

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 para fornecimento de refeições - campus Sertãozinho

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo definir, analisar e justificar a necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviço para fornecimento, preparação, distribuição e gestão operacional do serviço de alimentação do Campus Sertãozinho do IFSP, abrangendo lanches escolares, almoço e jantar, conforme horários regulamentados, respeitando a legislação vigente e garantindo atendimento adequado aos estudantes e demais usuários autorizados, e também a gestão e o funcionamento da cantina do Campus.

A demanda decorre da ausência de quadro técnico e administrativo suficiente para execução do serviço em regime de autogestão, conforme demonstrado nos estudos anexos. O atendimento alimentar é essencial para garantir permanência e êxito dos estudantes, sobretudo daqueles em vulnerabilidade socioeconômica, e atende às diretrizes de políticas públicas federais.

A concessão administrativa será na modalidade não onerosa de uso de espaço físico e justifica-se em razão da necessidade de atender as seguintes demandas:

- Gestão operacional integral do refeitório, incluindo: controle de acesso, organização de fluxo, higienização, manipulação de alimentos, logística interna e atendimento ao público;
- 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 pelo Campus;
- 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), com desconto aos discentes;
- 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 no anexo (para o refeitório);
- A contratada deverá seguir todos os cardápios aprovados pela nutricionista do campus e atender às necessidades alimentares específicas dos estudantes, quando aplicável;
- Gestão operacional integral da cantina do campus, e preparação, fornecimento e distribuição de refeições e lanches, durante todos os turnos de funcionamento do Câmpus (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.

Ademais, as instalações da cantina e restaurante devem contribuir para o bom desenvolvimento das atividades institucionais, haja vista que não existem estabelecimentos comerciais equivalentes nas redondezas do IFSP – Câmpus Sertãozinho, o que pode ocasionar deslocamentos inoportunos.

Com isso, a demanda por um local próximo e seguro, por conta da rotina diária de alunos, servidores e colaboradores, e desejam alimentar-se em local apropriado, tende a ser suprida com a cantina e refeitório.

A concessão do espaço físico destinado à exploração de cantina e refeitório alinha-se ao planejamento da entidade, à medida que pretende contribuir para o funcionamento dos cursos do IFSP – Câmpus Sertãozinho.

Somado a isso, a alimentação escolar deve ser fornecida em consonância com os princípios nutricionais indicados pelo PNAE e com a lei que define a universalidade de atendimento a estudantes da rede básica de ensino.

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.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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.

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).

No momento da assinatura do contrato, deverão ser apresentados:

- 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 CONCESSIONÁRIA nas atividades de alimentação e nutrição, em consonância com a Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

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.

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.

As obrigações da concessionária e do concedente devem ser previstas no termo de referência.

Não haverá transferência de conhecimento.

Responsabilidades

Da Concessionária:

- 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.

Do IFSP – Campus Sertãozinho

- 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;

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 Estadual nº 17.110/2019 – Proíbe canudos plásticos.
- 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).

Cláusulas Contratuais Sugeridas

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."

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."

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."

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."

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado pesquisas de preço atualizadas para os três itens principais da pretendida contratação.

Para os lanches que serão subidiados pela Concedente, a o levantamento de mercado foi feito com três empresas de Sertãozinho\Riberão Preto, conforme consta no no Mapa Comparativo N.º 1/2026 - CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP, o valor médio unitário do lanche ficou em R\$ 7,62. Considerando 550 alunos matriculados e 200 dias letivos o valor anual do lanche é de R\$ 838.930,00. Este valor é estimado, podendo variar de acordo com o consumo real dos discentes.

Foi realizado o orçamento atualizado do preço da refeição (almoço/jantar), através do site Fonte de Preços, apresentada no Mapa Comparativo N.º 4 /2026 - CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP. Levantamos seis orçamentos e o valor médio da refeição ficou em R\$ 16,59. O menor orçamento foi de R\$ 13,00, valor este que será considerado como valor mínimo aceitável.

Referente a cantina, o a pesquisa de preços considerando o cardápio mínimo de 12 itens foi apresentada no Mapa Comparativo N.º 6/2026 - CSP-SRT /DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP. Foi feita média com no mínimo 3 orçamentos para cada item, e o somatório da média de todos os itens ficou em R\$ 73,94.

No tocante à oferta de alimentação, em especial os lanches para os alunos matriculados nos cursos do ensino básico (integrado, técnicos e EJA), visando o atendimento da legislação vigente, realizou-se a apreciação de contratações de outros câmpus do IFSP e Institutos Federais de outros estados . O Campus São José do Campus do IFSP possui atualmente uma contratação do refeitório vinculada a cantina, semelhante a pretendida neste ETP. O número do processo no SUAP desta contratação é 23305.023458.2022-21.

Não existe Atas de Registro de Preços vigentes para contratação que supra esta demanda, o que justifica esta contratação.

Verificou-se que, no geral, nos Campus que atendem alunos do ensino básico em período parcial, ocorre a aquisição de lanche seco industrializado embalado individualmente, adquiridos por meio de SRPs oriundas da reitoria ou de licitação própria do campus.

O Campus Sertãozinho possui nutricionista em seu quadro permanente de pessoal, porém não dispõe de profissional para executar os serviços de cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro e similares, bem como capacidade administrativa para gerir o refeitório na modalidade de auto-gestão. A nutricionista do Campus realizou um estudo onde aponta justificativa técnica para escolha pela terceirização da operacionalização do refeitório, o estudo encontra-se no Anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar. Após a realização deste estudo, que foi apresentado a Diretoria do Campus, conclui-se que à terceirização do serviço com concessão não onerosa de uso de espaço físico, para instalação e funcionamento de serviços de cantina e refeitório, apresentou-se como a solução mais viável para atendimento da demanda.

De acordo com o constante no item 10 do Parecer n.º 00155/2019/CONSUL /PFIFSÃO PAULO/PGF/AGU, NUP: 23305.002495/2019-09, que trata de processo instaurado pelo Câmpus Pirituba do IFSP para a realização de pregão eletrônico, do tipo menor oferta do valor do somatório dos itens a serem contratados para concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina: “10. O instrumento jurídico eleito (concessão de uso de bem público), portanto, atende aos preceitos legais”, haja vista que, segundo Celso Antonio Bandeira de Mello, “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” (Curso de Direito Administrativo, 22ª ed., Malheiros, 2006, pág. 893). Ainda de acordo com o referido parecer, item 9, “Segundo a lição de Hely Lopes Meirelles, a concessão pode ser onerosa ou gratuita”. Assim, após a análise da questão, recomenda-se que se adote a concessão de uso não onerosa, com contrapartida de se estabelecer menor preço do somatório dos itens a serem contratados, de forma a beneficiar a comunidade usuária do câmpus, com a garantia de oferta diária de alimentos com preços acessíveis.

Cumpramos esclarecer que essa solução já é adotada pelo Campus para a concessão do espaço da cantina atualmente.

Já em relação ao fornecimento do lanche aos alunos do ensino básico, atualmente ocorre pela aquisição de lanche seco industrializado embalado individualmente, adquiridos por meio de SRPs oriundas da reitoria ou de licitação própria do campus, haja vista que até o momento o Campus não dispunha de local apropriado para produzir o lanche de forma a garantir a segurança alimentar aos discentes. Com a construção do novo refeitório do Campus Sertãozinho, será possível a contratação de empresa para fabricação de lanches de maior qualidade nutricional aos alunos. Para a contratação pleiteada neste estudo, o pagamento dos lanches aos alunos matriculados em todos os cursos do ensino básico, será feito em sua totalidade, mediante apresentação de nota fiscal ao final de cada mês e respectivo ateste pela fiscalização. Importante ressaltar que os demais alunos não terão acesso a este lanche.

Em relação ao almoço/jantar para os alunos do IFSP Sertãozinho, desde que regularmente matriculados em quaisquer cursos, pagarão somente 50% do valor da refeição, com valor fixo a ser definido por meio de pesquisa de preços, em contrapartida da concessão não onerosa do espaço, limitada a 200 refeições diárias com este desconto. Aos demais usuários, servidores, colaboradores e visitantes o valor será referente ao custo integral da refeição pago diretamente a CONCESSIONÁRIA. Enfatiza-se que o desconto aos discentes é realizado diretamente pela CONCESSIONÁRIA, não havendo subsídio por parte da CONCEDENTE, .

De acordo com o apresentado na Nota Técnica nº 02/2012 – COTAN/CGPAE /DIRAE/FNDE, “Segundo Gabriel et al (2010), a cantina é uma dependência dentro do estabelecimento de ensino destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários mediante pagamento.

A presença desse estabelecimento no ambiente escolar propicia ao estudante uma maior autonomia e variedade no que diz respeito à sua alimentação (DANELON; DANELON; SILVA, 2006). No entanto, tal fato pode representar um grande problema para a saúde dos alunos, pois a maioria dos lanches comercializados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio (BRASIL, 2007).

Vários estudos sinalizam que quando o escolar dispõe de recursos para compra de alimentos em cantinas de unidades de ensino, as preferências recaem sobre aqueles com alta densidade energética, como balas, salgadinhos do tipo chips, doces, salgados caseiros, biscoitos e refrigerantes (COROBA, 2002; DANELON; SILVA, 2004; STURION; PANCIERA; SILVA, 2005).”

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

- a) os sucos naturais e vitaminas tenham preço no mínimo 10% menor que os preços praticados nas bebidas açucaradas como refrigerantes e néctar;
- b) que o preço do salgado assado seja no mínimo 10% menor que do salgado frito; e

c) seja obrigatória a inclusão de opções vegetarianas nos salgados e lanches.

No tocante ao modo como deve ocorrer a oferta do almoço, decidiu-se por exigir o auto serviço parcial com porcionamento de proteína: refeição tamanho médio (mínimo de 500 gramas), contendo arroz (branco e integral) e feijão, 1 (um) tipo de guarnição porcionada, 2 (dois) tipos de saladas, sendo pelo menos uma folhosa e 1 (um) grão ou legume, 1 (um) tipo de proteína porcionada ou opção a base de ovos, opção vegetariana, e 1 (uma) sobremesa.

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

6. Descrição da solução como um todo

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de refeições - campus Sertãozinho

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo definir, analisar e justificar a necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviço para fornecimento, preparação, distribuição e gestão operacional do serviço de alimentação do Campus Sertãozinho do IFSP, abrangendo lanches escolares, almoço e jantar, conforme horários regulamentados, respeitando a legislação vigente e garantindo atendimento adequado aos estudantes e demais usuários autorizados, e também a gestão e o funcionamento da cantina do Campus.

A concessão administrativa será na modalidade não onerosa de uso de espaço físico, com pagamento por parte da CONTRATADA dos gastos com água e energia.

O modelo adotado será 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.

ÁREA ÚTIL DESTINADA: o espaço total a ser cedido é de aproximadamente 614,62 m²:

sendo:

a) 107,6m² da cantina

b) 507m² do refeitório.

A presente contratação visa atender as seguintes demandas:

- Gestão operacional integral do refeitório, incluindo: controle de acesso, organização de fluxo, higienização, manipulação de alimentos, logística interna e atendimento ao público.
- 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 pelo Campus;
- 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), com desconto aos discentes;
- 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 no anexo (para o refeitório)
- A contratada deverá seguir todos os cardápios aprovados pela nutricionista do campus e atender às necessidades alimentares específicas dos estudantes, quando aplicável.
- Gestão operacional integral da cantina do campus, e preparação, fornecimento e distribuição de refeições e lanches, durante todos os turnos de funcionamento do Câmpus (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.

Descrição Detalhada da Solução

1 - Gestão operacional integral do refeitório

Preparação, fornecimento e distribuição de lanches escolares nos horários específicos destinados exclusivamente aos alunos que possuem direito ao benefício, e fornecimento e distribuição de refeições quentes (almoço e jantar) para todos os usuários autorizados.

a) Lanches

Fornecimento diário de lanche para alunos do ensino básico nos três períodos (matutino, vespertino e noturno), em 200 dias letivos por ano, com estimativa de 450 a 550 lanches por dia, a ser subsidiado pela CONCEDENTE, mediante apresentação de nota fiscal mensal.

Composição básica do lanche: 1 bebida + 1 lanche + 1 fruta.

A fruta será fornecida a CONCESSIONÁRIA pela CONCEDENTE através da aquisição pela verba recebida anualmente do PNAE.

A CONCESSIONÁRIA fica a responsabilidade de higienizar, porcionar e distribuir a fruta aos discentes junto com lanche.

No anexo 3 deste Estudo Técnico, encontra-se o detalhamento dos quantitativos bem como o cardápio do lanche.

Os lanches serão fornecidos nos horários determinados pela fiscalização, de acordo com os intervalos do campus, e distribuídos exclusivamente aos alunos matriculados nos turnos correspondentes.

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.

A contratada deverá manter controle preciso de entrega e registro individualizado. O controle de acesso e entrega será de responsabilidade integral da contratada. Deverão ser utilizados sistemas manuais ou eletrônicos (ex.: leitores de cartão, listas nominais, QR Codes) conforme orientação do campus.

b) Refeições quentes (almoço e jantar)

Fornecer almoço e jantar com 50% de desconto no valor da refeição para todos os discentes do Câmpus, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, limitada a 200 refeições diárias com este desconto. Para servidores, colaboradores e visitantes será cobrado valor integral a ser pago diretamente a CONCESSIONÁRIA.

Horários de Funcionamento e Acesso

Almoço

Horário: 11h30 às 14h00.

Acesso: aberto a todos os usuários autorizados.

Jantar

Horário: 17h30 às 19h30.

Acesso: aberto a todos os usuários autorizados.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração.

Capacidade do refeitório - Capacidade máxima simultânea: 200 pessoas.

Foi estimado valor de aluguel de R\$ 9.790,89 mensal, por meio de pesquisa em imobiliárias locais e outros Campus do IFSP.

Além da concessão do espaço do refeitório, serão cedidos os equipamentos novos da marca COZIL adquiridos pelo Campus em 2025, no valor de R\$ 464.943,92, os equipamentos disponibilizados para o uso estão descritos no ANEXO 2 deste estudo.

A manutenção dos equipamentos disponibilizados será responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA devará disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras e bancos.

Manter no espaço físico do refeitório, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

Não são permitidas alterações na estrutura física do prédio, havendo necessidade, deverá ser solicitada autorização do CONCEDENTE.

No caso de melhoria das instalações, o pedido deverá apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP). Todas as melhorias aprovadas e feitas serão incorporadas ao patrimônio do IFSP - Câmpus Sertãozinho, não gerando direito a indenização.

Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

A CONCESSIONÁRIA 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.

O modelo de refeição adotado será o auto serviço parcial, composto por arroz, feijão e saladas servidos à vontade pelos usuários, com guarnição e prato principal porcionados pela CONCESSIONÁRIA.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, PIX, além de dinheiro em espécie. Deve-se disponibilizar troco em dinheiro, sendo vedada a prática de fornecer troco em forma de balas ou outros produtos.

Durante o período de recesso escolar (férias, recesso ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) o horário de funcionamento poderá sofrer alterações em acordo com a fiscalização de contrato, e com aprovação final da Diretoria de Administração ou Diretoria Geral do Câmpus.

Cumprimento integral 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: 60°C.
- Temperatura dos alimentos frios: até 10°C.
- Índice de satisfação dos usuários: mínimo de 85%.
- Não conformidades sanitárias: tolerância zero.
- Entrega correta dos lanches: 100% conforme lista.

Penalidades serão aplicadas conforme lei 14.133/2021 e contrato.

2 - Gestão operacional integral Cantina

Garantir funcionamento da cantina em todos os períodos de funcionamento do Campus IFSP Sertãozinho, ofertando minimamente os 12 itens constantes estabelecidos no "cardápio mínimo" que são:

- 1 - salgado assado 120g;
- 2 - salgado frito 120g;
- 3 - pão de queijo 90g;
- 4 -misto quente (pão, queijo, presunto e tomate) 150g;
- 5 - sanduíches do tipo natural composto por pão de forma tradicional ou integral e com a combinação de pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios: - atum enlatado em água; creme de azeitona, mussarela, ovo cozido, peito de frango desfiado, ricota, salada (alface, cenoura ralada e tomate picados). Com peso mínimo de 200g;
- 6 - salada de frutas (mínimo de 4 frutas) 200g;
- 7 - água mineral com e sem gás 500ml;

8 - café com leite 200 ml;

9 - refrigerante lata 355 ml;

10 - suco de fruta natural ou polpa de frutas (Mínimo de 2 sabores) 400 ml;

11 - vitamina com leite (integral ou desnatado) e fruta, com ou sem açúcar 400ml,

12 - café 50ml.

A cantina deverá ter atendimento ininterrupto, no período das 07h00 às 22h00 horas, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFSP - Câmpus Sertãozinho, devendo os fiscais do contrato do câmpus comunicar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração.

Durante o período de recesso escolar (férias, recesso ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) o horário de funcionamento da cantina poderá sofrer alterações em acordo com a fiscalização de contrato, e com aprovação final da Diretoria de Administração ou Diretoria Geral do Câmpus.

A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar às suas expensas os mobiliários e equipamentos da cantina, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, chapas, máquinas de café expresso, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital etc, além de todo e qualquer utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e cantina com qualidade e conforto para os usuários.

Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras e bancos.

Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

Não são permitidas alterações na estrutura física do prédio, havendo necessidade, deverá ser solicitada autorização do CONCEDENTE.

No caso de melhoria das instalações, o pedido deverá apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP). Todas as melhorias aprovadas e feitas serão incorporadas ao patrimônio do IFSP - Câmpus Sertãozinho, não gerando direito a indenização.

Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

A CONCESSIONÁRIA poderá explorar outros espaços do câmpus, além da área da cantina e restaurante, para a instalação de máquinas automáticas de venda de produtos alimentícios - vending machines mediante autorização da fiscalização.

Para uma execução eficiente dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá manter no local da prestação dos serviços, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina e restaurante. Os funcionários do caixa e responsáveis pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, PIX, além de dinheiro em espécie. Deve-se disponibilizar troco em dinheiro, sendo vedada a prática de fornecer troco em forma de balas ou outros produtos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Referente ao lanche para alunos do ensino básico que será subsidiado pela CONCEDENTE estima-se com base no lanche que é ofertado atualmente e também com o número de alunos matriculados no ensino básico, uma quantidade anual de 450 a 550 lanches diariamente. Considerando 200 dias letivos por ano temos uma estimativa de fornecimento de 90.000 a 110.000 lanches por ano.

Em relação ao fornecimento de almoço\jantar, foi realizada uma pesquisa pelo google forms a toda a comunidade escolar onde estimou-se que entre os servidores e colaboradores, em um universo de 200 pessoas, 52% almoçariam no refeitório de 5 as 3 vezes na semana, e 15,6% jantariam no refeitório de 5 as 3 vezes na semana. Já entre os estudantes, considerando o desconto de 50% no valor da refeição, em um universo de 1100 pessoas, 58,1% almoçariam no refeitório de 5 as 3 vezes na semana, e 37,9% jantariam no refeitório de 5 as 3 vezes na semana.

Referente aos serviços da cantina, considerando que se trata de uma concessão de espaço físico, não há como fornecer as quantidades acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte. Todavia, estima-se que o público diário que frequenta o Câmpus seja da ordem de 1.300 pessoas, entre discentes, servidores, terceirizados e visitantes.

Contudo, ressalta-se que:

- I. a indicação dos quantitativos acima tem caráter apenas informativo e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte desta equipe ou do IFSP – Câmpus Sertãozinho, que não poderão ser responsabilizados por eventuais flutuações de demanda;
- I.I. O Câmpus Sertãozinho dispõe de uma copa para os alunos e de outra para os servidores, ambas equipadas com geladeira e micro-ondas, onde é possível armazenar e aquecer a refeição trazida de casa, por aqueles que optam por fazê-lo;
- III. não há impedimento para a entrega de marmiteix de fornecedores externos no câmpus, sendo que alguns alunos e servidores optam por esse tipo de alimentação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 838.930,00

De acordo com pesquisa de preços realizada apresentada no Mapa Comparativo N.º 1/2026 - CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP, o valor médio unitário do lanche ficou em R\$ 7,62.

Considerando 550 alunos matriculados e 200 dias letivos o valor anual é de R\$ 838.930,00.

Este valor é estimado, podendo variar de acordo com o consumo real dos discentes.

Foi realizado levantamento de preço da refeição (almoço/jantar) apresentada no Mapa Comparativo N.º 4/2026 - CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP e o valor médio da refeição ficou em R\$ 16,59.

Referente a cantina, o a pesquisa de preços considerando o cardápio mínimo de 12 itens foi apresentada no Mapa Comparativo N.º 6/2026 - CSP-SRT/DEN-SRT/DRG/SRT/IFSP. Foi feita média com no mínimo 3 orçamentos para cada item, e o somatório da média de todos os itens ficou em R\$ 73,94.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há que se cogitar o parcelamento da solução, uma vez que se trata da concessão não onerosa de espaço físico destinado à instalação e operação de cantina e restaurante, cuja execução integrada por uma única empresa especializada mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração. A centralização da gestão e da prestação dos serviços favorece a economicidade, ao reduzir custos indiretos relacionados à coordenação, fiscalização e manutenção de múltiplos contratos, além de evitar a sobreposição de estruturas operacionais.

Ademais, a contratação de uma única empresa assegura maior padronização na qualidade dos serviços, uniformidade no atendimento aos usuários e melhor controle sanitário e operacional, aspectos essenciais nesse tipo de atividade. A gestão unificada também contribui para maior eficiência logística, otimização do uso do espaço físico e melhor planejamento de cardápios, insumos e fluxos de atendimento.

Ressalta-se, ainda, que o não parcelamento não compromete a competitividade do certame, tendo em vista a existência de número suficiente de empresas no mercado aptas a executar o objeto em sua integralidade. Ao contrário, a definição de um único operador tende a atrair propostas mais consistentes e economicamente vantajosas, em razão dos ganhos de escala e da racionalização dos custos operacionais.

Dessa forma, a adoção de solução única revela-se medida que melhor atende ao interesse público, garantindo eficiência, economicidade e qualidade na prestação dos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O campus possui dois contratos de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar de alunos da rede de educação básica pública, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, contratados através do processos Suap 23309.001106/2025-28.

Contrato 26331/2025 - Fornecimento de tangerina ponkan ou morgote

Fornecedor 26.965.508/0001-18 - ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DO ASSENTAMENTO MÁRIO LAGO
Processo 23309.001106/2025-28
Vig. Início 01/12/2025 Vig. Fim 30/11/2026
Valor Global R\$ 7.344,22

Contrato 25331/2025 - Fornecimento de banana nanica

Fornecedor 29.109.008/0001-72 - COOPERATIVA ORGÂNICA AGROFLORESTAL COMUNA DA TERRA
Vig. Início 01/12/2025 Vig. Fim 30/11/2026
Valor Global R\$ 52.729,92

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A referida contratação faz parte do planejamento do câmpus e consta no Plano de Contratações Anuais de 2026.

Id do item no PCA: 155

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Identificador da Futura Contratação: 158331-19/2026

As informações do PCA 2026 do campus Sertãozinho, UG 158331, podem ser encontrados em: <https://pncp.gov.br/app/pca/10882594000165/2026/2> no Portal Nacional de Contratações Públicas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação do serviço de alimentação proporcionará ao Campus Sertãozinho do IFSP os seguintes benefícios:

2.1 Benefícios para os estudantes

- Promoção da permanência e êxito, especialmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, garantindo oferta regular de alimentação adequada nos turnos de estudo.
- Melhoria do desempenho acadêmico, uma vez que a oferta de refeições balanceadas reduz evasão, atrasos e dificuldades de concentração.
- Segurança alimentar e nutricional, assegurando refeições dentro dos padrões do PNAE, RDC 216/2004 e diretrizes da nutricionista responsável.
- Redução de riscos à saúde, com alimentos preparados de forma segura e dentro das normas sanitárias vigentes.

2.2 Benefícios para o IFSP

- Continuidade operacional do serviço de alimentação, essencial ao funcionamento dos cursos em tempo integral e aos programas de assistência estudantil.
- Eliminação de riscos de desabastecimento, uma vez que a contratada é responsável por todos os insumos e logística de fornecimento.
- Melhor aproveitamento da infraestrutura existente, garantindo uso adequado do refeitório e cozinha já instalados.
- Padronização da qualidade do serviço, com SLAs, métricas e relatórios mensais que permitem fiscalização eficiente.
- Redução de sobrecarga administrativa, evitando que servidores do campus precisem executar ou gerenciar diretamente a operação diária do refeitório.

2.3 Benefícios para a gestão pública

- Atendimento às políticas públicas federais, especialmente assistência estudantil, segurança alimentar e permanência.
- Contratação transparente e eficiente, reduzindo riscos de imprevisto, interrupção do serviço ou inadequações sanitárias.
- Maior sustentabilidade, por meio do uso obrigatório de embalagens biodegradáveis/recicláveis e manejo correto de resíduos.
- Mitigação de riscos trabalhistas, já que todo o vínculo empregatício e gestão da mão de obra ficam sob responsabilidade da contratada.

13. Providências a serem Adotadas

Atualmente as instalações do refeitório estudantil estão em fase final para entrega.

No entanto, recomenda-se fortemente que conste no Termo de Referência que, caso necessário, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas à adequação e utilização do espaço concedido às instalações físicas da cantina e restaurante do IFSP – Campus Sertãozinho, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público.

14. Possíveis Impactos Ambientais

No que tange aos critérios de sustentabilidade, sugere-se que:

- a) Sejam atendidos, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental previsto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.
- b) Seja feito o uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício.
- c) Os resíduos vegetais in natura - pré-cozimento, sejam separados dos demais resíduos e acondicionados em embalagem apropriada ou ainda podendo ser utilizado para projetos futuros do Campus para fins de compostagem quando solicitado.
- d) Seja preferencialmente fornecidos canudos de material não plástico, em obediência à Lei Estadual n.º 17.110, de 12 de julho de 2019.
- e) Os equipamentos utilizados pela concessionária possuam, quando aplicável, o selo A ou B do PROCEL/INMETRO.
- f) Os materiais plásticos sejam preferencialmente biodegradáveis ou passíveis de reciclagem, devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- g) Promover educação ambiental no refeitório.

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 16/04/2026 às 17:37:54.

MARIA EDUARDA DE SOUZA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 09:51:31.

