

IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Estudo Técnico Preliminar 26/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23328.252049.2025-15

2. Descrição da necessidade

Justificativa da Necessidade da Cessão Onerosa do Espaço da Cantina

A presente cessão onerosa tem por finalidade permitir a utilização de espaço público localizado no campus para a venda de lanches, refeições rápidas e bebidas não alcoólicas aos estudantes, servidores e demais usuários da unidade.

A demanda decorre do fato de que a instituição não dispõe de estrutura própria, recursos humanos, equipamentos ou orçamento suficiente para realizar, de forma direta, de toda a produção e oferta de alimentos à comunidade acadêmica. Ainda que exista o serviço interno de alimentação com fornecimento de almoço e lanches para os alunos, este é insuficiente para atender toda a comunidade o que compromete o conforto, o bem-estar e a permanência dos alunos, bem como impacta negativamente o atendimento aos servidores que desempenham suas funções de forma contínua.

A disponibilização de serviços de cantina é considerada essencial ao funcionamento cotidiano do campus, pois proporciona acesso rápido e adequado à alimentação, contribuindo para a saúde, segurança e eficiência das atividades educacionais. Além disso, a utilização do espaço por particular, mediante pagamento de outorga, assegura o uso racional do patrimônio público, gera retorno financeiro para o campus e otimiza a ocupação de áreas que, de outro modo, permaneceriam ociosas.

Dessa forma, resta caracterizada a necessidade administrativa da cessão onerosa, bem como sua vantajosidade frente à impossibilidade de fornecimento direto pela instituição, justificando plenamente a abertura do processo licitatório para escolha do cessionário que atenda às condições sanitárias, operacionais e econômicas exigidas pela Administração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	MARCELO LEITE PEREIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A participação no processo de contratação será restrita às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, em razão do valor; horários de funcionamento; da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra.

4.2. Requisito temporal: O prazo de vigência da concessão de uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. Requisito institucional: apresentados com maior detalhamento no termo de referência deste processo, a cessionária deverá seguir requisitos para sua atuação sempre consultando à CAE - Coordenação de Assuntos Estudantis – sobre possíveis alterações operacionais. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico são de total responsabilidade da cessionária e devem ocorrer diariamente.

4.4. Requisito legal: A cessionária que assumir o espaço da cantina no Campus Bom Jesus da Lapa deverá seguir rigorosamente as normas sindicais, federais, estaduais e municipais relacionadas à higiene, segurança alimentar e procedimentos técnicos adequados para garantir a qualidade das refeições, bem como providenciar a dedetização e desinfecção do espaço, realizadas por uma empresa especializada. A empresa deve atender a legislação trabalhista e garantir a segurança e higiene do trabalho para o pessoal envolvido na prestação dos serviços. A cessionária deve seguir as diretrizes da RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 e o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis publicado pelo Ministério da Saúde de 2010.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

4.5. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.

4.6 Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

4.7 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

4.8 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.

4.9. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA.

4.10 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

4.11 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

4.12 Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

4.13 Apresentar à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União relativa ao valor da contraprestação, respeitando o período mínimo de 10 (dez) dias úteis à data do vencimento da GRU.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.14 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.

4.15 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

4.16 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

4.17 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

4.18 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

4.19 Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

- 4.20. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 4.21. Atender às solicitações da Concedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 4.22 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 4.23 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 4.24 Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 4.25 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 4.26 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.27 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 4.28 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 4.29 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 4.30 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 4.31 Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IF Baiano.
- 4.32 Assegurar o acesso ao espaço objeto desta permissão aos servidores do IF Baiano, no exercício da fiscalização do Termo de Concessão de Uso, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária.
- 4.33 Manter e conservar a Cantina nas mesmas condições recebidas do Campus Bom Jesus da Lapa do IF Baiano, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.
- 4.34 Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- 4.35 Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.
- 4.36. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.
- 4.37 Pagar mensalmente a contraprestação pecuniária decorrente da ocupação do espaço, em até 10 (dez) dias úteis após a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU pela CONCEDENTE, bem como, retirar mensalmente na CONCEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês, os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.
- 9.25 Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

4.38 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.

DAS OBRAS E BENFEITORIAS

- 4.39 Os valores referentes aos gastos da concessionária para a adequação do imóvel no que tange a benfeitorias úteis ou necessárias deverão ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a concedente e a concessionária.
- 4.40 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

4.41 Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

4.42 Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

4.43 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção das redes de instalações internas (elétricas e hidráulicas) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

4.43.1 Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

4.43.2 Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

4.44 A LOCATÁRIA fica desde já autorizada a fazer, no imóvel locado, as adaptações indispensáveis ao desempenho das suas atividades.

4.45 Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

4.46 Em qualquer caso, todas as benfeitorias desmontáveis, tais como lambris, biombos, cofre construído, tapetes, etc., poderão ser retiradas pela LOCATÁRIA, devendo o imóvel locado, entretanto, ser devolvido com os seus respectivos acessórios

Sustentabilidade

4.47. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.48. .A Administração fiscalizará, durante a execução do contrato, a adoção, por parte da CONCESSIONÁRIA, de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, bem como, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa SLTI MPOG nº 01/2010, especialmente os seguintes:

4.48.1 Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.48.2 Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.48.3 Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.48.4 Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; 4.48.5 Separação dos resíduos recicláveis descartados, e a sua destinação de acordo com o estabelecido pela CONCEDENTE.

4.48.6 Redução de plásticos descartáveis e uso de equipamentos com selo Procel/eficiência energética.

4.49. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações cedidas pelo IF BAIANO Campus Bom Jesus da Lapa exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação e manutenção do espaço cedido.

4.50 Na cantina é expressamente vedado:

a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

c) Comercialização de bebidas alcoólicas;

d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;

f) Comercialização de salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;

g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

h) Permanência de animais de qualquer espécie.

4.51. A CONCEDENTE poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela CONCEDENTE.

4.52 O cardápio proposto pela CONCEDENTE baseia-se nas recomendações do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, elaborado pelo Ministério da Saúde e publicado no ano de 2010.

4.52.1. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de qualidade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.

4.52.2. Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

4.52.3. Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

4.52.4. O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.

4.52.5. Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.

4.52.6. A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches, etc) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

4.52.7 Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da CONCEDENTE.

4.53 A Concessionária deverá obedecer todas as exigências da vigilância sanitária; especialmente, as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e demais disposições regulamentares

4.54 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.

4.54.1 Caberá a CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico aos seus funcionários, por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

4.54.2 Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.

4.55 A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo estes de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.55.1 As cadeiras e mesas utilizadas na cantina deverão ser padronizadas. 5.7.2 Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

4.55.2 Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

4.56 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar na área objeto da concessão: a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;

e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;

f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de materiais necessários a esses serviços;

g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;

h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;

i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;

j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

4.56.1 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Cantina, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

4.57 Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.

b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.

c) Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.

d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

4.58 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

TRAJES

4.59. Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão CONCEDENTE.

4.60 Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:

a) Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

4.61 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Cantina o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

4.61.1 Para todos os funcionários da cantina será exigido o uso de calçados fechados.

4.62 Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

4.62.1. 1 extrator de sucos;

4.62.2. 1 geladeira duplex;

4.62.3. fogão de 04 bocas;

4.62.4. 1 liquidificador;

4.62.5. Micro-ondas;

4.62.6. Sanduicheira elétrica;

4.62.7. Vitrine estufa com 08 bandejas;

4.62.8. Mesas e cadeiras.

4.63. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) que deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.64. Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

4.65. A aquisição e manutenção dos equipamentos necessários para o funcionamento da cantina é de responsabilidade da concessionária.

4.66. Requisitos Econômicos, Financeiros e Técnicos

- Demonstração de capacidade econômica para operar a cantina.
- Alvará de funcionamento;
- Alvará sanitário;
- Controle de temperatura, armazenamento, manipulação e exposição dos alimentos;
- Uso de EPIs pelos manipuladores;
- Higienização periódica do ambiente.
- Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.
- Os gêneros alimentícios que demandem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.
- Comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.
- Oferta financeira (outorga) — critério de julgamento prioritário.
- Será cobrado 01 atestado de Capacidade Técnica, expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executa ou executou a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, por período não inferior a 1 (um) ano.

5. Levantamento de Mercado

Alternativa Avaliada	Descrição	Vantagens	Desvantagens	Conclusão
1. Produção direta pela instituição	Cozinha própria, servidores ou terceirizados, preparo diário no campus.	Controle total da produção e qualidade.	Alto custo; necessidade de equipe; infraestrutura inexistente; complexidade sanitária.	Inviável.
2. Contratação de empresa para fornecer lanches/ refeições prontas	Empresa entrega kits ou refeições diariamente.	Simples na operação; não exige cozinha interna.	Custo elevado; depende de orçamento contínuo; não adequada como solução permanente.	Não recomendável.
3. Parceria com entidade sem fins lucrativos	Associação ou cooperativa administra a cantina.	Preços acessíveis; caráter social.	Depende de existência e capacidade da entidade; necessidade de chamamento público.	Pouco viável.
4. Concessão ou permissão de serviço público	Outorga para exploração de serviço de alimentação.	Modelo jurídico possível; regula o serviço.	Mais complexo; demanda regulamento próprio; pouco usual para cantinas.	Viável, porém menos eficiente.
5. Vending Machines	Máquinas de autoatendimento com snacks e bebidas.	Baixo custo; simples instalação.	Variedade limitada; não atende refeições; solução parcial.	Insuficiente isoladamente.
6. Cessão onerosa do espaço da cantina	Espaço cedido a particular que opera a cantina mediante outorga.	Baixo custo para o campus; ampla concorrência; oferta completa de alimentos; retorno financeiro; solução eficiente e prática.	Exige fiscalização e normas sanitárias.	Opção mais viável e recomendada.

Conclusão Técnica

Ao comparar todas as alternativas, observa-se que:

- **produção própria** → inviável por custo e falta de estrutura;
- **contratação de empresa para fornecimento diário** → economicamente inviável e complexa;
- **parcerias com entidades sem fins lucrativos** → dependem de entidade apta, geralmente inexistente;
- **concessão/permiso** → legalmente possível, mas mais complexa que a cessão;
- **vending machines** → solução complementar, mas insuficiente.

A cessão onerosa do espaço da cantina continua sendo a opção mais viável, econômica, sustentável e operacionalmente adequada para atender alunos e servidores, pois:

- atende plenamente à necessidade identificada;
- é a solução com menor impacto orçamentário;
- permite oferta diversificada de alimentos dentro do campus;
- representa boa prática de gestão do patrimônio público;
- é tecnicamente superior às demais alternativas;

- possibilita retorno financeiro e estabilidade do serviço.

6. Descrição da solução como um todo

1. Identificação da Demanda

O Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa identifica a necessidade de disponibilizar serviço de cantina para atendimento aos alunos, servidores e demais usuários, garantindo oferta de lanches e pequenas refeições em horários compatíveis com as atividades acadêmicas e administrativas.

Atualmente, a instituição não possui capacidade operacional, recursos humanos, instalações adequadas ou previsão orçamentária para produzir e fornecer alimentos diretamente além do já ofertado através da Assistência Estudantil. A ausência de serviço complementar gera prejuízos ao bem-estar e à permanência estudantil, bem como limita o atendimento aos servidores.

2. Problema a Ser Solucionado

A comunidade acadêmica carece de um local adequado para aquisição de alimentos e bebidas durante todo o período de funcionamento do campus.

A falta de serviço de alimentação gera:

deslocamentos para fora do campus, reduzindo tempo disponível para estudos e atividades internas;

dificuldades para estudantes em período integral;

impacto negativo no ambiente escolar;

perda de aproveitamento de espaço físico ocioso.

3. Objetivo da Contratação

Disponibilizar serviço de cantina, por meio de cessão onerosa de uso de espaço público, visando:

ofertar lanches, refeições rápidas e bebidas a preços compatíveis com o mercado local;

assegurar ambiente adequado, sanitário e seguro;

promover comodidade e permanência estudantil;

otimizar o uso do patrimônio público com retorno financeiro (outorga).

4. JUSTIFICATIVA – SERVIÇO CONTINUADO E VIGÊNCIA PLURIANUAL

A solução se caracteriza pela concessão de uso, de forma onerosa, de espaço físico do IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA, com área aproximada total de **19,82 m2**, destinado à instalação e ao funcionamento de uma cantina, através da contratação de pessoa jurídica especializada em preparo e comércio de lanches, visando atender a comunidade acadêmica e visitantes, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, conforme o art. 107 da Lei nº 14.133. O espaço que será objeto da concessão está situado na BR 349 km 14 - Bom Jesus da Lapa, observando a legislação aplicável, para atender às necessidades da comunidade acadêmica e demais usuários. O horário de funcionamento da cantina será de 07:30 às 17:30 h de segunda a sexta e nos sábados letivos. Os demais detalhamentos inerentes à solução pretendida, serão descritos no Termo de Referência.

A cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de cantina caracteriza-se como **atividade de natureza continuada**, por atender de forma **permanente e contínua** às necessidades da comunidade acadêmica e administrativa, sendo indispensável ao adequado funcionamento das atividades institucionais.

A interrupção do serviço comprometeria o atendimento aos usuários e a rotina do campus, razão pela qual se faz necessária a manutenção ininterrupta da atividade ao longo do tempo.

A adoção de **vigência plurianual** revela-se **mais vantajosa** uma vez que assegura a continuidade do serviço, confere estabilidade operacional, reduz custos administrativos com procedimentos recorrentes e favorece a amortização dos investimentos necessários à adequada exploração da cantina, refletindo positivamente na qualidade do serviço prestado.

Ressalta-se que a cessão não implica despesa continuada para a Administração, tratando-se de **delegação onerosa de uso de bem público**, com geração de receita patrimonial.

Diante do exposto, resta justificado o enquadramento da cessão como **atividade continuada** e a adoção de **vigência plurianual**, por se tratar da solução mais eficiente e aderente ao interesse público.

5. JUSTIFICATIVA – ENQUADRAMENTO COMO SERVIÇO COMUM

O objeto em análise, consistente na cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de cantina, enquadra-se como serviço comum, uma vez que suas características, padrões de qualidade, desempenho e condições de execução podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, amplamente conhecidas e praticadas por diversos fornecedores.

A atividade de fornecimento de lanches e alimentos obedece a requisitos padronizados, tais como cumprimento de normas sanitárias, horários de funcionamento, tipos de produtos permitidos, condições de higiene, atendimento ao público e manutenção do espaço, não demandando soluções técnicas singulares ou avaliação predominantemente intelectual.

Dessa forma, a seleção do cessionário pode ser realizada com base em critérios objetivos e impessoais, como o maior valor de outorga, assegurando isonomia, competitividade e julgamento objetivo, nos termos dos princípios da Lei nº 14.133/2021.

Diante do exposto, resta justificado o enquadramento da cessão onerosa de cantina como serviço comum, apto a ser selecionado por procedimento competitivo com critérios objetivos, sem prejuízo da adequada prestação do serviço e da proteção do interesse público.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Lote 01: Cessão de uso, de forma onerosa, de espaço físico destinado à implantação e exploração da cantina do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, visando atender a comunidade acadêmica e administrativa, em período diurno. Será uma concessão onerosa que se dará por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

	UND	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	COPO 200ML	SALADA DE FRUTAS	R\$ 9,67	R\$ 9,67
2	COPO 200 ML	SUCO NATURAL POLPA (EXCETO LARANJA)	R\$ 4,33	R\$ 4,33
3	LATA 350ML	REFRIGERANTE 1	R\$ 5,50	R\$ 5,50
4	LITRO	REFRIGERANTE 2	R\$ 11,00	R\$ 11,00

5	FATIA	BOLOS DIVERSOS	R\$ 4,67	R\$ 4,67
6	UND	SALGADO ASSADO	R\$ 7,50	R\$ 7,50
7	UND	PASTEL FRITO (SABORES DIVERSOS)	R\$ 8,00	R\$ 8,00
8	UND	COXINHA	R\$ 7,67	R\$ 7,67
9	FATIA	TORTA DE FRANGO	R\$ 9,33	R\$ 9,33
10	UND	MINI PIZZA	R\$ 9,00	R\$ 9,00
11	UND	PICOLÉ (SABORES DIVERSOS)	R\$ 5,33	R\$ 5,33
12	UND	TAPIOCA RECHEADA (CARNE, FRANGO OU PEIXE)	R\$ 9,00	R\$ 9,00
13	UND	CACHORRO QUENTE	R\$ 8,00	R\$ 8,00
14	UND	CUSCUZ PEQUENO	R\$ 7,33	R\$ 7,33
15	UND	SANDUÍCHE NATURAL (ATUM, FRANGO, SALADA)	R\$ 15,00	R\$ 15,00
16	UND	MISTO QUENTE	R\$ 8,00	R\$ 8,00
17	UND	PÃO DE QUEIJO	R\$ 4,00	R\$ 4,00
18	COPO 300ML	VITAMINA DE FRUTAS	R\$ 9,00	R\$ 9,00
19	UND	PÃO COM MANTEIGA	R\$ 3,33	R\$ 3,33
20	UND	PÃO COM OVO	R\$ 5,67	R\$ 5,67
21	UND	CUSCUZ COM OVO	R\$ 9,33	R\$ 9,33
22	PORÇÃO	MANDIOCA COM CARNE DE SOL	R\$ 16,66	R\$ 16,66
23	500ML	ÁGUA MINERAL	R\$ 4,00	R\$ 4,00
24	COPO 150 ML	CAFÉ PRETO	R\$ 3,83	R\$ 3,83
25	COPO 200 ML	CAFÉ COM LEITE	R\$ 4,83	R\$ 4,83
26	COPO 200 ML	LEITE COM ACHOCOLATADO	R\$ 7,67	R\$ 7,67
27	COPO 300 ML	SUCO DE LARANJA	R\$ 10,00	R\$ 10,00

28	COPO 100 ML	DOCES- MOUSSE	R\$ 7,67	R\$ 7,67
29	FATIA	PUDIM	R\$ 8,33	R\$ 8,33
30	UND	GELADINHO - SABORES DIVERSOS	R\$ 4,00	R\$ 4,00
31	PACOTE	PIPOCA DOCE	R\$ 4,67	R\$ 4,67
TOTAL				R\$ 232,32

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.267,76

Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 5.267, 76 (oito mil e sessenta um reais e vinte quatro centavos).

UND	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL		VALOR			
							RAZÃO SOCIAL	UASG	INCISO DA IN
1 mês	Uso das dependências e instalações, água e luz.	12	R\$ 671,77	R\$ 5.267,76	COTAÇÃO 1	R\$ 612,30	IF BAIANO - CAMPUS ALAGOINHAS	155891	II
					COTAÇÃO 2	R\$ 760,00	IF BAIANO - CAMPUS GUANAMBI	158442	
					COTAÇÃO 3	R\$ 643,01	IF BAIANO - CAMPUS ITAPETINGA	154580	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pela divisão deste CERTAME EM 01 LOTE, sempre em respeito a mais ampla competição e conforme previsto no art. 40 § 2º da Lei nº 14.133 e também decisão já pacífica dos órgãos de controle: Art. 40 Lei nº 14.133 “§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.”. A divisão em lote, elaborada para este certame, leva em consideração a diferenciação das características técnicas dos serviços a serem adquiridos. Acredita-se que a promoção de parcelamento no objeto, além destes que já foram elaborados, poderia incorrer na perda de economia de escala e o favorecimento da formação de acordos entre fornecedores, portanto, vedou-se a subdivisão do objeto ofertado em “menor preço por itens”.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, 2025 conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP; 10724903000179-0-000003/2025

Data de publicação no PNCP: 29/04/2024

III) Id do item no PCA: 351

IV) Classe/Grupo: 732 - SERVIÇOS DE LEASING OU ALUGUEL RELACIONADOS A OUTROS BENS

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-7/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. Benefícios para a Comunidade Acadêmica

Melhoria das condições de permanência estudantil, oferecendo alimentação adequada no próprio campus.

Redução da necessidade de deslocamentos para aquisição de lanches, aumentando a segurança e evitando perda de tempo entre as atividades.

Atendimento contínuo e conveniente para alunos e servidores em todos os turnos.

Disponibilização de opções variadas de alimentação, incluindo alternativas saudáveis.

Ambiente mais acolhedor, favorecendo concentração, produtividade e bem-estar.

2. Benefícios Operacionais e Administrativos

Eliminação da necessidade de produção própria, evitando custos com pessoal, insumos, aquisição de equipamentos e manutenção de cozinha.

Simplificação do gerenciamento, uma vez que a operação da cantina é totalmente responsabilidade da cessionária.

Maior eficiência na gestão do espaço público, aproveitando ambiente que estaria ocioso.

Facilidade de fiscalização, com regras claras, penalidades e obrigações bem definidas em contrato.

3. Benefícios Econômicos

Geração de receita para a instituição, por meio do valor da outorga paga pela cessionária.

Redução de despesas administrativas, já que não há custos para manutenção, operação ou fornecimento de alimentos.

Modelo sustentável financeiramente, sem necessidade de orçamento contínuo para custeio de alimentação.

4. Benefícios Sanitários e de Qualidade

Garantia de atendimento às normas sanitárias, pois a cessionária deverá apresentar alvarás, certificações e cumprir boas práticas de manipulação.

Qualidade mínima assegurada pela fiscalização contratual e pelos requisitos técnicos estabelecidos no edital e TR.

Ambiente limpo e higienizado, preservando o patrimônio público de forma contínua.

5. Benefícios Sociais e Institucionais

Fortalecimento da permanência estudantil, especialmente para estudantes de período integral.

Apoio ao desempenho acadêmico, favorecendo melhor alimentação e conforto.

Melhora da imagem institucional, oferecendo estrutura adequada e alinhada às necessidades da comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbrou a necessidade de providências antecipadas

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19/01 /2010. Os materiais plásticos da cantina devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem. Devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a) uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Com base nos fundamentos expostos até aqui, a comissão para processo de concessão da catina considera viável esta contratação.

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](#).

GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Edna Costa
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

▪ **Edna de Souza Costa, CHEFE DE NUCLEO - FG2 - BJL-LICITA**, em 08/01/2026 09:30:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/01/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1232975
Código de Autenticação: 55410358b7

