

INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS SEABRA

Estudo Técnico Preliminar 32/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23720.000449/2025-12

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Campus Seabra, está localizado na Estrada Vicinal para Tenda, S/N – Barro Vermelho, na cidade de Seabra/BA, CEP: 46900-000.

Atualmente, a comunidade interna é composta por 74 servidores, 24 colaboradores terceirizados e 541 estudantes na modalidade ensino médio integrado. O *Campus* atualmente funciona nos períodos matutino e vespertino, das 7h30 às 12h00 e das 13h20 às 17h50.

A região onde o *Campus* está localizado não dispõe de estabelecimentos comerciais de alimentos próximos, como padarias e lanchonetes, por estar em uma área afastada do centro da cidade. Isso dificulta o deslocamento da comunidade escolar para alimentação. Assim, a contratação do serviço de lanchonete torna-se indispensável para atender à comunidade interna.

Ante o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar busca avaliar a possibilidade de concessão onerosa de espaço físico com área total aproximada de 122,79 m². As áreas componentes são: Lanchonete (32,08 m²), Copa (8,12 m²) e Despensa (4,59 m²).

O espaço físico corresponde a uma área interna construída de 44,79 m², com características específicas para a exploração de serviços de cantina no IFBA /Campus Seabra. Além disso, dispõe de uma área externa, aberta e coberta, de 78 m² para a alocação de mesas e cadeiras, com o objetivo de acomodar os usuários do serviço.

No entanto, esta área externa não será de uso exclusivo da CESSIONÁRIA. Por essa razão, essa área não foi contabilizada para efeito do cálculo da cessão onerosa.

A concessão visa a contratação de pessoa jurídica especializada em preparo e comércio de lanches, para oferecer uma alimentação diversificada em horário diurno e, possivelmente, noturno (quando houver aulas nesse período). O objetivo é atender a comunidade acadêmica e administrativa, com previsão de atendimento para 639 pessoas.

A prestação do serviço deverá estar em conformidade com as legislações e normas relativas à qualidade nutricional e às condições higiênico-sanitárias, além de praticar preços compatíveis com a condição econômica e social do município em que o *campus* está localizado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	Edileide Lima de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de contratação de serviços de concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam no IFBA - Campus Seabra, conforme quadro a seguir:

CARDÁPIO BÁSICO

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Pão de Queijo, tamanho médio
2	Pão francês na chapa, com manteiga
3	Pão francês na chapa, com ovo
4	Pão francês na chapa, com queijo
5	Esfirra com recheio de frango ou de carne
6	Beiju com recheio (queijo com frango)
7	Fatia de bolo (sabores diversos)
8	Pão tipo pão delícia ou similar, sem recheio
9	Pão tipo pão delícia com recheio de creme de queijo ou patê de frango
10	Sanduíche natural tradicional com pão de forma
11	Pizza brotinho, qualquer recheio
12	Torta salgada, recheio (carne, frango, legumes, atum, sardinha)
13	Pastel de forno, recheios variados
14	Coxinha de frango ou coxinha de frango com catupiry
15	Sonho (recheio de creme de baunilha, doce de leite ou goiabada)
16	Pastel frito, recheios variados
17	Suco de frutas <i>in natura</i>
18	Café
19	Café com leite
20	Vitamina de frutas com leite
21	Suco de polpas, sabores variados
22	Salada de frutas
23	Beiju simples, com manteiga
24	Beiju com recheio (queijo com ovo frito)
25	Beiju com recheio (queijo com carne seca)

Requisitos Legais e Normativos

Lei nº 14.133/2021 - Estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios

Decreto-Lei nº 9.760/46 - Dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências.

Decreto nº 9.507/2018 - 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 nº 3.725/2001 - Regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, e dá outras providências.

Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017 - 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.

Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016 - Estabelece que na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual.

Código de Defesa do Consumidor.

Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA e suas alterações, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

Legislações específicas acerca do serviço a ser contratado

Resolução CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005 – Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências;

RDC ANVISA n.º 275 de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;

Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção;

Portaria Interministerial Nº 1010, de 8 de maio de 2006 - 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 Nº 13.666, de 16 de maio de 2018 - Institui a Educação Alimentar e Nutricional entre os temas transversais no currículo escolar;

Requisitos de qualificação

Em razão da demanda, da especificidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, em que a Concessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, faz-se necessário que a licitante apresente atestado de capacidade técnica, a fim de comprovar um mínimo de especialidade no ramo. Assim, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

Todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 5ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN 5ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à CONCEDENTE no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

As atividades da cantina deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, que responda pelas atividades de alimentação nutrição da Cessionária, no que diz respeito às condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições, garantindo assim, a segurança alimentar e nutricional dos serviços prestados.

Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de alimentação e nutrição, compatível em características da presente licitação;

As empresas cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo III do presente edital.

O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.

Requisito temporal e da prestação do serviço

O horário de funcionamento do Serviço de Cantina deverá ser de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 17h50min, conforme o calendário escolar, com a possibilidade de funcionamento no turno noturno e/ou aos sábados, caso a Direção Geral solicite.

É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover o mobiliário e equipamentos necessários à execução das atividades.

Tendo em vista que a escola se configura como um ambiente promotor de saúde e que uma alimentação mais natural está associada à saúde e ao desenvolvimento e rendimento estudantil, deve-se priorizar a comercialização de alimentos saudáveis, de alto valor nutricional em detrimento de ultraprocessados, de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira e a Resolução Nº 6/2020 do FNDE, assim o cardápio básico a ser ofertado é composto por preparações assadas em detrimento das frituras, sucos naturais em detrimento de bebidas industrializadas e não foram adicionadas guloseimas com baixo valor nutricional.

O cardápio básico poderá sofrer alterações a partir do surgimento de demandas da comunidade institucional e/ou de avaliações qualitativas periódicas definidas e planejadas pela Comissão de Fiscalização do Contrato no que se refere ao serviço prestado, considerando, inclusive, a aceitação das preparações e o cumprimento da oferta de itens do cardápio.

Para a concessionária oferecer qualquer tipo de alimento que não esteja descrito no cardápio básico ou para excluir a comercialização de algum item, deverá ser autorizado e emitido parecer pela Nutricionista do IFBA Campus Seabra.

O preço cobrado pelos produtos do cardápio básico, vendidos na Cantina somente poderão ser alterados com aprovação prévia do IFBA Campus Seabra, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver. Devendo esses preços estar devidamente afixados em quadro em local visível.

Será proibida a publicidade e/ou propaganda de produtos alimentícios; a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros ou qualquer produto tóxico ou relacionados a jogos de azar.

A mão-de-obra necessária à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho. Caberá à cessionária registrar todos os funcionários que terão acesso à cantina, para controle da Diretoria de Administração.

A empresa deverá apresentar planejamento de capacitação periódica dos funcionários no que se refere à manipulação de alimentos e prevenção de acidente, apresentando os certificados individuais, sendo necessário que a primeira capacitação ocorra antes da atuação dos funcionários na cantina;

Não será permitido empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFBA Campus Seabra. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

Deverá a cessionária zelar pela limpeza da área sob cessão e realizar a gestão de resíduos, mantendo-a em perfeito estado de conservação, higiene, conforto e responsabilizando-se por qualquer dano que der causa ou em virtude da atividade desenvolvida.

Na hipótese da Comissão de Fiscalização encontrar inconformidades na inspeção inicial ou em outra inspeção qualquer, a cessionária será notificada e terá prazo determinado para corrigir as irregularidades.

Na hipótese da Comissão de Fiscalização encontrar inconformidades na prestação do serviço, quer seja no atendimento, padrão da alimentação ou inspeção a cessionária será notificada e terá prazo determinado para corrigir as irregularidades; se a prática for reiterada, haverá a instauração de Processo Administrativo.

Requisitos do Certame e execução do contrato de serviço

Deverá ser adotado como critério de julgamento para seleção do CESSIONÁRIO, o maior desconto referente aos 25 (vinte e cinco) itens, que compõem o CARDÁPIO BÁSICO. Assim, o desconto ofertado deverá ser aplicado a todos os itens que compõem o quadro constante no início da descrição dos requisitos da contratação.

Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico. Os itens descritos na tabela não são exaustivos, a Contratada poderá sugerir produtos a seu critério desde que aprovados pela Cessionária.

Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

Será enquadrado como serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra. A contratação será por 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do contrato podendo ser prorrogado por interesse das partes e desde que justificada e autorizada pelo CONTRATANTE por até 05(cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

O início da execução do objeto será a partir da expedição da ordem de serviço. A Concessionária terá o prazo de 15 (quinze) dias a partir da emissão da ordem de serviço para verificação de pendências e adoção de providências cabíveis para a regularidade do início de sua execução, podendo ser prorrogado por igual período a pedido da CONTRATADA.

Para uma posterior inserção de itens, após parecer da Comissão de Fiscalização do Contrato junto à Administração do Campus, será realizada uma pesquisa local em três estabelecimentos que comercializam o que se pretende incluir a fim de determinar o valor máximo admitido. O valor do desconto proposto pela cessionária na licitação será aplicado ao preço médio obtido dos itens que se pretende incluir.

A contratação para a prestação dos serviços será formalizada por intermédio de Instrumento Contratual, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.

Requisitos de sustentabilidade

Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

5. Levantamento de Mercado

Levando em conta que o Campus Seabra não dispõe da força de trabalho necessária para a prestação dos serviços, nem possui um contrato vigente para o fornecimento dos insumos essenciais, este campus se limita a ter apenas a infraestrutura básica para o funcionamento da cantina. Assim, entende-se como formato mais adequado a contratação de serviço de Cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos, na forma de concessão onerosa de uso de área física situada no Campus Seabra.

Para definição do formato mencionado considerou-se o princípio da economicidade, manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, consequentemente, da realização de contrato único. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação. Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado destes insumos alimentícios, além de tomar mais tempo do setor de almoxarifado, que possui um único servidor para fazer o controle de todo o almoxarifado.

Não obstante, devido ao fato da cantina ser um único espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando os serviços de lanches, diminui casos de conflitos entre contratadas. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também parte dos equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação desses equipamentos e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.

Também trata-se de um formato comum, utilizado por outras instituições.

Durante as pesquisas entre os processos de concessão onerosa de espaço físico de outras instituições, verificaram-se dois, possíveis, critérios de julgamento para a devida concessão:

- Maior valor pago de aluguel oferecido pela CONCESSIONÁRIA.
- Menor preço dos alimentos praticados à comunidade escolar pela CONCESSIONÁRIA.

Desta maneira, objetivando-se alinhar este processo com os objetivos estratégicos da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica, que é oferecer educação pública, gratuita e de qualidade para sociedade, especialmente em situação de vulnerabilidade, decidiu-se não cobrar o valor fixo do aluguel, apenas as contribuições de água e energia e selecionar a menor proposta para o valor dos produtos, considerando todos os requisitos de qualidade previstos no Termo de Referência e neste Estudo.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade de lanchonete, dentro do Campus Seabra, evitando a necessidade de deslocamento para fora do Campus, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

6.1 Os serviços de produção das lanches deverão seguir as seguintes especificações:

6.1.1 O RT ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.

6.1.2 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação sanitária vigente e ao manual de Boas Práticas.

6.1.3 A unidade deverá realizar a oferta de frutas in natura e ou salada de frutas sem açúcar.

6.1.4 Os preparos e alimentos deverão prever o uso de sal em quantidades moderadas.

6.1.5 O preparo de produtos a partir de matérias-primas exige acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público.

6.1.6 Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com apresentação e sabor adequados, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

6.1.7 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

6.1.8 A cedente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

6.1.9 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

6.1.10 A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração.

6.1.11 A CONCESSIONÁRIA poderá realizar vendas dos seus itens para pessoas externas, exclusivamente, por meio de aplicativos de vendas (ex.: whatsapp, Ifood, Rappi...).

6.1.11.1 A retirada dos itens, pelo comprador ou por entregador, será feita na área externa/fora do Campus, ou seja o comprador ou entregador externo, não poderá acessar o Campus. Será atendido por colaborador da CONCESSIONÁRIA na área externa/fora do Campus.

6.1.11.2 O Campus não se responsabilizará pelos alimentos vendidos à pessoas externas, nem quanto as retiradas, sendo de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.1.11.3 As vendas para pessoas externas só poderá ocorrer nos dias e horários de funcionamento da cantina do Campus.

6.1.11.4 A possibilidade de vendas para pessoas externas visa tornar o contrato mais atrativo, dando a possibilidade de atender além da comunidade interna do Campus e garantir a permanência da CONCESSIONÁRIA. Outro ponto que destacamos é que trata-se de uma prática de mercado, a utilização de aplicativos de vendas.

6.1.12 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local de fácil visualização aos usuários do estabelecimento.

6.1.13 A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

6.1.14 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte, à comunidade interna do Campus.

6.1.15 Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas, luvas, máscaras, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.

6.1.16 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

6.1.16.1 A pessoa que manipula o dinheiro não deve ser a mesma que manipula e entrega os produtos/alimentos. Entre 11:30 e 13:30 deve ser mantido número suficiente de pessoas para atender o público, não sendo permitido a redução na qualidade do atendimento com a justificativa de ser horário de almoço.

6.1.18 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e conservação da área total da Cantina, conforme a metragem cedida.

6.1.19 Para a instalação da Cantina, a CONCESSIONÁRIA receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela CONCEDENTE.

6.1.20 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.

6.1.21 A CONCESSIONÁRIA deverá permitir ao Fiscal de Contrato livre acesso a todas as áreas da Cantina (cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONCEDENTE e agendada junto à CONCESSIONÁRIA.

6.1.22 A fiscalização da CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

6.1.23 A CONCEDENTE poderá, a qualquer tempo, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos na Cantina, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.

6.1.24 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênicos sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

6.1.25 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências da Cantina, durante os lanches, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela CONCEDENTE, a expensas da CONCESSIONÁRIA.

6.1.26 A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências da cantina para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para a Cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.

6.1.27 É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a CONCESSIONÁRIA não esteja devidamente autorizada pela CONCEDENTE, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.

6.1.28 A CONCESSIONÁRIA deverá responder pela manutenção diária das instalações da Cantina, mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo portas e pisos, equipamentos e utensílios utilizados.

6.1.29 Ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, sob suas expensas, as manutenções regulares na Cantina durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza do telhado, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.

6.1.30 A CONCESSIONÁRIA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.

6.1.31 O Cardápio Básico será elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.

6.1.32 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias.

6.1.33 A CONCESSIONÁRIA deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas da Cantina.

6.1.34 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação

6.1.35 Cabe à CONCESSIONÁRIA, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.

6.1.36 A CONCESSIONÁRIA será obrigada a manter a cantina aberta de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07:30h às 17h50min com possibilidade de funcionamento no período noturno, caso haja cursos neste turno e/ou aos sábados, caso a Direção Geral solicite.

6.1.37 Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;

6.1.38 Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do campus e a CONCESSIONÁRIA.

6.1.39 Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do campus.

6.1.40 Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento da Cantina. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atendimento.

6.1.41 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a cessão onerosa de uso, nem emprestar ou sublocar o espaço da cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

6.1.42 Não será permitido à CESSIONÁRIA:

6.1.42.1 Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

6.1.42.2 A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

6.1.43 Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos.

6.1.44 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O objeto de cessão onerosa é o espaço da lanchonete, que corresponde a uma área de aproximadamente 122,79m², sendo 44,79 m² de área interna e 78 m² de área externa coberta (praça de alimentação) que deverá ser de responsabilidade compartilhada.

Todo maquinário e material para servir, são de responsabilidade da Concessionária.

Atualmente, o público-alvo do IFBA Campus Seabra que utiliza o Serviço de Cantina é constituído por:

Estudantes: 541 (total dos turnos: matutino e vespertino)

Servidores: 74

Terceirizados: 24

O campus atende o que determina a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394/96, em seu Artigo 24, inciso I e Artigo 47, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviços da Cantina. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa CONCESSIONÁRIA, à CONCEDENTE deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias. Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto da Cantina é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFBA Campus Seabra não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 595,05

Proposta e Condições de Cobrança da Concessão Onerosa de Espaço

1. Valor da Concessão Onerosa

O valor mensal da concessão onerosa do espaço é de **R\$ 595,05 (quinhentos e noventa e cinco reais e cinco centavos)**. Este valor baseia-se nos custos estimados de Água, Esgoto e Energia Elétrica necessários para as atividades da cantina, visando atender a uma finalidade pública do **IFBA Campus Seabra** e não onerar os preços dos alimentos fornecidos.

A composição do valor é a seguinte:

Parcela	Valor (R\$)
Água e Esgoto	92,96
Energia Elétrica	502,09
Valor Total	595,05

2. Metodologia de Cálculo e Referências

2.1. Energia Elétrica

O valor da taxa de energia elétrica foi mensurado com base na previsão de uma estrutura física mínima necessária às atividades da cantina.

Metodologia de Estimativa:

1. Foi somado o consumo médio mensal em kW de cada equipamento elétrico.
2. O consumo total em kWh foi multiplicado pelo valor unitário do kWh constante na conta de energia elétrica do IFBA Campus Seabra, referência abril de 2025, conforme detalhado no Estudos Técnico Preliminar Anexo III.

2.2. Água e Esgoto

Para a taxa de abastecimento de água, foi realizada uma mensuração estimada do consumo mensal. O cálculo do valor a ser pago, referente à água e esgoto, utilizou a tarifa por metro cúbico de água aplicada pela Empresa Baiana de Águas e Saneamento S.A. (EMBASA).

3. Condições de Reajuste

O valor da concessão poderá ser reajustado nas seguintes situações:

a) Alteração no Consumo: Em caso de alteração considerável no consumo de energia ou água pela Contratada. b) Individualização de Medição: Em caso de instalação de medidores de consumo individuais. c) Reajuste Tarifário: Reajuste no valor do kWh ou do metro cúbico de água por parte das agências reguladoras (aplicação automática).

Procedimento de Variação: Havendo alteração considerável no consumo de energia previsto, caberá ao Fiscal do Contrato e à Diretoria de Administração e Planejamento analisar a situação e definir se é cabível a variação do valor. Se necessário, apurarão o novo valor a ser cobrado.

Consumo Aferido: Havendo a instalação de medidores individuais de consumo de energia elétrica e água, a CONTRATADA passará a pagar o valor correspondente ao consumo efetivamente aferido.

4. Condições de Pagamento e Penalidades

A mensalidade deverá ser paga até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) emitida e entregue à Contratada.

4.1. Atraso no Pagamento

O atraso nos pagamentos sujeitará a Contratada à:

- **Correção monetária** calculada pela variação do Índice Geral de Preços (IGP).
- **Multa moratória diária** de **0,2%** (dois décimos percentuais).

A aplicação da multa moratória não impede a aplicação de demais sanções pelo atraso ou falta de pagamento.

4.2. Redução da Cobrança

Em períodos de férias discentes, greve, paralisação ou suspensão de atividades, ou quaisquer outros acontecimentos que reduzam significativamente o fluxo de pessoas na unidade, a Contratada terá direito à compensação mediante redução no valor da concessão a ser paga.

- Em paralisações que superem **10 (dez) dias corridos**, será cobrado da Contratada apenas **30%** do valor mensal da concessão.

Foi elaborado um **CARDÁPIO BÁSICO** constituído por um Grupo de 25 itens. Para obtenção do preço médio de cada produto foi realizada pesquisa de preço em estabelecimentos locais.

Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico. Os itens descritos na tabela não são exaustivos, a Contratada poderá sugerir produtos a seu critério desde que aprovados pela Cessionária.

Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

Para a pesquisa de preços foi observado o art. 5º da IN 65/2021 – SEGES/ ME, sendo realizada utilizando-se como parâmetros a pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação. Segue planilha detalhada no Anexo I

Os preços médios obtidos para cada item deverão ser utilizados como critério de julgamento para seleção de um cessionário para exercer a atividade de Lanchonete nas dependências do IFBA Campus Seabra. Segue planilha detalhada no Anexo II.

CARDÁPIO BÁSICO

ITEM	PRODUTO	PESO/VOLUME	MÉDIA (Preço R\$)
1	Pão de Queijo	80g	3,25
2	Pão francês na chapa	50g	2,13
3	Pão francês na chapa	80g	4,13
4	Pão francês na chapa	70g	4,25
5	Esfirra com recheio	120g	4,88
6	Beiju com recheio	120g	5,75
7	Fatia de bolo	120g	4,50
8	Pão tipo pão delícia	100g	3,50
9	Pão tipo pão delícia com recheio	130g	5,00
10	Sanduíche natural	150g	6,00
11	Pizza brotinho	120g	4,63
12	Torta salgada	110g	4,88
13	Pastel de forno	120g	4,75
14	Coxinha de frango	120g	5,00
15	Sonho (recheado)	120g	4,25
16	Pastel frito, recheado	180g	5,75
17	Suco de frutas <i>in natura</i>	300ml	3,25
18	Café	100ml	2,13
19	Café com leite	200ml	2,88
20	Vitamina de frutas com leite	200ml	4,13
21	Suco de polpa	300ml	3,00
22	Salada de frutas	250g	4,50
23	Beiju simples	100g	4,00
24	Beiju com recheio	120g	5,75
25	Beiju com recheio	120g	6,50
TOTAL			106,57

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um grupo contendo 25 (vinte e cinco) itens constantes no CARDÁPIO BÁSICO a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária.

O critério de julgamento da proposta é por MAIOR DESCONTO ofertado em relação ao preço de referência fixado na tabela de preços médios praticados no mercado local, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o maior desconto e consequentemente o menor preço por item do CARDÁPIO BÁSICO. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário fixado na tabela, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens. As licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõem o CARDÁPIO BÁSICO.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes, para o objeto deste ETP.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Consta no Documento de Formalização da Demanda 55/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Será prestado atendimento à comunidade do IFBA Campus Seabra, por meio da oferta de lanches de qualidade seguindo padrões de alimentação saudável, atendendo às normas ambientais e sanitárias, a preços módicos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o bom andamento das atividades laborais, de ensino, pesquisa e extensão.

Permitirá que a comunidade interna, possa dispor de cantina dentro da instituição, proporcionando conforto, descanso e segurança, na medida em que não precisem sair do Campus Seabra para se alimentarem.

13. Providências a serem Adotadas

Antes do início da execução, a fiscalização do contrato convocará a Contratada para uma 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. A contratada deve fornecer utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e outros itens em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato, bem como o descarte consciente dos resíduos. Ademais, devem ser observadas as normas pertinentes à vigilância sanitária.

Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do IFBA Campus Seabra.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir dos estudos elaborados verificamos que a contratação é viável por meio de pregão eletrônico.

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](#).

ADIANE SANTOS DO CARMO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 07:21:30.

ALICE ARAUJO DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 10:24:39.

MARY VANIA GUIMARAES ALVES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 09:14:23.

EGNAUDO MENDES ADORNO DE FREITAS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 08:58:06.

LAURA NETA DIAS DO SACRAMENTO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 12:49:36.