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

Estudo Técnico Preliminar 5/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23309.000134.2026-17

2. Descrição da necessidade

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão integral do refeitório estudantil e da cantina, com fornecimento de lanches e refeições, incluindo preparo e distribuição, vinculada à concessão administrativa não onerosa de uso de espaço físico.

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo definir, analisar a intencionada contratação, que justifica-se pela necessidade de atender adequadamente aos discentes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes do campus Sertãozinho do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP, nos turnos matutino, vespertino e noturno.

A futura contratação também visa disponibilizar um local próximo e seguro, por conta da rotina diária de alunos, servidores e colaboradores, que desejam alimentar-se em local apropriado, tenderá a ser suprida com a cantina e refeitório, e devem contribuir para o bom desenvolvimento das atividades institucionais, haja vista que não existem estabelecimentos comerciais equivalentes nas redondezas do campus, o que pode ocasionar deslocamentos inoportunos.

Conforme artigo 3º da Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.”.

Segundo artigo 21 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB), “A educação escolar compõe-se de: I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio.” O Capítulo II da LDB regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos.

Assim, considerando que o campus Sertãozinho atende um público do ensino médio, o fornecimento de lanches aos estudantes do ensino médio deverá observar as diretrizes nutricionais aplicáveis à alimentação escolar, especialmente aquelas previstas na Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõe

sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), utilizada como referência técnica para definição dos parâmetros nutricionais da contratação.

Considerando ainda, que os estudantes permanecem no campus por período parcial ampliado ou em jornada que compreende múltiplos turnos de atividades acadêmicas, o lanche ofertado deverá contribuir para o suprimento das necessidades nutricionais diárias dos alunos, garantindo aporte energético e nutricional compatível com o período de permanência na instituição.

Nesse contexto, adota-se como referência que o lanche fornecido deverá atender aproximadamente 25% das necessidades nutricionais diárias recomendadas para a faixa etária atendida, observando valor energético adequado; equilíbrio entre carboidratos, proteínas e lipídios oferta de alimentos preferencialmente in natura ou minimamente processados, redução de alimentos ultraprocessados e qualidade nutricional e sanitária.

O percentual de 25% mostra-se tecnicamente adequado por corresponder ao atendimento parcial das necessidades alimentares diárias dos estudantes durante o período em que permanecem no campus, funcionando como complemento nutricional importante para manutenção da capacidade de concentração, do desempenho acadêmico, do bem-estar físico e da permanência estudantil.

Além disso, a definição de parâmetro nutricional mínimo padroniza a qualidade dos kits lanche, evita fornecimento de alimentos com baixo valor nutricional, assegura conformidade com políticas públicas de alimentação saudável e ainda permite fiscalização objetiva da execução contratual.

A disponibilização do refeitório tem como finalidade proporcionar aos estudantes acesso a refeições completas, em condições de qualidade, segurança alimentar e preços acessíveis, contribuindo para as ações de assistência estudantil, permanência e êxito acadêmico. O serviço deverá contemplar a oferta de almoço e jantar, conforme demanda e condições estabelecidas pela Administração.

A cantina, por sua vez, tem por finalidade ampliar as alternativas de alimentação disponíveis no campus, proporcionando aos estudantes e demais usuários autorizados acesso a alimentos e bebidas em diferentes horários, inclusive nos períodos de intervalo e entre as atividades acadêmicas, complementando a estrutura de alimentação oferecida pelo refeitório.

A contratação também se mostra necessária em razão da necessidade de assegurar que os serviços sejam prestados de forma regular, padronizada e submetida à fiscalização institucional, observando requisitos de qualidade, higiene, segurança alimentar, composição nutricional, horários de funcionamento e preços máximos definidos pelo IFSP.

Considerando a finalidade social do serviço e a necessidade de manter preços acessíveis aos estudantes, a solução deverá ser estruturada de modo a preservar a viabilidade econômica da operação, inclusive mediante a disponibilização não onerosa dos espaços físicos destinados ao refeitório e à cantina, quando tecnicamente demonstrada a inviabilidade econômica da cobrança de aluguel ou taxa de ocupação.

A contratação deverá ainda observar as condições específicas estabelecidas pelo IFSP para atendimento aos discentes, incluindo, quando aplicável, a concessão de subsídio de 50% (cinquenta por cento) sobre o preço máximo das refeições, suportado pela CONTRATADA, limitado a até 200 (duzentas) refeições diárias, conforme regras estabelecidas no Termo de Referência.

Dessa forma, pretende-se, com a contratação, implantar e manter serviços contínuos de alimentação no campus Sertãozinho, garantindo aos estudantes e à comunidade acadêmica acesso a refeições e outros alimentos em condições adequadas de qualidade, segurança, disponibilidade e preços acessíveis, contribuindo para a permanência e o êxito dos estudantes e para o adequado funcionamento das atividades acadêmicas e institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria Sócio Pedagógica (CSP)	Marina Balieiro Cetrulo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços objeto da presente contratação possuem natureza comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado, não sendo necessária a utilização de critérios subjetivos ou avaliações de natureza predominantemente intelectual para a definição da solução.

A natureza comum decorre da possibilidade de estabelecer, de forma clara, objetiva e suficiente, os requisitos necessários à execução dos serviços de alimentação, incluindo, entre outros aspectos, os tipos de refeições e produtos a serem fornecidos, composição e características mínimas dos alimentos, requisitos nutricionais, padrões de qualidade, condições de preparo, armazenamento, conservação e distribuição, normas de higiene e segurança alimentar, horários de funcionamento, quantitativos estimados, preços máximos a serem praticados e demais condições de execução e fiscalização.

A execução contratual não exige metodologia inovadora, solução intelectual singular ou técnica predominantemente especializada, sendo os serviços rotineiramente prestados por diversas empresas do ramo.

Os resultados esperados, níveis mínimos de qualidade, prazos e condições de execução podem ser previamente estabelecidos de forma objetiva pela Administração. Portanto, o objeto enquadra-se como serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XIV, da Lei nº 14.133/2021.

4.1 - Vigência Contratual

A duração da contratação objeto deste documento será de 12 (doze) meses, prorrogáveis na forma do dispositivo da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2 - Garantia Contratual

Considerando a natureza contínua e essencial dos serviços de fornecimento de lanches e refeições destinados ao atendimento da comunidade acadêmica/administrativa, mostra-se necessária a exigência de garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

A medida visa resguardar a Administração Pública contra riscos decorrentes de eventual inadimplemento contratual, descontinuidade na prestação dos serviços, descumprimento de obrigações trabalhistas, sanitárias, operacionais e contratuais, bem como assegurar maior segurança na execução do objeto.

A eventual interrupção do fornecimento de refeições e lanches pode ocasionar prejuízos relevantes ao interesse público, comprometendo o funcionamento institucional e causando impactos diretos à comunidade atendida. Nesse contexto, a exigência de garantia contratual mostra-se proporcional e adequada à complexidade operacional e à relevância do objeto, funcionando como mecanismo de mitigação de riscos e proteção ao erário.

4.3 - Exigências para a Habilitação do Licitante:

Poderá participar da licitação pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente aos serviços a serem explorados, classificada pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE (UASG 158331 Estudo Técnico Preliminar 5/2026).

O licitante deverá possuir cadastro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e estar habilitado para a execução dos serviços de cantina e restaurante.

4.3.1 - Na habilitação técnica do licitante, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concessão.

b) Atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), onde conste o nome do profissional nutricionista responsável tecnicamente pela CONTRATANTE nas atividades de alimentação e nutrição, em consonância com a Lei Federal n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.

c) Qualificação Técnica

1. Capacidade Técnico-Operacional

A licitante deverá comprovar aptidão para a execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido

por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre a execução satisfatória de serviços de natureza semelhante ao objeto licitado.

Serão considerados compatíveis os atestados que comprovem experiência em uma ou mais das seguintes atividades:

- preparo e fornecimento de refeições coletivas;
- administração e operação de refeitórios;
- gestão de restaurantes institucionais;
- serviços de alimentação escolar;
- fornecimento de lanches em larga escala;
- operação de cantinas ou estabelecimentos de alimentação coletiva.

A licitante deverá comprovar experiência acumulada mínima de 02 (dois) anos na execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação, admitindo-se o somatório de períodos constantes em um ou mais atestados, desde que demonstrada a efetiva prestação dos serviços.

Os atestados deverão conter, sempre que possível:

- identificação do contratante;
- período de execução dos serviços;
- quantitativos atendidos;
- descrição detalhada dos serviços executados;
- declaração de que os serviços foram prestados de forma satisfatória.

A exigência de comprovação de experiência mínima de **2 (dois) anos** justifica-se pela natureza contínua e pela complexidade operacional do fornecimento de alimentação, que envolve planejamento, produção, armazenamento, manipulação e distribuição de refeições e lanches, observando-se requisitos sanitários e de segurança alimentar.

A Administração considerou, ainda, que a exigência de período inferior ou a ausência de comprovação de experiência continuada poderia não demonstrar, de maneira suficiente, a capacidade da empresa para enfrentar as situações recorrentes e próprias da execução de um contrato de alimentação coletiva, tais como **variações na demanda, reposição de insumos, controle de qualidade, adequação do cardápio, atendimento a restrições alimentares, gestão de pessoal e manutenção da continuidade do fornecimento durante toda a vigência contratual**.

A medida busca assegurar que a futura contratada possua experiência suficiente para manter a regularidade e a continuidade do fornecimento, considerando os riscos decorrentes de falhas na execução, que podem comprometer a saúde dos usuários e o funcionamento das atividades acadêmicas.

Dessa forma, a exigência visa mitigar os riscos da contratação e assegurar a seleção de empresa com capacidade técnico-operacional compatível com a essencialidade, o quantitativo e a complexidade do objeto, sem prejuízo à competitividade do certame.

2. Quantitativo Mínimo

Considerando que a presente contratação contempla o fornecimento diário de lanches, refeições (almoço e jantar) e a operação integrada de refeitório e cantina, a licitante deverá comprovar experiência anterior em quantitativo compatível com a complexidade operacional do objeto.

Será considerada atendida a exigência mediante comprovação de execução anterior, por período mínimo de 02 (dois) anos, de pelo menos uma das seguintes atividades:

- fornecimento de, no mínimo, 275 (duzentos e setenta e cinco) refeições e/ou lanches por dia; ou
- operação de unidade de alimentação coletiva, refeitório, restaurante institucional ou serviço equivalente com capacidade operacional compatível.

Será admitido o somatório de atestados para comprovação do quantitativo e do período mínimo exigido, desde que os documentos demonstrem a efetiva execução dos serviços e a compatibilidade com o objeto da contratação.

3. Justificativa para Exigência de Experiência Mínima de 02 (Dois) Anos

A exigência de comprovação de experiência mínima de 02 (dois) anos na execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação fundamenta-se na complexidade técnica, operacional e sanitária das atividades a serem desempenhadas pela futura CONTRATADA.

O objeto da contratação não se limita ao simples fornecimento de alimentos, abrangendo a gestão integrada dos serviços de alimentação do campus Sertãozinho do IFSP, incluindo a produção e distribuição diária de lanches aos estudantes, o fornecimento de almoço e jantar, a operação da cantina, a gestão de equipamentos industriais, o controle de acesso e distribuição de refeições, a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar, bem como a manutenção da continuidade dos serviços durante toda a vigência contratual.

Trata-se de serviço de natureza continuada, essencial ao atendimento das ações de permanência estudantil e ao adequado funcionamento das atividades acadêmicas, cuja interrupção ou execução inadequada pode gerar impactos diretos sobre a comunidade acadêmica e sobre a segurança alimentar dos usuários.

Nesse contexto, a experiência acumulada por período mínimo de 02 (dois) anos constitui parâmetro razoável para demonstrar que a empresa possui maturidade operacional, estrutura administrativa, capacidade de planejamento, gestão de pessoal, controle de qualidade e conhecimento das rotinas inerentes aos serviços de alimentação coletiva.

A exigência também busca reduzir riscos de descontinuidade contratual, falhas operacionais, inadequações sanitárias e dificuldades na adaptação às demandas da Administração, contribuindo para a seleção de empresas efetivamente aptas a executar objeto de elevada relevância institucional.

Ressalta-se que a exigência não restringe indevidamente a competitividade, uma vez que será admitida a comprovação mediante somatório de atestados de capacidade técnica, observando-se os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

4.3.2 - No início da Prestação dos Serviços:

No momento de assinatura do contrato deverá ser exigido da licitante comprovação de base operacional ou escritório administrativo no raio de 200Km do local de prestação de serviços, ou seja, da cidade de Sertãozinho/SP.

A exigência de instalação de base operacional no município da execução contratual fundamenta-se na natureza essencial e contínua do serviço de fornecimento de alimentação aos estudantes.

Em razão da necessidade de atendimento diário da comunidade acadêmica, inclusive em períodos letivos integrais, a contratada deverá possuir capacidade de resposta imediata para resolução de ocorrências operacionais, sanitárias e logísticas que possam comprometer a regularidade do fornecimento das refeições.
A estrutura local permitirá:

- gerenciamento eficiente da execução;
- fiscalização mais efetiva;
- redução do tempo de resposta;
- continuidade do serviço;
- segurança alimentar;
- suporte operacional permanente.

Ressalta-se que a exigência não será estabelecida como condição de participação no certame, mas apenas como obrigação a ser cumprida pela futura contratada até a assinatura do contrato ou início da execução, preservando-se a ampla competitividade da licitação.

Assim, a medida revela-se proporcional, razoável e diretamente vinculada à adequada execução contratual, em conformidade com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público, interesse público e razoabilidade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

No início da Prestação dos serviços a contratada deverá apresentar e manter no local a Licença de Funcionamento a ser expedida pela Vigilância Sanitária (disponível no prazo de até 15 (quinze) dias após o início da vigência do contrato, salvo em caso de o órgão expedidor demandar maior tempo), disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados.

4.4 - As obrigações da contratada e da CONTRATANTE devem ser previstas no termo de referência.

4.4.1 - Responsabilidades

4.4.1.1 - Da CONTRATADA:

- Garantir mão de obra qualificada e treinada;
- Seguir as diretrizes da nutricionista do campus;

- Manter padrões de higiene conforme RDC 216/2004 e demais normas;
- Controlar acesso ao refeitório;
- Registrar e controlar a entrega dos lanches;
- Adquirir insumos, EPIs e materiais necessários;
- Executar limpeza da área de produção e atendimento;
- Cumprir tabela nutricional exigida;
- Responsabilizar-se pela manutenção corretiva de equipamentos próprios;
- Apresentar relatórios mensais de execução contratual;
- Manter no local a Licença de Funcionamento a ser expedida pela Vigilância Sanitária

4.4.1.2 - Da CONTRATANTE

- Disponibilizar infraestrutura mínima (cozinha, refeitório, equipamentos listados no anexo);
- Acompanhar e fiscalizar o contrato;
- Fornecer listas atualizadas de alunos beneficiários;
- Aprovar cardápios e supervisionar critérios nutricionais;

4.5 - Legislação Aplicável

- Lei nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações.
- Resolução CFN nº 600/2018 – Atuação do nutricionista.
- RDC 216/2004 – ANVISA – Boas práticas de manipulação.
- Portaria CVS 5/2013 – SP – Normas sanitárias.
- Lei nº 11.947/2009 – Alimentação escolar.
- Resolução FNDE nº 06/2020 – Padrões nutricionais.
- Normas atualizadas para cantinas escolares e serviços de alimentação.
- Prioridade para alimentos naturais e minimamente processados.
- Diretrizes de alimentação saudável prescritas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.6 - Cláusulas Contratuais Sugeridas

4.6.1 - Cláusula de Responsabilidade Alimentar

"A CONTRATADA deverá garantir que todos os alimentos servidos estejam em conformidade com as normas da ANVISA, legislação vigente e cardápios aprovados pela nutricionista responsável, sob pena de suspensão imediata da distribuição e aplicação de penalidades."

4.6.2 - Cláusula de Controle de Acesso

"O controle de acesso ao refeitório e o registro da entrega de lanches será de responsabilidade integral

da CONTRATADA, devendo esta manter registros auditáveis e atualizados, sob fiscalização do IFSP."

4.6.3 - Cláusula de Sustentabilidade

"A CONTRATADA deverá adotar práticas sustentáveis, utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis e separar adequadamente resíduos orgânicos e não orgânicos, conforme legislação ambiental aplicável."

4.6.4 - Cláusula de Fiscalização

"O IFSP poderá fiscalizar todos os aspectos do contrato, incluindo inspeções sanitárias, verificação de qualidade dos alimentos e acompanhamento operacional, sem necessidade de aviso prévio."

4.6.5 - Cláusula de Responsabilidade

“A CONTRATADA deverá atender aos critérios e responsabilidades trabalhistas, sociais, comerciais e de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos, conforme a ser disposto no Termo de Referência, com o intuito de atender as demandas da comunidade escolar, focando no contexto de promoção de saúde, prevenção de doenças e na oferta de alimentos dentro do critério de Segurança Alimentar e Nutricional.”

4.6.5.1 - A CONTRATADA deverá comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos contados do início da execução dos serviços, que todos os profissionais envolvidos na manipulação, preparo, armazenamento, transporte, distribuição ou serviço de alimentos receberam capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas aplicáveis.

A comprovação deverá ocorrer mediante apresentação de certificados, declarações ou documentos equivalentes emitidos por instituição habilitada ou profissional legalmente qualificado.

Os profissionais admitidos após o início da execução contratual deverão receber a referida capacitação antes do início de suas atividades ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de sua contratação.

A ausência de comprovação da capacitação no prazo estabelecido poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no contrato, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

A exigência está alinhada aos requisitos da contratação e às condições necessárias para a adequada execução do objeto, visando garantir a segurança alimentar, a qualidade dos serviços prestados e a

observância das normas sanitárias aplicáveis.

5. Levantamento de Mercado

Em atendimento ao disposto no inciso III do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40/2020, foi realizado levantamento de mercado visando a prospecção e análise das alternativas possíveis para atendimento da necessidade administrativa relacionada à contratação de empresa especializada para gestão integral dos espaços de refeitório e cantina do campus Sertãozinho do IFSP, incluindo fornecimento, preparo, distribuição e operacionalização dos serviços de alimentação.

O levantamento contemplou:

- pesquisa de preços junto ao mercado regional;
- análise de contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas;
- avaliação de soluções adotadas por outros campi do IFSP e Institutos Federais;
- estudo técnico interno elaborado pela nutricionista do campus;
- análise da viabilidade operacional e administrativa das alternativas disponíveis.

Para a pesquisa de preços e consultas ao mercado, foram realizadas pesquisas de preços atualizadas para os três principais componentes da contratação pretendida.

5.1 - Kits lanche

Para os lanches subsidiados pela CONTRATANTE, destinados aos estudantes regularmente matriculados nos cursos do ensino básico (integrado, técnicos e EJA), foi realizado levantamento de mercado junto a empresas da região de Sertãozinho e Ribeirão Preto, conforme registrado no Mapa Comparativo nº 1/2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

Foram obtidos três orçamentos válidos, resultando em **valor médio unitário estimado de R$ 7,62 por kit lanche.**

Considerando aproximadamente 550 estudantes matriculados e 200 dias letivos, o valor anual estimado para o fornecimento dos lanches corresponde a aproximadamente R$ 838.200,00.

Ressalta-se que:

- o quantitativo possui caráter exclusivamente estimativo;
- o pagamento ocorrerá somente sobre os lanches efetivamente fornecidos e consumidos;
- o fornecimento será restrito aos estudantes regularmente matriculados nos cursos do ensino básico (integrado, técnicos e EJA)

Até o presente momento, o campus Sertãozinho do IFSP realiza o fornecimento de lanches secos industrializados embalados individualmente, adquiridos por meio de Atas de Registro de Preços oriundas da Reitoria ou de licitações próprias do campus, em razão da inexistência de estrutura adequada para produção local com segurança sanitária.

Com a implantação do novo refeitório do campus, tornou-se viável a contratação de empresa especializada para produção de lanches com melhor qualidade nutricional, observando diretrizes de alimentação saudável e segurança alimentar.

A oferta dos lanches fundamenta-se:

- nas ações de assistência estudantil;
- na política de permanência e êxito;
- nas diretrizes constitucionais de garantia de permanência na educação;
- nos princípios da segurança alimentar e nutricional;
- nas referências técnicas da Resolução FNDE nº 06/2020, adotando-se como parâmetro nutricional mínimo o atendimento aproximado de 25% das necessidades nutricionais diárias dos estudantes.

5.2 - Refeições (Almoço e Jantar)

O levantamento de preços para fornecimento de refeições (almoço e jantar) foi realizado mediante consulta ao sistema Fonte de Preços e análise de contratações similares, conforme demonstrado no Mapa Comparativo nº 4/2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

Foram analisados seis orçamentos válidos, resultando em **valor médio estimado de R$ 16,59 por refeição.**

O modelo proposto prevê:

- fornecimento de almoço e jantar no sistema de autosserviço parcial;
- porcionamento da proteína;
- refeição mínima de 500 gramas;
- arroz branco e integral;
- feijão;
- guarnição;
- duas opções de salada;
- proteína principal ou opção à base de ovos;
- opção vegetariana;
- sobremesa.

Em relação à política de preços:

- O preço máximo de venda das refeições aos discentes será aquele previamente definido pelo IFSP, conforme pesquisa de preços e demais elementos constantes do processo de contratação, não podendo a CONTRATADA praticar preço superior ao limite estabelecido pela Administração.
- Para os discentes regularmente matriculados, a CONTRATADA deverá aplicar subsídio correspondente a 50% (cinquenta por cento) do preço máximo da refeição estabelecido pelo IFSP, de modo que o valor efetivamente pago pelo estudante corresponda a 50% (cinquenta por cento) do referido preço.
- O subsídio previsto no item anterior será suportado integralmente pela CONTRATADA e será aplicado diretamente no momento da comercialização da refeição ao discente, não gerando ao IFSP obrigação de ressarcimento, indenização ou pagamento à CONTRATADA relativamente à parcela subsidiada.
- A concessão do subsídio ficará limitada a até 200 (duzentas) refeições por dia, consideradas conjuntamente as refeições de almoço e jantar, salvo disposição diversa expressamente estabelecida pela Administração.
- A aplicação do subsídio de 50% (cinquenta por cento) constitui condição de execução do serviço de alimentação destinado aos discentes e não configura pagamento, aluguel, taxa de ocupação, remuneração ou contrapartida pela disponibilização das áreas físicas do refeitório e da cantina, cuja disponibilização não onerosa decorre da inviabilidade econômica da cobrança pela ocupação dos espaços e da finalidade pública da contratação.

Servidores, colaboradores, visitantes e demais usuários autorizados realizarão pagamento integral diretamente à CONTRATADA.

5.3 - Cantina

Para a definição dos preços da cantina, foi realizada pesquisa de mercado considerando lista mínima obrigatória composta por 12 itens alimentícios, conforme apresentado no Mapa Comparativo nº 6 /2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

Foram considerados, no mínimo, três orçamentos válidos para cada item, resultando em **valor médio total de R$ 73,94 para o conjunto mínimo de produtos**.

A definição prévia de preços referenciais busca:

- garantir acessibilidade econômica à comunidade acadêmica;
- evitar preços abusivos;
- assegurar equilíbrio econômico-financeiro da contratação;
- compatibilizar a oferta alimentar com o ambiente educacional.

De acordo com o apresentado na Nota Técnica nº 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, a presença de cantinas escolares influencia diretamente os hábitos alimentares dos estudantes, sendo necessário estabelecer mecanismos que incentivem a alimentação saudável no ambiente escolar.

Nesse sentido, recomenda-se que constem no Termo de Referência as seguintes exigências:

- os sucos naturais e vitaminas sejam comercializados com preço, no mínimo, 10% inferior ao das bebidas açucaradas;
- os salgados assados sejam comercializados com preço, no mínimo, 10% inferior ao dos salgados fritos;
- seja obrigatória a disponibilização de opções vegetarianas.

5.4 - Análise de soluções adotadas por outros órgãos

Conforme previsto no art. 7º, inciso III, da IN nº 40/2020, foram analisadas contratações similares realizadas por outros campi do IFSP e Institutos Federais de Educação, com o objetivo de identificar metodologias, modelos operacionais e soluções compatíveis com as necessidades do campus Sertãozinho do IFSP.

Verificou-se que:

- campus que atendem estudantes do ensino básico em período parcial normalmente utilizam aquisição de lanches industrializados via Atas de Registro de Preços;
- alguns campus adotam modelo integrado de refeitório e cantina;
- a terceirização operacional mostra-se mais eficiente para instituições que não possuem estrutura própria de pessoal operacional.

Destaca-se a contratação atualmente existente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – campus São José dos Campos, vinculada ao Processo SUAP nº 23305.023458.2022-21, cujo objeto apresenta similaridade com a solução proposta neste estudo.

5.5 - Avaliação das alternativas de solução

Durante o levantamento de mercado foram avaliadas as seguintes alternativas:

a) Aquisição de lanches industrializados via SRP
Modelo atualmente utilizado pelo campus para fornecimento dos lanches secos aos estudantes do ensino básico.

- limitações identificadas:
- menor qualidade nutricional;
- baixa variedade alimentar;
- ausência de preparo local;
- limitação para atendimento das diretrizes de alimentação saudável.

b) Autogestão do refeitório pelo campus

Alternativa considerada tecnicamente inviável diante:

- da inexistência de quadro operacional próprio;
- da ausência de cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros e equipe operacional;
- da limitação administrativa para gerenciamento direto da operação alimentar;
- dos riscos trabalhistas e operacionais envolvidos.

Embora o campus tenha contratado uma nutricionista em seu quadro permanente, ele não dispõe de equipe suficiente para operacionalização direta do serviço.

c) Terceirização com utilização não onerosa do espaço público

A alternativa mostrou-se a mais adequada técnica e economicamente, considerando:

- continuidade operacional;
- maior eficiência administrativa;
- possibilidade de fornecimento de alimentação preparada localmente;
- melhoria da qualidade nutricional;
- viabilidade operacional do novo refeitório;
- redução da sobrecarga administrativa do campus;
- ampliação das ações de permanência estudantil.

O estudo técnico elaborado pela nutricionista do campus, constante no Anexo I deste ETP, concluiu favoravelmente pela adoção deste modelo.

5.6 - Fundamentação jurídica da solução escolhida

A solução adotada encontra respaldo no Parecer nº 00155/2019/CONSUL/PFIFSÃO PAULO/PGF /AGU – NUP 23305.002495/2019-09, referente à contratação semelhante realizada pelo campus Pirituba do IFSP.

Conforme consignado no referido parecer:
“O instrumento jurídico eleito (concessão de uso de bem público) atende aos preceitos legais.”

O entendimento fundamenta-se no conceito doutrinário de Celso Antônio Bandeira de Mello, segundo o qual a Administração transfere a terceiros o uso de bem público para finalidade específica.

O parecer também reconhece a possibilidade de adoção da modalidade gratuita ou onerosa, conforme entendimento doutrinário de Hely Lopes Meirelles.

Embora exista utilização de espaço público pela empresa vencedora, a natureza predominante da contratação refere-se à prestação continuada de serviços de alimentação e gestão operacional do refeitório/cantina. Por esse motivo, optou-se pela utilização das expressões CONTRATANTE e CONTRATADA ao longo do presente estudo, visando maior compatibilidade com a sistemática da Lei nº 14.133/2021.

5.7 - Quantidade de fornecedores e competitividade

Durante o levantamento de mercado verificou-se a existência de fornecedores aptos a atender o objeto da contratação na região, especialmente para:

- fornecimento de kits lanche;
- operação de cantina escolar;
- serviços de alimentação coletiva.

Considerando a quantidade de fornecedores identificados, não se verificou necessidade de flexibilização adicional dos requisitos técnicos inicialmente previstos, uma vez que as exigências definidas mostram-se compatíveis com o objeto e indispensáveis para garantia:

- da segurança alimentar;
- da qualidade nutricional;
- da continuidade operacional;
- da adequada execução contratual.

5.8 - Conclusão

Diante das análises realizadas, concluiu-se que a contratação de empresa especializada para gestão integral do refeitório e cantina do campus Sertãozinho do IFSP, incluindo fornecimento, preparo, distribuição e operacionalização dos serviços de alimentação, representa a solução mais adequada para atendimento das necessidades institucionais do campus.

A solução proposta concilia:

- viabilidade operacional;
- qualidade nutricional;
- segurança alimentar;
- eficiência administrativa;
- sustentabilidade econômica da contratação;
- fortalecimento das políticas de permanência estudantil;
- utilização adequada da infraestrutura do novo refeitório do campus.

6. Descrição da solução como um todo

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo definir, analisar e justificar a necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão integral do refeitório estudantil e da cantina, com fornecimento de lanches e refeições, incluindo preparo e distribuição, vinculada à concessão administrativa não onerosa de uso de espaço físico e exploração econômica, nos turnos matutino, vespertino e noturno, englobando o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nos documentos da referida contratação.

O modelo adotado será a terceirização integral dos serviços, com fornecimento de bens, mão de obra, insumos e gestão operacional, não havendo transferência de conhecimento ou uso de mão de obra do campus.

A CONTRATADA deverá implementar:

- Procedimentos operacionais padrão (POP).
- Controle de temperatura dos alimentos.

- Registros de Boas Práticas de Manipulação.
- Plano de manutenção preventiva.
- Treinamento contínuo da equipe.

A CONTRATADA poderá, mediante autorização prévia e formal da fiscalização contratual, explorar outros espaços do campus Sertãozinho do IFSP além das áreas destinadas ao refeitório e à cantina, para instalação e operação de máquinas automáticas de comercialização de alimentos e bebidas (vending machines), desde que a atividade:

- seja compatível com o ambiente educacional;
- observe as normas sanitárias vigentes;
- não prejudique o funcionamento das atividades institucionais;
- mantenha coerência com as diretrizes de alimentação saudável estabelecidas pela CONTRATANTE.

Para garantir a adequada execução dos serviços, a CONTRATADA deverá manter, durante todo o período de funcionamento, quantitativo suficiente de profissionais capacitados para atendimento eficiente dos usuários do refeitório e da cantina, observando a demanda diária, os horários de maior fluxo e as condições operacionais do serviço.

Justificativa para Exigência de Preposto no Local de Execução

A exigência de manutenção de preposto da CONTRATADA no local da execução dos serviços, durante o horário comercial, justifica-se pela complexidade operacional do objeto contratado e pela necessidade de interlocução permanente entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

A contratação envolve a gestão integrada do refeitório e da cantina do Campus Sertãozinho do IFSP, incluindo o fornecimento diário de lanches, almoço e jantar, atendimento a estudantes, servidores e visitantes, gestão de equipes, controle de acesso, operação de equipamentos industriais, observância das normas sanitárias e atendimento às demandas da fiscalização contratual.

Nesse contexto, a presença de representante formal da empresa no local permite maior agilidade na solução de ocorrências operacionais, administrativas e sanitárias, bem como facilita a comunicação com a fiscalização, contribuindo para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços prestados.

O preposto deverá possuir poderes para receber notificações, prestar esclarecimentos, adotar providências imediatas, acompanhar inspeções e fiscalizações, coordenar a equipe de trabalho e atuar como responsável pela execução contratual perante a CONTRATANTE.

A medida visa reduzir riscos de descontinuidade dos serviços, minimizar o tempo de resposta diante de intercorrências e garantir o adequado acompanhamento da execução contratual, especialmente em razão do elevado fluxo diário de usuários e da relevância dos serviços de alimentação para as ações de permanência estudantil e para o funcionamento regular das atividades acadêmicas.

Dessa forma, a exigência revela-se proporcional e necessária à adequada gestão do contrato, em conformidade com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Os colaboradores responsáveis pelas atividades de caixa, cobrança, recebimento de pagamentos, limpeza geral ou serviços administrativos não poderão exercer simultaneamente funções relacionadas ao preparo, manipulação, montagem ou distribuição de alimentos, em observância às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação de alimentos.

A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários meios de pagamento amplamente utilizados no mercado, incluindo, no mínimo:

- cartões de crédito;
- cartões de débito;
- PIX;
- pagamento em dinheiro em espécie.

Deverá ser garantida disponibilidade adequada de troco em moeda corrente nacional, sendo expressamente vedada a substituição do troco por balas, produtos alimentícios ou quaisquer outros itens.

Os equipamentos de pagamento eletrônico disponibilizados deverão permanecer em pleno funcionamento durante o horário de atendimento, garantindo acessibilidade, agilidade e comodidade aos usuários.

A CONTRATADA deverá cumprir as seguintes obrigações, de forma integral, para atendimento das normas sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho e manutenção dos Indicadores de Qualidade (SLA):

- Tempo máximo de fila: 10 minutos.
- Temperatura mínima dos alimentos quentes na distribuição: 60ºC.
- Temperatura dos alimentos frios: até 10ºC.
- Índice de satisfação dos usuários: mínimo de 85%.
- Não conformidades sanitárias: tolerância zero.
- Entrega correta dos lanches: 100% conforme lista.

6.1 - Área útil destinada para concessão não onerosa

O espaço total a ser concedido é de aproximadamente 614,62 m², sendo:

a)107,6 m² da cantina

b) 507 m² do refeitório - com capacidade máxima simultânea para 200 pessoas

Além do fornecimento das refeições, pretende-se também outorgar ao particular a concessão de espaço físico do IFSP para a prestação dos serviços.

A disponibilização das áreas físicas destinadas ao funcionamento do refeitório e da cantina ocorrerá de forma não onerosa, em razão das características específicas do objeto, da finalidade pública dos serviços e da necessidade de assegurar a viabilidade econômica da operação.

A solução de alimentação a ser implantada no campus compreende dois espaços fisicamente distintos e funcionalmente complementares: o refeitório, destinado principalmente à oferta de refeições aos estudantes e demais usuários autorizados, e a cantina, destinada à comercialização de alimentos e bebidas em horários e condições definidos pela Administração. Embora possuam finalidades operacionais distintas, ambos os espaços integram a política institucional de disponibilização de serviços de alimentação à comunidade acadêmica.

A eventual cobrança de aluguel ou de taxa de ocupação pelas áreas do refeitório e da cantina representaria a incorporação de custos adicionais à operação da futura contratada. Essa condição deve ser analisada conjuntamente com as restrições impostas pela própria natureza do objeto, especialmente a necessidade de observância de preços máximos estabelecidos pelo IFSP, dos requisitos de composição e qualidade dos alimentos, do cardápio e dos padrões nutricionais definidos pela Administração.

Nesse contexto, a imposição de encargos relativos à ocupação dos espaços tende a comprometer a margem econômica da operação e, consequentemente, a atratividade da contratação para potenciais empresas interessadas. A cobrança de aluguel poderia resultar em propostas economicamente inviáveis, redução da competitividade do certame ou, ainda, necessidade de elevação dos preços praticados aos usuários para absorção desse custo adicional, contrariando a finalidade pública da contratação.

A disponibilização não onerosa dos espaços constitui, portanto, decisão de planejamento fundamentada na viabilidade econômica da contratação, necessária para possibilitar a participação de empresas interessadas e assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação no campus.

Ressalta-se que a disponibilização não onerosa das áreas do refeitório e da cantina não constitui pagamento, remuneração, subsídio ou vantagem financeira concedida à CONTRATADA, tampouco configura mecanismo de compensação pela execução dos serviços. Trata-se de condição de execução estabelecida pela Administração em razão da inviabilidade econômica da cobrança pela ocupação dos espaços e da finalidade pública associada à prestação dos serviços de alimentação.

A CONTRATADA deverá, em contrapartida às obrigações decorrentes da contratação — e não como pagamento pelo uso dos espaços —, executar integralmente os serviços de acordo com as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e no contrato, observando os preços máximos definidos e controlados pelo IFSP, o cardápio e os requisitos nutricionais estabelecidos, os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, os horários de funcionamento e todas as demais condições de execução previstas pela Administração.

No que se refere à infraestrutura disponibilizada, a CONTRATADA deverá ressarcir ao IFSP as despesas correspondentes ao consumo de água e energia elétrica decorrente da utilização dos espaços, na forma estabelecida no instrumento convocatório. Esse ressarcimento possui natureza de recomposição das despesas de consumo efetivamente decorrentes da operação dos serviços e não se caracteriza como aluguel, taxa de ocupação ou contraprestação pela disponibilização das áreas.

A solução também está diretamente relacionada à assistência estudantil e à promoção da permanência e do êxito acadêmico, uma vez que a existência de serviços de alimentação acessíveis no ambiente

institucional contribui para que os estudantes possam permanecer no campus durante sua jornada acadêmica, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

No caso do refeitório, essa finalidade manifesta-se de forma mais direta pela oferta de refeições em condições e preços estabelecidos pela Administração, enquanto a cantina amplia as alternativas de alimentação disponíveis à comunidade acadêmica, atendendo diferentes horários e necessidades de consumo. A operação conjunta dos dois espaços permite maior disponibilidade e continuidade dos serviços de alimentação, contribuindo para o atendimento da comunidade acadêmica e para o alcance dos objetivos institucionais.

Assim, a opção pela disponibilização não onerosa das áreas do refeitório e da cantina mostra-se tecnicamente adequada e alinhada ao interesse público, pois permite compatibilizar a viabilidade econômica da contratação com a manutenção de preços acessíveis, o controle da qualidade e dos requisitos nutricionais dos alimentos e o atendimento das necessidades de alimentação da comunidade acadêmica, especialmente no âmbito das ações de assistência estudantil.

Quanto à modalidade de outorga pretendida (concessão de uso) ao caso em análise, BANDEIRA DE MELLO entende que, no caso de outorga de uso de bem de uso especial ou parte sua (caso do Campus), o instrumento jurídico adequado é, de fato, a concessão de uso:

> *"Sem embargo, há casos em que os administrados podem obter um uso exclusivo sobre partes das áreas de bensde uso especial, por ser justamente esta a destinação das sobreditas áreas. É o que se passa nos mercados públicos e centros de abastecimento. O Poder Público, então, defere, mediante licitação, permissão de uso ou concessão de uso desses 'boxes' onde se instalarão os comerciantes interessados. A concessão de uso de bem público é o contrato administrativo pelo qual, como o nome já indica, a Administração trespassa a alguém o uso de um bem público para uma finalidade específica. Se o Poder Público, instado por conveniências administrativas, pretende rescindi-la antes do termo estipulado, terá de indenizar o concessionário."*
>
> (CELSO ANTONIO BANDEIRA DEMELLO, Curso de Direito Administrativo, 22ª ed., Malheiros, 2006, pg. 893)

Nesse sentido, confira-se o quanto afirmou o órgão técnico do TCU, em parecer parcialmente acolhido pelo MinistroRelator no Acórdão nº 1443/2006 – Plenário:

> Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97-TCU-Plenário.

Segundo a lição de Hely Lopes Meirelles, a concessão pode ser onerosa ou gratuita:

> *Concessão de uso é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica (...) A concessão pode ser remunerada ou gratuita, por tempo certo ou*

indeterminado, mas deverá ser sempre precedida de autorização legal e, normalmente de licitação para o contrato (Direito Administrativo Brasileiro, 21ª Edição, pág. 443)

Assim, o instrumento jurídico eleito (concessão de uso de bem público), outorgado mediante pregão eletrônico, atende aos preceitos legais.

6.2 - Equipamentos disponibilizados

Além da disponibilização do espaço físico destinado ao refeitório e à cantina, serão cedidos à CONTRATADA os equipamentos industriais novos da marca COZIL, adquiridos pelo campus Sertãozinho do IFSP em 2025, no valor total de R$ 464.943,92 (quatrocentos e sessenta e quatro mil, novecentos e quarenta e três reais e noventa e dois centavos).

A relação completa dos equipamentos disponibilizados para utilização encontra-se descrita no ANEXO 2 deste Estudo Técnico Preliminar.

A CONTRATADA será integralmente responsável pela guarda, conservação, limpeza, operação e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados durante toda a vigência contratual.

Nos casos de falha, quebra, queima, mau funcionamento ou quaisquer outros sinistros que comprometam a operação regular dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar o reparo ou substituição do equipamento no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da identificação do problema.

Excepcionalmente, o prazo poderá ser prorrogado mediante:

- apresentação de justificativa formal pela CONTRATADA;
- comprovação da impossibilidade técnica ou logística;
- autorização expressa da CONTRATANTE.

A eventual substituição de equipamentos deverá garantir padrão equivalente ou superior ao originalmente disponibilizado, sem prejuízo à continuidade e à qualidade da prestação dos serviços.

6.3 - Horário de Funcionamento

6.3.1 - Refeitório

Funcionamento de segunda a sexta-feira das 09:00 às 21:00

Fornecimento de lanches (manhã, tarde e noite)

Deverão ser fornecidos nos horários determinados pela fiscalização, de acordo com os intervalos do campus, e distribuídos exclusivamente aos alunos matriculados nos turnos correspondentes.
Nos horários abaixo estabelecidos, deverá ser realizado controle de acesso e entrega para os alunos autorizados em listagem enviada até o quinto dia útil de cada mês para a CONTRATADA, pela fiscalização do contrato.

Lanche manhã
Horário: 09:15h às 09:45h.
Acesso: alunos matriculados no ensino básico neste turno.

Lanche tarde
Horário: 15:15h às 15:45h.
Acesso: alunos matriculados no ensino básico neste turno.

Lanche noite
Horário: 20:30h às 21:00h.
Acesso: alunos matriculados no ensino básico neste turno.

Fornecimento de refeições (almoço e jantar)

A CONTRATADA deverá disponibilizar e fornecer as refeições nos horários definidos pela CONTRATANTE, observando rigorosamente os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e atendimento.

Considerando que as refeições serão comercializadas diretamente aos usuários e não serão integralmente custeadas pela CONTRATANTE, não haverá controle de acesso, distribuição ou entrega das refeições por parte da Administração.

Todavia, para fins de acompanhamento contratual e controle do benefício subsidiado, a CONTRATADA deverá manter sistema de registro e controle das refeições subsidiadas fornecidas aos usuários indicados pela CONTRATANTE, observando o limite máximo de 200 (duzentas) refeições subsidiadas por dia, conforme critérios e procedimentos definidos pela fiscalização do contrato.

A CONTRATADA deverá disponibilizar à fiscalização, sempre que solicitado, relatórios contendo a quantidade diária de refeições subsidiadas fornecidas.

O fornecimento de refeições além do quantitativo diário de 200 (duzentas) refeições subsidiadas correrá exclusivamente por conta e risco da CONTRATADA, não gerando qualquer obrigação de pagamento adicional por parte da CONTRATANTE.

Almoço
Horário: 11h30 às 14h00.
Acesso: aberto a todos os usuários autorizados.

Jantar
Horário: 17h30 às 19h30.
Acesso: aberto a todos os usuários autorizados.

Excepcionalmente, poderá ser solicitado funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em razão da realização de cursos, eventos institucionais, atividades acadêmicas, processos seletivos, reuniões, solenidades ou quaisquer outras atividades promovidas pela CONTRATANTE.

Nesses casos, a fiscalização contratual do campus comunicará formalmente a CONTRATADA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, informando os horários e condições necessárias para atendimento.

A CONTRATADA deverá manter rigorosa pontualidade e regularidade no cumprimento dos horários de funcionamento estabelecidos, garantindo continuidade dos serviços e adequado atendimento aos usuários.

Os horários de funcionamento poderão ser alterados pela CONTRATANTE, sempre que houver necessidade administrativa, adequação ao calendário acadêmico ou interesse institucional, mediante comunicação prévia à CONTRATADA.

Durante períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou redução das atividades institucionais, os horários de funcionamento da cantina poderão ser ajustados em comum acordo entre a fiscalização contratual e a CONTRATADA, mediante aprovação da Diretoria de Administração ou da Diretoria Geral do campus Sertãozinho do IFSP.

6.3.2 - Cantina

Funcionamento de segunda a sexta-feira das 07:00 às 22:00

A cantina deverá funcionar de forma contínua e ininterrupta no período das 07h00 às 22h00, de segunda á sexta-feira, garantindo atendimento adequado à comunidade acadêmica durante todo o horário de funcionamento das atividades institucionais do campus Sertãozinho do IFSP.

Excepcionalmente, poderá ser solicitado funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em razão da realização de cursos, eventos institucionais, atividades acadêmicas, processos seletivos, reuniões, solenidades ou quaisquer outras atividades promovidas pela CONTRATANTE.

Nesses casos, a fiscalização contratual do campus comunicará formalmente a CONTRATADA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, informando os horários e condições necessárias para atendimento.

A CONTRATADA deverá manter rigorosa pontualidade e regularidade no cumprimento dos horários de funcionamento estabelecidos, garantindo continuidade dos serviços e adequado atendimento aos usuários.

Os horários de funcionamento poderão ser alterados pela CONTRATANTE, sempre que houver necessidade administrativa, adequação ao calendário acadêmico ou interesse institucional, mediante comunicação prévia à CONTRATADA.

Durante períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou redução das atividades institucionais, os horários de funcionamento poderão ser ajustados em comum acordo entre a fiscalização contratual e a CONTRATADA, mediante aprovação da Diretoria de Administração ou da Diretoria Geral do campus Sertãozinho do IFSP.

6.4 - Adequações e Responsabilidades sobre o Espaço Físico

A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários do refeitório e da cantina, em quantidade compatível com a demanda e capacidade máxima do espaço, mesas, balcões, cadeiras, bancos e demais mobiliários necessários ao adequado atendimento da comunidade acadêmica, garantindo conforto, segurança, acessibilidade e boas condições de uso.

Todos os móveis, utensílios, equipamentos e estruturas utilizados na execução contratual deverão ser mantidos pela CONTRATADA em perfeitas condições de funcionamento, conservação, organização, higiene e segurança durante toda a vigência do contrato.

A CONTRATADA será responsável pela organização, limpeza, higienização, guarda, conservação, manejo e manutenção dos mobiliários e equipamentos disponibilizados aos usuários, incluindo mesas, cadeiras, balcões e demais itens existentes nas áreas de atendimento e consumo, durante todo o período de funcionamento dos serviços.

Deverão ser realizadas pela CONTRATADA adequações complementares necessárias à operação dos serviços, tais como:

- instalação de telas de proteção;
- barreiras sanitárias;
- divisórias;
- organizadores de fila;
- comunicação visual;
- suportes;
- equipamentos auxiliares;
- itens de acessibilidade;
- melhorias operacionais compatíveis com a atividade.

Todas as adequações deverão observar:

- as normas sanitárias vigentes;
- as normas de segurança;
- os padrões estéticos e institucionais do IFSP;
- a preservação da integridade da edificação pública.

Não serão permitidas alterações na estrutura física do prédio, instalações elétricas, hidráulicas, de gás, lógica ou qualquer intervenção estrutural sem autorização prévia e formal da CONTRATANTE.

Nos casos em que houver necessidade de obras, adaptações, instalações permanentes ou melhorias estruturais, a CONTRATADA deverá apresentar solicitação formal contendo:

- memorial descritivo;
- justificativa técnica;
- cronograma de execução;
- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente;
- Parecer técnico assinado por profissional legalmente habilitado e registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP) ou conselho profissional competente.

As melhorias e benfeitorias realizadas pela CONTRATADA, após aprovação da CONTRATANTE, serão incorporadas ao patrimônio do campus Sertãozinho do IFSP ao término do contrato, sem geração de direito a indenização, retenção ou compensação financeira.

A CONTRATADA será integralmente responsável por eventuais danos causados às instalações, equipamentos ou patrimônio público decorrentes de ação, omissão, mau uso, negligência ou execução inadequada dos serviços, devendo providenciar reparação imediata, sem ônus à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá disponibilizar para a fiscalização do contrato, na data de início da prestação dos serviços, relação e descrição dos móveis e equipamentos de posse da CONTRATADA, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc, devendo todos os equipamentos, quando aplicável, possuir o selo A ou B do PROCEL /INMETRO.

Para auxiliar nas estimativas de aquisição dos equipamentos pela CONTRATADA, deverão ser consideradas as capacidades dos quadros de energia elétrica disponíveis:

1- Cantina
Capacidade do disjuntor 63 Amperes;
Bitola dos cabos instalados: 2,5 mm.

2 - Refeitório:
Capacidade do disjuntor 125 Amperes;
Bitola dos cabos instalados: 2,5 mm.

Considerando as especificações técnicas das instalações prediais atualmente existentes no campus Sertãozinho do IFSP, especialmente quanto à capacidade elétrica instalada e às condições de infraestrutura do refeitório e da cantina, não será permitida a utilização ou instalação de equipamentos industriais elétricos adicionais sem prévia análise técnica e autorização formal da CONTRATANTE.

A eventual necessidade de instalação de novos equipamentos deverá ser precedida de estudo técnico específico, acompanhado de laudo elaborado por profissional habilitado, contendo avaliação da carga elétrica, compatibilidade da infraestrutura existente e análise dos impactos no funcionamento das instalações do campus.

A exigência visa prevenir:

- sobrecarga da rede elétrica;
- riscos de curto-circuito e incêndio;
- danos aos equipamentos e instalações públicas;
- interrupções no fornecimento de energia;
- comprometimento do funcionamento regular das atividades acadêmicas e administrativas do campus.

Caso seja identificada necessidade de adequação elétrica ou estrutural para instalação de equipamentos adicionais, a execução somente poderá ocorrer mediante autorização expressa da CONTRATANTE, observadas as normas técnicas aplicáveis e apresentação de ART ou documento equivalente emitido por profissional legalmente habilitado.

Os custos referentes ao consumo de água e energia elétrica utilizados na execução dos serviços serão integralmente ressarcidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

A aferição dos consumos será realizada mensalmente pela fiscalização contratual, com base nas leituras dos medidores individualizados disponibilizados para os espaços do refeitório e da cantina.

Na hipótese de impossibilidade de medição individualizada, seja por falha técnica, manutenção, dano aos equipamentos de medição ou qualquer outro motivo devidamente justificado, o valor a ser ressarcido será calculado provisoriamente com base em estimativa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do consumo mensal de água e energia elétrica do campus para cada serviço /espaço utilizado pela CONTRATADA.

Após a apuração dos valores devidos, a fiscalização encaminhará formalmente à CONTRATADA as informações necessárias para emissão e pagamento da GRU correspondente.

O pagamento deverá ser realizado pela CONTRATADA no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da comunicação formal encaminhada pela fiscalização contratual.

O não pagamento no prazo estabelecido poderá ensejar aplicação das sanções administrativas previstas contratualmente, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

6.5 - Gestão operacional integral do refeitório

A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão operacional integral do refeitório, incluindo: controle de acesso, organização de fluxo, higienização, manipulação de alimentos, logística interna e atendimento ao público, englobando:

- **Preparação, fornecimento e distribuição de lanches escolares nos horários específicos destinados exclusivamente aos alunos que possuem direito ao benefício que são os alunos do ensino básico em período parcial de forma gratuita, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação (PNAE) , subsidiado pela CONTRATANTE;**

A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento diário de lanches destinados aos estudantes do ensino básico do campus Sertãozinho do IFSP, contemplando os períodos matutino, vespertino e noturno, durante os aproximadamente 200 (duzentos) dias letivos anuais previstos no calendário acadêmico institucional.

A estimativa de atendimento varia entre 450 e 550 lanches diários, conforme demanda efetiva dos estudantes e quantitativos definidos pela CONTRATANTE, sendo o pagamento realizado mediante apresentação de nota fiscal mensal correspondente às unidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pela fiscalização contratual.

A composição mínima do kit lanche deverá conter:

- 01 (uma) bebida;
- 01 (um) lanche;
- 01 (uma) fruta.

A fruta será fornecida pela CONTRATANTE, por meio dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Compete à CONTRATADA:

- realizar a higienização adequada das frutas;
- efetuar o porcionamento, quando necessário;
- armazenar corretamente os alimentos;
- realizar a distribuição aos estudantes juntamente com os demais itens do lanche, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos.

O detalhamento completo dos quantitativos estimados, composição nutricional e cardápio dos lanches encontra-se descrito no Anexo 3 deste Estudo Técnico Preliminar.

Os lanches deverão ser fornecidos nos horários estabelecidos pela fiscalização contratual, em conformidade com os intervalos acadêmicos definidos pelo campus, sendo a distribuição restrita aos estudantes regularmente matriculados nos respectivos turnos de atendimento.

A CONTRATADA deverá manter controle rigoroso, individualizado e atualizado da entrega dos lanches aos estudantes, garantindo rastreabilidade, conferência e adequada fiscalização da execução contratual.

O controle de acesso e de distribuição dos lanches será de responsabilidade integral da CONTRATADA, podendo ser utilizados sistemas manuais ou eletrônicos, tais como:

- listas nominais;
- leitores de cartão;
- QR Codes;
- sistemas informatizados de controle;
- outros mecanismos previamente aprovados pela CONTRATANTE.

Os procedimentos de controle deverão assegurar:

- atendimento exclusivo aos estudantes autorizados;
- prevenção de fraudes ou duplicidade de retirada;
- confiabilidade das informações utilizadas para faturamento e fiscalização contratual.

Durante os horários destinados exclusivamente à entrega dos kits lanche aos estudantes beneficiados, a contratada não poderá comercializar quaisquer outros produtos no espaço do refeitório.

Nesses períodos, o atendimento deverá ser direcionado exclusivamente aos alunos contemplados pela política de assistência estudantil, não sendo permitido o acesso de demais membros da comunidade acadêmica nem a realização de vendas de bebidas, sobremesas, lanches adicionais ou quaisquer outros itens comerciais.

A medida visa garantir organização operacional, controle adequado da distribuição, prioridade ao atendimento dos estudantes beneficiados, segurança no fluxo de usuários e adequada execução da política de assistência estudantil do Campus Sertãozinho do IFSP.

- **Preparação, fornecimento e distribuição de refeições quentes (almoço e jantar) para todos os usuários autorizados, que são toda a comunidade escolar (discentes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes)**

O preço máximo de venda das refeições será aquele previamente definido pelo IFSP, conforme pesquisa de preços e demais elementos constantes do processo de contratação, não podendo a CONTRATADA praticar preço superior ao limite estabelecido pela Administração.

Para servidores, colaboradores e visitantes será cobrado valor integral a ser pago diretamente à CONTRATADA.

Para os discentes, a CONTRATADA deverá aplicar subsídio correspondente a 50% (cinquenta por cento) do preço máximo da refeição estabelecido pelo IFSP, de modo que o valor efetivamente pago pelo estudante corresponda a 50% (cinquenta por cento) do referido preço.

O subsídio previsto no item anterior será suportado integralmente pela CONTRATADA e será aplicado diretamente no momento da comercialização da refeição ao discente, não gerando ao IFSP obrigação de ressarcimento, indenização ou pagamento à CONTRATADA relativamente à parcela subsidiada.

A aplicação do subsídio de 50% (cinquenta por cento) constitui condição de execução do serviço de alimentação destinado aos discentes e **não configura pagamento, aluguel, taxa de ocupação, remuneração ou contrapartida pela disponibilização das áreas físicas do refeitório e da cantina**, cuja disponibilização não onerosa decorre da inviabilidade econômica da cobrança pela ocupação dos espaços e da finalidade pública da contratação.

A concessão do subsídio ficará limitada a até 200 (duzentas) refeições por dia, consideradas conjuntamente as refeições de almoço e jantar, salvo disposição diversa expressamente estabelecida pela Administração.

O benefício será destinado exclusivamente aos discentes do cmpus que atendam aos critérios estabelecidos pela Administração, mediante mecanismo de identificação ou controle definido pelo IFSP, cabendo à CONTRATADA observar rigorosamente as regras de concessão e impedir a aplicação indevida do subsídio.

A CONTRATADA deverá manter controle diário das refeições subsidiadas, contendo, no mínimo, a data, o tipo de refeição, a quantidade fornecida e os demais registros necessários à fiscalização, disponibilizando essas informações ao IFSP sempre que solicitadas.

O fornecimento das refeições será realizado mediante pagamento direto pelo usuário à CONTRATADA, pelo valor correspondente ao preço máximo estabelecido pelo IFSP, descontado o subsídio de 50% (cinquenta por cento) aplicável aos discentes, observadas as formas de pagamento disponibilizadas pela CONTRATADA e as regras estabelecidas neste Termo de Referência.

A CONTRATADA não poderá cobrar dos discentes valores superiores aos preços máximos estabelecidos pelo IFSP, ainda que alegue aumento de custos, variação de preços de insumos ou qualquer outra circunstância, devendo eventual alteração dos preços máximos ser previamente autorizada pela Administração, mediante procedimento próprio.

O quantitativo de até 200 (duzentas) refeições diárias corresponde ao limite para aplicação do benefício aos discentes, não constituindo garantia de consumo mínimo pela Administração nem obrigação de aquisição ou pagamento de quantidade determinada de refeições.

O IFSP poderá acompanhar a demanda efetiva pelo serviço e os registros de fornecimento, inclusive para fins de avaliação da adequação do limite de refeições subsidiadas e do cumprimento da finalidade pública da contratação, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato.

Fornecimento de todos os insumos alimentares, embalagens, utensílios descartáveis ou biodegradáveis e demais materiais necessários.

Equipe completa para preparo, distribuição, atendimento, limpeza e apoio;

Cumprimento integral das normas sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho;

Uso responsável da infraestrutura existente, conforme inventário de equipamentos disponibilizados.

A CONTRATADA deverá seguir todos os cardápios aprovados pela nutricionista do campus e atender às necessidades alimentares específicas dos estudantes, quando aplicável.

Ressalta-se que há um profissional nutricionista lotado no campus Sertãozinho do IFSP, o qual fará parte da fiscalização de contrato e ficará responsável pela aprovação do cardápio previamente e possíveis alterações.

Durante o horário de funcionamento destinado ao atendimento e fornecimento das refeições, a contratada poderá comercializar produtos complementares no espaço do refeitório, tais como bebidas, sobremesas e itens correlatos, desde que compatíveis com a finalidade do ambiente escolar e em conformidade com as exigências previstas no Termo de Referência, na legislação sanitária vigente e nas normas aplicáveis ao ambiente educacional.

A comercialização desses produtos deverá observar critérios de qualidade, segurança alimentar, adequação nutricional e compatibilidade com as diretrizes institucionais do Campus Sertãozinho do IFSP.

Para garantir o adequado funcionamento do serviço e a compatibilidade dos produtos ofertados com o interesse público e o ambiente escolar, todos os itens a serem comercializados no espaço do refeitório

deverão ser previamente submetidos à análise e aprovação da fiscalização do contrato, que poderá solicitar ajustes, restringir itens incompatíveis com a proposta institucional ou exigir adequações sempre que necessário.

6.6 - Gestão operacional integral CantinaA CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão operacional integral da cantina, incluindo: controle de acesso, organização de fluxo, higienização, manipulação de alimentos, logística interna e atendimento ao público, englobando:

Fornecimento e distribuição de refeições e lanches, durante todos os turnos de funcionamento do campus (matutino, vespertino e noturno), de modo a ofertar um local apropriado e seguro para a oferta de lanches saudáveis e com qualidade.

Fornecimento de todos os insumos alimentares, embalagens, utensílios descartáveis ou biodegradáveis e demais materiais necessários.

Equipe completa para preparo, distribuição, atendimento, limpeza e apoio.

Cumprimento integral das normas sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho.

Uso responsável da infraestrutura existente.

A CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, cardápio mínimo contendo os itens abaixo relacionados, observando os quantitativos, pesos mínimos, padrões de qualidade, condições sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos:

Lista mínima obrigatória de itens da cantina:

Item 1 – Salgado assado

- Peso mínimo: 120g.

Item 2 – Salgado frito

- Peso mínimo: 120g.

Item 3 – Pão de queijo

- Peso mínimo: 90g.

Item 4 – Misto quente

Composto, no mínimo, por:

- pão;
- queijo;
- presunto;
- tomate.
- Peso mínimo: 150g.

Item 5 – Sanduíche natural

Preparado com pão de forma tradicional ou integral, contendo combinação de, no mínimo, 2 (dois) dos seguintes recheios e complementos:

- atum em água;
- creme de azeitona;
- mussarela;
- ovo cozido;
- peito de frango desfiado;
- ricota;
- salada composta por alface, cenoura ralada e tomate picado.
- Peso mínimo: 200g.

Item 6 – Salada de frutas

- Composta por, no mínimo, 4 (quatro) tipos de frutas frescas.
- Peso mínimo: 200g.

Item 7 – Água mineral

- com gás ou sem gás;
- embalagem mínima de 500ml.

Item 8 – Café com leite

- volume mínimo de 200ml.

Item 9 – Refrigerante

- embalagem tipo lata;
- volume mínimo de 355ml.

Item 10 – Suco natural ou preparado com polpa de fruta

- mínimo de 2 (dois) sabores disponíveis diariamente;
- volume mínimo de 400ml.

Item 11 – Vitamina de frutas

- Preparada com leite integral ou desnatado e frutas, com ou sem adição de açúcar.
- volume mínimo de 400ml.

Item 12 – Café

- volume mínimo de 50 ml.

A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade contínua dos itens mínimos obrigatórios durante todo o período de funcionamento da cantina, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e autorizadas pela fiscalização contratual.

Os alimentos e bebidas fornecidos deverão apresentar adequado padrão de qualidade, frescor, conservação, acondicionamento e apresentação, observando:

- as normas sanitárias vigentes;
- as diretrizes de alimentação saudável;
- as boas práticas de manipulação de alimentos;
- as exigências da fiscalização da CONTRATANTE.

Na cantina, poderão ser comercializados produtos além daqueles constantes no cardápio mínimo estabelecido pela Administração, desde que os itens adicionais estejam em conformidade com a legislação vigente aplicável ao ambiente escolar, especialmente as normas relacionadas à comercialização de alimentos em instituições de ensino e às diretrizes de alimentação saudável para estudantes do ensino médio.

Todos os produtos ofertados deverão atender aos critérios sanitários, nutricionais e de segurança alimentar aplicáveis, sendo vedada a comercialização de itens proibidos pela legislação ou considerados incompatíveis com o ambiente educacional, em observância ao DECRETO Nº 11.821, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023, que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Para garantir o adequado funcionamento do serviço e a compatibilidade dos produtos ofertados com o interesse público, as diretrizes institucionais e o ambiente escolar, todos os itens a serem comercializados na cantina deverão ser previamente submetidos à análise e aprovação da fiscalização do contrato, que poderá solicitar ajustes, restringir produtos incompatíveis com a proposta institucional ou exigir adequações sempre que necessário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades previstas para a presente contratação foi elaborada com base em critérios técnicos, dados institucionais concretos, histórico de utilização dos serviços, quantitativo atual de estudantes matriculados e projeções de demanda relacionadas ao funcionamento do novo refeitório do campus Sertãozinho do IFSP, em conformidade com o inciso V do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40/2020.

Para definição dos quantitativos estimados, foram considerados:

- número atual de estudantes matriculados nos cursos do ensino básico, técnico e superior;
- quantidade de estudantes regularmente matriculados nos cursos do ensino básico (integrado, técnicos e EJA);
- calendário acadêmico anual com aproximadamente 200 dias letivos;
- histórico de consumo de lanches adquiridos anteriormente pelo campus;
- ampliação da infraestrutura institucional com implantação do novo refeitório;
- expectativa de aumento da adesão dos estudantes aos serviços de alimentação;
- necessidade de atendimento nos períodos matutino, vespertino e noturno;

- demanda potencial de servidores, colaboradores e visitantes para utilização do restaurante e da cantina.

No caso específico dos lanches subsidiados pela CONTRATANTE, a estimativa de fornecimento entre 450 e 550 unidades diárias foi definida considerando:

- quantitativo médio de estudantes do ensino básico regularmente matriculados;
- histórico de retirada de lanches nos contratos e aquisições anteriores;
- possíveis variações de frequência escolar;
- ingresso de novos estudantes ao longo da vigência contratual;
- ações institucionais de fortalecimento da permanência estudantil.

A estimativa anual de aproximadamente 110.000 lanches corresponde à projeção de consumo para 200 dias letivos, possuindo caráter meramente estimativo, sem obrigação de consumo integral pela CONTRATANTE, sendo o pagamento realizado exclusivamente sobre as unidades efetivamente fornecidas e atestadas pela fiscalização contratual.

Para as refeições de almoço e jantar, os quantitativos foram estimados considerando:

- capacidade operacional do refeitório;
- limite máximo de 200 refeições diárias com desconto para estudantes;
- demanda potencial da comunidade acadêmica;
- funcionamento em períodos ampliados;
- viabilidade econômico-financeira da operação.

As memórias de cálculo, pesquisas de preços, mapas comparativos e demais documentos que fundamentam as estimativas encontram-se anexados ao presente Estudo Técnico Preliminar, possibilitando rastreabilidade, transparência e adequada fundamentação técnica dos quantitativos previstos.

Ressalta-se ainda que a presente contratação foi estruturada de forma integrada, contemplando refeitório, fornecimento de lanches e operação da cantina, visando:

- racionalização administrativa;
- maior eficiência operacional;
- padronização dos serviços;
- otimização da fiscalização contratual;
- aproveitamento da infraestrutura existente;
- obtenção de ganhos de escala e economicidade para a Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 838.200,00

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com base em pesquisas de preços atualizadas, análise de mercado, consultas a fornecedores da região e levantamento de contratações similares realizadas pela Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

Os valores referenciais foram obtidos por meio de mapas comparativos, orçamentos válidos e consultas especializadas, cujas memórias de cálculo e documentos de suporte encontram-se anexados e pormenorizados no item 5 do presente Estudo Técnico Preliminar.

8.1 - Estimativa do valor dos kits lanche

Para o fornecimento dos kits lanche destinados aos estudantes do ensino básico, foi realizada pesquisa de preços junto a empresas da região de Sertãozinho e Ribeirão Preto, conforme consolidado no Mapa Comparativo nº 1/2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

A pesquisa resultou em valor médio unitário estimado de R$ 7,62 por kit lanche

A memória de cálculo considerou:

- aproximadamente 550 estudantes matriculados;
- atendimento durante 200 dias letivos anuais;
- estimativa média diária de consumo entre 450 e 550 lanches.

Com base nesses parâmetros, obteve-se estimativa anual de R$ 838.200,00

O cálculo foi realizado da seguinte forma:

550 estudantes × 200 dias letivos × R$ 7,62 = R$ 838.200,00
acrescido de margem operacional e estimativa de variação de consumo.

Ressalta-se que, o quantitativo possui caráter estimativo, e não há obrigação de consumo integral pela CONTRATANTE.
O pagamento ocorrerá exclusivamente sobre os lanches efetivamente fornecidos e atestados pela fiscalização contratual.

8.2 - Estimativa do valor das refeições (almoço e jantar)

O levantamento de preços para fornecimento de refeições foi realizado mediante análise de mercado e consulta ao sistema Fonte de Preços, conforme demonstrado no Mapa Comparativo nº 4/2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

Foram analisados seis orçamentos válidos, resultando em valor médio estimado de R$ 16,59 por refeição

Os valores estimados consideraram:

- fornecimento de almoço e jantar;
- refeição com composição nutricional mínima definida no Termo de Referência;
- custos operacionais;
- mão de obra;
- insumos;
- logística;
- higienização;
- controle sanitário;

- manutenção operacional do serviço.

O pagamento das refeições ocorrerá diretamente pelos usuários à CONTRATADA, observadas as regras de desconto destinadas aos estudantes regularmente matriculados.

8.3 - Estimativa de preços da cantina

Para definição dos preços referenciais da cantina, foi realizada pesquisa de mercado considerando o cardápio mínimo obrigatório composto por 12 itens alimentícios, conforme apresentado no Mapa Comparativo nº 6/2026 – CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP.

A metodologia utilizada considerou:

- no mínimo 3 orçamentos válidos para cada item;
- cálculo da média individual de preços;
- consolidação do valor médio total da cesta mínima obrigatória.

O somatório das médias dos itens resultou em valor estimado de R$ 73,94

A definição dos preços referenciais da cantina tem como finalidade:

- garantir preços acessíveis à comunidade acadêmica;
- preservar equilíbrio econômico-financeiro da contratação;
- evitar práticas abusivas;
- assegurar compatibilidade com as diretrizes institucionais de alimentação saudável.

8.4 - Documentos e memórias de cálculo

As memórias de cálculo, pesquisas de preços, mapas comparativos, orçamentos e demais documentos que fundamentam a estimativa do valor da contratação encontram-se anexados ao presente Estudo Técnico Preliminar, especialmente:

1. Mapa Comparativo nº 1/2026 – Kits lanche;
2. Mapa Comparativo nº 4/2026 – Refeições;
3. Mapa Comparativo nº 6/2026 – Cantina;
4. Orçamentos obtidos junto a fornecedores;
5. Relatórios de pesquisa de mercado;
6. Estudos técnicos complementares.

Os documentos apresentados permitem rastreabilidade, transparência e adequada comprovação da metodologia utilizada na formação dos preços referenciais da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, bem como em observância ao disposto no inciso VII do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40/2020 e à Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), foi analisada a viabilidade técnica e econômica do parcelamento da presente contratação.

Após avaliação técnica da solução pretendida, concluiu-se que o parcelamento do objeto não se mostra técnica nem economicamente vantajoso para a Administração, razão pela qual optou-se pela contratação integrada de empresa especializada para gestão operacional do refeitório e da cantina do campus Sertãozinho do IFSP.

A solução proposta envolve atividades diretamente interdependentes e operacionalmente integradas, compreendendo:

- gestão do espaço físico;
- preparo e distribuição de refeições;
- fornecimento de lanches;
- operação da cantina;
- controle de acesso e distribuição;
- higienização;
- gestão de equipamentos;
- atendimento ao público;
- controle sanitário e operacional.

A fragmentação dessas atividades em múltiplos contratos ou fornecedores distintos poderia gerar:

- dificuldades de coordenação operacional;
- conflitos de responsabilidade;
- aumento dos custos administrativos;
- sobreposição de estruturas;
- prejuízo à padronização dos serviços;
- riscos à segurança alimentar e sanitária;
- redução da eficiência logística.

A execução integrada por uma única CONTRATADA proporciona ganhos operacionais relevantes, especialmente quanto:

- à padronização do atendimento;
- à uniformidade dos procedimentos sanitários;
- ao gerenciamento centralizado de pessoal;
- ao controle de estoque e insumos;
- à racionalização logística;
- à manutenção dos equipamentos;
- à otimização do uso do espaço físico;
- ao planejamento integrado dos cardápios e fluxos de atendimento.

Além disso, a centralização contratual reduz significativamente os custos indiretos da Administração relacionados à gestão, fiscalização e acompanhamento contratual, permitindo maior eficiência administrativa e melhor controle da execução dos serviços.

Ressalta-se ainda que a solução integrada possibilita economia de escala, favorecendo:

- redução dos custos operacionais da CONTRATADA;
- maior viabilidade econômica do contrato;
- apresentação de propostas mais vantajosas;
- melhor aproveitamento da infraestrutura disponibilizada pela CONTRATANTE.

No tocante à competitividade, verificou-se durante o levantamento de mercado a existência de número suficiente de empresas aptas a executar integralmente o objeto contratado, não havendo indícios de restrição indevida à competitividade.

Ao contrário, a contratação unificada tende a atrair empresas com maior capacidade operacional e experiência em serviços de alimentação coletiva, contribuindo para maior estabilidade da execução contratual e redução de riscos de descontinuidade dos serviços.

Adicionalmente, destaca-se que os itens relacionados ao fornecimento de refeições, operação da cantina e fornecimento dos kits lanche possuem forte interdependência operacional e compartilham:

- a mesma estrutura física;
- os mesmos equipamentos industriais;
- áreas comuns de armazenamento e preparo;
- equipe operacional integrada;
- rotinas sanitárias e logísticas semelhantes.

Dessa forma, o parcelamento da solução poderia comprometer a eficiência da execução contratual, afastando os ganhos de escala e aumentando os riscos operacionais e administrativos.

Assim, conclui-se que a contratação integrada representa a solução mais adequada ao interesse público, assegurando:

- economicidade;
- eficiência administrativa;
- padronização dos serviços;
- segurança alimentar;
- sustentabilidade operacional;
- melhor gestão contratual;
- qualidade no atendimento à comunidade acadêmica.

Para o edital de licitação, sugere-se a divisão do objeto em três itens distintos, considerando as especificidades operacionais, a forma de remuneração e a viabilidade econômica de cada serviço, buscando garantir maior eficiência na execução contratual e compatibilidade com a realidade de consumo do campus.

9.1 - Kit lanche

Será o único item submetido à fase competitiva de lances, considerando tratar-se de objeto com maior possibilidade de disputa mercadológica e padronização de composição. A definição quanto ao critério de julgamento por percentual de desconto.

A estimativa anual é de aproximadamente 110.000 kits lanche, com contratação sob demanda e pagamento estimativo, ou seja, a Administração realizará o pagamento apenas pelos quantitativos efetivamente consumidos, em conformidade com a necessidade real de execução.

9.2 - Refeições

O fornecimento das refeições será contratado com base em valor estimado, definido a partir da média dos orçamentos obtidos na pesquisa de preços.

Neste item, não se recomenda a etapa de lances abertos, considerando as particularidades do serviço, os custos variáveis envolvidos na produção das refeições e a necessidade de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, evitando a apresentação de propostas inexequíveis que possam comprometer a qualidade do atendimento.

9.3 - Cantina

O item referente à cantina também será contratado pelo valor estimado, calculado com base na média dos orçamentos levantados para os produtos constantes da lista mínima obrigatória.

Da mesma forma, não se recomenda a realização de lances abertos, tendo em vista a necessidade de preservação da viabilidade econômica da operação, da diversidade mínima de produtos ofertados e da sustentabilidade da prestação do serviço ao longo da execução contratual.

A adoção dessa estrutura busca conciliar competitividade, exequibilidade contratual e segurança na prestação dos serviços, observando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O campus Sertãozinho do IFSP possui contratações correlatas ao objeto pretendido, relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar de estudantes da educação básica pública, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

As referidas contratações foram formalizadas por meio do Processo SUAP nº 23309.001106/2025-28 e possuem relação indireta com a presente contratação, uma vez que ambas envolvem o fornecimento de alimentos para atendimento da comunidade estudantil do campus.

Atualmente encontram-se vigentes os seguintes contratos:

Contrato nº 26331/2025

Objeto: fornecimento de tangerina ponkan/morgote.
Contratada: Associação dos Moradores do Assentamento Mário Lago
Vigência: de 01/12/2025 a 30/11/2026.
Valor global: R$ 7.344,22.

Contrato nº 25331/2025
Objeto: fornecimento de banana nanica.
Contratada: Cooperativa Orgânica Agroflorestal Comuna da Terra
Vigência: de 01/12/2025 a 30/11/2026.
Valor global: R$ 52.729,92.

Ressalta-se que tais contratações configuram, em parte, dependência direta para execução da futura contratação de operação do restaurante estudantil para os kits lanche.

Para as refeições quentes e operação da cantina, porém podem atuar de forma complementar às ações institucionais de alimentação escolar e incentivo à agricultura familiar, observando os princípios da sustentabilidade, alimentação saudável e desenvolvimento regional.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do campus Sertãozinho do IFSP, estando prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, em conformidade com as diretrizes de governança, planejamento das contratações públicas e racionalização dos recursos institucionais.

A previsão no PCA demonstra que a demanda foi previamente identificada pela Administração como necessária ao atendimento das atividades institucionais do campus, especialmente no que se refere à oferta de alimentação à comunidade acadêmica, contribuindo para permanência estudantil, assistência aos estudantes e adequado funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas.

Dados da previsão no PCA 2026:

- ID do item no PCA: 155
- Classe/Grupo: 632 – Serviços de fornecimento de comida
- Identificador da futura contratação: 158331-19/2026

As informações referentes ao Plano de Contratações Anual do campus Sertãozinho do IFSP (UG 158331) encontram-se disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos serviços de fornecimento de alimentação para o campus Sertãozinho do IFSP tem como objetivo garantir a continuidade, qualidade e eficiência da oferta de refeições à comunidade acadêmica, especialmente aos estudantes regularmente matriculados nos cursos do ensino básico (integrado, técnicos e EJA).

A solução proposta proporcionará benefícios diretos e indiretos à Administração, aos estudantes e à coletividade, promovendo ganhos relacionados à efetividade das políticas públicas, economicidade, eficiência administrativa, segurança alimentar e sustentabilidade.

12.1 Benefícios para os estudantes

1. Promoção da permanência e êxito estudantil, especialmente dos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, mediante oferta regular de alimentação adequada durante os períodos de permanência no campus.
2. Melhoria das condições de aprendizagem e desempenho acadêmico, considerando que a alimentação adequada contribui para redução de evasão, atrasos, indisposição física e dificuldades de concentração.
3. Garantia de segurança alimentar e nutricional, com fornecimento de refeições balanceadas e elaboradas em conformidade com as diretrizes nutricionais aplicáveis, observando os padrões sanitários vigentes e as orientações da nutricionista responsável.
4. Redução de riscos à saúde dos usuários, por meio da manipulação segura dos alimentos, observância das boas práticas de fabricação e cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA.
5. Ampliação do bem-estar e da qualidade de vida da comunidade estudantil, proporcionando ambiente adequado para alimentação e convivência no campus.

12.2 Benefícios para o campus Sertãozinho do IFSP

1. Garantia da continuidade operacional do serviço de alimentação, considerado essencial para suporte aos cursos em período integral e às ações de assistência estudantil.
2. Eliminação de riscos de desabastecimento e descontinuidade, uma vez que a CONTRATADA será responsável pelo fornecimento integral dos insumos, preparo, logística e operacionalização dos serviços.
3. Melhor aproveitamento da infraestrutura pública existente, assegurando utilização adequada do refeitório, cozinha e demais instalações já implantadas pela Administração.
4. Padronização e melhoria da qualidade dos serviços prestados, mediante definição de indicadores de desempenho, critérios de fiscalização, níveis mínimos de atendimento e mecanismos de controle contratual.
5. Maior eficiência na fiscalização e acompanhamento contratual, por meio da adoção de métricas de desempenho, relatórios periódicos e instrumentos formais de controle da execução.

6. Redução da sobrecarga administrativa dos servidores do campus, evitando a necessidade de execução direta ou gerenciamento operacional cotidiano do serviço de alimentação pela Administração.
7. Maior previsibilidade orçamentária e operacional, permitindo melhor planejamento institucional e gestão dos recursos públicos destinados à assistência estudantil.

12.3 Benefícios para a Administração Pública e para o desenvolvimento sustentável

1. Atendimento às políticas públicas federais relacionadas à assistência estudantil, permanência escolar, segurança alimentar e promoção do acesso à educação pública de qualidade.
2. Maior eficiência e transparência na contratação pública, mediante processo licitatório estruturado, critérios objetivos de execução e adequada definição das responsabilidades contratuais.
3. Redução de riscos operacionais, sanitários, trabalhistas e administrativos, uma vez que a gestão da mão de obra, insumos, equipamentos e obrigações trabalhistas ficará sob responsabilidade da CONTRATADA.
4. Incentivo à sustentabilidade ambiental, mediante adoção de práticas voltadas ao uso racional de recursos naturais, manejo adequado de resíduos, utilização preferencial de materiais recicláveis ou biodegradáveis e promoção de educação ambiental no ambiente do refeitório.
5. Contribuição para o desenvolvimento social e econômico regional, considerando o potencial de geração de empregos, circulação econômica local e possibilidade de integração com políticas de aquisição de alimentos da agricultura familiar.

Dessa forma, a contratação mostra-se alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e desenvolvimento nacional sustentável, proporcionando benefícios institucionais, sociais e operacionais relevantes para o campus Sertãozinho do IFSP e sua comunidade acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

Atualmente, as instalações do refeitório estudantil encontram-se em fase final de execução e entrega, estando a Administração acompanhando os procedimentos necessários para viabilização do início da operação dos serviços.

Previamente à celebração do contrato, deverão ser adotadas providências administrativas relacionadas à definição dos responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, bem como à formalização dos procedimentos internos de acompanhamento da execução, especialmente no que se refere ao controle de qualidade, cumprimento das obrigações contratuais e utilização adequada do espaço público concedido.

Recomenda-se, ainda, a realização de orientações e alinhamentos com os servidores designados para a fiscalização e gestão do contrato, visando assegurar adequada execução contratual, observância dos critérios sanitários, operacionais e de atendimento aos usuários.

Além disso, considerando que a estrutura física poderá demandar ajustes operacionais específicos conforme o modelo de funcionamento adotado pela futura CONTRATADA, recomenda-se que o Termo de Referência estabeleça expressamente que caberá ao concessionário responsabilizar-se, às suas expensas, pelas adequações necessárias ao pleno funcionamento da cantina e do restaurante do campus Sertãozinho do IFSP, incluindo, quando necessário:

- aquisição, instalação, manutenção e operação de equipamentos;
- fornecimento de materiais e mobiliário complementares;
- adequações operacionais internas indispensáveis à execução dos serviços;
- obtenção de licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes;
- manutenção das condições adequadas de higiene, segurança, conservação e atendimento ao público.

Tal previsão mostra-se necessária para assegurar a adequada prestação dos serviços, preservar o interesse público, garantir a funcionalidade do espaço concedido e evitar custos adicionais não previstos pela Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável – PLS, na medida em que contempla medidas voltadas à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, à redução de desperdícios, ao uso racional de recursos, à adequada gestão dos resíduos gerados e à adoção de práticas ambientalmente responsáveis na execução dos serviços de fornecimento de refeições, lanches e operação de cantina.

A contratação dos serviços de fornecimento de refeições, kits lanche e operação de cantina poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, ao consumo de água e energia elétrica, à geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis, ao descarte inadequado de materiais e ao uso de embalagens plásticas descartáveis.

Dessa forma, visando à mitigação dos impactos ambientais decorrentes da execução contratual, recomenda-se a adoção das seguintes medidas de sustentabilidade e controle ambiental:
a) Observância, no que couber, dos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como demais normas ambientais aplicáveis à contratação pública sustentável.
b) Utilização racional de recursos naturais, especialmente água e energia elétrica, mediante adoção de práticas que reduzam desperdícios, promovam eficiência operacional e incentivem o consumo consciente durante a execução dos serviços.
c) Separação adequada dos resíduos sólidos gerados nas atividades de preparo e fornecimento das refeições, observando-se a coleta seletiva e a destinação ambientalmente adequada dos materiais recicláveis e orgânicos.
d) Destinação segregada dos resíduos vegetais in natura provenientes do pré-preparo dos alimentos, os quais deverão ser acondicionados adequadamente e poderão, quando solicitado pela Administração, ser destinados a projetos institucionais de compostagem ou outras iniciativas de

sustentabilidade desenvolvidas pelo campus.
e) Preferência pela utilização de materiais, utensílios e embalagens biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, reduzindo a utilização de plásticos descartáveis convencionais.
f) Fornecimento preferencial de canudos produzidos em material não plástico, em conformidade com a Lei Estadual nº 17.110, de 12 de julho de 2019.
g) Utilização, sempre que aplicável, de equipamentos com classificação de eficiência energética “A” ou “B” do PROCEL/INMETRO, contribuindo para redução do consumo energético e maior eficiência operacional.
h) Garantia de que os materiais e embalagens utilizados apresentem condições adequadas de armazenamento, integridade, identificação e possibilidade de reciclagem, quando aplicável.
i) Promoção de ações de educação ambiental no ambiente do refeitório e cantina, incentivando boas práticas relacionadas ao descarte correto de resíduos, uso consciente de recursos e redução de desperdícios alimentares.

As medidas propostas visam reduzir os impactos ambientais associados à contratação, promover práticas sustentáveis na execução contratual e alinhar a prestação dos serviços aos princípios da responsabilidade socioambiental e do desenvolvimento sustentável previstos na legislação aplicável às contratações públicas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a realização deste Estudo Técnico a equipe conclui que a contratação viável para a Instituição.

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.

MARINA BALIEIRO CETRULO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 27/08/2026 às 16:51:04.

MARIA EDUARDA DE SOUZA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 25/08/2026 às 15:09:35.