

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 19/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23419.000877/2026-31

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Número da Portaria de designação da Equipe de Planejamento: PROAD-ADJ/IFRS nº 35, de 9 de março de 2026.

3. Diretrizes que norteiam este ETP

A legislação referente ao processo de contratação obedecerá ao que segue:

Lei no 6120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

Lei n.o 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção o consumidor e dá outras providências;

Lei n.o 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

Portaria MS/GM no 1428, de 26 de novembro de 1993 – aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;

Portaria no 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;

Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis no 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2o do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

Resolução RDC ANVISA no 275, de 21 de outubro de 2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Resolução RDC ANVISA no 216, de 15 de setembro de 2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Resolução RDC ANVISA no 218, de 29 de julho de 2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

Norma Técnica SES-RS no 01/2005 - Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".

Portaria Interministerial no 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações – Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317.

Portaria SES-RS no 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;

Portaria SES-RS no 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;

Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

Decreto no 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

Decreto no 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Portaria Normativa no 07, de 26 de outubro de 2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019 – Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

Decreto No 54.994 de 17 de janeiro de 2020 - Regulamenta a Lei no 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Lei no 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

Decreto no 10.936, de 12 de janeiro de 2022 – Regulamenta a Lei no 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Nota Técnica no 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Outras disposições normativas, na que couber, existentes no âmbito federal, estadual e municipal atinentes ao objeto do presente certame.

4. Descrição da necessidade

Campus Caxias

A prestação de serviços de Cantina/Lanchonete visa atender prioritariamente ao público interno, estimado em, aproximadamente, 1600 pessoas que frequentam o Campus diariamente nos seus três turnos de funcionamento. Ao propor a cessão de espaço público, para que neles sejam explorados os serviços de cantina, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga do imóvel, mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar o acesso, no local de estudo/trabalho, a lanches nutricionalmente adequados, em termos quantitativos e qualitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários e prestadores de serviços dos Campi e comunidade externa que eventualmente encontra-se em atividade ou visita ao Campus. Contratar por meio da cessão de uso do imóvel, empresa especializada em prestar serviço de fornecimento de lanches dentro do Campus, além de não onerar o orçamento do órgão, permite efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Outrossim, o espaço, além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, atenderá também aos servidores, estagiários e prestadores de serviços terceirizados do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade justificando assim a essencialidade e o interesse público. A cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto- Lei nº 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:

- a) Permuta, sob condições especiais;
- b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;
- c) Locação.

[...]

Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifo nosso)

Por fim, entende-se que restam atendidos os princípios do interesse público, da essencialidade e o da economicidade, de modo a conferir embasamento jurídico à presente contratação.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção-geral	Jeferson Luiz Fachinetto
Direção de Ensino	Vitor Schlickmann
Diretoria de Administração e Planejamento	Josiane Alves Santos
Coordenadoria da Assistência Estudantil	Amanda Souza Santos

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá:

- a) ser empresa especializada no ramo de cantina/lanchonete, para preparação e comercialização de alimentos;
- b) prestar o serviço no horário de funcionamento da cantina que será de **segunda a sexta-feira, das 08:00 às 21:30, e nos sábados letivos, no horário das 08:00 às 12:00, ressalvados os sábados não letivos**. O horário de funcionamento da cantina e o fornecimento dos itens especificados podem sofrer alterações de acordo com a necessidade da instituição e desde que acordado entre a Contratante e a Contratada;
- c) manter fixado no espaço da cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos;
- d) disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suporte, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel para higienização das mãos;
- e) vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da cantina;

- f) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para produção dos alimentos e o serviço de cantina;
- g) os funcionários só poderão circular na área da cantina devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente;
- h) será necessária a utilização de uniformes padrão para o ramo alimentício pelos funcionários da empresa contratada;
- i) disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;
- j) acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços;
- k) identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;
- l) utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
- m) manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;
- n) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
- o) os custos com água e energia elétrica, serão por conta da contratada;
- p) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que irá executar, como por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
- q) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;

r) A lista dos produtos a serem disponibilizados para comercialização na cantina é o mínimo exigível a seguir:

Água mineral com gás

Água mineral sem gás

Café com leite

Café com leite desnatado

Café com leite zero lactose

Café preto

Chá (diversos sabores)

Sucos integrais (sabores diversos)

Misto quente (torrada), pão de forma fresco (50g), presunto (20g), queijo (20g), manteiga ou requeijão. Aprox. 100g

Salada de frutas, com, no mínimo, 04 frutas. Sem adição de açúcar.

Mini pizza sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g por porção.

Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos). Mínimo 100g por porção.

Pão de queijo em forma de bola. Mínimo 80 gramas.

Bolo Simples sem cobertura/recheio. Mínimo Fatia/Unid 100g

Sanduíche simples de pão tipo francês/cacetinho recheado com maionese, no mínimo uma fatia de queijo tipo muçarela e uma fatia de presunto cozido sem gordura com no mínimo 100 gramas por porção

Sanduíche de frango (frango, cenoura e alface). Mínimo 100 gramas por porção

Sanduíche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate). Mínimo 100 gramas a porção.

Salgados folhados sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g

s) A qualquer tempo o fiscal de contrato poderá aferir os preços de acordo com a compatibilidade dos preços praticados no mercado, caso necessário, notificará a contratada para que promova o ajuste de preço necessário;

t) O IFRS Campus Caxias do Sul poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a contratada arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

u) a execução dos serviços será iniciada quando o processo licitatório for finalizado;

v) o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim;

w) o licitante deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato, bem como, não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

x) a licitante deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, com prestação de serviços de no mínimo duas horas semanais, na data prevista para entrega da proposta, se responsabilizando pela segurança alimentar de acordo com a legislação vigente e pela empresa sempre que necessário.

y) a contratada é responsável pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS Campus Caxias do Sul.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores e público em geral do campus.

Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da Administração é o de prorrogar esta contratação até o prazo máximo legal.

7. Levantamento de Mercado

Esta comissão, analisando o contexto geral que está inserida a necessidade a ser contratada, identifica apenas uma forma de contratação do serviço que é através de **cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de cantina/restaurante, fornecimento e distribuição de merenda escolar, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Caxias do Sul do IFRS, sem dedicação exclusiva de mão de obra.**

8. Descrição da solução como um todo

A solução mencionada foi escolhida visando suprimir a necessidade da instituição sempre se moldando à legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que essas soluções se moldam às cobranças atuais dos serviços, permitindo o alinhamento entre as necessidades da organização e a qualidade dos serviços que estão sendo prestados.

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

Será exercida dentro dos limites do IFRS/Campus Caxias do Sul por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;

A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;

Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;

Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

Sendo assim, a contratação demonstra-se vantajosa para a Administração.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A prestação e serviços de Cantina requeridos visam atender prioritariamente ao público interno do IFRS Campus Caxias do Sul.

As quantidades expressas por item (01 unidade de cada) não correspondem à demanda real, servindo apenas para registo de preço unitário no sistema SIASNET, referente aos itens que serão comercializados pela cantina. A real quantidade de cada item de alimentação especificado será estabelecida pela empresa contratada de acordo com a demanda de consumo do *Campus*, devendo atender satisfatoriamente o quantitativo de público que frequenta a instituição diariamente, não devendo incorrer na falta de qualquer dos itens especificados, podendo a qualquer tempo o fiscal de contrato notificar a empresa caso vislumbre uma quantidade insuficiente para atender a demanda do *Campus*, devendo a mesma atender à solicitação de imediato após a notificação.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, nas quantidades e qualidade necessários para a perfeita execução e funcionamento da Cantina/Lanchonete na instituição, promovendo sua substituição quando necessário, observando em especial os seguintes itens de fornecimento:

- Utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- Mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, balcões para acomodar estufas, máquinas de café, balcão de atendimento, pia para higienização de utensílios, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.
- Equipamentos como máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 170,22

Os valores unitários, mensais e anuais serão estimados, quando tivermos os quantitativos previstos, conforme a estrutura proposta a seguir, no momento que se elaborar o ETP definitivo:

PROPOSTA IFRS Caxias do Sul

Objeto da licitação: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA/RESTAURANTE, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, com exclusividade, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Caxias do Sul do IFRS.

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor de Referência

Proposta de lançamento dos itens no sistema:

GRUPO	ITEM	Objeto	Unidade	CATSER	Possíveis ND's
	1	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	Unidade	15210	33903220
		Descrição Detalhada: Exploração de cantina, mediante cessão onerosa de uso, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.			33903623
					33903941
					33909239
					44903941
	2	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	Unidade	3697	33903220
		Descrição Detalhada: Água mineral com gás . emb. 500ml			33903623
					33903941
					33909239
3	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	Unidade	3697	44903941	
				33903220	
				33903623	
				33903941	

	Descrição Detalhada: Água mineral sem gás. emb. 500ml			33909239 44903941
4	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite. copo 180ml	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
5	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite desnatado copo 180ml	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
6	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café com leite zero lactose	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
7	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Café preto copo 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
8	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Chá (diversos sabores) copo 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces			33903220 33903623

1	9	Descrição Detalhada: Sucos integrais (sabores diversos) copo 200ml.	Unidade	3697	33903941 33909239 44903941
	10	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Misto quente (torrada), pão de forma fresco (50g), presunto (20g), queijo (20g), manteiga ou requeijão. Aprox. 100g.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	11	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Salada de frutas, com, no mínimo, 04 frutas. Sem adição de açúcar embalagem 180ml.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	12	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Mini pizza sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
	13	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos). Mínimo 100g por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
		Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces			33903220 33903623

14	Descrição Detalhada: Pão de queijo em forma de bola. Mínimo 80 gramas.	Unidade	3697	33903941 33909239 44903941
15	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Bolo Simples sem cobertura /recheio. Mínimo Fatia/Unid 100g.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
16	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche simples de pão tipo francês/cacetinho recheado com maionese, no mínimo uma fatia de queijo tipo muçarela e uma fatia de presunto cozido sem gordura com no mínimo 100 gramas por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
17	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche de frango (frango, cenoura e alface). Mínimo 100 gramas por porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
18	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Descrição Detalhada: Sanduíche Integral (pão integral, peito de frango ou atum, queijo, alface e tomate). Mínimo 100 gramas a porção.	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941

	19	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	Unidade	3697	33903220 33903623 33903941 33909239 44903941
		Descrição Detalhada: Salgados folhados sem embutidos (frango, queijo, carne, legumes). Mínimo 100g.			

O detalhamento dos descritivos estará pormenorizado no Edital e seus anexos.

Referente ao valor da cessão onerosa a ser estabelecido, a Administração concederá desconto de 70% (setenta por cento) sobre o valor fixado do aluguel da área cedida nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, correspondentes ao período de férias escolares, **desde que a cantina não esteja em funcionamento**.

Durante o período de férias escolares, o eventual funcionamento da cantina ficará condicionado a comum acordo entre a contratante e a contratada, hipótese em que não será aplicado o referido desconto.

Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:

Para os itens da Cesta Básica de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, água e o aluguel, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será dividida em 1 grupo contendo 12 itens. O formato em grupo único se justifica pela peculiaridade do objeto deste processo licitatório, pois trata-se de contratação não de itens específicos, mas de empresa que tiver a melhor proposta para o grupo de itens, selecionando a mesma para a prestação dos serviços. Para o caso em tela deverá ser adotado a adjudicação por preço global de grupo de itens, sendo este formato indispensável para a modelagem contratual (seleção e contratação da empresa que der o maior desconto para o grupo de itens).

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas, após findo o contrato.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está alinhada com os objetivos estratégicos e o planejamento institucional do IFRS - *Campus* Caxia do sul.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender à comunidade do *Campus*, oferecendo lanches de qualidade, seguindo padrões de alimentação saudável, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão, mediante o atendimento das normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

15. Providências a serem Adotadas

A Contratada deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches, fazendo os reparos quando necessários.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a Contratada para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica da Cantina é destinado à iluminação da cantina e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água da Cantina é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Coleta Seletiva - A Contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências da Cantina do *Campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

18. 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](#).

GREICE DANIELA BACK

Agente de contratação



Emitido em 04/07/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº ETP Caxias/2026 - DLC-REI (11.01.01.03.03.03)
(Nº do Documento: 1)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 04/07/2026 09:15)

GREICE DANIELA BACK

DIRETOR - TITULAR

DLC-REI (11.01.01.03.03.03)

Matrícula: ###722#5

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifrs.edu.br/documentos/> informando seu número: **1**
, ano: **2026**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: **04/07/2026** e o código de verificação:
3438582174