

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Estudo Técnico Preliminar 6/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23520.000633/2026-91

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete com área total de 19,2 m², no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste Da Bahia.

Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete, com área total de 19,2 m², no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, visando o atendimento aos discentes, servidores da UFOB e ao público em geral.

O Centro Multidisciplinar do Campus de Barra (CMB), da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, abrange as atividades dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária, atendendo discentes, servidores e a comunidade em geral, de segunda-feira à sexta-feira das 07h às 19h e aos sábados de 07h às 12h, durante os dias letivos estabelecidos pelo calendário acadêmico do CMB.

O CMB necessita da oferta de serviços de lanchonete para atender a demanda do público que frequenta a universidade, sejam discentes, servidores, terceirizados ou visitantes. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da Lanchonete, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

A forma de contratação proposta dar-se-á por meio de concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no Inciso I, artigo 76 da Lei no 14.133/2021, bem como o disposto na Lei no 6.120/74.

A propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, busca viabilizar a prestação de serviço de Lanchonete no Centro Multidisciplinar de Barra - UFOB.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro Multidisciplinar de Barra, Bahia	Romenique da Silva de Freitas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos Gerais

A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pela Universidade Federal do Oeste da Bahia, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Reitor, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a CONCESSIONÁRIA.

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

O prazo de início da concessão onerosa de uso será de no máximo 5 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

O prazo estabelecido somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pela CONCEDENTE.

A área a ser concedida está localizada no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, localizado na Avenida 23 de agosto, nº 860, Bairro Assunção, CEP: 47100-000, Barra, Bahia.

Os produtos alimentícios deverão ser produzidos nas dependências da CONCESSIONÁRIA, transportados e servidos nas dependências da CONCEDENTE.

Os produtos alimentícios não produzidos pela CONCESSIONÁRIA poderão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos competentes.

A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter estrutura adequada, composta por mobiliários e equipamentos na área concedida, para que o serviço seja devidamente prestado com presteza e agilidade.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, por escrito, a tabela de todos produtos e serviços que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitido qualquer inclusão de produtos ou alteração de valores após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

A tabela de preços, previamente aprovada pela CONCEDENTE, deverá ser fixada em local bem visível e deve ser obedecida integralmente.

A CONCESSIONÁRIA deverá observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada acima, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados;

Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.o 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.o 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva.

Manter permanentemente na área concedida o Alvará Sanitário e o Alvará de Funcionamento, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados.

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

- Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
- Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
- Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque;
- Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

O objeto da presente licitação deverá atender à legislação vigente, bem como as demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com este objeto, durante a vigência do Contrato.

4.2 Requisitos Específicos

Os requisitos específicos da contratação abrangem o seguinte:

- a. Horário de funcionamento de segunda-feira à sexta-feira das 07h às 19h, ininterruptas, podendo ser reduzido, com prévia autorização da CONCEDENTE.
- b. O horário de funcionamento aos sábados, será de 07h às 12h, ininterruptas, podendo ser reduzido ou estendido, com prévia autorização da CONCEDENTE.
- c. A CONCEDENTE poderá solicitar que a CONCESSIONÁRIA preste seus serviços em dias e horários extraordinários. Essa solicitação deverá ocorrer com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.
- d. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos:
 - Dois tipos de salgados fritos e dois tipos de salgados assados com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose;
 - Tortas salgadas, sanduíches quentes e frios com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose;
 - Pães, Cuscuz e tapioca variados;
 - Doces/Sobremesas diversas com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose, incluindo:
 - Bolos, pizza e tortas variados;
 - Docinhos;
 - Salada de frutas (embalada em recipiente descartável com tampa);
 - Bebidas diversas com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose, incluindo:
 - Água mineral, com e sem gás;
 - Café em diferentes tamanhos;

- Chás variados e chocolate quente;
 - Refrigerantes, sucos e vitaminas variados;
 - Frutas in natura limpas e embaladas.
- e. A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes, gelados ou adoçados.
 - f. A CONCESSIONÁRIA não poderá cobrar por materiais descartáveis, palito, guardanapo, molhos (inglês, pimenta, maionese, catchup, mostarda) e azeite de oliva.
 - g. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos ou mobiliários, sendo estes de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
 - h. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, mobiliário interno ou externo, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.
 - i. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária.
 - j. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar diariamente:
 - Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
 - Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
 - Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
 - Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;
 - Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.
 - Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.
 - Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente.
 - Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela CONCEDENTE.
 - Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.
 - k. Responsabiliza-se pela limpeza dos resíduos da caixa de gordura e de passagem, provenientes da concessão, verificando rotineiramente.
 - l. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência semestral ou de acordo com a necessidade local.
 - m. A execução da desinsetização e desratização só poderá ser realizada com a autorização por escrito da CONCEDENTE;
 - n. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários;
 - o. Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização a apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária, contendo informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas devem utilizar uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.
 - p. Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos sendo que, o horário mínimo de funcionamento da cantina será segunda-feira à sexta-feira das 07h às 19h e aos sábados de 07h às 12h

- atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do CMB, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.
- q. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, ficando a CONCESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.
- r. É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.
- s. Promover diariamente, sem ônus para o CMB, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.
- t. Todas as pessoas que trabalham na lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- u. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas;
- v. Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local da Lanchonete;
- w. A CONCESSIONÁRIA é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão da Concedente.
- x. É dever da CONCESSIONÁRIA, portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma.
- y. A CONCESSIONÁRIA deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.
- z. Os preços por itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.
- aa. É permitido a produção de alimentos de preparação rápida como, por exemplo, tapioca, misto quente, pão com ovo e outros similares, exceto alimentos que necessitem de fritura exposta com óleo ou utilização de fogões a gás.
- ab. As bebidas (como café e suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.
- ac. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:
- Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato;
 - Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato;
 - Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza;
 - Veicular publicidade em mesas, cadeiras ou placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE;
 - Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE;
 - Realizar festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências e imediações da lanchonete.

4.3 Requisitos quanto a sustentabilidade

Para o fornecimento dos serviços, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e

A CONCESSIONÁRIA deverá:

- a. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;
- c. Promover o uso racional de energia elétrica, mantendo critérios especiais de economicidade, privilegiando a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- d. Realizar um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental para seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, enfatizando a redução do consumo de energia elétrica, de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre Resíduos Sólidos;
- f. Destinar adequadamente, caso sejam utilizadas em alguma situação, as pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008;
- g. Mitigar o desperdício de alimentos em conformidade com a Lei Nº 14.016/2020.

5. Levantamento de Mercado

O objeto deste estudo é classificado como serviço comum de recorrente contratação pelos órgãos públicos. Há no município de Barra, Bahia, empresas do ramo de fornecimento de produtos alimentícios aptas para esta contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução apresentada pela Comissão de Planejamento da Contratação é a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete com área total de 19,2 m², no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste Da Bahia.

Ante ao exposto, devido às especificidades da demanda, a Comissão de Planejamento da Contratação recomenda que a aquisição seja efetuada por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CONCORRÊNCIA, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO.

Para o correto cadastro da proposta, a licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances. A metodologia para a oferta de lances será detalhada no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Não se aplica à concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 259,83

Avaliação de imóvel por comparação direta com tratamento por fatores.

Valor do aluguel do imóvel avaliado: R\$ 113,28

Contrapartida despesas de Água e Energia Elétrica: R\$ 146,55

Valor mínimo concessão: R\$ 259,83

Imóvel avaliando

ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE NO CENTRO MULTIDISCIPLINAR DE BARRA, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA.

Área: 19,2 m²

Método empregado:

Para a avaliação do imóvel foi utilizado o método comparativo direto com homogeneização por fatores, conforme descrito na Norma Brasileira NBR-14653. Por este método, o imóvel avaliando é avaliado por comparação com imóveis de características semelhantes, cujos respectivos valores unitários (por m²) são ajustados com fatores que tornam a amostra homogênea.

O saneamento dos valores amostrais foi feito utilizando-se o *Critério Excludente de Chauvenet* e o tratamento estatístico fundamentou-se na *Teoria Estatística das Pequenas Amostras* (n<30) com a distribuição 't' de *Student* com confiança de 80%, consoante com a Norma Brasileira.

A amostra desta avaliação foi tratada com os seguintes fatores:

F1: Localização

Imóveis amostrados para comparação:

Imóvel 1:

Apartamento localizado na Travessa Silva Jardim em Barra - BA, medindo 65 m².
Fonte: MS Corretor de Imóveis CRECI 9ª Reg/BA 7341

Área:	65m²
Valor:	R\$600,00
Valor por metro quadrado:	R\$9,23
Fator de homogeneização Localização:	1,00

Imóvel 2:

Apartamento em frente ao Calçadão do Mega Mix em Barra, Bahia, com aproximadamente 70 m², contendo 2 quartos, banheiro social, varanda, lavanderia e cozinha. Fonte: MS Corretor de Imóveis CRECI 9ª Reg/BA 7341

Área:	70 m²
Valor:	R\$711,09
Valor por metro quadrado:	R\$10,16
Fator de homogeneização Localização:	1,00

Imóvel 3:

Casa localizada na Rua Castro Alves em Barra – BA, com aproximadamente 125 m². Fonte: MS Corretor de Imóveis CRECI 9ª Reg/BA 7341.

Área:	125m²
Valor:	R\$2.000,00
Valor por metro quadrado:	R\$16,00
Fator de homogeneização Localização:	1,00

Tabela de homogeneização:

Imóvel	R\$/m²	F1	R\$/m² homog.
1	9,23	1,00	9,23
2	10,16	1,00	10,16
3	16,00	1,00	16,00

Valores homogeneizados (Xi), em R\$/m²:

Média: $X = (Xi)/n$

$X = 11,80$

Desvio padrão: $S = ((X - Xi)^2)/(n-1)$

$S = 3,67$

Verificação dos valores pelo Critério Excludente de Chauvenet:

O quociente entre o desvio (d) de cada amostra e o desvio padrão deve ser menor que o valor crítico (VC), fornecido pela tabela de Chauvenet.

Ou seja: $d = |X_i - \bar{X}|/S < VC$

Valor crítico para 3 amostras, pela Tabela de Chauvenet: VC = 1,54

Amostra 1: $d = |9,23 - 11,80| / 3,67 = 0,70 < 1,54$ (amostra pertinente)

Amostra 2: $d = |10,16 - 11,80| / 3,67 = 0,45 < 1,54$ (amostra pertinente)

Amostra 3: $d = |16,00 - 11,80| / 3,67 = 1,14 < 1,54$ (amostra pertinente)

Cálculo da amplitude do intervalo de confiança:

Os limites do intervalo de confiança (Li e Ls) são os extremos dentro dos quais, teoricamente, um valor tem 80% de chance de se encontrar.

Eles são determinados pelas fórmulas: $Li = \bar{X} - t_c * S/(n-1)$ e $Ls = \bar{X} + t_c * S/(n-1)$,

onde t_c é o valor da Tabela de Percentis da Distribuição t de Student, para 80% de confiança e 4 (n-1) graus de liberdade.

Limite inferior do intervalo de confiança (Li):

$$Li = 16,00 - 1,53 * 3,67/(3 - 1) = 12,03$$

Limite superior do intervalo de confiança (Ls):

$$Ls = 16,00 + 1,53 * 3,67/(3 - 1) = 19,97$$

Cálculo do campo de arbítrio:

Considerando-se a grande dilatação do intervalo de confiança, o campo de arbítrio será estipulado em aproximadamente 9% em torno da média.

Campo de arbítrio: de R\$10,74 a R\$12,86

Tomada de decisão sobre o valor unitário do imóvel avaliando:

Obs.: O perito tem liberdade para determinar o valor unitário dentro do campo de arbítrio.

Como sugestão, estamos utilizando o critério da média dos valores do campo de arbítrio: 10,74; 12,86.

Valor unitário do imóvel avaliando: R\$ 11,80/m²

Resultado final:

Valor final = Valor unitário * área

Valor final = R\$11,80 * 19,20 = R\$226,56

Valor do imóvel avaliando:

R\$226,56

Contrapartida despesas de Água e Energia Elétrica

Devido a Instituição não possuir meios de aferir o consumo de água e energia elétrica da contratada, foi atribuída uma contrapartida fixa no valor de R\$ 146,55 (cento e quarenta e seis reais e cinquenta e cinco centavos), considerando a taxa mínima cobrada pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto da cidade de Barra, Bahia, que deverá ser adicionada ao valor concessão do espaço.

O valor da concessão do imóvel avaliado e o valor da contrapartida de despesas de água e energia elétrica formam o valor mínimo da concessão que será reajustada conforme índice a ser estabelecido no Termo de Referência.

Desta forma, o valor mínimo a ser oferecido pelo uso do imóvel será de **R\$373,09** (trezentos e setenta e três reais e quarenta e nove centavos).

Entretanto, a definição do valor mínimo da concessão deve levar em consideração dois fatores essenciais:

- A necessidade de viabilizar economicamente a instalação de lanchonete no campus;
- A dificuldade histórica da Instituição em fixar empreendimento dessa natureza no local.

Registra-se que, em tentativas anteriores, houve baixa atratividade do espaço, resultando em ausência de interessados ou descontinuidade precoce das atividades. Tal cenário demonstra que a imposição de encargos financeiros elevados compromete a sustentabilidade econômica do negócio, especialmente considerando:

- O porte reduzido do campus;
- O fluxo variável de usuários;
- A localização geográfica;
- A limitação do público consumidor restrito à comunidade acadêmica.

Dessa forma, a Administração optou por adotar modelo de concessão com valor módico, suficiente para caracterizar a onerosidade do ajuste, sem inviabilizar a atividade econômica. Assim, o valor da avaliação será reduzido de 50% (113,28) e acrescido da contrapartida despesas de Água e Energia Elétrica (146,55) totalizando o novo valor da concessão em **R\$ 259,83 (duzentos e cinquenta e nove reais e oitenta e três centavos)**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução não se aplica à concessão onerosa de uso de espaço físico. O local para a implantação e exploração dos serviços de lanchonete, a serem ofertados para a comunidade acadêmica, não é divisível para o mesmo fim, configurando-se como um único item no certame. Não pode, portanto, ser objeto de contrato por mais de um concorrente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete no Centro Multidisciplinar de Barra, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, não demanda qualquer contratação adicional de serviços.

Não há necessidade de contratações que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal (correlatas) e, tampouco, de contratações que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação (interdependentes).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) para o quadriênio 2025–2034, em especial ao seguinte Objetivo Estratégico:

OE11 - Ampliar e consolidar a infraestrutura física, tecnológica e de telecomunicações.

No âmbito do Programa Estratégico P39 – Gestão e Modernização da Infraestrutura Predial e Urbanística, a contratação coaduna-se com a seguinte Iniciativa Estratégica:

IE39.3 Otimizar o uso, ocupação e gestão dos espaços físicos.

Dessa forma, resta evidenciada a correlação da contratação com o planejamento estratégico institucional, uma vez que os serviços demandados contribuem diretamente para o apoio às atividades acadêmicas e administrativas, assegurando condições adequadas para a execução da atividade finalística da Universidade, consubstanciada no ensino, na pesquisa e na extensão.

11.2 Plano de Contratações Anual

O item demandado encontra-se devidamente registrado no sistema PGC conforme PCA: 180/2026 e DFD: 400 /2025 CMB.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a implementação da concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à cantina, buscar-se-á atender toda a comunidade acadêmica do Campus de Barra, no tocante ao fornecimento de alimentos e lanches diários.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

Foi feita uma inspeção no local com o intuito de verificar se a infraestrutura do espaço destinado ao funcionamento da cantina estava compatível com todos os recursos necessários para a sua implantação. Ao proceder com as observações constatou-se que o local com área de 19,20m² dispõe de: 08 pontos de energia com tomada simples e duas com tomada duplas, 20 amperes, 220v; 03 luminárias com duas lâmpadas de 20w. 01 bancada de apoio para preparo de alimento em granito com pia embutida; 01 balcão de atendimento em granito; 01 porta de rolar até a altura do balcão; piso Cerâmico e forro em PVC

14. Possíveis Impactos Ambientais

A prestação dos serviços não apresenta impactos ambientais, desde que atendidos os critérios de sustentabilidade previstos neste instrumento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O Estudo Técnico Preliminar está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas formuladas pela Instituição, atendendo de forma adequada as demandas apresentadas, tendo estas compatibilidades com os benefícios pretendidos, os riscos envolvidos, que são plenamente administráveis, além dos custos trazidos, configurando na economicidade almejada por este Órgão.

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](#).

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

CHARLES BISPO FERREIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

KALESSON MARTINS DE ALENCAR

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

MARLUCE MAGALHAES CHAGAS PINTO

Membro da comissão de contratação



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 4/2026 - DA (11.01.35.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/03/2026 15:48)

CHARLES BISPO FERREIRA

COORDENADOR - TITULAR

CACB (11.01.14.01.13)

Matrícula: ###547#7

(Assinado digitalmente em 05/03/2026 15:18)

KALESSON MARTINS DE ALENCAR

ADMINISTRADOR

DA (11.01.35.02)

Matrícula: ###737#0

(Assinado digitalmente em 05/03/2026 15:46)

MARLUCE MAGALHAES CHAGAS PINTO

CHEFE DE NUCLEO - TITULAR

NAPF-BARRA (11.01.14.01.13.07)

Matrícula: ###547#3

Visualize o documento original em <https://sig.ufob.edu.br/documentos/> informando seu número: **4**, ano: **2026**, tipo:
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, data de emissão: **05/03/2026** e o código de verificação: **7fbd99f9b6**