

INST.FED.DE EDUC.TEC BAHIA/CAMPUS BARREIRAS

Estudo Técnico Preliminar 9/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23286.001163/2026-01

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de uso do espaço físico:

Em estrita observância ao art. 18, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, inciso I, da Instrução Normativa SEGES nº 58 /2022, a necessidade que motiva a presente demanda consiste em assegurar o fornecimento regular, contínuo e seguro de gêneros alimentícios e refeições à comunidade acadêmica e administrativa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) – Campus Barreiras.

O problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público reside na mitigação dos riscos de deslocamento externo e na garantia da segurança e da política de permanência estudantil. O Campus Barreiras atende diariamente a um contingente de aproximadamente 1.408 estudantes das modalidades Ensino Médio Integrado, Técnico Subsequente e Ensino Superior, além de abrigar cerca de 203 servidores efetivos e 51 colaboradores terceirizados.

A instituição funciona em tempo integral, com a oferta de aulas nos períodos matutino, vespertino e noturno. Paralelamente a isso, a região em que o campus está situado (Bairro Recanto dos Pássaros) carece de infraestrutura comercial de alimentação, dispondo de poucos estabelecimentos como padarias, restaurantes e lanchonetes nas adjacências. Devido a essa escassez e ao fato de diversos estudantes serem advindos de cidades vizinhas – passando, por razões logísticas, o dia inteiro nas dependências da Instituição –, a ausência de um serviço interno de alimentação forçaria deslocamentos inadequados e onerosos durante os intervalos, comprometendo o rendimento acadêmico e administrativo.

Desse modo, visando solucionar o problema delineado e conferir aproveitamento eficiente ao patrimônio imobiliário da União, a Administração necessita formalizar a **concessão onerosa de uso de espaço físico**, compreendendo uma área de 13m² (treze metros quadrados) nas instalações do Campus, pelo prazo de 60 (sessenta) meses.

A referida concessão objetiva a implantação e exploração comercial de uma cantina capaz de ofertar alimentação diversificada, que atenda rigorosamente às normas de qualidade nutricional e higiênico-sanitárias. Além disso, busca-se assegurar que os gêneros sejam comercializados a preços justos, compatíveis com a condição econômica e social do público-alvo atrelado ao município, materializando os princípios da eficiência, do interesse público e da função social da propriedade pública (art. 5º da Lei nº 14.133 /2021).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIREN	Ana Carolina de Santana Guedes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, os requisitos para a concessão onerosa de uso do espaço físico foram definidos para garantir a segurança jurídica, a qualidade dos serviços de alimentação e o cumprimento da função social do imóvel público.

4.1. Requisitos Legais e Normativos

A execução do objeto deverá observar rigorosamente o seguinte arcabouço normativo:

- **Lei nº 14.133/2021:** Normas gerais de licitações e contratos;
- **Decreto-Lei nº 9.760/1946 e Decreto nº 3.725/2001:** Disposições sobre a administração de bens imóveis da União;
- **Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016:** Obrigatoriedade de licitação para cessão de uso de imóvel da União destinado a serviços de apoio aos servidores e administrados;
- **Lei nº 12.305/2010 e Decreto nº 7.404/2010:** Política Nacional de Resíduos Sólidos e diretrizes de sustentabilidade.

4.2. Requisitos de Qualificação Técnica

Dada a natureza específica da atividade e os riscos sanitários envolvidos, a futura Concessionária deverá comprovar:

- **Capacidade Técnico-Operacional:** Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução de serviços de alimentação e nutrição compatíveis com o objeto ou outro meio documental que comprove experiência na área;
- **Regularidade Sanitária:** Apresentação de todos os alvarás de funcionamento exigidos pela legislação local e, obrigatoriamente, o Alvará Sanitário atualizado.

4.3. Requisitos Operacionais e de Execução

- **Horário de Funcionamento:** A prestação dos serviços deverá ocorrer de segunda a sexta-feira, das 08h às 20h, e aos sábados letivos, das 08h às 17h, respeitando o calendário acadêmico do Campus;
- **Padrão Nutricional:** Priorização de alimentos naturais e de alto valor nutricional, em detrimento de ultraprocessados, observando as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e da Resolução FNDE nº 06/2020;
- **Controle de Preços:** Os valores dos produtos comercializados (Cardápio Básico) serão fixados com base no maior desconto ofertado no certame e qualquer alteração futura dependerá de anuência prévia da Administração;
- **Recursos Humanos:** A mão de obra será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, sendo vedada a contratação de pessoas com vínculo empregatício com o IFBA. Os funcionários deverão possuir capacitação periódica em manipulação de alimentos e prevenção de acidentes.

4.4. Vedações Específicas

Fica expressamente proibido no espaço concedido:

- A instalação de equipamentos industriais de grande porte para produção de alimentos no local;
- A comercialização de bebidas alcoólicas, produtos fumígenos ou relacionados a jogos de azar;
- A realização de publicidade ou propaganda de produtos alimentícios.

4.5. Requisitos de Sustentabilidade Ambiental

- **Gestão de Recursos:** Adoção de medidas de uso racional de água e energia elétrica, com a instalação de medidores individuais para monitoramento do consumo;

- **Gerenciamento de Resíduos:** Implementação de coleta seletiva e utilização de recipientes com acionamento por pedal, em conformidade com as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004) e do CONAMA.

4.6. Exequibilidade da Proposta

- A exequibilidade dos lances ofertados deverá ser comprovada pelo fornecedor melhor classificado, na fase de envio da documentação, mediante apresentação de planilha detalhada de custos e comprovação de que o preço final, após o desconto aplicado, corresponde a valores praticados no mercado. Dessa forma, evita-se a fixação de preços inexequíveis, assegurando estabilidade operacional à empresa fornecedora e segurança jurídica à Administração, com a garantia de que o contrato será devidamente cumprido.

5. Levantamento de Mercado

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada prospecção de mercado para identificar as soluções vigentes para a exploração de serviços de cantina e para fundamentar a estimativa de preço da concessão onerosa de uso de bem público.

5.1. Análise das Soluções de Mercado A Administração identificou que a solução mais eficiente para o atendimento da necessidade do Campus Barreiras é a **Concessão Onerosa de Uso**, na qual o risco do negócio e os custos operacionais são transferidos ao particular, enquanto a Administração garante a oferta do serviço essencial de alimentação e recebe uma retribuição pecuniária mensal. Modelos alternativos, como a gestão direta pelo órgão ou a contratação de serviço de fornecimento de refeições com ônus integral para o IFBA, foram descartados por serem técnica e economicamente desfavoráveis à eficiência administrativa.

5.3. Metodologia de Definição do Valor da Concessão A definição do valor mensal de **R\$ 696,50** para o ano de 2026 deverá ser objeto de atualização monetária ou reavaliação técnica, considerando que o objetivo primordial da Administração não é a arrecadação patrimonial maximizada, mas sim a viabilização de um serviço de alimentação com preços módicos para a comunidade acadêmica. O valor estipulado visa cobrir os custos de manutenção do espaço e o rateio estimado de utilidades, sem onerar excessivamente a futura concessionária, o que refletirá em menores preços finais aos estudantes.

5.4. Pesquisa de Preços do Cardápio Básico Para assegurar a modicidade dos preços praticados na cantina, foi realizado levantamento de preços em estabelecimentos locais no município de Barreiras-BA, abrangendo um grupo de 34 itens essenciais (Cardápio Básico). A média aritmética resultante desse levantamento servirá como o **Preço Máximo Admitido** no certame, sobre o qual as licitantes ofertarão o maior desconto linear.

A pesquisa de preços seguiu os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando cotações diretas com fornecedores do ramo de alimentação e consulta a contratos similares no **Painel de Preços**, garantindo a aderência à realidade econômica da região Oeste da Bahia.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na concessão onerosa de espaço físico de 13 m². Devido à inviabilidade técnica de instalação de medidores individuais no local e visando garantir a modicidade de preços do cardápio básico, o valor mensal da concessão já contempla o ressarcimento das despesas com energia elétrica e água. A concessionária deverá adotar práticas de uso racional e utilizar equipamentos de alta eficiência energética.

6.2. Os elementos centrais que compõem a solução são:

6.2.1. Instrumento Jurídico e Prazo: Formalização por meio de Contrato de Concessão de Uso, com vigência estabelecida em **60 (sessenta) meses, com renovação a cada 12(doze) meses**, prazo fundamentado na necessidade de amortização dos investimentos iniciais da concessionária e na continuidade do serviço essencial de alimentação.

6.2.2. Procedimento Licitatório: Utilização da modalidade **Pregão**, em sua forma eletrônica, conforme preconiza a Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº 01/2016 para a cessão/concessão de espaços destinados a serviços comuns de apoio.

6.2.3. Critério de Julgamento: A seleção da proposta mais vantajosa observará o critério de **maior desconto linear** aplicado sobre a tabela de preços médios do Cardápio Básico (constituído por 34 itens), garantindo a modicidade de preços aos usuários finais.

6.2.4. Encargos da Concessionária: Responsabilidade integral pela disponibilização de maquinário, utensílios, mobiliário necessário à operação e fornecimento de mão de obra qualificada, incluindo a capacitação periódica em boas práticas de manipulação de alimentos.

6.2.5. Gestão e Controle: A execução contratual será monitorada por Comissão de Fiscalização específica, que realizará avaliações periódicas quanto à qualidade do atendimento, conformidade dos produtos e cumprimento das normas higiênico-sanitárias da ANVISA.

6.2.6. Infraestrutura e Utilidades: A solução compreende a utilização de área física de aproximadamente 13 m². Em razão da inexistência de medidores individuais no local e da inviabilidade técnica para sua instalação imediata, o valor da retribuição pecuniária mensal (aluguel) foi fixado em **R\$ 696,50**, montante que já engloba o ressarcimento estimado das despesas com energia elétrica e água.

6.2.6.1 Não será exigida da concessionária a instalação de hidrômetros ou medidores de energia. No entanto, a contratada fica obrigada a:

- Utilizar exclusivamente equipamentos com selo PROCEL de eficiência energética (Classe A);
- Adotar medidas de uso racional de recursos hídricos e elétricos, sob pena de notificação pela fiscalização em caso de desperdício flagrante;
- Realizar a manutenção preventiva de seus equipamentos de refrigeração para evitar consumo excessivo.

A solução foi delineada para harmonizar a exploração econômica do patrimônio público com a função social de prover suporte logístico e nutricional à comunidade do Campus Barreiras, assegurando que o serviço seja prestado com qualidade, eficiência e preços compatíveis com a realidade local.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a estimativa das quantidades foi definida com base na área física disponível para a ocupação e na projeção da demanda potencial de usuários do IFBA – Campus Barreiras, visando assegurar a viabilidade operacional da concessão.

7.1. Dimensão do Espaço e Prazo de Execução

- **Área de Concessão:** O objeto de ocupação por terceiros compreende uma área física de aproximadamente **13 m² (treze metros quadrados)**, destinada exclusivamente à instalação e exploração da cantina/lanchonete.
- **Unidade de Medida:** A contratação é mensurada por mês de ocupação.
- **Quantitativo Temporal:** A concessão terá a duração de **60 (sessenta) meses, com renovação a cada 12 (doze) meses**, totalizando 60 unidades mensais de retribuição pecuniária à Administração.

7.2. Memória de Cálculo da Demanda Potencial A estimativa da demanda que fundamenta a necessidade da solução e a viabilidade do negócio para o particular baseia-se no contingente de usuários que circulam diariamente no Campus Barreiras:

- **Discentes:** aproximadamente 1.408 estudantes, distribuídos entre as modalidades Integrada (562), Subsequente (328) e Ensino Superior (226);
- **Servidores Docentes:** aproximadamente 173 profissionais;
- **Técnicos Administrativos:** aproximadamente 50 servidores;
- **Colaboradores Terceirizados:** aproximadamente 51 trabalhadores;
- **Público Estimado Total:** Aproximadamente **1.682 usuários potenciais** diários, sem considerar o público flutuante em eventos e atividades de extensão.

7.3. Quantitativo de Itens do Cardápio Básico

Para fins de seleção da proposta e controle de preços, a estimativa de itens a serem comercializados está vinculada ao **Cardápio Básico**, composto por **34 (trinta e três) itens** obrigatórios.

- A futura concessionária deverá manter a disponibilidade contínua desses itens, cujos preços serão regidos pelo desconto linear ofertado na licitação sobre a tabela de preços médios de mercado.
- A estimativa de consumo individual de cada item não gera obrigação de compra por parte da Administração, uma vez que o ônus da comercialização e o risco do negócio são integralmente da concessionária.
- Segue a tabela com os itens que compõe o cardápio e seus respectivos preços médios cotados pela Administração:

Item	Nome	Descrição	Unidade	Preço Estimado	QNTD	Total
1	Água mineral sem gás	Água mineral sem gás 500 ml	UND	R\$ 2,97	1	R\$ 2,97
2	Suco de frutas (in natura)	Suco de frutas (in natura) - copo 300ml	UND	R\$ 4,60	1	R\$ 4,60
3	Suco de polpa (sabores variados)	Suco de polpa (sabores variados) copo 300 ml	UND	R\$ 5,45	1	R\$ 5,45
4	Vitamina de frutas com leite	Vitamina de frutas com leite copo 300 ml	UND	R\$ 6,08	1	R\$ 6,08
5	Chocolate quente ou gelado	Chocolate quente ou gelado copo 200 ml	UND	R\$ 3,31	1	R\$ 3,31
6	Iogurte	Iogurte - garrafa 170g -200g	UND	R\$ 4,24	1	R\$ 4,24
7	Bebida láctea achocolatada	Bebida láctea achocolatada (Nescau, Toddy; Itambé, Italac, etc.) caixinha de 150 a 200 ml	UND	R\$ 2,07	1	R\$ 2,07
8	Café	Café copo 150 a 200ml	UND	R\$ 3,26	1	R\$ 3,26
9	Café com leite	Café com leite copo 200 ml	UND	R\$ 4,67	1	R\$ 4,67
10	Sanduíche natural tradicional	Sanduíche natural tradicional (recheios atum, frango, peito de peru, legumes) 170 g	UND	R\$ 8,75	1	R\$ 8,75
11	Pizza brotinho	Pizza brotinho (recheio muçarela, atum, frango, milho) 120 g	UND	R\$ 6,30	1	R\$ 6,30
12	Pão na chapa com manteiga	Pão na chapa com manteiga (francês ou de forma) 50 g	UND	R\$ 2,83	1	R\$ 2,83
13	Pão com ovo	Pão com ovo (francês ou de forma) 100 g	UND	R\$ 5,49	1	R\$ 5,49
14	Pão com queijo e presunto	Pão com queijo e presunto (francês ou de forma) 90g	UND	R\$ 7,10	1	R\$ 7,10
15	X Burger	X Burger- Pão para hambúrguer, hambúrguer bovino, queijo mussarela 200 g	UND	R\$ 13,00	1	R\$ 13,00
16	X-SALADA	X-SALADA – Pão para hambúrguer, hambúrguer bovino, queijo mussarela, alface e tomate.	UND	R\$ 15,21	1	R\$ 15,21
17	Pão Delícia	Pão Delícia Sem Recheio 50 g a 100g	UND	R\$ 1,63	1	R\$ 1,63
18	Pão Delícia Recheado c/ Creme de Queijo	Pão Delícia Recheado 25g a 75g	UND	R\$ 1,52	1	R\$ 1,52
19	Bauru	Bauru (recheios queijo, presunto, tomate 150g	UND	R\$ 6,87	1	R\$ 6,87
20	Esfirra	Esfirra (recheios: carne, frango) 150 g	UND	R\$ 8,47	1	R\$ 8,47

21	Pastel de Forno	Pastel de Forno (recheio carne, frango) 120g	UND	R\$ 4,09	1	R\$ 4,09
22	Cuscuz de milho com recheio	Cuscuz de milho com recheio	UND	R\$ 8,31	1	R\$ 8,31
23	Fatia de bolo (sabores diversos)	Fatia de bolo (sabores diversos) 100 g	UND	R\$ 2,53	1	R\$ 2,53
24	Pão de queijo	Pão de queijo (tamanho médio) 80g	UND	R\$ 2,71	1	R\$ 2,71
25	Empada	Empada (tamanho médio) 100 g	UND	R\$ 6,06	1	R\$ 6,06
26	Tapioca com recheio	Tapioca com recheio (queijo com ovo frito/ queijo com frango /queijo com carne seca) 150 g	UND	R\$ 6,76	1	R\$ 6,76
27	Picolé de frutas sabores diversos	Picolé de frutas sabores diversos 60g	UND	R\$ 3,10	1	R\$ 3,10
28	Barras de cereais com e sem açúcar	Barras de cereais com e sem açúcar (25 a 30g)	UND	R\$ 1,83	1	R\$ 1,83
29	Prato Feito	PRATO FEITO Arroz 140g (equivale a 2 escumadeiras cheias); Feijão 120g (equivale a 1 concha média) ;02 tipos de salada Folhas, legumes crus ou cozidos; 01 tipo de carne - Com osso (200g) ou sem osso (100g); 01 guarnição (80g) - Legumes cozidos, gratinados, suflês Verdura refogada, Farofa Purê, Pirão, Torta de legumes, Macarrão.	UND	R\$ 22,57	1	R\$ 22,57
30	Salada de Frutas	Salada de frutas diversas 300ml	UND	R\$ 4,83	1	R\$ 4,83
31	Calde de Carne /Frango	Caldo de Carne ou Frango	UND	R\$ 6,00	1	R\$ 6,00
32	Fatia de Pudim	Fatia de Pudim 100g	UND	R\$ 4,48	1	R\$ 4,48
33	Brigadeiro	Brigadeiro de chocolate meio amargo com leite condensado 30g	UND	R\$ 1,70	1	R\$ 1,70
34	Mousse de maracujá	Mousse de maracujá	UND	R\$ 5,21	1	R\$ 5,21
VALOR GLOBAL						R\$ 193,49

7.4. Justificativa do Quantitativo

A definição da área de 13 m² é limitada pela infraestrutura física já existente no bloco administrativo/pedagógico do Campus, sendo considerada suficiente para a operação de uma lanchonete de preparações rápidas, nos moldes definidos nos requisitos da contratação. O prazo de 60 meses justifica-se pela natureza do serviço, que exige estabilidade operacional para a manutenção da qualidade nutricional e amortização dos custos fixos do concessionário.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 696,50

8.1. Valor da concessão: R\$ 696,50 mensal / R\$ 8.358,00 anual.

8.2. Foi feito levantamento de valores praticados por outras instituições em cessão onerosa de espaço da cantina.

8.3. Buscou-se avaliar os preços praticados em 3 outras instituições de ensino a partir do ano de 2023, tendo sido montada a tabela abaixo:

- Tabela 1 : Valores de cessão onerosa de espaço da cantina praticados em Instituições Federais de Ensino:

UASG	VALOR PRATICADO	OBSERVAÇÃO
158591 - INSTITUTO FEDEDERAL DE EDUCAÇÃO , CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA - CAMPUS SEABRA Pregão 90002/2025	R\$ 595,05 (acrescido de R\$ 502,09 referente a energia elétrica e R\$92,96 referente ao consumo de água)	Número de possíveis usuários do Serviço: 541 estudantes e 98 servidores
158405- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA - CAMPUS VALENÇA. Concorrência 01/2023	R\$ 546,66 (acrescido de 25% referente a água e energia elétrica)	Número de possíveis usuários do Serviço: 930 estudantes e 157 servidores
158409- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA - VITORIA DA CONQUISTA Pregão 01/2024	R\$ 947,78 (acrescido de 25% referente a água e energia elétrica)	Número possível de usuários do serviço: 1973 estudantes e 301 servidores
VALOR MÉDIO		696,50

Justificativa para definição do preço do aluguel

8.4. O IFBA Campus Barreiras possui atualmente o total de 1.408 estudantes nas modalidades integrado, subsequente e superior.

8.5. Não é possível estimar o número de refeições e lanches que poderá ser comercializado mensalmente nesse local, ficando difícil calcular possíveis lucros que a empresa vencedora do certame poderá obter e estimar valores de aluguel referentes a esse lucro.

8.6. Considera-se ainda que este certame visa atender uma finalidade pública de interesse do próprio IFBA- Campus Barreiras, sendo a prioridade na realização desse processo de concessão não a arrecadação de valores com locação de espaço mas sim a viabilidade no adequado fornecimento de alimentação para a comunidade acadêmica que circula no interior do Campus, sem onerar os valores dos alimentos fornecidos pela empresa contratada.

8.7. O valor foi obtido por meio da média aritmética dos valores totais (aluguel + utilidades) praticados por outras unidades do IFBA. A amostra considerou:

1. Campus Seabra: R\$ 595,05 (valor total baseado em custos de utilidades).
2. Campus Valença: R\$ 546,66 (valor final com adicional de 25%).
3. Campus Vitória da Conquista: R\$ 947,79 (valor base de R\$ 758,23 + 25% de utilidades).

Média =

595,05 + 546,66 + 947,79

3

= R\$ 696,50

8.7.1 A manutenção deste valor médio unificado assegura que a Administração não sofra prejuízo financeiro, ao mesmo tempo em que preserva a viabilidade econômica do negócio para o particular, refletindo-se em preços menores para os estudantes (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Havendo situações que paralise as atividades no IFBA - campus Barreiras, integralmente (greve, por exemplo), será cobrado 30% do valor do aluguel no referido mês.

8.9. valor do aluguel será reajustado anualmente pelo IGP-M (ou IPCA, conforme escolha do campus), e a parcela referente às utilidades poderá ser revista caso haja reajuste tarifário homologado pelas agências reguladoras.

Preços do Cardápio básico

8.9. Foi elaborado um CARDÁPIO BÁSICO constituído por um Grupo de 34 itens. Para obtenção do preço médio de cada produto foi realizada pesquisa de preço em estabelecimentos locais.

8.10. A pesquisa de preços observado o art. 5º da IN 73/2020 – SEGES/ ME, foi realizada utilizando-se como parâmetros a pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação. Os orçamentos considerados estavam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório

8.11. 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 Barreiras

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em observância ao art. 40, § 2º e ao art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, a Administração optou pelo **não parcelamento** do objeto, mantendo a unicidade da solução em um grupo único de itens. A decisão fundamenta-se nos seguintes pilares técnicos e econômicos:

- **Inviabilidade Técnica de Divisão do Espaço:** O objeto da concessão é um espaço físico restrito de aproximadamente 13 m². A natureza da operação de uma cantina exige unidade de comando e gestão centralizada para garantir o controle sanitário, a organização do fluxo de usuários e a responsabilidade única pela manutenção das instalações. A divisão desta área para exploração por mais de um fornecedor comprometeria a viabilidade operacional e a segurança das instalações;
- **Economia de Escala e Atratividade do Mercado:** O agrupamento dos 34 (trinta e quatro) itens que compõem o Cardápio Básico em um lote único visa garantir a economia de escala para a concessionária. A fragmentação dos itens entre diferentes licitantes reduziria a margem operacional e o interesse do mercado, considerando os investimentos iniciais necessários em equipamentos e mão de obra para operar em um espaço limitado;
- **Eficiência na Fiscalização e Controle:** A manutenção de um único contrato facilita a fiscalização por parte da Comissão designada, especialmente no que tange ao ressarcimento das despesas de água e energia elétrica, à padronização da qualidade nutricional e ao controle dos preços praticados. A gestão de múltiplos contratos para uma única unidade de serviço elevaria desnecessariamente os custos administrativos da Instituição;
- **Critério de Julgamento:** A seleção da proposta baseada no **maior desconto linear** sobre a totalidade dos itens do Cardápio Básico assegura que a modicidade de preços seja estendida a todo o mix de produtos, evitando o risco de propostas com preços inexequíveis em itens isolados ou excessivamente elevados em outros.

Portanto, a licitação será composta por um grupo único, sendo obrigatória a apresentação de proposta para todos os itens previstos, como forma de assegurar a integridade da solução e o melhor atendimento ao interesse público e à comunidade acadêmica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Em estrito cumprimento ao art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, registra-se que **não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes** essenciais à viabilidade da presente concessão de uso.

implementação e a exploração da cantina no IFBA – Campus Barreiras possuem autonomia técnica e operacional, não dependendo da conclusão de outros processos licitatórios específicos ou da execução sincronizada de novos contratos para o seu início efetivo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o objeto deste Estudo Técnico Preliminar encontra-se devidamente alinhado aos instrumentos de planejamento estratégico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA):

Id do PCA no PNCP:

Data de publicação no PNCP:

Id do Item no PCA:

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, a presente concessão de uso visa atingir benefícios diretos e indiretos que corroboram com a eficiência administrativa e o interesse público, conforme detalhado a seguir:

12.1. Benefícios Diretos

- **Eficiência Logística e Temporal:** Redução significativa do tempo e dos custos de deslocamento da comunidade acadêmica (estudantes, servidores e colaboradores) para estabelecimentos externos, otimizando os intervalos intrajornada e as trocas de turnos;
- **Segurança Nutricional e Sanitária:** Garantia de acesso a alimentos produzidos sob rigoroso controle higiênico-sanitário, em conformidade com as normas da ANVISA, e com cardápio orientado por diretrizes nutricionais que priorizam a saúde do usuário;
- **Modicidade de Preços:** Obtenção de preços de venda inferiores aos praticados no mercado local, viabilizada pelo critério de julgamento de maior desconto sobre a tabela referencial de preços médios.

12.2. Benefícios Indiretos

- **Estímulo à Permanência Estudantil:** Fortalecimento das políticas de assistência estudantil ao oferecer suporte de infraestrutura básica, essencial para alunos que residem em cidades vizinhas ou que cumprem carga horária integral no Campus;
- **Segurança Institucional:** Mitigação de riscos associados ao fluxo excessivo de entrada e saída de pessoas nas dependências do IFBA durante os períodos de intervalo, mantendo a comunidade no recinto escolar;
- **Otimização Patrimonial e Receita Acessória:** Promoção do uso produtivo e regular de espaço físico da União, gerando receita acessória por meio da retribuição pecuniária mensal (aluguel), a qual será revertida para o custeio de manutenção e utilidades do próprio Campus;
- **Sustentabilidade e Educação Alimentar:** Promoção de hábitos alimentares saudáveis e práticas de descarte sustentável de resíduos, em alinhamento com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A aferição desses benefícios será realizada por meio da gestão e fiscalização do contrato, assegurando que a solução entregue ao IFBA – Campus Barreiras mantenha a aderência aos objetivos estratégicos estabelecidos na fase de planejamento da contratação.

13. Providências a serem Adotadas

Em cumprimento ao art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, a Administração deverá observar as seguintes providências preparatórias e acessórias indispensáveis para viabilizar a **celebração e a execução do contrato de concessão de uso**:

13.1. Governança e Gestão Contratual

- **Designação da Comissão de Fiscalização:** Formalização, via portaria, de Comissão Fiscalizadora do Contrato, composta obrigatoriamente por membros das áreas do Departamento de Acolhimento Estudantil (DEPAE) e Nutrição. Cabe a esta comissão a capacitação prévia para o monitoramento da execução contratual, com foco na qualidade dos produtos e na conformidade sanitária.
- **Aferição de Qualidade:** Estabelecimento de cronograma para levantamentos periódicos de satisfação e qualidade dos serviços prestados, sendo a percepção favorável da comunidade acadêmica uma condicionante para a continuidade ou renovação da concessão.

13.2. Infraestrutura e Manutenção Predial

- **Reparos Estruturais:** a estrutura encontra-se em bom estado de conservação e pronta para uso.

13.3. Transparência e Ampla Competitividade

- **Estratégia de Divulgação:** Realização de ampla publicidade do certame no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021, além da divulgação nas mídias sociais e canais oficiais de comunicação do Campus Barreiras.

- **Prospecção de Interessados:** Articulação com o setor de comunicação social para divulgar a abertura do processo licitatório em meios de comunicação locais e junto a estabelecimentos do ramo de alimentação da região, visando garantir o maior número possível de interessados e ampliar o desconto ofertado no Cardápio Básico.

13.4. Planejamento Orçamentário e Administrativo

- **Inclusão no PCA:** Verificação da devida inclusão desta demanda no Plano de Contratações Anual (PCA) do IFBA, assegurando a conformidade com o planejamento institucional para o exercício de 2026.
- **Atualização do Cardápio:** Realização de pesquisa de mercado atualizada para os **34 itens** do Cardápio Básico, visando fixar os preços médios de referência de acordo com a realidade econômica vigente no momento da publicação do edital.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em observância ao art. 5º e ao art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, que estabelecem o desenvolvimento nacional sustentável como princípio e diretriz das contratações públicas, este tópico descreve os impactos potenciais decorrentes da exploração da cantina e as respectivas medidas mitigadoras.

14.1. Gerenciamento de Resíduos Sólidos

- **Impacto:** Geração de resíduos orgânicos e recicláveis decorrentes do preparo e consumo de alimentos.
- **Medidas Mitigadoras:** A Concessionária deverá observar rigorosamente a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010). É obrigatória a implementação da coleta seletiva no espaço concedido, utilizando lixeiras com tampas acionadas por pedal e identificadas pelas cores estabelecidas na Resolução CONAMA nº 275/2001. O descarte de óleos e gorduras residuais deve seguir normas específicas para evitar a contaminação da rede de esgoto.

14.2. Uso Racional de Recursos Hídricos

- **Impacto:** Consumo de água para higienização de alimentos, utensílios e ambiente.
- **Medidas Mitigadoras:** A contratada deverá adotar procedimentos que evitem o desperdício, realizando o treinamento sistemático de seus funcionários quanto ao uso consciente da água. Devem ser realizadas verificações periódicas para identificação e correção imediata de possíveis vazamentos nas instalações da cantina.

14.3. Eficiência Energética

- **Impacto:** Consumo de energia elétrica por equipamentos de refrigeração e cocção.
- **Medidas Mitigadoras:** A Concessionária deve priorizar a utilização de equipamentos com selo PROCEL de eficiência energética e adotar práticas como o desligamento de sistemas de iluminação e aparelhos fora do horário de operação. Os sistemas de refrigeração devem passar por manutenção periódica para evitar o acúmulo excessivo de gelo ou mau funcionamento que resulte em consumo elevado.

14.4. Controle Sanitário e Uso de Substâncias Químicas

- **Impacto:** Risco de contaminação e uso de produtos de limpeza com potencial toxicidade.
- **Medidas Mitigadoras:** A execução dos serviços deve obedecer rigorosamente à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Boas Práticas para Serviços de Alimentação). Devem ser utilizados produtos de limpeza e conservação que possuam registro na ANVISA, priorizando substâncias atóxicas, biodegradáveis e de baixa toxicidade para mitigar danos ao meio ambiente e à saúde dos usuários.

14.5. Educação Ambiental e Sustentabilidade

- **Impacto:** Influência do serviço no comportamento de descarte e consumo da comunidade acadêmica.
- **Medidas Mitigadoras:** Fica proibida a publicidade de produtos alimentícios ultraprocessados no local. A Concessionária deverá atuar em alinhamento com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, promovendo hábitos de consumo que gerem menos resíduos e valorizem a sustentabilidade em toda a cadeia produtiva de refeições.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

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](#).

GUILHERME BACELAR DOS SANTOS SOARES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 16:26:48.

JOSE BENICIO DOS ANJOS FRANCA

Membro da comissão de contratação

LUCIANE SENA DA CUNHA SOUZA

Membro da comissão de contratação