

INST.FED.BAIANO/CAMPUS SANTA INES

Estudo Técnico Preliminar 10/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23332.250229.2026-84

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objeto a concessão onerosa de espaço físico destinado à instalação e exploração comercial de cantina nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Santa Inês, localizado na BR 420 (Rodovia Santa Inês – Ubaíra), Zona Rural, Santa Inês/BA, CEP 45320-000. A concessão será destinada à empresa especializada no preparo e comercialização de lanches e alimentos, visando à prestação de serviços de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, podendo também atender ao público em geral.

O IF Baiano – Campus Santa Inês desenvolve atividades de ensino em cursos técnicos de nível médio, subsequentes ao ensino médio e cursos de graduação, com funcionamento nos turnos diurno e noturno. Além disso, eventualmente há atividades letivas aos sábados, conforme calendário acadêmico. Atualmente, o campus possui aproximadamente 1.200 estudantes regularmente matriculados, dos quais cerca de 245 permanecem alojados nas dependências institucionais, além de aproximadamente 213 servidores, entre docentes, técnicos administrativos e colaboradores terceirizados.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade da disponibilização de serviço de cantina para atendimento às demandas alimentares da comunidade acadêmica, proporcionando maior comodidade, conforto e bem-estar aos usuários. A existência de um espaço destinado a esse fim dentro da Instituição contribui diretamente para a permanência e o desempenho das atividades acadêmicas e administrativas, especialmente considerando a permanência prolongada de estudantes e servidores no ambiente institucional ao longo do dia.

Destaca-se que a prestação direta desse serviço pela Administração Pública mostra-se inviável, por não se tratar de atividade vinculada à finalidade institucional do IF Baiano, cuja atuação está voltada às atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, a concessão do espaço a particular especializado apresenta-se como a solução mais adequada para garantir a oferta de produtos alimentícios de qualidade, com variedade e condições adequadas de atendimento.

Ademais, considerando a localização geográfica do Campus Santa Inês, situado em zona rural, bem como a ausência de estabelecimentos comerciais próximos capazes de atender satisfatoriamente à demanda existente, a concessão da cantina torna-se essencial para assegurar suporte logístico à comunidade acadêmica. Tal medida evita deslocamentos frequentes para locais distantes em busca de alimentação, favorecendo a permanência de estudantes, servidores, prestadores de serviços e visitantes no interior do campus, contribuindo, assim, para melhores condições de permanência, segurança e continuidade das atividades institucionais.

Ressalta-se, ainda, que a necessidade de realização de novo procedimento licitatório decorre da existência de irregularidades identificadas na execução do contrato atualmente vigente, circunstância que comprometeu a adequada prestação dos serviços e evidenciou a necessidade de nova contratação, de modo a assegurar a continuidade do atendimento à comunidade acadêmica em conformidade com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assuntos Estudantis	Ângelo Francisco de Souza Andrade

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Dada à natureza do objeto pretendido, que tem por foco a prestação dos serviços de apoio que se se dará com a concessão do uso de espaços físicos, propõe-se a modalidade de PREGÃO e o critério de julgamento para a aceitação das propostas será o valor mínimo do cardápio básico, respeitando-se os valores máximos aceitáveis para cada item, conforme Planilha constante do Edital.

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

- a) Os serviços serão prestados na sede da CEDENTE, situado à BR 420 (Rodovia Santa Inês – Ubaíra), Zona Rural, Bahia - CEP: 45320-000 – Santa Inês – BA;
- b) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de segunda -feira a sexta-feira das 07:30 horas às 21:30 horas, inclusos sábados letivos, os quais serão informados previamente à CESSIONÁRIA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes;
- c) No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do Campus Santa Inês, horário de atendimento reduzido;
- d) A CESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 40 (quarenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa; não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância;
- e) O Campus Santa Inês poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos domingos e feriados; nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção do Campus com no mínimo 48 horas de antecedência;
- f) A critério do Campus Santa Inês, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência;
- g) O Campus não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da CESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço;
- h) Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.) a CESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento;
- i) O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo;
- j) Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da ANVISA, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação;
- k) Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até 30 minutos do horário de atendimento previsto;
- l) A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;
- m) O Campus Santa Inês poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem;
- n) O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches;
- o) O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;
- p) A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.
- q) Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

- Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás;
- Comercialização de bebidas alcoólicas;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça-níqueis;
- Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- Permanência de animais de qualquer espécie.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado realizado para a presente contratação teve como objetivo identificar as soluções disponíveis e mais adequadas para atender à necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica do IF Baiano – Campus Santa Inês, considerando as características da Instituição, a localização geográfica do campus e a natureza do serviço pretendido.

Durante a análise, verificou-se que a necessidade institucional consiste na disponibilização contínua de serviços de cantina, com fornecimento de lanches e alimentos variados aos estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e demais usuários das dependências do campus. Considerou-se, ainda, que o

Campus Santa Inês está situado em zona rural e distante de estabelecimentos comerciais capazes de atender, de forma satisfatória e imediata, à demanda existente, o que reforça a importância da disponibilização do serviço no interior da Instituição.

No levantamento das alternativas de mercado, foram analisadas as seguintes possibilidades:

I – Prestação direta do serviço pela Administração Pública:

A hipótese de execução direta pela própria Instituição mostrou-se inviável, uma vez que o fornecimento e comercialização de alimentos não integram a atividade-fim do IF Baiano, além de demandar estrutura administrativa, operacional, contratação de pessoal específico, aquisição contínua de insumos e adoção de controles sanitários próprios, o que acarretaria aumento de custos e complexidade operacional para a Administração.

II – Contratação de empresa para fornecimento eventual de alimentação:

A alternativa de contratação apenas para fornecimento eventual de refeições e lanches não se mostrou adequada, pois não atenderia à necessidade contínua da comunidade acadêmica ao longo do funcionamento diário do campus, especialmente considerando os turnos diurno e noturno, além das atividades acadêmicas realizadas eventualmente aos sábados.

III – Concessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cantina:

A concessão onerosa de uso de espaço público para empresa especializada na exploração de cantina demonstrou-se a solução mais vantajosa e adequada para a Administração, tendo em vista que permite a prestação contínua do serviço sem geração de custos diretos para o IF Baiano relacionados à operação da atividade. Além disso, a solução possibilita que a empresa concessionária assuma os encargos operacionais, trabalhistas, sanitários e comerciais inerentes à atividade, garantindo maior eficiência na prestação do serviço e atendimento mais adequado à comunidade acadêmica.

A análise de mercado também evidenciou que a concessão de cantinas em instituições federais de ensino constitui prática amplamente adotada pela Administração Pública, especialmente em campi localizados em áreas afastadas de centros urbanos, em razão da necessidade de assegurar condições mínimas de alimentação e permanência aos usuários da instituição.

Dessa forma, conclui-se que a concessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cantina apresenta-se como a solução mais eficiente, economicamente viável e compatível com o interesse público, garantindo à comunidade acadêmica acesso a serviços de alimentação com maior comodidade, qualidade e continuidade.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na concessão onerosa de espaço físico pertencente ao IF Baiano – Campus Santa Inês para instalação, administração e exploração comercial de cantina por empresa especializada no preparo e comercialização de alimentos e lanches, visando ao atendimento das necessidades da comunidade acadêmica e demais usuários das dependências institucionais.

A concessionária será responsável pela prestação contínua dos serviços de fornecimento de alimentação, abrangendo a comercialização de lanches, bebidas, refeições rápidas e demais produtos compatíveis com a atividade de cantina, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar, atendimento e conservação do espaço público concedido.

A solução contempla a utilização de espaço físico já existente no Campus Santa Inês, dotado de infraestrutura compatível para funcionamento da cantina, cabendo à empresa concessionária promover a instalação dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais itens necessários à execução dos serviços, bem como realizar a manutenção, limpeza e conservação do ambiente durante toda a vigência contratual.

A prestação dos serviços deverá ocorrer de forma contínua, em compatibilidade com os horários de funcionamento da Instituição, abrangendo os turnos diurno e noturno, além de eventuais atividades acadêmicas realizadas aos sábados, conforme calendário institucional, de modo a garantir atendimento adequado à demanda de estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes.

A contratação deverá prever regras e critérios relacionados à qualidade dos produtos ofertados, diversidade mínima do cardápio, condições sanitárias, atendimento ao público, sustentabilidade, conservação patrimonial e fiscalização contratual, assegurando que os serviços sejam executados em conformidade com o interesse público e com as necessidades institucionais.

A solução adotada apresenta-se como a mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, considerando que a Administração Pública não dispõe de estrutura própria para execução direta da atividade, bem como em razão da necessidade de garantir suporte alimentar à comunidade acadêmica sem gerar custos operacionais adicionais relacionados à produção e comercialização de alimentos.

Além disso, a concessão permitirá maior comodidade e permanência dos usuários no ambiente institucional, especialmente em razão da localização do campus em zona rural e da inexistência de estabelecimentos comerciais próximos capazes de atender satisfatoriamente à demanda existente, contribuindo diretamente para a continuidade das atividades acadêmicas e administrativas do IF Baiano – Campus Santa Inês.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A área total da cantina, conforme laudo de Avaliação Imobiliária constante do Processo é de 245m², distribuídos em 03 (três) pontos:

- Ponto de Apoio Central 184 m²
- Ponto de Apoio I - 43 m²
- Ponto de Apoio II - 18 m²

O cardápio Básico Sugerido diariamente deve contar com os itens listados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM
1	Sanduíche de queijo muçarela
2	Sanduíche misto (queijo muçarela e presunto)
3	Sanduíche (pão, frango desfiado ou carne moída ou atum, legume cru e queijo)
4	Pão com manteiga
5	Pãozinho de queijo muçarela com e sem recheio
6	Salgados assados - und
7	Café – copo de 100 ml
8	Café com leite (integral ou desnatado) - copo de 100 ml
9	Café com leite (integral ou desnatado) - copo de 200 ml
10	Refresco 300 ml sabores diversos
11	Suco natural 300 ml
12	Salada de frutas porção – 300 ml
13	Salada de frutas porção – 500 ml
14	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa
15	Vitamina - diversos sabores – 300ml
16	Açaí na tigela 300 ml
17	Mingau de milho, tapioca e outros - 300 ml

18	Pizza brotinho – sabores diversos
19	Tortas doces, sabores diversos – fatia 120 g
20	Tortas salgadas, sabores: frango, carne, atum, queijo, legumes – fatia 120 g
21	Bolos diversos: aipim, carimã, tapioca, milho, chocolate, cenoura, laranja - fatia 100 g
22	Beiju na chapa recheado doce ou salgado - und
23	Doces diversos: trufas, brigadeiro, moranguinho, etc - und
24	Biscoito polvilho (avoador) - pct 100g
25	Água de coco – 300 ml

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 170,88

Considerando que o objeto consiste na concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina do Instituto Federal Baiano – Campus Santa Inês, cumpre esclarecer que o valor estimado da contratação possui natureza distinta daquela observada nas contratações convencionais.

Para fins de operacionalização da disputa no sistema eletrônico, foi adotado como valor de referência o montante de R\$ 170,88 (cento e setenta reais e oitenta e oito centavos), correspondente ao valor estimado do cardápio elaborado com base nos itens mínimos a serem ofertados pela futura concessionária.

Entretanto, a remuneração devida à Administração pela utilização do espaço público corresponde ao pagamento mensal da taxa de ocupação, fixada em R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais), conforme Laudo de Avaliação Imobiliária elaborado para o imóvel objeto da concessão.

Assim, o critério de julgamento da licitação estará vinculado ao valor do cardápio, enquanto a concessionária vencedora ficará obrigada ao pagamento mensal da taxa de ocupação no valor de R\$ 750,00.

Ressalta-se, ainda, que o valor mensal da taxa de ocupação será reajustado periodicamente, observando-se o índice de correção monetária e os demais critérios de reajustamento estabelecidos no instrumento convocatório e no respectivo contrato, com a finalidade de preservar o equilíbrio econômico-financeiro da concessão.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza do objeto pretendido, conclui-se pela inviabilidade do parcelamento da solução, tendo em vista que a concessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cantina constitui uma solução integrada e indivisível, cujas atividades são interdependentes e necessitam ser executadas por um único concessionário.

A eventual divisão do objeto em parcelas distintas poderia comprometer a adequada execução contratual, ocasionando dificuldades operacionais, conflitos de responsabilidade, aumento da complexidade da fiscalização e possível prejuízo à padronização dos serviços ofertados à comunidade acadêmica. Além disso, a fragmentação da solução poderia gerar concorrência inadequada pelo mesmo espaço físico, inviabilizando a gestão eficiente do ambiente concedido e comprometendo a viabilidade econômica da contratação.

Ressalta-se que os serviços relacionados ao preparo, comercialização e fornecimento de alimentos e lanches demandam gestão unificada quanto à aquisição de insumos, manipulação de alimentos, controle sanitário, atendimento ao público, manutenção da estrutura física e operacionalização da atividade comercial, fatores que reforçam a necessidade de execução centralizada por uma única empresa especializada.

Ademais, o não parcelamento mostra-se mais vantajoso para a Administração, uma vez que possibilita maior eficiência na gestão contratual, simplifica os procedimentos de acompanhamento e fiscalização, assegura padronização na prestação dos serviços e favorece a responsabilização da contratada quanto às obrigações assumidas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes uma vez que a concessão possui execução independente, podendo ser formalizada e executada sem vinculação obrigatória a outra contratação específica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

ID PCA PNCP: 10724903000179-0-000008/2026

Data da Publicação no PNCP: 15/05/2025

ID do Item no PCA: 530

Classe/Grupo: 721

Identificador da Futura Contratação: 158277-37/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação visa proporcionar melhores condições de permanência, bem-estar e atendimento à comunidade acadêmica do IF Baiano – Campus Santa Inês, mediante a disponibilização de espaço adequado para instalação e exploração comercial de cantina destinada ao fornecimento de lanches e refeições.

Entre os benefícios esperados com a contratação, destaca-se a ampliação do acesso à alimentação para estudantes, servidores, colaboradores e visitantes, especialmente em razão do funcionamento de cursos nos três turnos e da existência de alojamentos estudantis que abrigam aproximadamente 245 estudantes.

A contratação também contribuirá para o adequado atendimento das necessidades alimentares da comunidade acadêmica, considerando que o Campus está localizado em área rural, distante de estabelecimentos comerciais que ofereçam refeições e lanches, tornando essencial a existência de cantina em funcionamento nas dependências institucionais.

Espera-se ainda assegurar maior comodidade, segurança e praticidade aos usuários, evitando deslocamentos externos para aquisição de alimentos, bem como promover melhores condições para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas.

Outro benefício relevante consiste na disponibilização de produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos e refeições adequadas às demandas diárias dos usuários, garantindo atendimento digno e compatível com a rotina institucional do Campus.

Ademais, a concessão onerosa permitirá a utilização eficiente do espaço público disponível, sem geração de custos diretos para a Administração quanto à operacionalização dos serviços de alimentação, aliando interesse público, funcionalidade e economicidade.

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do objeto poderá ocasionar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais e à geração de resíduos provenientes das atividades de preparo, armazenamento e comercialização de alimentos nas dependências do IF Baiano – Campus Santa Inês.

Dentre os principais impactos ambientais identificados, destacam-se o consumo de água, energia elétrica e gás de cozinha, bem como a geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis, além do uso de embalagens e materiais descartáveis decorrentes do fornecimento de refeições e lanches.

Em observância às diretrizes de sustentabilidade previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU e demais normativos aplicáveis, a futura contratada deverá adotar práticas que promovam o uso racional de recursos naturais, a redução de desperdícios e a mitigação dos impactos ambientais decorrentes da execução contratual.

Os produtos comercializados deverão apresentar embalagens adequadas, íntegras e devidamente identificadas, observando as normas sanitárias vigentes e as orientações da fiscalização contratual. Sempre que possível, deverá ser priorizada a utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, visando à redução da geração de resíduos.

A concessionária deverá responsabilizar-se pelo ressarcimento dos custos relacionados ao consumo de água, energia elétrica (taxa será cobrada junto com o valor do aluguel);

A concessionária deverá responsabilizar-se integralmente pelos custos relacionados ao gás e demais insumos necessários à prestação dos serviços,;

A concessionária deverá adotar medidas de eficiência e consumo consciente, tais como:

- utilização racional de água e energia elétrica;
- adoção de equipamentos eficientes e em adequado estado de conservação;
- redução do desperdício de alimentos;
- gerenciamento e descarte ambientalmente adequado dos resíduos gerados;
- incentivo à coleta seletiva e reciclagem;
- redução do uso de materiais descartáveis sempre que viável.

Dessa forma, os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados mitigáveis, desde que observadas práticas sustentáveis compatíveis com a natureza do objeto e alinhadas às orientações da Administração Pública Federal quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se a viabilidade da contratação pretendida, considerando a disponibilidade de espaço físico adequado para a concessão onerosa, a compatibilidade dos valores estimados com os praticados no mercado e a definição objetiva dos requisitos necessários à execução do objeto.

Observa-se, ainda, que a solução proposta mostra-se apta ao atendimento da necessidade administrativa identificada, especialmente em razão da experiência anterior da Administração com a concessão do referido espaço, o que demonstra a adequação operacional e funcional do modelo adotado.

Assim, não foram identificados impedimentos de ordem técnica, operacional, administrativa ou econômica que inviabilizem o prosseguimento da contratação, razão pela qual se conclui pela viabilidade da presente concessão administrativa.

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](#).

ANGELO FRANCISCO DE SOUZA ANDRADE

Coordenador de Assuntos Estudantis

GILBERTO MUNIZ SANTOS

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 10/06/2026 às 11:31:27.

DANIELE SILVA DE MATOS

Professora do EBTT



Assinou eletronicamente em 10/06/2026 às 11:48:54.