

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

Estudo Técnico Preliminar 12/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23311.000621.2026-22

2. Descrição da necessidade

Trata-se de **concessão administrativa de uso de espaço físico para a instalação de cantina**, nas dependências do Câmpus São João da Boa Vista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP, destinada à exploração comercial de serviços de alimentação.

A contratação tem por finalidade disponibilizar à comunidade acadêmica e aos demais usuários autorizados do Câmpus a oferta de refeições, salgados, lanches, bebidas e demais gêneros alimentícios, em condições adequadas de qualidade, higiene, segurança alimentar e preços compatíveis com a realidade regional.

A exploração comercial será realizada pela **CONCESSIONÁRIA por sua conta e risco**, não havendo aquisição ou pagamento, pela Administração, das refeições, lanches, bebidas ou demais produtos comercializados. Os produtos serão adquiridos e pagos diretamente pelos respectivos usuários da cantina, tais como alunos, servidores, funcionários terceirizados, visitantes e demais usuários autorizados.

A utilização dos serviços de alimentação será facultativa, não havendo garantia de consumo mínimo, volume mínimo de vendas ou faturamento mínimo por parte da Administração. A CONCESSIONÁRIA deverá dimensionar sua estrutura, equipamentos, insumos, pessoal e capacidade de atendimento de acordo com a demanda efetivamente apresentada pelos usuários, observadas as condições de funcionamento e a oferta do cardápio mínimo estabelecidas no Termo de Referência.

Não haverá cobrança de aluguel ou remuneração pela utilização do espaço físico concedido, permanecendo sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os investimentos, custos, despesas operacionais e demais encargos necessários à exploração da atividade, inclusive o ressarcimento das despesas relativas ao consumo de água/esgoto e energia elétrica.

Trata-se de serviço de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Adjunta Administrativa	Denilson Wagner Zaidan

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os aparelhamentos da cozinha, e dependências de uso para a perfeita execução do contrato (ou seja, eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos), serão de inteira responsabilidade da Concessionária. A Contratada Concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e/ou formalmente combinado com a Administração, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da Contratada Concessionária deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital e Termo de Referência. A licitação será definida pelo menor preço global.

5. Levantamento de Mercado

Para a metodologia de pesquisas e levantamento de mercado, serão considerados como parâmetro, as contratações similares de outros Câmpus

6. Descrição da solução como um todo

O funcionamento da cantina deverá ocorrer durante o horário escolar e administrativo, com a oferta de refeições, lanches, bebidas e demais produtos destinados à comunidade do IFSP – Câmpus São João da Boa Vista, em espaço físico pertencente ao IFSP, cuja utilização não estará sujeita à cobrança de aluguel ou remuneração pela ocupação da área, permanecendo sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os custos e despesas decorrentes da exploração comercial, inclusive o ressarcimento pelo consumo de água/esgoto e energia elétrica, sem a contratação de mão de obra exclusiva.

No que tange aos equipamentos da cozinha e às dependências de uso necessárias à execução do contrato, incluindo eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos, estes serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

O **cardápio mínimo estabelecido pela Administração** tem por finalidade definir os itens, modalidades de refeições, produtos e requisitos mínimos que deverão ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA aos usuários da cantina, constituindo referência mínima obrigatória para a execução dos serviços.

A definição do cardápio efetivamente ofertado aos usuários, incluindo a seleção das preparações, sua composição, combinações e demais aspectos técnicos relacionados aos alimentos, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá contar, para essa finalidade, com profissional habilitado em Nutrição, nos termos da legislação aplicável.

Caberá ao profissional responsável pela área de Nutrição da CONCESSIONÁRIA orientar tecnicamente a elaboração e a organização do cardápio, considerando os aspectos nutricionais, as características das preparações, as boas práticas de manipulação e as normas sanitárias e nutricionais aplicáveis.

A atuação do profissional de Nutrição da CONCESSIONÁRIA deverá observar integralmente os parâmetros estabelecidos pela Administração, especialmente o cardápio mínimo obrigatório, as especificações dos produtos e refeições, os padrões de qualidade, as quantidades mínimas estabelecidas e os preços máximos definidos no Termo de Referência.

A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar outros produtos além daqueles integrantes do cardápio mínimo, desde que compatíveis com a finalidade da contratação, com as condições de funcionamento da cantina e com as normas sanitárias e nutricionais aplicáveis.

A responsabilidade técnica da CONCESSIONÁRIA pela elaboração do cardápio não implica liberdade para excluir ou deixar de ofertar os itens integrantes do cardápio mínimo estabelecido pela Administração, nem para alterar unilateralmente as condições, quantidades e preços máximos definidos no Termo de Referência.

Dessa forma, compete à Administração estabelecer os requisitos mínimos da solução e os parâmetros de atendimento à comunidade acadêmica, enquanto compete à CONCESSIONÁRIA, por meio de profissional habilitado em Nutrição, realizar a elaboração e organização técnica do cardápio efetivamente ofertado, observados os limites e condições estabelecidos nos documentos da contratação.

O cardápio mínimo constará:

Refeição tamanho normal - Marmitex tipo divisória ou atendimento balcão

Refeição tamanho menor – 75% da tamanho normal - Marmitex tipo divisória ou atendimento balcão

Self Service à vontade

Self Service por kg

Salgado assado 120g (mínimo de 3 variedades)

Salgado frito 120g Pão de queijo 90g

Misto quente (pão, queijo, presunto e tomate) 150g

Sanduíches do tipo natural composto por pão de forma tradicional ou integral e com a combinação de pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios: - atum enlatado em água; creme de azeitona, muçarela, ovo cozido, peito de frango desfiado, ricota, salada (alface, cenoura ralada e tomate picados). Com peso mínimo de 200g.

Salada de frutas (Mínimo de 4 frutas) 200ml

Água mineral com e sem gás – garrafa 500ml;

Café com leite – copo de 200 ml Refrigerante lata 350 ml

Suco de fruta natural ou polpa de frutas (Mínimo de 2 sabores) 400 ml

Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta, com ou sem açúcar 400ml

Café 50ml

Açaí 300 ml

Achocolatado 200 ml

Água de Coco - 200 ml

Barra de Ceral - 22 g

Bolo - 100 g

Chá (vários sabores) - 150 g

Lanche X-Salada - 200 g

Lanche X-Tudo - 200 g

Mini Pizza - 100 g

Pão com manteiga - 50 g

Pão de queijo - 50 g

Refrigerante (Vários sabores) - Lata 350 ml

Refrigerante (Vários sabores) - Garrafa c/ 600 ml

Refrigerante (Vários sabores) - Garrafa c/ 1 litro

Refrigerante (Vários sabores) - Garrafa c/ 2 litro

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estimativa da Demanda e Dimensionamento do Público Potencial

A presente contratação possui natureza de **concessão administrativa de uso de espaço físico para exploração comercial de cantina**, não se tratando de contratação de fornecimento de refeições ou de outros produtos pela Administração.

Dessa forma, **não haverá aquisição de produtos pelo IFSP**, tampouco pagamento da Administração à futura CONCESSIONÁRIA pelas refeições, lanches, bebidas e demais produtos comercializados. Os produtos serão adquiridos e pagos diretamente pelos respectivos usuários da cantina, tais como alunos, servidores, funcionários terceirizados, visitantes e demais pessoas autorizadas a utilizar os serviços.

Para fins de dimensionamento da demanda potencial e da capacidade operacional necessária à exploração do espaço, considera-se como referência o público regular do Câmpus, composto por aproximadamente **1.200 (mil e duzentos) alunos regularmente matriculados, 130 (cento e trinta) servidores** e aproximadamente **40 (quarenta) funcionários terceirizados**.

Quanto ao **público externo**, não é possível estabelecer estimativa quantitativa confiável, uma vez que sua presença no Câmpus é variável e depende de atividades, eventos, atendimentos, visitas e demais situações que não permitem a definição de um quantitativo regular de usuários.

Os números apresentados constituem **referência de público potencial**, não correspondendo ao número de consumidores da cantina, tampouco a uma estimativa de quantidade de refeições, lanches, bebidas ou outros produtos a serem vendidos.

A utilização dos serviços da cantina será facultativa, de modo que cada usuário decidirá livremente pela aquisição ou não dos produtos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA. Consequentemente, o número de alunos, servidores e funcionários terceirizados do Câmpus não representa, por si só, quantidade de consumidores ou volume de vendas.

A prestação dos serviços deverá ocorrer nos horários de funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do Câmpus, de segunda-feira a sábado, observando-se o calendário acadêmico e os sábados letivos, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Considerando a natureza da concessão, **não será estabelecida quantidade mínima de refeições, lanches, bebidas ou quaisquer outros produtos a serem comercializados**, nem será assegurado pela Administração qualquer volume mínimo de vendas, faturamento ou consumo à CONCESSIONÁRIA.

A demanda efetivamente verificada poderá variar em razão da frequência dos usuários, dos diferentes turnos de funcionamento, do calendário acadêmico, dos períodos de férias e recesso, dos sábados letivos, da realização de eventos e de outros fatores que influenciem a utilização dos serviços.

Assim, caberá à CONCESSIONÁRIA avaliar, durante a elaboração de sua proposta, o potencial de exploração comercial do espaço a partir das informações disponibilizadas pela Administração e **assumir os riscos inerentes à atividade comercial**, dimensionando sua estrutura, equipamentos, insumos, pessoal e capacidade de atendimento de acordo com a demanda efetivamente apresentada pelos usuários.

A ausência de garantia de consumo mínimo ou de faturamento mínimo não afasta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de manter, durante os períodos e horários de funcionamento estabelecidos, a **disponibilidade dos itens integrantes do cardápio mínimo obrigatório**, observadas as condições, especificações, padrões de qualidade e preços máximos estabelecidos no Termo de Referência.

Ressalta-se, ainda, que a exploração do espaço ocorrerá **sem cobrança de aluguel pela utilização da área física concedida**, permanecendo sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas decorrentes da exploração da atividade, inclusive o ressarcimento dos consumos de **água e energia elétrica**, apurados mediante os respectivos sistemas de medição instalados para a cantina.

Nesse contexto, as informações relativas ao público potencial são disponibilizadas às licitantes para que possam **avaliar a viabilidade econômica da concessão e dimensionar adequadamente a estrutura necessária ao atendimento dos usuários**, não constituindo compromisso da Administração quanto ao volume de vendas ou ao resultado econômico da exploração comercial.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

Trata-se de concessão não onerosa de espaço físico e portanto não haverá gastos por parte da administração. A estimativa do valor da contratação virá acompanhada dos preços unitários referenciais de itens que compõem o cardápio mínimo a ser ofertado pela Concessionária

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada, considerando as características **físicas, operacionais, comerciais e econômicas** da concessão pretendida.

A contratação tem por objeto a concessão administrativa de uso de um **único espaço físico destinado à instalação e exploração de cantina**, cuja operação compreende, de forma integrada, a aquisição e armazenamento de insumos, preparação e conservação dos alimentos, organização do cardápio, atendimento aos usuários, comercialização dos produtos, limpeza, gerenciamento dos resíduos, manutenção dos equipamentos e demais atividades necessárias ao funcionamento da cantina.

A exploração do espaço será realizada por **uma única CONCESSIONÁRIA, por sua conta e risco**, não havendo aquisição ou pagamento de produtos pela Administração. Os alimentos, refeições, lanches, bebidas e demais produtos serão comercializados diretamente aos usuários da cantina, cabendo à concessionária assumir os custos, riscos e responsabilidades decorrentes da exploração comercial.

O parcelamento da concessão entre diferentes empresas ou concessionárias não se mostra adequado, pois implicaria a necessidade de compartilhar um mesmo espaço físico, instalações, equipamentos, áreas de armazenamento, preparação e atendimento, ocasionando dificuldades na definição das responsabilidades operacionais, sanitárias, administrativas e de fiscalização.

A exploração integrada por uma única concessionária permite, ainda, a centralização da responsabilidade pela operação da cantina, pela segurança alimentar, pela organização do cardápio, pela aquisição e armazenamento dos insumos, pelo atendimento aos usuários, pela limpeza e pelo gerenciamento dos resíduos, proporcionando maior eficiência operacional e maior clareza na fiscalização e na apuração de eventuais responsabilidades.

Quanto ao **Grupo I – Refeições**, os quatro itens que compõem o cardápio mínimo serão submetidos conjuntamente ao critério de julgamento pelo **menor preço global**, correspondente ao somatório dos preços unitários dos respectivos itens.

A adoção do julgamento conjunto desses itens decorre da necessidade de que as principais modalidades de refeições sejam consideradas de forma integrada na avaliação da proposta, evitando que a competição seja orientada isoladamente para apenas um produto e permitindo que a Administração obtenha, como resultado da disputa, uma composição de preços mais favorável para os usuários da cantina.

O critério de menor preço global do Grupo I também está diretamente relacionado à finalidade pública da concessão, consistente em possibilitar a oferta de refeições a preços mais acessíveis à comunidade acadêmica, considerando que os produtos serão adquiridos e pagos diretamente pelos usuários e que a Administração não realizará qualquer pagamento pela alimentação fornecida.

O parcelamento dos itens do Grupo I em diferentes disputas ou concessões poderia, ainda, comprometer a própria lógica de exploração integrada da cantina, uma vez que diferentes concessionárias poderiam ser responsáveis por diferentes modalidades de refeições dentro de um mesmo espaço físico, dificultando a organização da operação, a definição das responsabilidades, o controle sanitário, a gestão dos equipamentos e instalações e a fiscalização dos serviços.

Ressalta-se que o não parcelamento **não tem como fundamento exclusivo a existência de um único espaço físico**, mas decorre da necessidade de que a exploração comercial da cantina constitua uma solução única, integrada e coordenada, com uma única responsável pela operação e pelos riscos da atividade.

Dessa forma, considerando as características do espaço físico, a natureza integrada da exploração comercial, a necessidade de centralização das responsabilidades operacionais e sanitárias e a adoção do menor preço global para o Grupo I – Refeições, conclui-se que **o não parcelamento da solução é a alternativa que melhor atende ao interesse público**, sem prejuízo da preservação da competitividade do certame dentro das características próprias do mercado de exploração de cantinas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá contratações correlatas ou interdependentes no Câmpus.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao **Plano de Contratações Anual – PCA do IFSP para o exercício de 2026**, conforme registro constante dos autos, e decorre da necessidade institucional de disponibilização de espaço destinado à exploração de serviço de alimentação no Câmpus São João da Boa Vista, para atendimento da comunidade acadêmica e demais usuários autorizados.

A contratação também se encontra alinhada ao **Plano de Gestão de Logística Sustentável – PLS do IFSP**, aprovado pela **Portaria nº 3.981/IFSP, de 25 de julho de 2024**, que estabelece diretrizes institucionais para a adoção de práticas de sustentabilidade e otimização de recursos e processos. O PLS estabelece expressamente que suas diretrizes devem nortear a elaboração dos Planos de Contratações Anuais, dos Estudos Técnicos Preliminares e dos Termos de Referência das contratações realizadas pela Administração.

No que se refere especificamente ao objeto desta contratação, são aplicáveis, especialmente, os eixos temáticos do PLS relacionados a **Resíduos Sólidos, Energia, Água e Esgoto, Coleta Seletiva e Compras e Contratações Sustentáveis**.

O PLS estabelece, entre suas ações, a redução do consumo e do desperdício de energia, o uso racional dos recursos hídricos, a implantação e o aprimoramento da coleta seletiva, a redução da utilização de materiais de uso único e a incorporação de critérios de sustentabilidade nas compras e contratações institucionais, com redução dos impactos ambientais e incentivo ao consumo responsável.

Dessa forma, os requisitos e critérios de sustentabilidade previstos no **Termo de Referência** para a exploração da cantina encontram-se alinhados às diretrizes do PLS, especialmente quanto ao uso racional de água e energia, à redução e adequada gestão dos resíduos, à coleta seletiva e à utilização responsável de materiais e recursos.

A futura CONCESSIONÁRIA deverá observar tais requisitos durante toda a execução da concessão, contribuindo para que a exploração comercial do espaço físico destinado à cantina ocorra em consonância com as políticas institucionais de sustentabilidade do IFSP.

Assim, conclui-se que a contratação está alinhada ao **PCA 2026 e ao Plano de Gestão de Logística Sustentável – PLS vigente do IFSP**, estando os aspectos de sustentabilidade pertinentes ao objeto incorporados aos documentos da contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente concessão faz-se necessária para atender a demanda de lanches e refeições com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus São João da Boa Vista, nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite). Possibilitar a oferta de refeições e lanches em condições nutricionais e sanitárias compatíveis aos padrões vigentes pelas normas de Saúde Pública, nos dias e horários estabelecidos pela Instituição mediante a observância das condições de preço deste Termo de Referência. A cantina fornecerá produtos alimentícios, em local já existente, apropriado e seguro dentro da escola, haja vista, não haver nas imediações comércio que possa atender tal demanda. Contudo, devido à importância desse serviço, faz-se necessária a contratação de empresa especializada, uma vez que o Instituto não dispõe de recursos materiais e humanos no Quadro de Pessoal para a realização dessas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

O Concedente colocará à disposição da Concessionária o espaço da cantina e os pontos de água e eletricidade no espaço destinado à concessão. No momento prévio à celebração do contrato, a Administração do IFSP Câmpus São João da Boa Vista fará uma reunião com a Concessionária, a fim de tratar das questões relativas à gestão do contrato, com a indicação dos servidores responsáveis pela fiscalização técnica e administrativa do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A exploração da cantina poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao **consumo de água e energia elétrica, à geração de resíduos sólidos, à utilização de materiais descartáveis e à geração de resíduos decorrentes da preparação e comercialização de alimentos.**

Considerando as diretrizes estabelecidas no Plano de Gestão de Logística Sustentável – PLS do IFSP, especialmente nos eixos de resíduos sólidos, energia, água e esgoto, coleta seletiva e compras e contratações sustentáveis, deverão ser adotadas pela CONCESSIONÁRIA medidas destinadas à **redução do desperdício, ao uso racional de água e energia, à adequada segregação e destinação dos resíduos e à redução do uso desnecessário de materiais descartáveis**, observadas as obrigações estabelecidas no Termo de Referência.

O cumprimento dessas medidas será acompanhado pela fiscalização e pela gestão da concessão, que poderão determinar a adoção de medidas corretivas quando constatadas situações em desacordo com as obrigações estabelecidas nos documentos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A concessão não onerosa de espaço físico para funcionamento de cantina é viável, considerando:

- **Viabilidade técnica:** inexistência de estrutura, equipamentos e pessoal próprio para prestação direta do serviço pela Instituição.
- **Viabilidade operacional:** existência de espaço físico disponível e passível de adequação às normas sanitárias e de segurança vigentes.
- **Viabilidade econômica:** ausência de custos diretos para a Administração, sendo os investimentos, despesas operacionais e encargos integralmente assumidos pela concessionária.
- **Interesse público:** atendimento à demanda da comunidade acadêmica por alimentação adequada, contribuindo para a permanência e êxito dos estudantes.
- **Eficiência administrativa:** transferência da execução do serviço à iniciativa privada, mantendo-se a fiscalização institucional quanto à qualidade, preços e condições sanitárias.

Dessa forma, a solução mostra-se adequada, eficiente e alinhada às necessidades institucionais, sem geração de ônus ao erário.

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](#).

ROBINSON MAPELLI BOARO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/08/2026 às 01:45:51.

DIEGO CESAR VALENTE E SILVA

Autoridade competente

ANA PAULA OLIVEIRA VIEIRA SCOASSADO

Agente de contratação

DENILSON WAGNER ZAIDAN

Equipe de apoio