ampla e rigorosa pesquisa de mercado, adotando a combinação dos seguintes parâmetros metodológicos obrigatórios:

- **A) Plataforma Especializada de Busca de Preços:** Utilização da ferramenta de cotação digital homologada e contratada institucionalmente pelo IFSP, especializada na captura, saneamento e consolidação de preços praticados na Administração Pública e no mercado nacional;
- **B) Pesquisa Direta com Fornecedores:** Obtenção de propostas e orçamentos formais junto a pessoas jurídicas especializadas que atuam no segmento de lanchonete, cantina e fornecimento de refeições coletivas na região;
- **C) Consulta a Outros Campi e Órgãos Congêneres:** Análise direta e cruzamento de dados com contratos similares e vigentes em outros campi do IFSP e em instituições federais de ensino congêneres, garantindo que os valores reflitam a realidade operacional das cantinas escolares da rede;

5.2. Os valores obtidos por meio das diferentes fontes descritas foram consolidados analiticamente através da aplicação de média aritmética simples, gerando a matriz de preços de referência que balizará o critério de Maior Desconto Linear a partir do piso de 10% a ser exigido no edital.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na concessão de uso de espaço físico comum, mediante prévia licitação na modalidade Pregão Eletrônico, para a implantação, operação e manutenção de cantina escolar no IFSP – Câmpus Bragança Paulista, conforme decisão fundamentada da Administração.

6.2. A cantina atenderá continuamente à comunidade acadêmica com a oferta de refeições rápidas, lanches e bebidas não alcoólicas, em estritas condições de higiene, qualidade nutricional, segurança alimentar e preços acessíveis, observando a composição obrigatória do cardápio mínimo, a predominância de opções saudáveis e as regras operacionais estabelecidas no Termo de Referência.

6.3. Das Utilidades Públicas e Insumos Operacionais

6.3.1. Da Energia Elétrica: A concessionária obriga-se a adquirir e instalar, sob sua inteira responsabilidade e custeio, o medidor individual de energia elétrica (relógio de submedição), suportando integralmente os custos de sua manutenção e calibração, conforme rito do item 4.5.

6.3.2. Da Água e Esgoto: Em consonância com as políticas institucionais de fomento à permanência estudantil e modicidade tarifária, o consumo de água e esgoto decorrente da operação da cantina será custeado pela concessionária com base em percentual, pela proporção de sua área de ocupação ($\approx 32\text{m}^2$) em relação ao Núcleo de Consumo Efetivo ($\approx 990\text{m}^2$).

6.3.3. Do Gás de Cozinha: A CONCESSIONÁRIA será a única responsável pelo fornecimento, instalação, manutenção e substituição de seu próprio gás de cozinha. Em caso de uso de botijões, deverão ser rigorosamente observadas as normas de segurança do Corpo de Bombeiros, armazenamento em abrigo externo ventilado, laudos técnicos e fiscalização.

6.3.4. Da Apuração do Ressarcimento: Será realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato em conjunto com o representante da contratada, mediante registro em planilha de controle acompanhada de registro fotográfico do visor e do lacre do medidor de energia, e a água verificada através da fatura mensal.

6.3.5. Do Faturamento: A CONCESSIONÁRIA procederá ao ressarcimento mensal dos custos de energia elétrica e da água e esgoto por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pelo IFSP, na forma contratualmente definida.

6.4. Estimativa e Parâmetros do Cardápio Mínimo Exigido

6.4.1. Os itens integrantes do cardápio mínimo obrigatório deverão seguir rigorosamente as recomendações técnicas contidas neste estudo e no termo de referência, sob supervisão de profissional Nutricionista, observando os seguintes requisitos:

A) Bebidas: Água mineral, café, chás naturais, sucos naturais ou de polpa 100% natural, água de coco e iogurtes.

B) Salgados: Predominância de assados, com peso mínimo obrigatório de 120g (cento e vinte gramas, sujeito à fiscalização amostral). São permitidas massas simples ou integrais, abertas ou fechadas, mantendo a cocção assada e a total ausência de gordura trans. A possibilidade de fritos dar-se-á apenas de forma excepcional e limitada a até 2 (dois) dias por semana.

C) Lanches: Sanduíches naturais (frios) e sanduíches assados ou grelhados na hora.

D) Sobremesas: Bolo simples caseiro e salada de frutas embalada individualmente.

E) Preços: Fixação de valores tetos máximos aceitáveis para itens básicos e combos saudáveis, visando garantir a acessibilidade econômica dos estudantes.

6.4.2. Os marmitex executivos deverão ser oferecidos em, no mínimo, duas faixas de porção, utilizando embalagens atóxicas, térmicas, higiênicas e devidamente lacradas de fábrica:

6.4.2.1. A composição deverá preservar a estrutura mínima de carboidrato (arroz), leguminosa (feijão), dois vegetais (salada ou refogado) e proteína, com informação clara de peso e porção visível ao consumidor. Os itens de proteína e vegetais devem variar obrigatoriamente ao longo da semana.

6.4.2.2. Poderão ser oferecidos acompanhamentos opcionais e rotativos, como farofa, purês, polentas, massas e preparações similares, desde que preservado o padrão nutricional.

6.4.3. Qualidade e Segurança Alimentar: É obrigatório seguir integralmente as normas da ANVISA, assegurando a separação adequada de insumos e a prestação de informação clara sobre a presença de glúten, lactose e outros componentes alergênicos.

6.4.4. Transparência de Fabricação: A CONCESSIONÁRIA deverá manter exposta, de forma clara e visível aos consumidores, a informação de data e horário em que foram produzidos os salgados, bolos, saladas de frutas e lanches rápidos dispostos na estufa ou balcão.

Salgados assados: Todos os salgados devem possuir peso mínimo obrigatório de 120g (cento e vinte gramas), exceto o pão de queijo que terá o peso mínimo de 60 gramas, sujeito à fiscalização), recheios e variações exemplificativos. Permitidas massas simples/integrais, abertas/fechadas, mantendo cocção assada e sem gordura trans. "sujeito à fiscalização".

CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO				
Salgados				
Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
01	Coxinha de frango assada	Unidade	R\$ 8,30	R\$ 7,47
02	Coxinha de frango com catupiry assada	Unidade	R\$ 8,40	R\$ 7,56
03	Croissant assado	Unidade	R\$ 8,51	R\$ 7,66
04	Empada assada	Unidade	R\$ 7,80	R\$ 7,02
05	Enroladinho assado de presunto e queijo	Unidade	R\$ 7,93	R\$ 7,14
06	Esfirra assada aberta ou fechada	Unidade	R\$ 8,13	R\$ 7,32
07	Pastel assado de carne, frango e/ou queijo	Unidade	R\$ 8,50	R\$ 7,65
08	Pão de queijo	Unidade	R\$ 5,91	R\$ 5,32
09	Rissole assado	Unidade	R\$ 6,88	R\$ 6,19
10	Quibe assado	Unidade	R\$ 8,23	R\$ 7,41

Sanduíches e lanches naturais

Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
11	Misto quente assado – peso mínimo 150 g	Unidade	R\$ 11,82	R\$ 10,63
12	Bauru assado – peso mínimo 150 g	Unidade	R\$ 11,28	R\$ 10,15
13	Sanduíche natural – peso mínimo 200 g	Unidade	R\$ 12,79	R\$ 11,51

Bebidas

Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
14	Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	Unidade	R\$ 4,11	R\$ 3,70
15	Água mineral com gás – garrafa 500 ml	Unidade	R\$ 5,11	R\$ 4,60
16	Café com leite – copo de 200 ml	Unidade	R\$ 6,30	R\$ 5,67
17	Café – xícara de 100 ml	Unidade	R\$ 4,60	R\$ 4,14
18	Chá natural quente ou gelado – copo de 200 ml	Unidade	R\$ 4,10	R\$ 3,69
19	Suco de fruta natural ou de polpa 100% natural – copo de 300 ml	Unidade	R\$ 8,41	R\$ 7,57
20	Suco de laranja e/ou limão 100% natural – copo de 300 ml	Unidade	R\$ 7,83	R\$ 7,05

21	logurte – mínimo 150 g	Unidade	R\$ 6,48	R\$ 5,83
Marmitex executivo				
Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
22	Marmitex executivo pequeno: aproximadamente 350 g a 500 g, contendo arroz, feijão, 2 vegetais/saladas e 120 g de proteína	Unidade	R\$ 23,90	R\$ 21,51
23	Marmitex executivo médio /reforçado: aproximadamente 500 g a 750 g, com aumento proporcional das porções	Unidade	R\$ 25,98	R\$ 23,38
Sobremesas				
Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
24	Bolo simples em pedaço com ou sem cobertura (120 g)	Unidade	R\$ 6,12	R\$ 5,51
25	Salada de frutas, com no mínimo 4 tipos de frutas (mínimo 200 g)	Unidade	R\$ 11,15	R\$ 10,04
Combos Promocionais				
Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Médio Unitário, em R\$	Valor Unitário com desconto mínimo de 10%, em R\$
26	COMBO 1: 01 Salgado assado + 01 Suco natural	Unidade	R\$ 12,75	R\$ 11,48
27	COMBO 2: 01sanduíche ou sanduíche natural + 01Suco natural	Unidade	R\$ 16,00	R\$ 14,40

<p>Valor total estimado do cardápio:</p> <p>R\$ 257,34</p>	<p>Valor total do cardápio com desconto mínimo de 10%:</p> <p>R\$ 231,61</p>
--	--

6.5. Das Sugestões de Alimentos (Pesquisa de Demanda da Comunidade)

6.5.1. Como fator de estímulo à ampliação do fluxo comercial e melhor atendimento às expectativas dos usuários, sugere-se à CONCESSIONÁRIA a incorporação gradual e rotativa dos seguintes itens complementares ao cardápio, baseados em pesquisa de demanda realizada junto à comunidade do *campus*:

- A) Caldos e sopas (em períodos de inverno), cappuccino e chocolate quente;
- B) Açaí, tapiocas e Crepiocas preparadas na hora com recheios proteicos (frango, queijo ou carne moída).e opções com maior aporte proteico;
- C) Omeletes;
- D) Combos diversos, inclusive com Ovo; Ovos mexidos ou cozidos adicionados ou não em sanduíches.
- E) Variedade de bebidas sem adição de açúcar e água de coco natural;
- F) Frutas frescas adicionais, conforme a sazonalidade e produção regional;
- G) mixes de castanhas, sementes e frutas secas, que deverão ser comercializados em embalagens individuais transparentes menores, hermeticamente fechados e armazenados em local seco e arejado, protegidos da luz e umidade. **Sugestão:** (tipo sachê selado ou minipote de 30g a 50g).
- H) Saladas de Pote com diversas composições e sabores, acompanhadas de molhos separadamente, mantidos sob refrigeração adequada e atendimento às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.
- H.1) **Opções de caráter exemplificativo: Opção Proteica:** Camada inferior de frango desfiado temperado, seguida por milho e cenoura ralada, e folhas de alface picadas no topo. **Opção Vegetariana:** Grão-de-bico cozido e temperado no fundo, cubos de queijo branco, tomate cereja inteiro (para não soltar água) e folhas de rúcula.

6.5.2. As porções individuais de saladas e lanches deverão ser comercializadas exclusivamente em embalagens de material rígido, hermético e totalmente transparente (PET, Cristal), dotadas de divisórias internas para isolar molhos e proteínas úmidas do contato direto com os vegetais.

6.5.2.1. Todos os ingredientes vegetais deverão ser obrigatoriamente sanitizados, centrifugados e mantidos sob refrigeração adequada, etiquetado com a data de preparo e montagem e o prazo de validade;

6.5.2.2. A disposição interna dos alimentos deverá ocorrer em camadas horizontais nítidas ou arranjos harmônicos visíveis através da embalagem que estimulem o consumo, respeitando a proporção nutricional.

6.5.2.3. A preparação deverá apresentar, obrigatoriamente, uma composição colorida com no mínimo 3 (três) cores contrastantes distintas (como tons de verde, vermelho, amarelo ou roxo), ficando terminantemente vedada a exposição ou venda de produtos murchos, oxidados ou de coloração uniforme.

6.5.3. Da Rotatividade dos Acompanhamentos do Marmitex: Para as refeições rápidas (marmitex), poderão ser oferecidos acompanhamentos opcionais e rotativos (como farofa, purês, vegetais refogados, polentas, massas e preparações similares), saladas em embalagens separadas, desde que preservados os padrões nutricionais e a estrutura mínima exigida no apêndice I do Termo de Referência.

6.5.4. Da Transparência de Fabricação (Rastreabilidade Comercial): A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter exposta, em local de fácil e imediata visualização pelos consumidores, a informação contendo a data e o horário de fabricação/preparo de todos os salgados, bolos, saladas de frutas, lanches e alimentos semelhantes dispostos na estufa ou balcão de atendimento.

6.5.5. Com o objetivo de garantir o aporte calórico adequado à rotina dos estudantes e a padronização comercial, as refeições e lanches individuais montados no pote deverão respeitar a pesagem obrigatória em balança e a proporção nutricional em sua composição.

6.5.6. Todas as porções individuais destinadas à comercialização direta deverão obedecer rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.

6.5.7. Recomenda-se posicionar as opções saudáveis (como saladas, lanches naturais, saladas de frutas e mixes) nas áreas centrais e de maior visibilidade das vitrines e balcões. O uso de boa iluminação, preços visíveis e cartazes simples ajudam a destacar esses produtos, convidando os consumidores ao consumo saudável de forma natural.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os itens integrantes do cardápio mínimo obrigatório deverão seguir as recomendações técnicas e especificações descritas neste capítulo, sob supervisão de profissional Nutricionista, observando as seguintes diretrizes:

A) Bebidas: Oferta contínua de sucos naturais, água mineral e iogurtes, priorizando opções sem adição de açúcar.

B) Salgados: Oferta exclusiva de salgados assados (como pastel de forno, pão de queijo e esfirra) em detrimento de frituras, ressalvada a exceção prevista no item 4.5.6.

C) Lanches: Sanduíches tradicionais e naturais produzidos preferencialmente com pães integrais e proteínas magras (frango desfiado, atum ou queijo branco).

D) Frutas: salada de frutas com opções frescas, higienizadas e sazonais, preferencialmente oriundas da produção local.

E) Preços: Fixação de tetos máximos para itens básicos de alta demanda para garantir a acessibilidade econômica dos estudantes.

7.2. O fornecimento de refeições rápidas (marmitex executivo) deverá ser ofertado em duas categorias de porção (pequeno e médio), utilizando embalagens atóxicas, térmicas, higiênicas e devidamente lacradas de fábrica.

Diretrizes de Qualidade, Segurança Alimentar e Fiscalização

A) Variedade: Os itens de proteína e salada do cardápio de refeições devem variar obrigatoriamente ao longo dos dias da semana para evitar a monotonia alimentar.

B) Saúde: Priorização estrita de preparações assadas, grelhadas ou cozidas em detrimento de frituras.

C) Alergênicos: Assegurar procedimentos operacionais padrão (POP) para evitar a contaminação cruzada, garantindo a separação adequada e a rotulagem clara sobre componentes alergênicos (como glúten e lactose).

7.2.1. É obrigatório o cumprimento integral das normas da ANVISA (especialmente a Resolução RDC nº 216/2004) e a manutenção de cardápios supervisionados por responsável técnico em nutrição.

Das Especificações Técnicas e Tabelas de Preços Tetos

7.3. As tabelas a seguir estabelecem os preços máximos permitidos para os itens de referência do cardápio mínimo obrigatório e dos combos promocionais saudáveis, os quais constituem limites máximos de cobrança durante toda a execução contratual.

7.3.1. A presente licitação adotará o critério de julgamento pelo maior desconto linear incidente sobre os valores de referência constantes nas tabelas, observado o percentual mínimo obrigatório de desconto de 10% (dez por cento), conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.3.2. Os valores indicados na coluna “Preço Máximo” representam teto intransponível para fins de contratação e execução contratual, sendo vedada a cobrança de valores superiores aos limites fixados pela Administração.

Tabela 1: Salgados Assados (Peso mínimo unitário: 120 gramas) com exceção do pão de queijo (peso mínimo de 60 gramas), (Sujeito à fiscalização amostral de peso e qualidade).

(Permitidas massas simples ou integrais, abertas ou fechadas, mantendo a cocção assada e a total ausência de gordura trans.

Os salgados diversos deverão ter peso mínimo de 120 g, com recheio proporcional e balanceado, quando houver, garantindo uniformidade e padronização do produto

Descrição	Unidade
Coxinha frango assada recheio desfiado;	Unidade
Coxinha catupiry assada, recheio creme de queijo;	

	Unidade
Croissant integral ou simples assado, recheio frango/ queijo;	Unidade
Empada recheio frango/queijo assada;	Unidade
Enroladinho assado, recheio Presunto/queijo;	Unidade
Esfirra Massa aberta ou fechada recheio carne /queijo/frango assada;	Unidade
Pastel assado recheio salgado (frango/queijo);	Unidade
Pão de queijo assado massa de polvilho (peso mínimo de 60 gramas);	Unidade
Rissole assado recheio cremoso (frango/palmito);	Unidade
Quibe assado recheio Carne moída;	Unidade

Tabela 2: Sanduíches e Lanches *(Sujeito à fiscalização. Permitidos pães simples ou integrais, proteínas magras, vegetais frescos e cocção sem excesso de gordura). Os sanduíches deverão apresentar peso mínimo de 150 g, e sanduíches naturais 200 gramas, devendo ser observada a proporcionalidade e o balanceamento dos recheios, de modo a assegurar a adequada distribuição dos ingredientes e a padronização do produto final.*

Descrição	Unidade
Misto quente assado (150 gramas) Pão + queijo/presunto Sem fritura	Unidade
Bauru assado (150 gramas) Pão + rosbife/queijo + tomate Sem fritura	Unidade
Sanduíches Naturais (200 gramas), com pães diversos, contendo proteínas (frango desfiado, atum, queijos brancos) e vegetais (alface, tomate, cenoura).	Unidade

Tabela 3: Bebidas *(Sujeito à fiscalização. Oferta obrigatória refrigerada. Vedada a comercialização de bebidas energéticas. As bebidas deverão ser fornecidas em quantidade e volume compatíveis com as especificações do item contratado, observando-se a padronização, a regularidade de apresentação e as condições adequadas de conservação e acondicionamento, quando aplicáveis).*

Descrição	Unidade
Água sem Gás 500ml	Garrafa
Água com Gás 500ml	Garrafa
Café com Leite, natural, sem aditivos 200ml	Copo
Café puro, 100 ml	Xícara
Chá natural 200ml(exemplo: erva-cidreira/hortelã) Quente ou gelado (opção do consumidor)	Copo
Suco de Laranja, Limão 100 % Natural 300ml	Copo
Suco de Polpa de frutas 100% natural 300ml	Copo
iogurte (150g mínimo): 2 opções (ex.: natural, morango). Vedado petit suisse. Refrigerado 1-10°C. Selo SIF/SISP/SIM obrigatório.	Pote

Tabela 4: Marmitex Executivo (Sujeito à fiscalização. Os marmitex deverão ser fornecidas em porções individuais, com peso e composição conforme especificação, garantindo a proporcionalidade dos alimentos, a padronização e as adequadas condições de acondicionamento e conservação).

Tipo	Peso Mínimo	Composição	unidade
Pequeno	Aproximadamente 350g a 500g de comida, dependendo da densidade dos alimentos.	Arroz + Feijão + 1 Refogado /Legume cozido + 120g de Proteína Grelhada (peso pós-cocção). Acompanha 1 opção de salada de folhas /fresca servida em recipiente separado.	unidade
Médio	Aproximadamente 500g a 750g de comida, dependendo da densidade dos alimentos.	Arroz + Feijão + 1 Refogado /Legume cozido + 150g de Proteína Grelhada (peso pós-cocção) + Volume extra de guarnições. Acompanha 1 opção de salada de folhas /fresca servida em recipiente separado.	unidade

Tabela 5: Sobremesas e salada de Frutas (Sujeito à fiscalização). Os bolos e a salada de frutas deverão ser fornecidos em porções individuais, conforme especificação do item, observando-se a padronização, a proporcionalidade dos ingredientes, a adequada apresentação e as condições de higiene, conservação e acondicionamento, de modo a garantir a qualidade do produto .

Descrição	Unidade
Bolo Simples 120g: Porção individual de bolo caseiro tradicional de massa simples (exemplos: milho, laranja, cenoura, fubá, chocolate), isentos de gordura trans. O foco do item é a massa tradicional, sendo coberturas ou recheios opcionais a critério da concessionária, desde que mantido o perfil caseiro.	Fatia
Salada de frutas (200g mínimo):Porção individual composta por no mínimo 3 variedades de frutas frescas sazonais, higienizadas e picadas diariamente, sem adição de açúcares ou conservantes. Mantida sob refrigeração contínua para preservação do frescor, com descarte em caso de oxidação.	Pote transparente hermético para salada de frutas. Colher descartável biodegradável.

Tabela 6: Combos Promocionais Saudáveis (Sujeito à fiscalização). Obrigatória a utilização de embalagem apropriada para contato com alimentos, preferencialmente em papel manteiga ou material biodegradável, acompanhada de copo reciclável, bem como de etiqueta obrigatória contendo a data e o horário de preparo, de forma legível e indelével.

Os combos promocionais deverão observar a composição, a padronização e a qualidade dos itens descritos no edital, com adequada proporcionalidade entre os produtos ofertados).

Descrição	Unidade
COMBO 1: Salgado assado + Suco natural	120g + 300ml Embalagem: Papel manteiga /biodegradável + copo reciclável + etiqueta data/hora
COMBO 2: sanduíche tradicional (150g) ou Sanduíche natural (200g) + Suco natural (300ml).	150g + 300ml Embalagem: Papel manteiga /biodegradável + copo reciclável + etiqueta data/hora

Observação Geral: Este cardápio estabelece especificações técnicas mínimas definidas pelo órgão contratante para fins de atendimento ao interesse público, não limitando a criatividade comercial da futura concessionária nem restringindo a ampla competitividade do certame.

7.4. Das Sugestões de Alimentos Ampliados (Pesquisa de Demanda do Campus)

7.4.1. Como fator de estímulo à ampliação do fluxo comercial e melhor atendimento às expectativas dos usuários, sugere-se à CONCESSIONÁRIA a incorporação gradual e rotativa dos seguintes itens complementares ao cardápio, baseados em pesquisa de demanda realizada junto à comunidade do *campus*:

- A) Caldos e sopas (em períodos de inverno), cappuccino e chocolate quente;
- B) Açaí, crepiocas e opções com maior aporte proteico (barras de proteína);
- C) Omeletes e pão com ovo preparados na hora;
- D) Variedade de bebidas sem adição de açúcar e água de coco natural;
- E) Saladas de frutas frescas adicionais, conforme a sazonalidade.

7.4.2. Da Transparência de Fabricação (Rastreabilidade Comercial): A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter exposta, em local de fácil e imediata visualização pelos consumidores, a informação contendo a data e o horário de fabricação/preparo de todos os salgados, bolos, saladas de frutas, lanches e alimentos semelhantes dispostos na estufa ou balcão de atendimento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 257,34

Da Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor estimado da presente contratação foi de R\$ 257,34 (Duzentos e cinquenta e sete reais e trinta e quatro centavos), obtido por meio da somatória dos preços unitários de referência de todos os itens e categorias que compõem o cardápio mínimo obrigatório e os combos promocionais saudáveis, conforme detalhado neste estudo.

8.2. Essa metodologia de cálculo estabelece uma matriz de preço global de referência fundamentada na pesquisa de mercado descrita no item anterior, servindo como base exata para a aplicação uniforme do percentual de desconto linear a ser ofertado pelas licitantes durante a sessão pública do Pregão Eletrônico.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Opta-se pela concessão em objeto único, vedando-se o parcelamento do objeto nos termos da Lei nº 14.133/2021, haja vista a inviabilidade técnica e econômica de divisão do espaço físico. A economia

de escala operacional, a redução de custos de gestão contratual e a garantia de continuidade do serviço alimentar essencial à comunidade acadêmica recomendam a execução integral por um único concessionário, assegurando a homogeneidade e a eficiência na prestação dos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas, interdependentes ou complementares necessárias para a viabilização deste objeto, visto que o espaço físico destinado à cantina já possui a infraestrutura básica de engenharia necessária e a concessão ocorrerá de forma autônoma.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se estritamente alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2024-2028) e ao Plano de Contratações Anual (PCA 2026) do IFSP, convergindo para os objetivos estratégicos de fortalecimento das políticas de permanência estudantil, qualificação da infraestrutura de apoio educacional e otimização da gestão patrimonial.

11.2. A iniciativa atende de forma direta à Meta 3.2 do PDI, uma vez que viabiliza o acesso à alimentação adequada, segura e economicamente acessível para a comunidade acadêmica do *Campus Bragança Paulista* — atualmente mensurada em 1.419 usuários do espaço, sendo 1.287 discentes matriculados e 132 servidores, estagiários e profissionais terceirizados.

11.2.1. A desoneração dos custos operacionais da cantina atua como ferramenta de assistência estudantil indireta, mitigando os riscos de evasão escolar motivada por vulnerabilidade socioeconômica e impulsionando o rendimento acadêmico nos três turnos de funcionamento.

11.3. A solução proposta coaduna-se perfeitamente com as diretrizes de sustentabilidade do planejamento institucional ao instituir a obrigatoriedade da gestão seletiva de resíduos sólidos, a destinação ambientalmente certificada do óleo de cozinha residual e o banimento de plásticos de uso único nas dependências da concessão.

11.4. Portanto, a modelagem de concessão sem custos locatícios pelo espaço, materializa a convergência entre as diretrizes macroestratégicas de longo prazo do IFSP, o planejamento operacional anual e a viabilidade de condições adequadas de permanência e infraestrutura de apoio ao estudante.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação de solução sob o regime de concessão trará benefícios diretos, contínuos e mensuráveis à comunidade acadêmica, assegurando o acesso à alimentação economicamente acessível e biologicamente segura durante os períodos prolongados de permanência no *campus*.

12.2. A modelagem baseada na isenção do ônus de outorga viabiliza a prática de preços reduzidos na tabela do cardápio, atuando de forma sinérgica com as políticas de assistência estudantil, ao mesmo tempo em que confere praticidade, eficiência logística e bem-estar operacional para os servidores da instituição.

12.3. Adicionalmente, a Administração resguarda o seu poder de polícia e fiscalização sobre os padrões nutricionais saudáveis, a estrita conformidade sanitária e o cumprimento dos tetos máximos de

preços fixados, viabilizando a execução do objeto sem a necessidade de aportes financeiros diretos para o custeio da operação, mediante o ressarcimento individualizado da energia elétrica consumida.

13. Providências a serem Adotadas

13. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E DA GARANTIA CONTRATUAL

Da Entrega e Recebimento do Objeto:

13.1. A entrega formal do espaço físico será realizada mediante Ata de Vistoria Conjunta com registros fotográficos, assinada pelos representantes da Administração do *Campus* e da CONCESSIONÁRIA, detalhando as condições estruturais e de conservação do local no ato da imissão na posse.

13.1.1. A aceitação definitiva e o monitoramento contínuo dos serviços de cantina serão formalizados mensalmente pela Fiscalização do Contrato, mediante a aplicação de *checklist* detalhado que avaliará os seguintes fatores de conformidade:

- A) Condições higienico-sanitárias e de limpeza das instalações, móveis e utensílios;
- B) Verificação do cardápio proposto e cumprimento da tabela de preços tetos máximos;
- C) Avaliação qualitativa e de variedade dos produtos e refeições comercializadas;
- D) Manutenção preventiva da infraestrutura física sob responsabilidade do particular;
- E) Regularidade na conduta da equipe, uso correto de uniformes e crachás visíveis;
- F) Fiscalização de Proibições: Constatação da total ausência de bebidas alcoólicas, cigarros, vapes, produtos com gordura trans ou publicidade não saudável.

Do Procedimento de Fiscalização Mensal:

13.2. A fiscalização será conduzida sistematicamente pela Comissão de Fiscalização ou Fiscal do Contrato designado, obedecendo aos seguintes ritos procedimentais:

13.2.1. Até o 5º dia útil de cada mês: A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar relatório gerencial simplificado operacional (conforme item 4.14.3) e os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista vigentes.

13.2.2. Da Apuração de consumo de Energia: Realização da leitura conjunta do medidor individual de energia elétrica (conforme item 6.3.4) para a emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU) de ressarcimento pela contratada.

13.2.3. Da Apuração de consumo de água:

Justifica-se a utilização da metragem de aproximadamente 990 m² que engloba as áreas dotadas de instalações hidrossanitárias (banheiros, copas e restaurante) — em detrimento da área total aproximada do Campus de 8.236,39 m², visto que esta última inclui áreas inertes que não geram consumo. Assim, a unidade da concessionária, com aproximadamente 32 m² pagará sua cota-parte proporcional (correspondente a aproximadamente 3,23% da fatura) dentro do universo de consumo real, garantindo a observância aos princípios da economicidade, moralidade e vedação ao enriquecimento sem causa.

Dessa forma, a cobrança será formalizada mensalmente mediante a aplicação do índice de **aproximadamente 3,23%** sobre o valor total da fatura, garantindo o ressarcimento proporcional e justo dos custos operacionais.

DESCRIÇÃO	METRAGEM (APROXIMADA)
Área da Unidade (Cantina)	32,00 m²
Área Total de Consumo Efetivo (Campus)	990,00 m²
Área Total Global do Campus	8.236,39 m²

- *Fórmula:* $(990 \text{ m}^2 / 8.236,39 \text{ m}^2) = 0,03232$

- **ÍNDICE DE COBRANÇA APLICÁVEL**

O percentual a ser aplicado sobre o valor total da fatura da concessionária de água e esgoto é de:

ÍNDICE = 3,23%

3. FÓRMULA PARA REEMBOLSO MENSAL

Para cada fatura mensal, o fiscal do contrato aplicará o seguinte cálculo:

Valor de Ressarcimento = (Valor Total da Fatura do Campus) x 3,23%

- 13.2.3. Do Controle Ambiental: Conferência visual e fotográfica das lixeiras seletivas devidamente identificadas por fração, bem como o arquivamento das ordens de coleta e Certificados de Destinação Final do óleo de cozinha residual (conforme item 4.10.3.1).

13.2.4. Da Segurança do Gás: Controle do estoque de botijões de gás GLP por meio de planilha de movimentação, cumulado com a validação dos laudos de vistoria semestral dos reguladores e mangueiras, emitidos por empresa especializada com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) registrada no CREA.

13.2.5. Do Registro: Toda a documentação de fiscalização mensal, relatórios, planilhas e fotos deverão ser integralmente autuados e tramitados em processo administrativo próprio no sistema SUAP/IFSP.

13.2.6. Do Fechamento: A fiscalização emitirá Termo de Aprovação Mensal quando todas as exigências estiverem regulares, ou notificará formalmente as infrações encontradas, estipulando prazos regulamentares para saneamento e acionando o processo de aplicação de penalidades.

DA GARANTIA CONTRATUAL

13.3. Da Justificativa de Dispensa de Garantia Contratual

13.3.1. Com fulcro no art. 96, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, que faculta à Administração a exigência de garantia nas contratações públicas, opta-se pela não exigência de prestação de garantia contratual para o presente objeto.

13.3.2. A dispensa justifica-se pela natureza da concessão de uso e pelo firme interesse institucional em maximizar a competitividade do certame, fomentando a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e microempreendedores locais da região de Bragança Paulista.

13.3.3. Avalia-se que a imposição de barreiras financeiras ou burocráticas adicionais poderia comprometer a atratividade da licitação, colocando em risco o abastecimento alimentar contínuo da comunidade acadêmica.

13.3.4. Ademais, os riscos de inadimplemento de curto prazo (como o ressarcimento mensal da energia elétrica, água e esgoto) encontram-se mitigados pelo poder de fiscalização imediata do IFSP, que possui a prerrogativa de suspender preventivamente as atividades ou rescindir o contrato unilateralmente em caso de descumprimento das obrigações acessórias, mostrando-se a dispensa da garantia plenamente vantajosa e proporcional ao interesse público.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

14.1. A operação da cantina poderá gerar impactos ambientais diretos passíveis de controle e monitoramento, concentrando-se prioritariamente na geração de resíduos orgânicos, descarte de óleo de cozinha residual, descarte de embalagens e no consumo de insumos energéticos.

14.2. Para mitigar e neutralizar esses impactos, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a adotar a gestão seletiva de resíduos sólidos (segregação na fonte), destinação ambientalmente correta do óleo de cozinha e a aplicação de medidas de redução e banimento de plásticos descartáveis de uso único, conforme diretrizes do item 4.11.

14.3. O consumo de insumos energéticos será monitorado e controlado por medidor individual de energia elétrica (submedição) adquirido e instalado pela contratada, com leituras mensais conjuntas e ressarcimento compulsório ao IFSP via Guia de Recolhimento da União (GRU), bem como o consumo de água que será calculado com base em áreas aproximadas da cantina e as de uso efetivo.

14.4. No caso de utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), o armazenamento dos botijões deverá ocorrer obrigatoriamente em abrigo ou gabinete externo devidamente ventilado e protegido, utilizando equipamentos e mangueiras certificados pelo INMETRO, além de treinamento preventivo da equipe em segurança contra incêndio.

14.5. A contratada apresentará à Fiscalização do Contrato, até o 5º dia útil de cada mês ou sempre que formalmente solicitada, relatórios ambientais e operacionais simplificados que comprovem a destinação correta dos resíduos e do óleo residual coletado.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Recomenda-se a aprovação integral desta solução por atender plenamente aos princípios constitucionais da Administração Pública e aos ditames da Lei nº 14.133/2021, promovendo o acesso à alimentação saudável e economicamente acessível à comunidade acadêmica do IFSP – Câmpus Bragança Paulista.

15.2. A modelagem proposta viabiliza a execução do objeto sem ônus financeiro direto à Administração Pública, ao mesmo tempo em que institui mecanismos rigorosos de monitoramento de qualidade, controle de preços máximos, segurança alimentar e salvaguardas socioambientais.

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](#).

INES ALVES MOREIRA DORIGO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 08:38:08.

ROSALVO SOARES CAVALCANTE FILHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 18/06/2026 às 16:42:15.

MAYARA FERNANDA OLIVEIRA LIMA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 18/06/2026 às 15:49:39.

ALESSANDRA CASIMIRO DE SOUZA MATRICALDI

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 10:29:27.

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ATUALIZADO PÓS PARECER JURÍDICO.

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ATUALIZADO PÓS PARECER JURÍDICO.
Assinado por: Ines Moreira
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Ines Alves Moreira Dorigo, TECNOLOGO-FORMACAO, em 19/06/2026 11:17:50.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/06/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2470738

Código de Autenticação: 7385b57db1

