

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Estudo Técnico Preliminar 153/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23873.004197/2025-49

2. Descrição da necessidade

A necessidade de o Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Ângelo conceder espaço físico para pessoa jurídica explorar o serviço de cantina se justifica pela necessidade de proporcionar aos servidores, aos alunos e demais integrantes da comunidade acadêmica, um espaço físico destinado a realização de refeições.

Muitos alunos tem a necessidade de sair muito cedo de suas residências, situação que é também uma realidade de muitos servidores. Assim sendo, uma cantina instalada nas dependências da instituição, possibilita o acesso à alimentação quando da chegada dos alunos e servidores ao seu local de trabalho e/ou estudo.

É, também, bastante comum, os alunos da educação básica (atendidos pelo PNAE), adquirirem no intervalo escolar (recreio) algum lanche complementar ou, até mesmo, em algum horário fora do intervalo. A cantina também é a única opção de aquisição de lanches dos alunos do ensino superior, que, em sua maioria, não tem acesso aos lanches ofertados pela instituição, assim como os servidores.

Nas proximidades da instituição não há estabelecimentos comerciais que explorem a comercialização de produtos prontos para o consumo humano. E mesmo que tivesse, seria prudente e muito mais seguro para toda a comunidade acadêmica, a disponibilização de um espaço interno para a comercialização de lanches e refeições.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IFFAR Campus Santo Ângelo	Letiane Nascimento da Ponte

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá:

1. Utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
2. Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão/permissão de uso objeto do Contrato;
3. Obter licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão/permissão de uso se destina;
4. Disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
5. Cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão/permissão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
6. Não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);

7. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão/permissão de uso de bem;
8. Cumprir as disposições dos regulamentos internos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha;
9. Não usar o nome do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
10. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
11. Manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
12. Permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
13. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.
14. Disponibilizar serviços de lancheria/restaurante, à comunidade interna e externa.
15. Manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;
16. Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;
17. Dispor de lixeiras com pedal e tampa adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela CEDENTE;
18. Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico locado, como: trocas de lâmpadas internas e externas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da CEDENTE, colocados à sua disposição;
19. Horário de funcionamento compreenderá o período das 7 horas e 15 minutos às 21h30min, diariamente, de segunda a sexta-feira. Nos finais de semana e feriados em que existam atividades programadas, este horário deverá ser igualmente cumprido. Esse horário pode ser ajustado mediante concordância de ambas as partes durante a vigência do contrato, para melhor atendimento do serviço prestado.
20. Instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação num prazo máximo de 5 dias úteis da emissão da ordem de serviço;
21. . Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado (24h (vinte e quatro horas)) que, a critério da Administração, tenha comportamentos inidôneos com alunos, servidores ou empregados terceirizados, ou, ainda, interferindo nas atividades desenvolvidas dentro da entidade;
22. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's, quando necessário;
23. Fornecer a mão de obra necessária, e de acordo com a legislação trabalhista, para a perfeita execução do objeto desta licitação;
24. Implantar de forma adequada, o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços, de forma a obter a efetividade do objeto contratado;
25. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme legislação vigente;
26. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu(s) preposto(s);
27. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
28. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
 - a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - b) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - c) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

d) Participação em cursos de Manipulação e Higienização de Alimentos, Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação; A licitante deverá ofertar aos funcionários no mínimo duas capacitações anualmente e os certificados apresentados ao fiscal de contrato.

29. Deverá a empresa ganhadora desta licitação contratar os seus empregados de acordo com a legislação trabalhista vigente, tais como CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e CCT – Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, obedecendo ao cumprimento de todos os direitos trabalhistas pertinentes ao posto de trabalho ocupado;

5. Levantamento de Mercado

No caso dos serviços em tela não se vislumbram outras soluções de mercado afora a concessão de área para a prestação indireta dos serviços.

No caso da prestação dos serviços, não foram identificadas outras hipóteses além da concessão da área para exploração de serviços de cantina/lancheria.

Foram identificadas contratações similares no Instituto Federal Farroupilha e em outras instituições de ensino federais que possuem um público semelhante a ser atendido.

6. Descrição da solução como um todo

A demanda não faz parte das atividades fim da instituição e que deve ser concedida a terceiros interessados, no intuito de atender à demanda inerente ao objeto, possibilitando a oferta de refeições e lanches nas melhores condições quanto a qualidade e preço aos alunos, servidores e visitantes, estando em conformidade com determinações e normas de saúde pública.

Deste modo, a solução que melhor atende às necessidades da Administração é a CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA para a concessão de uso para pessoa jurídica de espaço físico.

Do prazo de vigência do contrato

A Equipe de Planejamento entende que a vigência adequada do contrato seja de 30 meses, embasado principalmente nas características específicas do objeto contratado, na necessidade de assegurar a continuidade do serviço e na busca por maior eficiência administrativa e econômica. Ademais, o prazo estendido evita a necessidade de celebração de aditivos ou prorrogações no curto prazo, o que reduz a carga administrativa, mitiga riscos de descontinuidade na prestação dos serviços e assegura maior estabilidade na relação contratual. Importante destacar que não há vedação legal à fixação de prazo contratual superior a 12 meses quando houver justificativa técnica e interesse da administração, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, que permite a definição do prazo de vigência de acordo com as necessidades do contrato e a natureza do serviço, desde que devidamente motivado nos autos do processo. Dessa forma, a adoção do prazo de 30 meses atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, representando uma decisão estratégica da administração para garantir a adequada execução contratual, alinhada ao planejamento institucional e às exigências operacionais do objeto contratado.

Da definição do índice de reajuste

A adoção do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajuste em contratos administrativos se justifica por ser um indicador oficial, amplamente reconhecido e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que reflete de forma abrangente a variação do custo de vida e dos preços no mercado brasileiro. O IPCA mede a inflação a partir de uma cesta de bens e serviços representativa do consumo das famílias com rendimentos de 1 a 40 salários mínimos, abrangendo diversas regiões do país, o que confere ao índice representatividade nacional e transparência.

Além disso, o IPCA é um índice de fácil acesso, confiável e de ampla aceitação no âmbito da Administração Pública, o que contribui para maior segurança jurídica e previsibilidade na atualização dos valores contratuais, conforme previsto no artigo 134 da Lei nº 14.133/2021. A utilização de um índice oficial e neutro como o IPCA também evita distorções e protege tanto o contratado quanto a Administração Pública das perdas inflacionárias, preservando o equilíbrio econômico-financeiro do contrato ao longo de sua vigência. Assim, sua adoção atende aos princípios da legalidade, economicidade e eficiência, assegurando a adequada manutenção das condições pactuadas.

Reajuste do valor do Aluguel:

O aluguel será reajustado a cada 12 meses, sendo que a data-base do primeiro reajuste será a data do orçamento estimado, e os reajustes subsequentes ocorrerão a cada 12 meses do anterior.

Reajuste dos valores dos itens da cesta de produtos:

A cada 12 (doze) meses, a contar da data do orçamento estimado, os preços da cesta poderão ser atualizados, mediante solicitação formal da CONCESSIONÁRIA, com base no índice IPCA, obtido através de sítio oficial, acumulado do período.

A atualização dos preços dos itens obrigatórios da cesta de produtos e daqueles que eventualmente foram acrescentados ao longo da vigência contratual correrá no mesmo período.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60,01 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Ângelo, imóvel de propriedade da União, localizado na RS 218, KM 05, Indubras, CEP 98.806-700, cidade de Santo Ângelo/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 66.499,91

Para definição do valor mensal do aluguel foram realizadas pesquisas de preço junto a empresas especializadas (em anexo) e utilizado a média dos valores sendo estabelecido o valor mensal de R\$ 2.533,33. Sendo que nos meses de julho e dezembro será dado um desconto de 25% e nos meses de janeiro e fevereiro um desconto de 50%, considerando a redução do fluxo de pessoas em decorrência dos períodos de recesso acadêmico e férias.

Considerando o valor mensal a partir de fevereiro de 2026, quando encerra o contrato atual e necessita da nova contratação, até julho de 2028 (totalizando os 30 meses) obtemos um acumulado de R\$ 66.499,91 de aluguel a ser recolhido, sendo que esse valor será reajustado a cada 12 meses a contar da data do orçamento estimado.

Do mesmo modo, para definição dos valores dos produtos mínimos a serem vendidos foram realizadas pesquisas de preços junto a empresas especializadas (em anexo) e utilizado a média dos preços obtidos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Esta contratação seguirá a regra do parcelamento do objeto, conforme disposto no Art. 40, Inc. V, alínea b da Lei nº 14.133/2021, a qual deve ser observada pela Administração nas licitações, logo, não é preciso justificativa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não identificamos contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação não está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) por se tratar de receita de serviço de exploração e concessão de área.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A Administração obterá ganhos com a concessão da área para exploração de restaurante / lancheria pois irá proporcionar à comunidade acadêmica uma alternativa de alimentação aos que não queiram ou não possam utilizar o refeitório da instituição e além de proporcionar a alternativa de aquisição de lanches.

13. Providências a serem Adotadas

As unidades do IFFar já possuem experiência com esse tipo de contratação, não sendo necessário treinamento específico, apenas orientações quanto às regras do edital para futuros fiscais de contratos, para que o serviço seja executado e fiscalizado de maneira adequada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

- A contratada deverá reduzir o uso de copos descartáveis quando da prestação dos serviços nas dependências do órgão.
- A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços.
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis.
- Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;
- A contratada será responsável pela limpeza periódica das caixas de gordura do restaurante/lancheria;

Além disso, a contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução da poluição, tais como:

- Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às especificações determinadas pela ANVISA;
- Racionalização/economia no consumo de energia elétrica e água;

A contratada também deverá:

- Realizar um treinamento interno para seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produtos de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdício e poluição;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços; Respeitar as Normas Brasileiras – NBR – publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – sobre resíduos sólidos; Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, a Equipe de Planejamento, considera que a concessão de uso para pessoa jurídica de espaço físico destinado à exploração de serviços de restaurante/lancheria é viável e razoável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

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](#).

ADRIANA CLARICE HENNING

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 13/11/2025 às 15:08:03.