

RELATÓRIO TÉCNICO ITEM 60 – PESQUISA E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Processo Administrativo nº 23309.000134.2026-17

Objeto: Contratação de empresa especializada para gestão e operação do refeitório e da cantina do IFSP – Campus Sertãozinho.

Responsável pela pesquisa: Marina Balieiro Cetrulo

Cargo: Nutricionista

IFSP – Campus Sertãozinho

1. OBJETO E FINALIDADE DO RELATÓRIO

O presente Relatório Técnico tem por finalidade apresentar e fundamentar a metodologia adotada para a realização das pesquisas de preços que subsidiaram a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência referentes à contratação de empresa especializada para gestão e operação do refeitório e da cantina do IFSP – Campus Sertãozinho.

O relatório visa, ainda, complementar a documentação constante dos autos, em atendimento às recomendações constantes do Parecer Jurídico emitido pela Procuradoria Federal, especialmente quanto à identificação das fontes consultadas, metodologia utilizada, justificativa para a escolha das fontes e fornecedores, análise crítica dos preços coletados e documentação de suporte.

A pesquisa foi realizada considerando as características particulares de cada componente da futura contratação, uma vez que o objeto contempla três frentes distintas de fornecimento e comercialização de alimentos:

- a) fornecimento de **kits lanche aos estudantes**, custeados pela CONTRATANTE;
- b) fornecimento de **refeições – almoço e jantar**, comercializadas diretamente pela CONTRATADA aos usuários do refeitório, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) comercialização de produtos da **cantina**, observados os itens integrantes do cardápio mínimo e os respectivos preços referenciais.

Em razão das particularidades de cada uma dessas frentes, foram adotadas estratégias distintas de pesquisa, buscando-se obter valores que apresentassem a maior aderência possível às condições concretas da futura contratação.

A adoção de metodologias distintas também decorre das diferentes formas de remuneração previstas. O kit lanche constitui despesa efetiva da Administração, enquanto as refeições e os produtos da cantina serão comercializados diretamente pela CONTRATADA aos usuários, não havendo subsídio, aporte financeiro ou garantia de faturamento pela CONTRATANTE para esses dois componentes.

2. KITS LANCHE SUBSIDIADOS PELA CONTRATANTE

2.1. Metodologia adotada

Para o fornecimento dos kits lanche destinados aos estudantes do ensino básico, foi realizada **pesquisa direta junto a fornecedores**, buscando-se obter referências de mercado para o fornecimento nas condições e especificações previstas para o Campus Sertãozinho.

As solicitações de orçamento apresentaram aos fornecedores as características do objeto, incluindo composição do lanche, público atendido, estimativa de fornecimento diário e condições previstas para distribuição.

Foram obtidas três cotações:

Fornecedor	Localização/atuação	Valor unitário
Larissa de Souza da Silva Fortunato – CNPJ 58.057.085/0001-24	Sertãozinho/SP	R\$ 4,43
Suprema Alimentação Corporativa Ltda. – CNPJ 21.198.449/0001-86	Empresa do segmento de alimentação corporativa	R\$ 8,95
M B Monteiro Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. – CNPJ 37.926.550/0001-46	Sede em Manaus/AM, com atuação efetiva no Campus Sertãozinho/SP	R\$ 9,50

O orçamento da empresa Larissa de Souza da Silva Fortunato identifica a empresa como sediada em Sertãozinho/SP e apresenta valor de R\$ 4,43 por kit lanche.

A Suprema Alimentação Corporativa Ltda. apresentou proposta no valor unitário de R\$ 8,95 por kit.

A M B Monteiro Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., CNPJ nº 37.926.550/0001-46, apresentou proposta no valor de R\$ 9,50 por kit, constando em seu orçamento sede administrativa em Manaus/AM.

2.2. Justificativa para a pesquisa direta e escolha dos fornecedores

A opção pela consulta direta a fornecedores decorreu das características específicas desse componente da contratação.

Diferentemente das refeições e dos produtos comercializados na cantina, os kits lanche constituem a parcela da contratação que será **diretamente custeada pelo IFSP**, sendo especialmente relevante que o preço estimado apresente aderência às condições concretas do serviço que será efetivamente contratado.

A equipe envolvida no planejamento da contratação buscou obter referências que refletissem, com a maior proximidade possível, a realidade do fornecimento no Campus Sertãozinho, considerando fatores como composição do kit, quantitativo diário, logística, frequência de fornecimento, capacidade operacional e local de execução.

Na seleção das empresas consultadas, buscou-se privilegiar fornecedores **estabelecidos na região ou que apresentassem atuação efetiva no segmento de alimentação e capacidade concreta de atendimento ao Campus Sertãozinho**, não se utilizando, portanto, exclusivamente a localização formal da sede como critério de seleção.

A empresa **Larissa de Souza da Silva Fortunato** foi consultada por estar sediada no próprio município de Sertãozinho/SP, estando diretamente inserida no mercado local em que ocorrerá a execução do objeto.

A **Suprema Alimentação Corporativa Ltda.** foi consultada por atuar no segmento de alimentação corporativa e possuir condições de apresentar proposta para o fornecimento nas características especificadas pela Administração.

A **M B Monteiro Comércio de Produtos Alimentícios Ltda.**, embora possua sede administrativa em Manaus/AM, foi selecionada em razão de sua **efetiva atuação no Estado de São Paulo e, especialmente, por ser a empresa que atualmente opera a cantina do próprio IFSP – Campus Sertãozinho**. Tal circunstância demonstra conhecimento concreto das condições locais de funcionamento do Campus, da logística necessária para atendimento à unidade e capacidade efetiva de prestação de serviços de alimentação no local.

Dessa forma, a seleção dos fornecedores não se baseou exclusivamente no endereço de suas sedes administrativas, mas na **inserção no mercado local ou regional, atuação no segmento de alimentação e capacidade efetiva de atendimento às condições previstas para a futura contratação**.

A metodologia buscou evitar que a estimativa do custo dos kits fosse formada exclusivamente por preços praticados em contextos geográficos, operacionais ou logísticos substancialmente distintos daqueles existentes no Campus Sertãozinho.

A escolha dos fornecedores teve finalidade exclusivamente referencial para a formação do preço estimado, não implicando preferência, indicação ou direcionamento da futura contratação.

2.3. Análise dos preços obtidos

Foram obtidos os seguintes valores unitários:

R\$ 4,43; R\$ 8,95; e R\$ 9,50.

A média aritmética simples corresponde a:

$(R\$ 4,43 + R\$ 8,95 + R\$ 9,50) \div 3 = R\$ 7,6267$ por kit.

A diferença entre os valores, isoladamente, não implica necessariamente inadequação de qualquer das propostas, podendo decorrer de diferentes estruturas de custos, capacidade produtiva, logística e estratégias comerciais. Entretanto, a manutenção de todos os valores na formação do preço estimado pressupõe que as propostas correspondam efetivamente ao mesmo objeto e às mesmas condições essenciais de fornecimento.

A memória de cálculo anual observará a seguinte fórmula:

550 lanches/dia × 200 dias letivos × valor unitário referencial.

O quantitativo possui caráter estimativo, não havendo obrigação de consumo integral pela Administração, sendo o pagamento realizado exclusivamente em relação aos lanches efetivamente fornecidos e devidamente atestados.

2.4. Fundamentação do quantitativo estimado

O quantitativo máximo de **550 lanches/dia** não corresponde ao número total de estudantes matriculados e elegíveis ao recebimento da alimentação escolar, mas à demanda máxima efetivamente observada na rotina de distribuição dos lanches atualmente fornecidos pelo Campus.

A instituição mantém registro diário das quantidades de lanches distribuídos, realizado pelas copeiras terceirizadas. Esses registros demonstram variação diária da demanda, usualmente situada entre aproximadamente **450 e 550 lanches**, em razão de faltas, evasões, atividades externas e demais situações que interferem na presença dos estudantes no Campus a estimativa e o consumo é menor do que os alunos efetivamente matriculados.

Para fins de dimensionamento da contratação, optou-se pela adoção do **limite superior historicamente observado, correspondente a 550 lanches/dia**, buscando reduzir o risco de insuficiência no atendimento em dias de maior frequência.

3. REFEIÇÕES – ALMOÇO E JANTAR

3.1. Metodologia adotada

Para definição do preço referencial das refeições – almoço e jantar –, foram utilizadas **consulta ao sistema Fonte de Preços e análise de contratações e serviços similares**, conforme consolidado no Mapa Comparativo nº 4/2026.

Foram analisadas seis referências válidas, resultando no valor médio estimado de **R\$ 16,59 por refeição**, conforme registrado no ETP.

3.2. Justificativa da metodologia

Na seleção das referências, buscou-se privilegiar preços praticados em **outros campi do IFSP e instituições públicas de ensino**, considerando que tais ambientes apresentam

condições de funcionamento mais próximas da realidade pretendida para o Campus Sertãozinho do que estabelecimentos comerciais convencionais.

A opção por consultar outros campi teve como objetivo obter referências formadas em contextos institucionais semelhantes, envolvendo atendimento à comunidade acadêmica, funcionamento dentro de instituição pública de ensino, exigências sanitárias e operacionais próprias e necessidade de conciliar qualidade da alimentação, acessibilidade dos preços e viabilidade econômica da empresa responsável pela operação.

O objetivo não foi simplesmente identificar o menor preço disponível, mas estabelecer um **valor de referência compatível com uma operação de restaurante/refeitório em instituição pública de ensino**, aproximando a estimativa da realidade dos Institutos Federais e de instituições públicas com características semelhantes.

Os valores estimados consideraram o fornecimento de almoço e jantar, composição nutricional mínima prevista no Termo de Referência e custos relacionados a mão de obra, insumos, logística, higienização, controle sanitário e manutenção operacional do serviço.

3.3. Análise crítica

As referências foram avaliadas considerando sua compatibilidade com o objeto pretendido e as particularidades de cada contratação pesquisada.

As diferenças observadas entre os preços são compatíveis com variações de localização geográfica, escala de produção, volume de refeições, modelo de exploração, público atendido e demais características operacionais.

A própria pesquisa demonstra a necessidade dessa análise. No caso do Campus São Carlos, por exemplo, foi informado valor de R\$ 15,07 por refeição, acompanhado da ressalva de que o preço decorre de acordo de cooperação com a UFSCar e considera volume de refeições de todos os seus campi, condição que pode gerar economia de escala distinta daquela prevista para Sertãozinho.

Tais particularidades foram consideradas na avaliação das referências, buscando-se analisar o conjunto dos preços e não apenas valores isolados.

Após análise das seis referências consideradas válidas, foi adotada a **média aritmética**, resultando no valor referencial de **R\$ 16,59 por refeição**.

O valor possui caráter referencial para a comercialização das refeições, não correspondendo a pagamento direto do IFSP à CONTRATADA.

4. CARDÁPIO MÍNIMO DA CANTINA

4.1. Metodologia adotada

Para definição dos preços referenciais dos itens integrantes do cardápio mínimo da cantina, foi utilizada a ferramenta especializada **Fonte de Preços**, com seleção de referências provenientes de contratações registradas no **ComprasGov**.

A pesquisa abrangeu os 12 itens integrantes do cardápio mínimo, sendo considerados, conforme disponibilidade, pelo menos três preços válidos por item e aplicada a média aritmética individual.

O somatório das médias individuais resultou no valor estimado de **R\$ 73,94 para a cesta mínima obrigatória**.

4.2. Justificativa da fonte utilizada

Embora a pesquisa tenha sido operacionalizada por meio da ferramenta privada Fonte de Preços, os valores selecionados possuem como fonte primária **dados de contratações públicas registradas no ComprasGov**, com identificação de órgão, fornecedor, UASG, data, contratação e demais elementos disponíveis nos relatórios.

A ferramenta foi utilizada, portanto, como meio de pesquisa, organização e consolidação das informações provenientes de contratações públicas.

Buscou-se selecionar produtos e serviços compatíveis com os itens integrantes do cardápio mínimo da futura cantina, utilizando-se mais de uma referência sempre que disponível, de forma a evitar que situações específicas de uma única contratação determinassem isoladamente o preço referencial.

Como exemplo, a pesquisa do item salgado frito apresenta preços provenientes do ComprasGov, com identificação do órgão, UASG, objeto, fornecedor, data de homologação e identificação da contratação.

A própria ferramenta informa que o servidor permanece responsável pelo uso e seleção dos preços disponibilizados, razão pela qual as referências foram submetidas à avaliação técnica quanto à sua pertinência ao objeto pesquisado.

4.3. Análise crítica

A utilização de múltiplas referências por produto buscou reduzir a influência de condições particulares de uma única contratação e produzir preços referenciais mais representativos.

Foi adotada a **média aritmética dos preços considerados válidos por item**, buscando compatibilizar a viabilidade econômica da operação com a necessidade institucional de garantir preços acessíveis à comunidade acadêmica, evitar práticas abusivas e assegurar oferta alimentar compatível com o ambiente educacional.

5. CONCLUSÃO

A pesquisa de preços foi realizada considerando as particularidades das três frentes que compõem a contratação, tendo sido adotadas metodologias distintas em razão da natureza, forma de remuneração e condições de execução de cada componente.

Para os **kits lanche**, parcela diretamente custeada pela Administração, foram realizadas consultas diretas a fornecedores, selecionados considerando sua inserção no mercado local ou sua capacidade efetiva e comprovada de atendimento ao Campus Sertãozinho. Destaca-se, nesse contexto, a M B Monteiro Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., que, embora possua sede administrativa em Manaus/AM, **já opera atualmente a cantina do IFSP – Campus Sertãozinho**, possuindo conhecimento concreto das condições locais de execução do serviço. Foram obtidas propostas de **R\$ 4,43, R\$ 8,95 e R\$ 9,50 por kit** e utilizou-se a média aritmética para o valor final.

Para as **refeições**, foram utilizadas referências de contratações e serviços similares, com especial atenção à realidade de outros campi do IFSP e instituições públicas de ensino, buscando-se estabelecer valor compatível com a realidade operacional dos Institutos Federais e preservar simultaneamente acessibilidade e viabilidade econômica do serviço. O valor médio referencial obtido foi de **R\$ 16,59 por refeição**.

Para a **cantina**, foi utilizada a ferramenta Fonte de Preços, selecionando-se referências oriundas do ComprasGov e de contratações públicas compatíveis, com aplicação da média aritmética por item e valor consolidado de **R\$ 73,94 para a cesta mínima obrigatória**.

A adoção de metodologias distintas decorreu das características próprias de cada componente e teve como finalidade obter referências que apresentassem a maior aderência possível às condições concretas da futura contratação.

Diante do exposto, **consideram-se tecnicamente justificadas as metodologias adotadas para obtenção das referências de preços**, sem prejuízo das conferências, complementações documentais e adequações indicadas neste relatório e das demais providências determinadas pelo Parecer Jurídico.

Sertãozinho, 6 de agosto de 2026.

Marina Balieiro Cetrulo
Nutricionista

IFSP – Campus Sertãozinho



Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

Orçamento lanche IFSP

2 mensagens

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>
Para: larifortu12@gmail.com

25 de fevereiro de 2026 às 11:15

Bom dia! Tudo bem?

Estamos em fase de pesquisa de orçamentos para fazer a licitação do refeitório. Você poderia fazer o orçamento do lanche que será subsidiado pela escola por gentileza? No documento em anexo segue as informações detalhadas do cardápio. Basta preencher o último quadro que está em laranja com as informações pedidas. Obrigada

--

Atenciosamente,
Dra. Marina Balieiro Cetrulo
Nutricionista CRN 31552
IFSP - Campus Sertãozinho
Celular: 16 98843 8406



ORÇAMENTO.docx
18K

Larissa Fortunato <larifortu12@gmail.com>
Para: Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

27 de fevereiro de 2026 às 16:55

Boa tarde, tudo bem?

Estou te encaminhando o nosso orçamento.



ORCAMENTO FORTUNATO-1.pdf
119K



Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

orçamento

1 mensagem

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>
Para: maronilson monteiro <monteiro.mar@gmail.com>

25 de fevereiro de 2026 às 10:37

Bom dia! Tudo bem?

Estamos em fase de pesquisa de orçamentos para fazer a licitação do refeitório. Você poderia fazer o orçamento do lanche que será subsidiado pela escola por gentileza? No documento em anexo segue as informações detalhadas do cardápio. Basta preencher o último quadro que está em laranja com as informações pedidas.

Obrigada

--

Atenciosamente,
Dra. Marina Balieiro Cetrulo
Nutricionista CRN 31552
IFSP - Campus Sertãozinho
Celular: 16 98843 8406

**ORÇAMENTO.docx**

18K



Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

Contratação de empresa terceirizada para refeitório e cantina IFSP Sertãozinho

8 mensagens

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

3 de fevereiro de 2026 às 06:08

Para: "gizeli.bento@supremabr.com.br" <gizeli.bento@supremabr.com.br>, Maria Eduarda de Souza <duda@ifsp.edu.br>, Camila Monice de Souza <camila@ifsp.edu.br>

Boa tarde,

Conforme contato telefônico realizado hoje, seguem breves informações sobre a contratação pretendida para funcionamento do refeitório e cantina do IFSP Sertãozinho por meio de licitação que será publicada ainda este semestre.

"OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratar empresa especializada na preparação e fornecimento da refeição (no local), em conjunto com a concessão não onerosa de espaços do refeitório e da cantina (dois locais)

Cantina

Melhor preço em lista mínima de produtos

Não paga aluguel, somente água e energia.

Funcionamento de segunda a sexta, 3 períodos e sábado até às 13:00

Não haverá produção no local, os itens serão produzidos no refeitório.

Refeitório

Produção de refeições no campus

Não paga aluguel, somente água e energia.

Equipamentos já disponíveis.

- O IFSP pagará o custo do fornecimento dos lanches em 3 períodos (manhã, tarde, noite) com número definido de alunos (aproximadamente 550, modelo de refeição a ser definido pelo campus. Exemplo: bebida + lanche - achocolatado e bolo/ suco natural e pão de queijo/ iogurte e queijo quente etc.)

Esse será o valor fixo da empresa.

Esse lanche será apenas para os alunos do médio (550 alunos/dia).

- A contratada comercializa refeições no almoço e jantar (modelo de refeição a ser definido pelo campus)

a) os servidores e visitantes pagam preço cheio;

b) os alunos terão percentual (provavelmente 50%) pela contratada em troca dos custos reduzidos pela concessão não onerosa do espaço.

No refeitório poderão ser comercializadas bebidas para acompanhar as refeições principais de almoço e jantar.

c) quantidade total de alunos no campus aproximadamente: 1100 alunos

d) quantidade total de servidores no campus: 200 servidores mais terceirizados.

Será sugerido também a oferta de uma refeição promocional no dia (modelo de refeição a ser definido pelo campus)
A empresa não poderá comercializar marmitas e refeições para destinos fora do campus."

--

Atenciosamente,

Dra. Marina Balieiro Cetrulo

Nutricionista CRN 31552

IFSP - Campus Sertãozinho

Celular: 16 98843 8406

gizeli.bento@supremabr.com.br <gizeli.bento@supremabr.com.br>

3 de fevereiro de 2026 às 15:14

Para: Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>, Maria Eduarda de Souza <duda@ifsp.edu.br>, Camila Monice de Souza <camila@ifsp.edu.br>

Boa tarde!

Marina, espero que esteja bem!

A Suprema tem sim interesse de participar do processo de licitação do IFSP.

Na licitação virá o escopo completo?

Quando posso fazer uma visita no local para uma proposta mais assertiva?

Muito obrigada!

Gizéli Machado Bento

Gerente Comercial

(16) 99714-4806 – Celular/Whatsapp

comercial@supremabr.com.br

gizeli.bento@supremabr.com.br



Av. Pres. Castelo Branco, 2525

Ribeirão Preto / SP

www.supremabr.com.br

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

10 de fevereiro de 2026 às 03:00

Para: gizeli.bento@supremabr.com.br

Cc: Maria Eduarda de Souza <duda@ifsp.edu.br>, Camila Monice de Souza <camila@ifsp.edu.br>

Bom dia! Tudo bem?

Sim, quando sair a licitação terá o Termo de Referência com todos os detalhes.

Por enquanto não podemos agendar uma visita, entrarei em contato assim que for possível.

Agradeço a sinalização de interesse na participação.

A previsão é que o Edital seja lançado no início de abril.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

25 de fevereiro de 2026 às 10:36

Para: gizeli.bento@supremabr.com.br

Bom dia! Tudo bem?

Estamos em fase de pesquisa de orçamentos para fazer a licitação do refeitório.

Você poderia fazer o orçamento do lanche que será subsidiado pela escola por gentileza?

No documento em anexo segue as informações detalhadas do cardápio. Basta preencher o último quadro que está em laranja com as informações pedidas.

Obrigada

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **ORÇAMENTO.docx**
18K

Gizeli Bento <gizeli.bento@supremabr.com.br>

27 de fevereiro de 2026 às 07:50

Para: Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

Bom dia Marina, tudo bem?
Iremos participar e enviar a nossa proposta.
Qual a data limite para entrega desta?
Poderá ser feita a visita no local?
Muito obrigada

Obter o [Outlook para Android](#)

De: Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

Enviado: quarta-feira, fevereiro 25, 2026 10:37:34 AM

Para: gizeli.bento@supremabr.com.br <gizeli.bento@supremabr.com.br>

Assunto: Re: Contratação de empresa terceirizada para refeitório e cantina IFSP Sertãozinho

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

2 de março de 2026 às 11:35

Para: Gizeli Bento <gizeli.bento@supremabr.com.br>

Olá Gizeli! Tudo bem e você?

Espero ter esclarecido as dúvidas no contato telefônico que tivemos pela manhã.
Aguardo o retorno.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

gizeli.bento@supremabr.com.br <gizeli.bento@supremabr.com.br>

2 de março de 2026 às 17:06

Para: Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

Boa tarde!

Marina, segue o orçamento preenchido!

[Texto das mensagens anteriores oculto]



ORÇAMENTO SUPREMA ALIMENTAÇÃO.docx

20K

Marina Balieiro Cetrulo <marina.cetrulo@ifsp.edu.br>

3 de março de 2026 às 09:33

Para: gizeli.bento@supremabr.com.br

Obrigada!

[Texto das mensagens anteriores oculto]