

## UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

**Estudo Técnico Preliminar 87/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23091.008339/2026-59

**2. Descrição da necessidade**

Cessão onerosa de uso de espaço físico da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, Campus Angicos, Mossoró e Paus dos Ferros, destinada à exploração de serviço de cantina, para atender à demanda de discentes, servidores, terceirizados e comunidade externa que frequentam diariamente as dependências desta instituição de ensino, considerando a necessidade de oferta de alimentação fora dos horários previstos de café, almoço e jantar, bem como o funcionamento dos Campus em três turnos, além da existência de alunos que exercem atividades em período integral. Dessa forma, pretende-se viabilizar a exploração do serviço mediante cessão onerosa, assegurando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar, preços acessíveis e compatibilidade de horários com as atividades institucionais.

**3. Área requisitante**

| Área Requisitante                           | Responsável                      |
|---------------------------------------------|----------------------------------|
| Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PROAE | Álvaro Fabiano Pereira de Macêdo |
| Campus – UFERSA Angicos                     | Eduardo Graciliano Silva Ribeiro |
| Campus – UFERSA Pau dos Ferros              | João Pedro Santos Tavares        |

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

O serviço tem natureza contínua, visto que a demanda por fornecimento de alimentação nos Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros ocorre durante todo o período de funcionamento da instituição, abrangendo os três turnos de atividades acadêmicas e administrativas. A interrupção da prestação comprometeria o atendimento às necessidades básicas da comunidade acadêmica, especialmente dos discentes em regime de tempo integral.

O objeto principal da contratação consiste na remuneração pelo uso do bem público, sendo a atividade de apoio prestada pela futura contratada elemento acessório, voltado ao atendimento da comunidade acadêmica. Dessa forma, a concessão ocorrerá de modo oneroso, mediante contraprestação financeira à Administração, observando a finalidade pública, a adequada prestação do serviço e o cumprimento das normas institucionais, sanitárias e legais aplicáveis.

A duração do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, podendo, a critério da Administração e mediante justificativa de interesse público, ser prorrogada, observados os limites previstos no art. 110 da Lei nº 14.133 /2021, considerando tratar-se de contrato que gera receita para a Administração.

A futura contratada deverá atender integralmente aos requisitos previstos neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), bem como o Termo de Referência, incluindo as condições de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica, bem como as exigências sanitárias, operacionais e de funcionamento necessárias à adequada exploração do espaço público.

A modalidade de licitação a ser adotada será o pregão eletrônico, em razão da ampliação da competitividade, transparência e eficiência do procedimento, bem como da possibilidade de utilização dessa modalidade para contratações dessa natureza, conforme entendimento consolidado da Advocacia-Geral da União.

O critério de julgamento será o maior preço/menor desconto (ser convertido em valor mensal de utilização), considerando a limitação operacional do sistema de pregão eletrônico quanto à parametrização do critério de julgamento por maior preço, correspondente à maior oferta de outorga mensal pela cessão do espaço público, assegurado o atendimento aos requisitos mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar, preços compatíveis com a realidade socioeconômica da comunidade acadêmica e adequado atendimento ao público, conforme definidos no Termo de Referência.

A contratação caracteriza-se como concessão onerosa de uso de bem público, configurando contrato de receita para a Administração, no qual o objeto principal consiste na remuneração pelo uso do espaço, sendo a atividade de apoio prestada pela futura contratada elemento acessório, voltado ao atendimento das necessidades da comunidade acadêmica.

O regime de execução será indireto, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sendo de responsabilidade da futura contratada a organização, gestão e execução integral das atividades, incluindo a manutenção das condições operacionais, sanitárias e legais necessárias à prestação do serviço.

## **Sustentabilidade**

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

Adotar práticas de eficiência energética e hídrica, priorizando equipamentos de preparo, refrigeração e iluminação que possuam classificação de eficiência energética no Programa Brasileiro de Etiquetagem – PBE/Inmetro, preferencialmente nas classes superiores quando aplicável, ou Selo Procel de Economia de Energia, bem como implementar rotinas de manutenção preventiva dos equipamentos e boas práticas de uso racional da água;

Utilizar, sempre que possível, materiais e embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, promovendo a redução do uso de descartáveis de uso único. O fornecimento de itens como canudos, talheres e copos descartáveis deverá ocorrer preferencialmente sob demanda do usuário, em consonância com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;

Promover ações de educação ambiental e consumo consciente, incluindo sinalização adequada para coleta seletiva e orientações periódicas aos usuários e colaboradores quanto à redução do desperdício de alimentos, uso racional de insumos e correta segregação de resíduos;

Observar integralmente as normas de boas práticas em serviços de alimentação, especialmente o disposto na RDC ANVISA nº 216/2004, incluindo a adoção de procedimentos operacionais padronizados, registros de higienização, controle integrado de pragas e monitoramento da qualidade da água utilizada nas atividades;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora, promovendo sua destinação ambientalmente adequada, preferencialmente por meio de sistemas de coleta seletiva e, quando aplicável, em conformidade com o Decreto nº 5.940/2006, que institui a coleta seletiva solidária no âmbito da Administração Pública Federal.

## **Subcontratação**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

A vedação à subcontratação justifica-se pelas características específicas do objeto, que consiste na cessão onerosa de uso de espaços físicos da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, localizados nos Campi Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros, destinados à exploração de serviços de cantina, visando atender à demanda de discentes, servidores, colaboradores terceirizados e demais membros da comunidade externa que frequentam diariamente as dependências da Universidade.

A exploração dos espaços destinados às cantinas envolve a prestação direta e contínua de serviços de alimentação e atendimento ao público, exigindo da cessionária adequada organização operacional, observância das normas sanitárias e de segurança alimentar, manutenção das condições de higiene e conservação das instalações, bem como controle de qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Nesse contexto, a execução direta das atividades pela própria cessionária permite à Administração maior efetividade no acompanhamento e na fiscalização das obrigações assumidas, possibilitando a identificação e correção tempestiva de eventuais irregularidades. Além disso, a vedação à subcontratação assegura que a empresa ou pessoa jurídica vencedora do certame seja diretamente responsável pela exploração do espaço e pelo cumprimento integral das condições estabelecidas no instrumento contratual.

A medida também contribui para evitar a fragmentação de responsabilidades entre diferentes agentes, facilitando a fiscalização, a gestão contratual e a eventual aplicação de medidas administrativas em caso de descumprimento das obrigações pactuadas. Busca-se, ainda, assegurar maior uniformidade na prestação dos serviços, na qualidade dos produtos disponibilizados e no atendimento aos usuários das cantinas.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto e a necessidade de garantir a adequada prestação dos serviços de cantina nos espaços cedidos pela UFERSA, a não permissão de subcontratação mostra-se medida adequada e necessária para preservar a qualidade dos serviços, a segurança dos usuários, a efetividade da fiscalização e a responsabilização direta da cessionária pelo cumprimento das obrigações assumidas.

### **Garantia da contratação**

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

A garantia deve ser exigida nas contratações de maior valor, envolvendo alta complexidade técnica e riscos financeiros consideráveis.

Assim, a exigência deve ser avaliada em cada caso concreto, com base no grau de risco de prejuízo ao interesse público, frente à particularidade do objeto licitado.

Desta feita, considerando o risco da contratação e as condições de execução do serviço, não se inferiu complexidade técnica e impacto nos riscos envolvidos a ponto de exigir a obrigatoriedade de prestação da garantia contratual pelo fornecedor, até por que, a cessionária será avaliada sobre a qualidade de seus produtos e serviços pelos usuários, por meio de pesquisa de satisfação, com notas de 1 (um) a 5 (cinco) pontos, sendo 1 (um) muito ruim, 2 (dois) ruim, 3 (três) regular, 4 (quatro) bom, e 5 (cinco) ótimo. Devendo manter um padrão médio mínimo de 3 (três), sendo que se em 2 (duas) avaliações consecutivas obtiver índice médio inferior a 3 (três) implicará na não prorrogação contratual.

### **Vistoria**

A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, no período da manhã, das 07h00min às 11h00min, e no período da tarde, 13h00min às 17h00min, devendo o agendamento ser efetuado pelos seguintes contatos:

- a) Campus Mossoró: (84) 3317-8208 e E-mail: [proae@ufersa.edu.br](mailto:proae@ufersa.edu.br);
- b) Campus Angicos: (84) 3317-8503 e E-mail: [planejamento.angicos@ufersa.edu.br](mailto:planejamento.angicos@ufersa.edu.br); e
- c) Campus Pau dos Ferros: (84) 3317-8525 e E-mail: [coplad.pdf@ufersa.edu.br](mailto:coplad.pdf@ufersa.edu.br).

Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo representante legal da empresa ou responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a cessionária assumir os ônus dos serviços decorrentes.

A exigência de vistoria justifica-se pela necessidade de permitir que os licitantes conheçam previamente as condições físicas dos espaços destinados à exploração dos serviços de cantina nos Campi Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros da UFERSA.

A vistoria possibilitará o conhecimento das características dos locais, de sua infraestrutura e das condições necessárias à instalação e ao funcionamento das cantinas, permitindo que cada licitante avalie adequadamente os custos, investimentos e demais aspectos envolvidos na exploração do espaço.

Dessa forma, a vistoria contribuirá para que as propostas sejam formuladas com base na realidade dos locais, reduzindo riscos de custos ou dificuldades não previstas e proporcionando maior segurança tanto aos licitantes quanto à Administração, favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público.

### **Local e horário da prestação dos serviços**

Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

- a) Campus Mossoró: Avenida Francisco Mota, 572, Bairro Costa e Silva, Mossoró/RN.
- b) Campus Angicos: Rua Gamaliel Martins Bezerra, 587. Bairro Alto da Alegria, Angicos, RN
- c) Campus Pau dos Ferros: BR-226, s/n - Bairro São Geraldo, Pau dos Ferros/RN.

Os serviços serão prestados no seguinte horário: de segunda a sexta-feira, das 7h às 21h:30min, e, aos sábados, das 7h às 11h.

Quando necessário o funcionamento aos sábados (fora dos horários previstos), aos domingos e feriados, especialmente em razão de eventos institucionais ou demandas da Administração, a Cessionária deverá garantir o funcionamento da cantina, desde que previamente comunicada pela Cedente, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

Durante os períodos de recessos (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades na Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/cantina, pelo período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, no período de segunda a sexta nos horários de 8h às 10h e 14h às 16h.

### **Rotinas a serem cumpridas**

A execução contratual observará as rotinas abaixo:

A empresa cessionária deverá instalar e manter em funcionamento uma cantina/lanchonete no espaço cedido pela UFERSA, com atendimento diário nos horários previstos nos itens acima mencionados.

O espaço deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de serviços de lanchonete/cantina;

A Cessionária deverá disponibilizar, pelo menos, os produtos constantes na cesta de produtos definida no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), e no cardápio mínimo, definido no Anexo II deste ETP, os quais estabelecem o rol mínimo de itens a serem ofertados na cantina;

Os preços dos produtos praticados pela Cessionária deverão ser compatíveis com os valores de mercado local;

Para fins de controle e aferição da compatibilidade dos preços praticados, o Gestor do contrato poderá, a qualquer tempo, solicitar à cessionária a apresentação de cotação de preços dos produtos, devendo esta apresentar, no mínimo, 3 (três) orçamentos de

fornecedores locais, cabendo à Cedente analisar a documentação apresentada e, conforme o caso, confirmar os preços ou determinar sua adequação aos valores de mercado;

A inclusão de novos itens, além daqueles constantes no Anexo I deste ETP, deverá ser previamente comunicada ao Gestor do contrato para análise e autorização, devendo observar a compatibilidade com o objeto contratual e com os preços praticados no mercado local;

As preparações oferecidas pela cantina não poderão coincidir com o cardápio do Restaurante Universitário, sendo vedado o fornecimento de refeições (almoço e jantar);

Alterações ou modificações no espaço físico oriundas desta cessão, tais como obras, instalações elétricas, iluminação, rede de internet e telefonia, são de inteira responsabilidade da Cessionária e deverão ser acompanhadas por profissional habilitado e previamente avaliadas pelo setor técnico competente da Cedente;

Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da Cedente;

A empresa utilizará equipamentos e utensílios próprios para preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, respeitando as normas sanitárias, de segurança alimentar e de conservação;

A Cessionária deverá disponibilizar mesas e cadeiras em quantidade suficiente para atender os consumidores da cantina;

A Cessionária deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, manter o controle de temperatura, condições adequadas de limpeza, armazenamento adequado dos insumos e o descarte correto de resíduos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. Abaixo de 60°C esse tempo deve ser reduzido para no máximo 1 hora. Para os alimentos frios, a temperatura deverá ser de até 10°C, por no máximo 4 horas, ou entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas, de forma a garantir a segurança alimentar.

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade. Os alimentos adquiridos prontos, após abertos, devem conter identificação de, no mínimo, data de abertura e de validade conforme preconiza o fabricante.

As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas e sanitárias.

A Cessionária deverá elaborar um cardápio de doces, salgados, frutas e bebidas que comercializará em cada dia em que estiver prestando o serviço;

O cardápio poderá ser alterado de acordo com o interesse da Cedente. Os produtos preparados no dia anterior não poderão ser comercializados no dia em curso;

Não reutilizar as preparações prontas (sobras);

Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições (lanches) fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios inadequados.

A contratada deverá disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada os materiais relacionados abaixo:

- a) Sachês de sal;
- b) Sachês de açúcar;
- c) Sachês de adoçante;
- d) Sachês de ketchup;
- e) Sachês de mostarda;
- f) Sachês de maionese;
- g) Palitos em embalagens individuais;
- h) Canudos biodegradáveis em embalagens individuais;
- i) Guardanapos de papel em suportes;
- j) Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- k) Copos descartáveis;

l) Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte; e

m) Embalagem com adoçante líquido (sucralose e/ou stévia).

A empresa deverá adotar medidas sustentáveis na execução do serviço, tais como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, a separação de resíduos sólidos, a economia de água e energia e a aquisição de insumos provenientes da agricultura familiar, sempre que possível.

A Cessionária deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários;

O recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento deve ocorrer em uma área específica, e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Os funcionários somente poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados (uniformes de cor clara), com proteção para os cabelos e em condições adequadas de higiene pessoal, em conformidade com a legislação vigente.

O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

Os profissionais prestadores de serviço devem possuir habilidade para se relacionar com pessoas, sejam elas internas ou externas à Instituição, para atendê-las sempre com educação e cordialidade.

O acondicionamento e o descarte de resíduos, bem como a higienização e organização do ambiente, devem seguir os seguintes procedimentos:

Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete;

Disponer de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para comportar os resíduos em questão, promovendo a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual.

As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo.

Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e, ainda, os resíduos devem ser frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de modo a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em recipiente de plástico e em local apropriado, de acordo com a legislação vigente;

Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, de acordo com a legislação vigente;

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área da lanchonete.

A Cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios, etc;

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.

Os sucos deverão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas, observando as boas práticas de manipulação de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com os padrões de qualidade aplicáveis;

Os alimentos expostos no balcão refrigerado deverão ser identificados e conter data de fabricação e validade;

Utilizar matérias-primas de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

O manuseio dos alimentos e as preparações deverão observar as normas de boas práticas em serviços de alimentação, especialmente a RDC ANVISA nº 216/2004, bem como demais normas sanitárias vigentes aplicáveis;

Os produtos industrializados deverão estar dentro do prazo de validade;

Os produtos comercializados deverão ser acondicionados em condições adequadas que garantam sua qualidade e segurança, em todos os seus aspectos, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004;

Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros), devem apresentar selo de inspeção sanitária federal (SIF) e identificação do fornecedor.

Os salgados (tais como pastel assado, coxinha, entre outros) poderão ser previamente pré-preparados e congelados, desde que essa prática não implique alteração de seu sabor ou da qualidade final do produto e sejam

observados os prazos máximos de validade sob congelamento, constantes na Portaria CVS nº 1/2025. Todavia, deverão ser assados ou fritos, impreterivelmente, no dia destinado ao consumo, devendo estar dentro dos padrões de tempo/temperatura exigidos na Portaria CVS nº 1/2025.

Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.

Sob a coordenação da fiscalização técnica, poderão ser realizadas pesquisas de satisfação e de avaliação técnica dos serviços, compreendendo aspectos como qualidade das refeições servidas, condições higiênico-sanitárias e aceitação dos alimentos.

A cessionária poderá utilizar sistema de comanda eletrônica, mediante cartão de consumo em ABS ou PVC laminado, de alta qualidade e durabilidade, com código de barras e numeração sequencial. Caso opte por essa solução, a instalação e manutenção do sistema de comanda eletrônica serão de responsabilidade e ônus da Cessionária;

O pagamento pelos produtos será efetuado diretamente pelo usuário à Cessionária, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito e PIX;

Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a cessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

Todos os utensílios fornecidos pela cessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, podendo a fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

A cessionária disponibilizará caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela;

Não será permitida a colocação de propagandas comerciais de forma ostensiva (camisetas, adesivos nas paredes e portas) por parte da Cessionária na área de consumo;

A limpeza do espaço físico destinado à cantina será de inteira responsabilidade da Cessionária. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como do piso em que elas se encontram, serão de responsabilidade da Cessionária. Da mesma forma, a Cessionária deverá manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados no local da cantina;

A Cessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas;

Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

- a) água, esgoto, torneiras;
- b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.);
- d) Portas, janelas e pisos.

Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

Findo o prazo do Contrato, a Cessionária obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;

Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras obrigações que poderão ser exigidas:

O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;

Comunicar, por escrito, 03 (três) dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, ao fiscal gestor do contrato, para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;

Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionada ao último mês de utilização do espaço físico.

### **Materiais a serem disponibilizados**

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

É de responsabilidade exclusiva da Cessionária a montagem e estruturação da cantina/lanchonete, incluindo o fornecimento de mesas, cadeiras, pratos, talheres e demais utensílios, bem como a realização das instalações necessárias e a aquisição de materiais, equipamentos e outros bens indispensáveis ao seu regular funcionamento.

### **Capacidade Técnico-Operacional**

Em razão da natureza da contratação, que envolve a concessão onerosa de uso de espaço público para exploração de serviços de cantina, a contratada deverá apresentar comprovação de capacidade técnica compatível com o objeto, de modo a assegurar a adequada execução das atividades, observando-se as exigências sanitárias, operacionais e profissionais previstas na legislação vigente.

Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas: contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

### **Formação grupo 1 (Campus Mossoró - Leste e Oeste)**

A formação do grupo composto pelos Itens 1 e 2 das áreas destinadas à prestação dos serviços de cantina /lanchonete, localizadas, respectivamente, no Centro de Convivência do Campus Mossoró (Leste) e no Centro de Convivência do Campus Mossoró (Oeste).

Conforme histórico anterior das explorações das referidas áreas, o ponto localizado no Centro de Convivência do Campus Mossoró (Oeste) apresenta menor fluxo de usuários e, conseqüentemente, menor movimentação comercial. Entretanto, a manutenção da prestação do serviço nesse local mostra-se necessária para atender aos alunos, servidores e demais usuários que permanecem ou desenvolvem suas atividades naquela região do Campus, considerando a distância física existente em relação às demais áreas de convivência e alimentação.

Nesse contexto, a formação do grupo com os Itens 1 e 2 busca assegurar a continuidade e a disponibilidade do serviço de alimentação em diferentes pontos do Campus Mossoró, de modo a garantir o atendimento aos usuários que se encontram em áreas distintas. A reunião dos itens em um mesmo grupo também busca conferir maior atratividade econômica à contratação, possibilitando que a exploração conjunta das áreas compense, em alguma medida, a menor demanda verificada no ponto localizado no Centro de Convivência do Campus Mossoró (Oeste), sem comprometer a prestação do serviço aos usuários daquela localidade.

Dessa forma, a formação do grupo mostra-se adequada ao interesse público, uma vez que busca conciliar a necessidade de disponibilização do serviço de cantina/lanchonete em ambos os pontos do Campus com a viabilidade econômica da exploração das áreas, evitando que a menor movimentação comercial de uma das unidades inviabilize ou desestime a prestação do serviço no local.

## **5. Levantamento de Mercado**

Dentre as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da demanda por serviços de alimentação no Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros, foram consideradas: a cessão onerosa de espaço físico em imóvel institucional para instalação de cantina; a cessão de área externa para instalação de trailers ou food trucks; e autorização para atuação de vendedores ambulantes.

A cessão onerosa de espaço físico em imóvel institucional mostra-se a solução mais adequada, considerando que a edificação existente foi projetada para essa finalidade, dispondo de infraestrutura compatível com a atividade, incluindo instalações físicas, elétricas e hidráulicas adequadas, além de banheiros coletivos próximos às áreas físicas. O espaço está localizado nos Centros de Convivência (Angicos, Mossoró - Leste e Oeste e Pau dos Ferros) e Centro de Engenharias (Mossoró - Leste), em área central e de fácil acesso, o que favorece a adequada prestação do serviço e o atendimento contínuo da comunidade acadêmica.

A utilização de trailers ou food trucks apresenta limitações operacionais, tais como a ocupação de vagas de estacionamento, ausência de sanitários próximos, exposição dos usuários a condições climáticas e maior dificuldade de fiscalização sanitária e estrutural. Quanto à autorização de ambulantes, verificam-se riscos relacionados à padronização da qualidade, higiene e segurança alimentar, bem como maior complexidade de controle e ordenamento do espaço público.

A solução adotada pela Administração consiste na cessão onerosa de uso do espaço público, considerando que a necessidade institucional limita-se à disponibilização da área para exploração comercial direta pelo particular, sem aquisição de bens ou contratação de serviços pela Ufersa. Nesse contexto, o objeto principal da contratação é a obtenção de receita pela utilização do bem público, caracterizando-se como contrato de natureza arrecadatória.

Do ponto de vista jurídico, a solução encontra respaldo em orientações institucionais e em precedentes administrativos de órgãos federais, que admitem o uso do critério de maior preço em processos licitatórios voltados à cessão onerosa de espaços destinados a serviços de apoio. Adicionalmente, o modelo não gera impacto orçamentário para a Administração, uma vez que não há desembolso de recursos públicos, cabendo à futura contratada assumir integralmente os riscos econômicos da atividade, o que contribui para a sustentabilidade e continuidade do serviço.

## **6. Descrição da solução como um todo**

A solução consiste na realização de procedimento licitatório para cessão onerosa de uso de espaço físico pertencente à Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFRSA, Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros, destinado à instalação e exploração de cantina, com fornecimento contínuo de alimentos e bebidas (não alcoólicas) à comunidade acadêmica, durante os três turnos de funcionamento da instituição.

O modelo adotado busca assegurar o atendimento permanente às necessidades alimentares de discentes, servidores, terceirizados e visitantes, considerando a existência de cursos em tempo integral, atividades acadêmicas e administrativas em períodos distintos e a necessidade de oferta de alimentação, que não poderão coincidir com o cardápio do Restaurante Universitário, sendo vedado o fornecimento de refeições (almoço e jantar).

A exploração da atividade ocorrerá por conta e risco da futura contratada, que terá direito à comercialização direta de produtos ao público, cabendo-lhe integral responsabilidade pela gestão operacional, aquisição de insumos, preparo, armazenamento e atendimento, observando as normas sanitárias, de segurança alimentar, acessibilidade, sustentabilidade e demais exigências legais e institucionais.

A cessão refere-se exclusivamente ao uso do espaço, não abrangendo equipamentos, utensílios ou mobiliário, sendo de responsabilidade da contratada realizar os investimentos necessários à estruturação e funcionamento do serviço, respeitando os critérios técnicos e de segurança definidos pela Administração.

A remuneração da Administração ocorrerá por meio do pagamento mensal de outorga pela utilização do espaço público, conforme proposta vencedora, com recolhimento por Guia de Recolhimento da União (GRU), caracterizando contrato de receita.

Compete à contratada realizar a limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área cedida, bem como arcar integralmente com os custos operacionais.

A Administração exercerá o acompanhamento e a fiscalização contratual, com o objetivo de garantir a qualidade dos serviços, a observância das normas sanitárias e institucionais, a compatibilidade dos preços com o mercado local e a adequada prestação do serviço à comunidade acadêmica.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

A presente contratação refere-se à cessão onerosa de uso de espaço físico, não envolvendo aquisição de bens ou serviços pela Administração. Dessa forma, a estimativa de quantitativos restringe-se à área a ser disponibilizada para exploração da atividade.

O espaço objeto da cessão possui as seguintes características:

a) Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Mossoró (LESTE) - Área útil: 63,95 m<sup>2</sup>;

b) Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Mossoró (OESTE) - Área útil: 33,58 m<sup>2</sup>;

c) Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Engenharias do Campus Mossoró (LESTE) - Área útil: 12,60 m<sup>2</sup>;

d) Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Angicos - Área útil: 63,25 m<sup>2</sup>; e

e) Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Pau dos Ferros - Área útil: 76,30 m².

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 114.890,40

O valor total (anual) mínimo da contratação é de R\$ 114.890,40 (cento e quatorze mil e oitocentos e noventa reais e quarenta centavos), considerando que as concessões onerosas compreendem os valores correspondentes ao uso dos espaços, ao consumo de energia elétrica e de água, bem como aos serviços de vigilância, conforme a seguir:

a) GRUPO 1, composto pelos:

- Item 1: Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Mossoró (LESTE) - Área útil: 63,95 m²: R\$ 2.411,08 (dois mil e quatrocentos e onze reais e oito centavos), referente ao valor mensal x 12 meses = R\$ 28.932,96 (vinte e oito mil e novecentos e trinta e dois reais e noventa e seis centavos); e

- Item 2: Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Mossoró (OESTE) - Área útil: 33,58 m²: R\$ 1.879,83 (um mil e oitocentos e setenta e nove reais e oitenta e três centavos), referente ao valor mensal x 12 meses = R\$ 22.557,96 (vinte e dois mil e quinhentos e cinquenta e sete reais e noventa e seis centavos).

b) Item 3: Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Engenharias do Campus Mossoró (LESTE) - Área útil: 12,60 m²: R\$ 847,72 (oitocentos e quarenta e sete reais e setenta e dois centavos), referente ao valor mensal x 12 meses = R\$ 10.172,64 (dez mil e cento e setenta e dois reais e sessenta e quatro centavos);

c) Item 4: Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Angicos - Área útil: 63,25 m²: R\$ 1.932,57 (um mil e novecentos e trinta e dois reais e cinquenta e sete centavos), referente ao valor mensal x 12 meses = R\$ 23.190,84 (vinte e três mil e cento e noventa reais e oitenta e quatro centavos); e

d) Item 5: Concessão de uso oneroso, de área física localizada no Centro de Convivência do Campus Pau dos Ferros - Área útil: 76,30 m²: R\$ 2.503,00 (dois mil e quinhentos e três reais), referente ao valor mensal x 12 meses = R\$ 30.036,00 (trinta mil e trinta e seis reais).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Contudo, diante da especificidade do serviço que será contratado, a licitação deverá ser realizada em grupo (composto pelos itens 1 e 2) e itens 3, 4 e 5, visando uma melhor sistemática de controle e fiscalização dos serviços prestados, reduzindo recursos e assim minimizando os riscos de eventuais prejuízos à Administração e/ou de expor a riscos a qualidade destes serviços.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes diretamente relacionadas ao objeto desta contratação.

A cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de cantina possui natureza autônoma, não dependendo de outras contratações para sua execução, sendo suficiente a estrutura física existente no Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros da Ufersa.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente contratação está alinhada às diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Ufersa 2026–2030, especialmente no que se refere à melhoria da infraestrutura e dos serviços de apoio à comunidade acadêmica, com foco na permanência, inclusão e êxito estudantil.

A cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de cantina no Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros contribui para o fortalecimento das políticas institucionais de assistência estudantil e qualidade de vida, promovendo melhores condições de permanência, convivência e bem-estar de estudantes, servidores e colaboradores, em consonância com os objetivos estratégicos da Universidade.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

O resultado pretendido é o atendimento estável e contínuo da demanda da Cantina/Lanchonete do Campus Angicos, Mossoró e Pau dos Ferros, possibilitando a comunidade acadêmica um ambiente para a realização de lanches com qualidade e segurança alimentar.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Para viabilizar a execução da contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências pela Administração: elaboração e aprovação do Termo de Referência e do edital da cessão onerosa, designação de gestor e fiscais do contrato, bem como o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual.

Tais providências visam assegurar a adequada implementação da contratação e a regular prestação dos serviços

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

A execução do objeto poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, ao tratamento inadequado de resíduos e ao consumo ineficiente de água e energia, decorrentes das atividades de preparo e comercialização de alimentos.

Nesse sentido, a futura contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando, no mínimo, as seguintes diretrizes:

Adotar práticas de eficiência energética e hídrica, priorizando equipamentos de preparo, refrigeração e iluminação que possuam classificação de eficiência energética no Programa Brasileiro de Etiquetagem – PBE/Inmetro, preferencialmente nas classes superiores quando aplicável, ou Selo Procel de Economia de Energia, bem como implementar rotinas de manutenção preventiva dos equipamentos e boas práticas de uso racional da água;

Utilizar, sempre que possível, materiais e embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, promovendo a redução do uso de descartáveis de uso único. O fornecimento de itens como canudos, talheres e copos descartáveis deverá ocorrer preferencialmente sob demanda do usuário, em consonância com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;

Promover ações de educação ambiental e consumo consciente, incluindo sinalização adequada para coleta seletiva e orientações periódicas aos usuários e colaboradores quanto à redução do desperdício de alimentos, uso racional de insumos e correta segregação de resíduos;

Observar integralmente as normas de boas práticas em serviços de alimentação, especialmente o disposto na RDC ANVISA nº 216/2004, incluindo a adoção de procedimentos operacionais padronizados, registros de higienização, controle integrado de pragas e monitoramento da qualidade da água utilizada nas atividades;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora, promovendo sua destinação ambientalmente adequada, preferencialmente por meio de sistemas de coleta seletiva e, quando aplicável, em conformidade com o Decreto nº 5.940/2006, que institui a coleta seletiva solidária no âmbito da Administração Pública Federal.

Tais medidas visam minimizar os impactos ambientais e promover a sustentabilidade no âmbito da Ufersa.

## 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.

## 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](#).

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** HERMES LUIZ GOES DE MEDEIROS  
Data: 17/08/2026 10:53:12-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**HERMES LUIZ GOES DE MEDEIROS**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** EMERSON FABIO DA SILVA ARAUJO  
Data: 18/08/2026 21:35:11-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**EMERSON FABIO DA SILVA ARAUJO**

Membro da comissão de contratação

**DEBORA DAYANNY DE FREITAS FACUNDES**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/08/2026 às 10:25:34.

Documento assinado digitalmente



**ANA GABRIELLA COSTA LEMOS DA SILVA**  
Data: 17/08/2026 10:32:57-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**ANA GABRIELLA COSTA LEMOS DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente



**ANDRESSA SOARES DE ARAUJO BATISTA**  
Data: 17/08/2026 18:01:24-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**ANDRESSA SOARES DE ARAUJO BATISTA**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente



**NATALIA DA SILVA MARQUES DE SOUSA**  
Data: 18/08/2026 09:09:28-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**NATALIA DA SILVA MARQUES DE SOUSA**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente



**FERNANDA KALLYNE BERNARDINO DA SILVA**  
Data: 18/08/2026 12:21:54-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**FERNANDA KALLYNE BERNARDINO DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente



**MILLENA DAYSE BARBOSA DA SILVA**  
Data: 18/08/2026 13:10:50-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**MILLENA DAYSE BARBOSA DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

**CELIO INACIO ALVES LOPES JUNIOR**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 17/08/2026 às 09:30:23.*