



Com base em reivindicações dos estudantes, o Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) adotou uma nova forma de concorrência que visa diminuir os preços e aumentar a qualidade dos produtos oferecidos nas cantinas dos câmpus. A partir de agora, vencerá a licitação para explorar o serviço de alimentação nos câmpus a empresa que oferecer o maior desconto sobre produtos dentro de critérios de qualidade estabelecidos pelo instituto federal. No modelo anterior, ganhava a concorrência a empresa que oferecesse o maior valor pelo aluguel do espaço cedido pelo IFSC.

A mudança atende a pedidos dos alunos, que manifestaram às diretorias-gerais dos câmpus e à Reitoria, em [encontros de representantes estudantis](#), insatisfação com o preço e a qualidade das cantinas. “Estávamos estudando há algum tempo como melhorar esse serviço e me incomodava não conseguir atender os alunos. Agora vamos conseguir atender as necessidades deles”, diz a reitora Maria Clara Kaschny Schneider.

A partir de 2015 – inicialmente nos câmpus Florianópolis e São José e, à medida que encerrarem os contratos atuais, nos demais câmpus -, a concessão dos espaços para cantinas será não onerosa, ou seja, sem que o proprietário do estabelecimento pague por aluguel ao instituto federal, diminuindo seus custos. Pelos contratos atuais, que estão se encerrando, o

proprietário da cantina do Câmpus Florianópolis paga R\$ 10.553,62 por mês ao IFSC para usar o espaço. No Câmpus São José, o valor é de R\$ 3.694,45 mensais.

A isenção do aluguel foi uma maneira encontrada pelo IFSC, depois de pesquisas feitas em modelos de contratações de outros órgãos públicos, para garantir a qualidade e o preço baixo dos produtos sem tornar as cantinas inviáveis economicamente para seus proprietários. “Como se trata de um negócio particular, a cantina precisa ser sustentável”, afirma o chefe do Departamento de Compras, José Carlos de Mattos.

Ao mesmo tempo em que isenta as empresas de pagar o aluguel, o IFSC determina que a cantina deve dar descontos nos preços de todos os produtos que vender em relação ao valor médio cobrado pelo mercado. O edital que lançou o processo de contratação exige desconto mínimo de 30% - a empresa que oferecer o maior desconto, desde que com preço exequível, será a vencedora da licitação.

Os preços de diversos itens sobre os quais a cantina deve dar desconto já estão especificados

no edital e são resultado de pesquisas feitas pelos câmpus. Os itens listados – 41 para o Câmpus Florianópolis e 42 para o Câmpus São José - fazem parte de um cardápio mínimo elaborado por uma comissão formada por alunos e servidores dos câmpus com sugestões da Pró-reitoria de Ensino. "Acreditamos que vai melhorar a qualidade dos alimentos e o acesso a eles. Quem for o vencedor deve oferecer o melhor preço dentro de critérios de qualidades", destaca o diretor de Assuntos Estudantis, André Soares Alves. A tabela de preços deve ser praticada por pelo menos seis meses. Depois desse período, pode ser feita uma nova pesquisa de preços.

Os itens que forem comercializados além do cardápio mínimo também devem ter desconto mínimo de 30% em relação ao praticado no mercado. "Todos os produtos que forem vendidos além do cardápio mínimo devem ter consulta à administração do IFSC", diz José Carlos. A oferta dos produtos deve ser aprovada pelas diretorias-gerais dos câmpus, que vão providenciar a pesquisa de mercado dos preços. As cantinas devem ficar abertas durante todo o dia (das 7h às 21h30 no Câmpus Florianópolis e das 7h30 às 21h no Câmpus São José) e servir almoço.