

INST.FED.DO SERTÃO PERNAMB/CAMPUS SALGUEIRO

Estudo Técnico Preliminar 2/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23418.100257/2024-40

2. Descrição da necessidade

2.1. Cessão onerosa para exploração de uso de cantina/lanchonete no IFSertãoPE - Campus Salgueiro.

2.2. A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IFSertãoPE - Campus Salgueiro, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica.

2.3. A cessão de uso dos espaços, a serem explorados mediante procedimento licitatório, reservados para o funcionamento de lanchonetes, fundamenta-se pela necessidade de ofertar à comunidade acadêmica opção de realizar, sem que seja preciso se afastar das dependências da instituição, refeições rápidas, a um bom custo benefício, considerando que não há nas proximidades do Campus estabelecimentos que satisfaçam tal necessidade. Logo, a instalação de cantina/lanchonete proporcionará conforto, bem como, ao evitar o deslocamento para a aquisição de merenda no interstício dos períodos de aula, incentivará a permanência na escola. O IFSertãoPE - Campus Salgueiro conta com espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração	Maycon César de Brito Moura
Direção Geral	Rônero Márcio Cordeiro Domingos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Do funcionamento geral

O IFSertãoPE - Campus Salgueiro conta com espaço próprio, independente e reservado para atendimento do objeto da presente contratação. Logo, o Campus fornecerá para a Contratada o seguinte espaço físico:

- CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área construída de 156,25 m² e área coberta de 222,01m², contendo cozinha, depósito, balcão de atendimento e pátio coberto para alocação de mesas e cadeiras. Localizada na BR 232, KM 504 (sentido Recife), bairro zona rural.
- A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h30min às 20h no prédio Sede , atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico da instituição;
- Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente formalizado, por escrito, com a Direção Geral;
- Eventualmente, haverá atendimento aos sábados quando houver dias letivos presenciais;
- Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar e outros períodos que venham a ocasionar baixo fluxo de pessoas no campus poderão ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do O IFSertãoPE - Campus Salgueiro;
- Para garantir o bom funcionamento e higiene da lanchonete deverá haver o número mínimo de 01(um) profissional para área de produção alimentar e (01) um atendente/caixa no quadro de funcionários da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, devendo sempre prestar aos usuários um atendimento cordial, rápido e eficiente. Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, utilizando-se exclusivamente o espaço definido para tal fim;
- O IFSertãoPE - Campus Salgueiro não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do espaço do campus.

- Deverá a CONTRATADA disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios, de modo a atender os usuários durante o horário de funcionamento, evitando espera na reposição.
- Cabe à CONTRATADA fornecer os equipamentos e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento da Cantina.
- Cabe à CONTRATADA fornecer diariamente refeições pelo sistema self-service , do tipo “prato feito”, opções de lanches e outros, conforme Cardápio Básico, a ser disponibilizado ao público, em tabela de preços e cardápios.
- A tabela de preços deverá ser afixada em lugar visível com os preços atualizados.
- A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente a legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho e as normas sanitárias referentes à segurança alimentar da preparação, manipulação e armazenamento de gêneros alimentícios e, também, àquela referente ao armazenamento e uso de produtos de limpeza e de uniformes, sendo responsabilidade da CONTRATADA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas, conforme Decreto-Lei nº 5.452/1943; a CLT - Consolidação das Leis Trabalhistas.
- É responsabilidade da CONTRATADA fornecer treinamento e orientação aos profissionais empregados na execução dos serviços, bem como o fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individuais - EPIs aos seus colaboradores, conforme normas regulamentadoras.
- A CONTRATADA poderá ofertar ou excluir itens além dos constantes no cardápio básico, desde que se enquadrem no gênero objeto da concessão, e que seja previamente solicitado à Comissão de Fiscalização do Contrato e autorizado pela CONTRATANTE, de acordo com o Edital e seus anexos.
- Para efeito da autorização para comercialização dos itens além dos constantes no cardápio básico, será verificado se os preços propostos estão de acordo com o praticado no mercado, com base na média de três valores obtidos em estabelecimentos local ou regional.

Quanto aos alimentos e produtos ofertados:

- A CONTRATADA deverá priorizar a oferta de alimentos mais saudáveis e sanitariamente adequados.
- A comercialização de alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gorduras trans, açúcares livres e sal deve ser restrita, priorizando a comercialização de alimentos mais saudáveis, conforme orienta o Guia Alimentar para a População Brasileira, tendo em vista que a escola se configura como um ambiente propício à formação de hábitos saudáveis.
- Os alimentos deverão ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias. Os alimentos e/ou preparações culinárias deverão ser mantidos e acondicionados sob a temperatura recomendada pelo fabricante.
- Será proibida a publicidade e/ou propaganda de produtos alimentícios; a comercialização e/ou propaganda de bebidas alcoólicas, cigarros ou quaisquer produtos tóxicos ou relacionados a jogos de azar, bem como a guarda/armazenamento /disponibilização destes.

Dos alimentos a serem ofertados

A Concessionária deverá disponibilizar alimentos de qualidade, de origem não duvidosa, com necessário teor nutricional, com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, com a variedade mínima conforme especificada abaixo:

CARDÁPIO			
Item	BEBIDAS	Unidade	Quantidade
1.	Água mineral sem gás	Garrafa	200ml
2.	Suco de frutas/polpas (sabores variados)	Copo	200ml
3.	Iogurte integral com frutas sabores sortidos (pote)	Pote	170g
4.	Café copo	Copo	100ml
5.	Café com leite copo	Copo	180ml
6.	Bebida à base soja	Embal.	200ml
7.	Água de coco envasada	Embal.	200ml

8.	Vitaminas de frutas com leite integral ou desnatado	Copo	200 ml
CAFÉ DA MANHÃ / JANTAR			
1.	Cuscuz c/ovo	Unidade	120g
2.	Cuscuz c/carne cozida	Unidade	150g
3.	Tapioca com recheio (queijo /ovo/frango/carne)	Unidade	150g
4.	Sopa de legumes e verduras com massa (com 1 proteína frango/carne)	Prato/tigela	500g
5.	Canja	Prato/tigela	500g
6.	Tubérculos com carne (inhame/macaxeira/batata doce)	Prato	300g
7.	Caldo de carnes	Prato/tigela	500g
ALMOÇO			
8.	Almoço tipo prato feito (PF) com os seguintes itens: · Salada crua ou cozida- 1 porção; · Arroz (simples ou arroz integral ou composto -140g); · Feijão (simples ou feijão composto -120g); · Guarnição 1 porção - 50g: macarrão/tubérculos/legumes sortidos/ massas); · Carne 2 (dois) tipos- 1 porção (com osso 220g, sem osso 120g).	Prato feito	PF
9.	Almoço pelo sistema SELF-SERVICE (kg) com os seguintes itens:	KG	KG

	· Saladas: Cruas - 2 tipos (mínimo 3 ingredientes cada) - Cozidas- 2 tipos (mínimo 2 ingredientes cada) · Arroz (simples); · Arroz integral; · Feijão simples ou composto; · Guarnição 1 porção; · Carne 2 (dois) tipos: porções de 120g a 220 nas preparações cozidas/grelhadas /assadas/ frituras–restrita a 3x/semana		
LANCHE			
1.	Pão na Chapa com manteiga (francês ou de forma)	Unidade	50g
2.	Pão com ovo (francês ou de forma)	Unidade	100g
3.	Pão com queijo (francês ou de forma)	Unidade	90g
4.	Bolo caseiro (simples, chocolate, milho, mesclado, formigueiro)	Fatia	150g
5.	Bolo integral (Banana, cenoura e coco, maçã com aveia)	Fatia	150g
6.	Sanduíche Natural Tradicional (recheios: atum, frango, patês de legumes)	Unidade	170g
7.	Sanduíches Integral (recheios: atum, frango, peito de peru, legumes)	Unidade	170g
8.	Salada de frutas <u>s/lactose</u>	Copo	200g

PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS			
1.	Pastéis Diversos (assados /fritos)	Unidade	120g
2.	Empadas diversas (recheio carne, frango)	Unidade	120g
3.	Pizza brotinho (recheios: mussarela, frango, milho)	Unidade	120g
4.	X-BURGUER – Pão para hambúrguer, hambúrguer bovino, queijo mussarela, alface e tomate	Unidade	200g
5.	Coxinhas	Unidade	100g
6.	Torta Salgada (recheios: carne, frango)	Unidade	150g
7.	Sorvete tipo Picolé no palito, de frutas; sabores diversos	Unidade	60g
8.	Bebidas gaseificadas com ou sem uso de corantes (exceto água)	Copo	200 ml

- A cessionária será notificada, caso não esteja disponibilizando fielmente o cardápio mínimo preestabelecido.
- A contratada tem a liberdade de acrescentar itens ao cardápio mínimo ou quantidade de variedades superior ao disposto, desde que o mínimo e as listagens acima sejam respeitadas.
- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Cedente acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida.
- A Cessionária terá a exclusividade de comercialização de alimentos nas dependências da Cedente, mesmo em períodos de eventos previstos em calendário escolar, devendo notificar qualquer fato suspeito ao Fiscal designado.
- O cardápio básico poderá sofrer alterações a partir do surgimento de demandas da comunidade institucional e/ou de avaliações qualitativas periódicas definidas e planejadas pela Comissão de Fiscalização do Contrato no que se refere ao serviço prestado, considerando, inclusive, a aceitação das preparações e o cumprimento da oferta de itens do cardápio básico.
- Os serviços serão avaliados pelo cumprimento das cláusulas descritas no contrato, no edital e seus anexos, bem como de qualquer legislação pertinente aos serviços executados, como Código de Defesa do Consumidor e normas da Saúde Pública, Nutricionais, de Vigilância Sanitária, dentre outras.
- A contratada deverá expor em local visível formulário de avaliação de qualidade e sugestões, para preenchimento dos usuários que o quiserem, apresentando-os ao fiscal do contrato. A avaliação da execução dos serviços terá ainda como objetivo verificar principalmente os seguintes princípios na execução dos serviços:
 - a) Atendimento com rapidez e qualidade;
 - b) Aparência, sabor, qualidade e valores nutricionais dos lanches e refeições;
 - c) Variação do cardápio;

d) Higienização dos equipamentos, utensílios, móveis e dependências;

e) Armazenagem, manipulação e distribuição de toda matéria relacionada à produção dos alimentos. A contratada deverá atuar conforme as boas práticas de fabricação descritas na RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004.

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

Dos serviços prestados

- Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o maior desconto sobre a cesta de produtos citadas anteriormente, além de atender os requisitos de habilitação;
- Os preços da cesta de produtos não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFSertãoPE - Campus Salgueiro. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com pesquisa de preço local, mediante solicitação e desde que observado o intervalo mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- O reajuste anual do valor do aluguel será considerado de acordo com Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), sempre levando em consideração as atualizações praticadas no cenário nacional, vinculando-se o reajuste à realidade praticada na união;
- A contratada deverá arcar com as despesas de energia, água e esgoto, que serão baseados nos valores indicados pelos medidores individualizados.

A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na lista abaixo:

Equipamento	Quantidade
Freezer horizontal	1
Geladeira	1
Liquidificador	1
Balcão térmico de distribuição de alimentos	1
Expositor de salgado (estufa)	1
Chapa elétrica	1
forno microondas	1
Fogão	1
Utensílios domésticos	Suficiente para atender a demanda
Talheres de mesa	Suficiente para atender a demanda
Pratos de vidro ou porcelana	Suficiente para atender a demanda
Lixeira para coleta seletiva	1

- Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória;
- A estrutura, os equipamentos e o mobiliário das cantinas deverão ser compatíveis com a estética e layout do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus.
- O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;
- A lanchonete deve comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas, dentre outros;
- A CESSIONÁRIA deverá manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa). Recomenda-se a não utilização de canudos plásticos;
- A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar de coleta própria para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA;
- A empresa vencedora do processo licitatório deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza;
- Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;
- O empregado que trabalhar no caixa deverá ser exclusivo para esta função, não podendo manipular alimentos.
- Os alimentos adquiridos para comercialização devem ser saudáveis, nutritivos e de qualidade e armazenados de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;
- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte; A CESSIONÁRIA deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente. Deve-se aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA, anexa a este documento;
- Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás;
- A CONTRATADA deverá providenciar e apresentar ao fiscal do contrato o Alvará Sanitário, de acordo com a lei municipal, até 7 (sete) dias antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento e manter, durante a vigência do contrato, alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes, dentro da circunscrição em que estiver sediada, de acordo com a legislação vigente.

Duração Inicial do Contrato:

A Lei nº 14.133/2021 prevê em seu art. 107 que:

“Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.”

Sendo assim, o prazo inicial de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

Da Garantia da Contratação:

O artigo 96 da Lei nº 14.133/2021 dispõe que:

“Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.”

A exigência de garantia contratual deve guardar relação com a complexidade do objeto e com a possibilidade de riscos que possam implicar prejuízos ao Poder Público. Todavia, no caso específico analisado, a eventual não execução do serviço não acarreta ônus financeiro à Administração, uma vez que não há qualquer despesa pública envolvida, característica inerente ao modelo de concessão adotado.

Dessa forma, considerando que o objeto da contratação associado a este estudo preliminar não representa risco de dano ao erário, esta equipe de planejamento conclui, ressalvada a competência da autoridade superior, pela dispensa de exigência de garantia contratual, por não se justificar sua imposição no presente processo de concessão.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Com o objetivo de embasar a concessão de uso do espaço físico destinado à cantina do Campus Salgueiro do IFSertãoPE, a Administração realizou levantamento de mercado junto a microempreendedores locais e operadores do ramo alimentício, já que a modalidade aplicada será PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço GLOBAL do grupo. Ficando em R\$ 328,91 (trezentos e vinte e oito reais e noventa e um centavos) o valor médio global do cardápio. A pesquisa segue em anexo (SEI nº 0182609).

5.2 E por fim, foi solicitado ao Departamento de obras e infraestrutura do IFSertãoPE para que fosse emitido um Laudo estabelecendo o valor justo a ser explorado no espaço público da cantina do campus Salgueiro, ficando definida a quantia de R\$ 294,15 (duzentos e noventa e quatro reais e quinze centavos) ao mês e consequentemente R\$ 3.529,80 (três mil quinhentos e vinte e nove reais e oitenta centavos) é o valor médio ao ano. Relatório de avaliação (SEI nº 0124683).

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O presente processo visa à contratação de empresa com vistas à prestação de serviços de alimentação, incluindo preparo e comercialização de lanches, na cantina do campus Salgueiro. O serviço de alimentação deverá ser instalado com aproveitamento da infraestrutura existente.

6.2 O Campus Salgueiro do IF Sertão Pernambucano, implantado em 2010, localiza-se na Rodovia BR 232, Km 504, s/n, na zona rural do município de Salgueiro-PE. Com uma área total de 1.000.000 m², sendo 6.500 m² de construção. Ele possui 1.610m² destinados ao setor administrativo e 3.195 m² para laboratórios e salas de aula.

6.3 A estrutura física é composta por um auditório, uma sala de servidores, dez salas de aulas, uma sala de videoconferência, uma unidade de assistência médica e nutricional, uma unidade de acompanhamento psicológico, uma biblioteca, uma quadra coberta com vestiário, uma cantina e doze laboratórios. Ainda podemos incluir uma garagem, jardim, recepção, copa, além de vinte salas para atividades administrativas.

6.4 Atualmente, o Campus oferece três cursos na modalidade Médio Integrado e Subsequente (Agropecuária, Edificações e Informática), Educação de Jovens e Adultos em Edificações e quatro de Formação Superior (Licenciatura em Física, Tecnologia em Alimentos, Tecnólogo em Sistemas para Internet e Bacharelado em Engenharia Civil), além do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica PROFEPT, com cerca de 1.050 matrículas efetivadas neste ano de 2025. O Campus conta também com 118 servidores efetivos e 32 colaboradores terceirizados, totalizando 1.200 frequentadores assíduos da Instituição, em tempos normais.

6.5 O Campus Salgueiro beneficia outros seis municípios da sua microrregião: Cedro, Mirandiba, Parnamirim, São José do Belmonte, Serrita e Verdejante.

6.6 Além da oferta de cursos regulares, o Campus contribui de forma efetiva no desenvolvimento de pesquisas aplicadas, através no fomento de bolsas e projetos de iniciação científica, extensão e inovação vinculadas aos programas PIBIC, PIBIC Jr, PIBEX. Oferta também cursos de Formação Inicial e Continuada em diversas áreas.

6.7 Os jovens são partes fundamentais do processo de desenvolvimento de qualquer Nação, Região ou Comunidade. Em nossos dias, o complexo quadro oriundo do modo de vida moderna e das graves fraturas sociais com as quais estamos convivendo afeta diretamente à vida e o desenvolvimento dessas gerações de crianças, adolescentes e jovens.

6.8 A presente solução visa à concessão de uso de espaço público destinado ao funcionamento de cantina/lanchonete no IFSertãoPE – Campus Salgueiro, com o objetivo de garantir aos discentes, servidores e demais frequentadores do campus o acesso contínuo a refeições e lanches de qualidade, a preços acessíveis e compatíveis com a realidade socioeconômica da comunidade acadêmica.

6.9 A escolha pela modalidade Pregão, na forma eletrônica, do tipo “menor preço” da cesta de produtos comercializados, foi adotada por apresentar-se como o modelo mais adequado à natureza do objeto e aos princípios da vantajosidade, economicidade e interesse público.

6.10 Dessa forma, a seleção da proposta mais vantajosa ocorrerá a partir do menor valor médio da cesta de produtos previamente definida pela Administração, assegurando que a empresa vencedora ofereça preços mais acessíveis aos usuários finais, sem comprometer a qualidade dos alimentos e o equilíbrio econômico da atividade.

6.11 A opção pelo critério de julgamento “menor preço da cesta” busca proteger o público-alvo principal da concessão, formado majoritariamente por estudantes de baixa renda, muitos dos quais dependem das refeições fornecidas pela cantina como única alternativa de alimentação durante o período escolar.

6.12 A adoção de um modelo de licitação que privilegiasse maior valor de outorga ou aluguel do espaço, ainda que vantajoso sob o ponto de vista arrecadatório, implicaria em repasse desse custo ao consumidor final, resultando no encarecimento das refeições e, consequentemente, no afastamento do objetivo social e público que fundamenta a presente concessão.

6.13 Cabe ressaltar que o Campus Salgueiro está localizado em área rural, distante do centro urbano e de estabelecimentos comerciais que ofereçam opções de alimentação. Essa indisponibilidade de alternativas no entorno gera dificuldades logísticas e transtornos aos membros da comunidade acadêmica, que muitas vezes permanecem longos períodos no campus sem acesso adequado a refeições.

Tal realidade reforça a necessidade de manter em funcionamento uma cantina interna, com preços módicos e atendimento regular, como forma de assegurar o bem-estar, a permanência e o rendimento escolar dos estudantes, além de contribuir para um ambiente institucional mais saudável e acolhedor.

6.14 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

6.15 A prestação de serviços comuns dentro do campus é uma questão de economia e de maior disponibilidade de tempo para realização das atividades relativas ao cumprimento da missão institucional do IF Sertão PE.

6.16 Portanto, a escolha da modalidade Pregão, do tipo menor preço da cesta de produtos, configura-se como a solução mais eficiente, justa e socialmente adequada, promovendo a seleção de proposta que melhor atenda ao interesse coletivo, garantindo alimentação acessível, regularidade no serviço e observância ao princípio da vantajosidade para o público usuário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades fornecidas pela prestadora do serviço alimentício deverá atender, de forma regular, à demanda da comunidade acadêmica. De modo geral, é esperado que o espaço de alimentação tenha capacidade para atender aos estudantes, servidores e funcionários de empresas prestadoras de serviços que circulam no Campus Salgueiro diariamente, bem como ao público visitante durante a realização de eventos institucionais.

Registro de público flutuante no Campus Salgueiro do IF SERTÃO PE	
Servidores	107
Terceirizados	26
Estudantes	1100
TOTAL	1.233*

* A quantidade maior de estudantes e servidores é nos turnos manhã e tarde.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 328,91

8.1 A estimativa do preço referencial que balizará o certame licitatório na escolha da melhor proposta foi obtida por meio de consulta ao mercado, conforme preconiza a utilizar a IN SEGES n.º 65/2021.

8.2 Para a escolha da proposta mais vantajosa para o campus, será utilizado o critério de menor preço no cardápio apresentado pela administração. O resultado da precificação segue em anexo Relatório Pesquisa de Preço SEI nº (0182609).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 No presente caso não será realizado o parcelamento da solução, uma vez que, para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário considerando a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 A presente contratação não precisará de contratações correlatas por parte da Administração, visto que o ônus com a instalação e funcionamento do estabelecimento ficará a cargo da empresa vencedora do processo licitatório.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação irá auxiliar o IFSertãoPE a atingir sua missão institucional, conforme Plano de Desenvolvimento Institucional, viabilizando funcionamento e atividades do campus Salgueiro. Além disso, esta contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

11.2 A concessão de uso de espaços públicos era realizada, normalmente, via disputa de preços, por meio da modalidade de licitação concorrência, com base no aluguel de referência. No entanto, no acórdão 478/2016 – TCU ficou disposto que “a jurisprudência deste Tribunal é no sentido de que a modalidade de licitação que melhor se coaduna à situação em tela (concessão administrativa de uso de imóvel público – cantina) é a realização de pregão”. Neste sentido, recentemente tem sido adotada a prática de fomentar a disputa entre os licitantes com base no valor dos serviços que serão prestados pela concessionária e não mais por meio do valor de aluguel do espaço público.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação irá propiciar, dentre outros, os seguintes benefícios à Administração e à comunidade acadêmica do campus Salgueiro:

- Facilitar o acesso aos serviços alimentícios;
- Maior disponibilidade de recursos e tempo;
- Aumento da satisfação com o ambiente institucional.

Portanto, a referida contratação vai ao encontro às diretrizes de execução indireta de serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios, adotadas pela Administração Pública Federal.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 O IFSertãoPE - Campus Salgueiro garantirá o funcionamento da infraestrutura para o fornecimento de energia elétrica, água e esgoto.

13.2 A principal adequação que será necessária no espaço público destinado à concessão refere-se à infraestrutura necessária para o correto funcionamento do estabelecimento, de acordo com as legislações pertinentes, conforme especificações mencionadas no item 4 deste Estudo Preliminar e são de inteira responsabilidade da contratada. Adicionalmente, será necessária a capacitação da Comissão de Fiscalização para que esta consiga desempenhar suas funções de forma plena.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Por ser uma prestadora de serviços alimentícios, é esperada a geração de resíduos provenientes de embalagens de alimentos, guardanapos, produtos descartáveis e sobras de alimentos. Dessa forma, a empresa contratada deverá disponibilizar lixeiras para coleta seletiva para o adequado manejo do lixo gerado na localidade. Ademais, sempre que possível, a contratada deverá fornecer utensílios reutilizáveis, como louças e copos de vidro, reduzindo o descarte de resíduos sólidos. Ressalta-se ainda que a presente contratação propiciará uma redução no deslocamento de pessoas e veículos para a aquisição de alimentos, reduzindo a emissão de gases poluentes.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

MAYCON CESAR DE BRITO MOURA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/11/2025 às 17:00:00.

KELLY RAYANNE GONDIM SILVA

Membro da comissão de contratação

CLEYTON ANTONIO MARTINS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/11/2025 às 16:36:44.

FELIPE BEZERRA BELEM

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/11/2025 às 10:57:25.

ANTONIO CARLOS FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/11/2025 às 16:35:13.

Despacho: Eu, no papel de Diretor(a)-Geral, aprovo o Estudo Técnico Preliminar por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na

viabilidade da contratação.

RONERO MARCIO CORDEIRO DOMINGOS

Diretor Geral do Campus Salgueiro



Assinou eletronicamente em 21/11/2025 às 17:17:22.