



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS ALAGOINHAS
Rua Manoel Romão, 166/150, – CEP N.º 48.030-530. Alagoinhas velha. Alagoinhas/BA.

OBSERVAÇÃO: Em caso de divergência entre a descrição no código CATMAT/CATSER e da descrição específica, contida no Termo de Referência, prevalecerá a DESCRIÇÃO CONTIDA NO TERMO DE REFERENCIA.

REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Cessão Administrativa de uso de bem público, de espaço físico para exploração de cantina, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais necessários (geladeira, fogão, mesa, micro-ondas e etc) por parte da concessionária, de forma contínua para atendimento às necessidades do Instituto Federal Baiano – Campus Alagoinhas.

1.2 Destinada à exploração comercial de lanchonete/cantina com valor **mínimo do encargo de R\$ 587,65 (quinhentos e oitenta e sete reais e sessenta e cinco centavos)**, pagos através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo.

1.3. A utilização da área cedida pelo IF Baiano – Campus Alagoinhas e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante o recolhimento mensal por parte da Cessionária, em favor da Cedente, pelo uso das dependências, instalações, água e luz, no valor de R\$ 587,65 (quinhentos e oitenta e sete reais e sessenta e cinco centavos), via GRU, conforme item 1.2. Os valores de desconto de água e energia elétrica serão proporcionais ao consumo, ainda que por estimativas. Serão avaliados o consumo constantemente pela Administração.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1 Em razão do crescente número de alunos e servidores do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas*, em especial a oferta do ensino médio integral (alunos menores de idade) e Cursos técnicos na modalidade presencial, faz-se necessária a instalação de uma lanchonete para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço.

2.2 Tendo em vista ainda que, oferecendo aos alunos e servidores tal serviço, não mais haverá a necessidade de se deslocarem a lugares externos ao *Campus*, e assim, por consequência, será facilitado o controle de entradas e saídas de pessoas, bem como riscos oriundos dos deslocamentos podem ser evitados.

2.3. Pelas razões apresentadas faz-se necessário o fornecimento de serviços de lanchonete/cantina para adequar a atual condição e atender a comunidade do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas*.

3. JUSTIFICATIVAS PARA A DIVISÃO EM LOTES:

a) Em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala no fornecimento dos serviços licitados, bem como facilitar e otimizar a gestão do contrato de serviço de pessoal, razão primordial da realização das compras conjuntas. Além disso, evitar que tenhamos um ganhador a “cada item do certame”, o que levaria um transtorno muito grande ao *Campus*, optou-se pela divisão deste **CERTAME EM 01 LOTE**, sempre em respeito a mais ampla competição e conforme previsto no art. 40 § 2º, parágrafo I da Lei nº 14.133/21 e também decisão já pacífica dos órgão de controle, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala.

b) A divisão em lote, elaborada para este certame, levou em conta a diferenciação das

características técnicas dos serviços a serem adquiridos. Acredita-se que a promoção de parcelamento no objeto, além destes que já foram elaborados, poderia incorrer na perda de economia de escala e o favorecimento da formação de acordos entre fornecedores, portanto, vedou-se a subdivisão do objeto ofertado em “menor preço por itens”.

4. OBJETIVOS

4.1 Atender a comunidade discente, servidores, e público em geral do Instituto Federal Baiano – *Campus* Alagoinhas, na linha de fornecimento de lanches, e outros, de conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento do Instituto Federal Baiano – campus Alagoinhas.

5. DO ESPAÇO A CONCEDER

5.1 Espaço físico correspondente a uma **área de aproximadamente 19,82 m² (dezenove vírgula oitenta e dois metros quadrados)**, destinados à instalação de uma cantina, **para o atendimento dos alunos e servidores do Instituto Federal Baiano – Campus Alagoinhas**, em regime de cessão de uso para fins comerciais, sendo a **cessão remunerada mensalmente. Caberão, sendo, facultativo, as licitantes interessadas, fazerem (deverá pré agendar) visita “in loco” com intenção de conhecer melhor o espaço.**

6. DO FUNCIONAMENTO E PREVISÃO PARA INÍCIOS DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

6.1 A frequência da cantina é franqueada à comunidade IF Baiano *Campus* Alagoinhas. A Administração emitirá uma ordem de serviços com data para iniciar as atividades, que ocorrerão provavelmente **a partir de Abril de 2024.**

6.2 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira das 8:00h às 17:00h no *Campus* Alagoinhas, e sábados letivos previstos no Calendário Acadêmico ou com comunicação expressa da Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE – COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS) em até 24h (vinte e quatro horas) de antecedência;

6.3 **A critério da CAE – COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS e da Direção Acadêmica, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais. O *Campus* pode cancelar a venda de produto, quando julgar inconveniente.**

6.4 **Durante o período de recesso escolar (férias), será obrigado o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2(duas) horas, respeitando o que preconiza o respectivo edital.**

6.5 Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderá ocorrer, mediante prévia **autorização do fiscal de contrato** do Instituto Federal Baiano – *Campus* Alagoinhas, e, conforme o caso, sendo que a concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

6.5.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da cessão, só poderá ser executada após a aprovação do Diretor Geral do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas*, sendo que nenhum valor será repassado ao CONTRATANTE.

6.5.2 Fica a critério da cessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço.

6.6 A cessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênicos sanitários e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

6.7 Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado. Não sendo permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas na cantina.

6.8 Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da cessionária nas paredes ou na área de consumo. A cessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela assessoria de comunicação da concedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas*.

6.9 As sugestões para os lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários, frente à alimentação servida e avaliação do profissional de nutrição do *campus*;

6.10 A cessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade, desde que seja comunicado e autorizado previamente pela CAE – COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS e/ou, ao FISCAL do CONTRATO;

6.11 O *Campus Alagoinhas* poderá cancelar a venda de produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

6.12 Se houver interesse da cessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

6.13 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão será exclusiva responsabilidade da cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

6.14 Caberá à cessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda;

6.15 A cessionária deve obedecer no que lhe couber a RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 e demais disposição regulamentares e o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis publicado pelo Ministério da Saúde do ano de 2010;

6.16 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da cessionária e deverá ser diária;

6.17 **Caberá à cessionária a dedetização e desinfecção completa** do espaço físico da cantina escolar, devendo ser executados por empresa especializada com autorização da **CAE – COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E OUTROS SETORES TÉCNICOS**. Este serviço deverá ser realizado no **início da execução do contrato e, pelo menos uma vez ao Ano**, após início do Contrato com datas pré-estabelecidas. Também apresentar relatório do serviço prestado e certificado de garantia do serviço, exposto e com data de validade.

6.18 A empresa deve apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, de acordo com a legislação em vigor;

7. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

7.1 A Concessionária vencedora executará o fornecimento de produtos conforme orientações abaixo:

7.1.1 Obedecer rigorosamente à Proposta de Cardápio Nutricional anexo ao **Edital nº 03/2024, pregação 90011/2024**;

7.1.2 Organizar adequadamente os utensílios de trabalho;

7.1.3 Utilizar as instalações da Cantina do *Campus* para servir os produtos;

7.1.4 Planejar a rotina dos trabalhos;

7.1.5 Planejar a limpeza e higiene dos utensílios;

7.1.6 Adquirir, armazenar e disponibilizar todos os materiais necessários ao fornecimento dos produtos;

7.1.7 Realizar o preparo da alimentação conforme exigências da Vigilância Sanitária e Manual de Boas Práticas e de Manipulação dos Alimentos;

7.1.8 Limpar e higienizar as mesas, os utensílios pesados e leves utilizados no fornecimento da alimentação e organizá-los para utilização posterior;

7.1.9 Higienizar as frutas a serem fornecidas;

7.1.10 Recolher os resíduos e destiná-los em locais indicados pelo fiscal do contrato nomeado pelo *Campus* Alagoinhas;

7.1.11 Manter visível a exposição dos preços praticados, sendo afixados em um quadro no espaço da cantina;

7.1.12 Se responsabilizará, de forma exclusiva, pelos custeios, controle de abastecimento e estoque do gás de cozinha;

7.1.13 Utilizar quantidades reduzidas de sal, açúcar, óleos e gorduras e aditivos alimentares no preparo dos alimentos.

8. EQUIPAMENTOS

8.1 A aquisição e manutenção dos equipamentos necessários para o funcionamento da cantina é de responsabilidade da concessionária.

8.2 A Concessionária deverá dispor dos seguintes equipamentos para execução no fornecimento dos serviços/produtos:

8.2.1 01 extrator de sucos;

8.2.2 01 geladeira tipo “vitrine”;

8.2.3 01 fogão de 04 bocas;

8.2.4 01 liquidificador;

8.2.5 01 Micro-ondas;

8.2.6 01 Refresqueira com 02 compartimentos;

8.2.7 01 Sanduicheira elétrica;

8.2.8 01 Vitrine estufa com 08 bandejas;

8.2.9 01 Frizzer;

8.2.10 01 Chapa sanduicheira;

8.2.11 01 AirFryer;

8.2.12 Demais itens que considerar (aprovado pela CAE e Fiscal do Contrato), inerentes aos serviços.

9. DO PREÇO

9.1 Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos **não poderão ser superiores aos praticados no mercado**, conforme pesquisa de preços realizada pela Comissão de Licitação.

9.2 A **tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal do contrato** do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas*, se necessário, podendo a Diretoria Acadêmica e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

9.3 Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre o Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas* e a Cessionária.

9.4 A cessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

10. DA INFRAESTRUTURA

10.1 É de **responsabilidade única e exclusiva da cessionária** prover condições elétricas e hidráulicas, pintura, móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.

10.2 A cessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior e/ou externo, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do Instituto Federal Baiano – *Campus Alagoinhas* ou outro competente.

11. OPÇÕES DE CARDÁPIO

11.1 a relação de produtos autorizados pelo IF Baiano – *campus Alagoinhas* está indicada no **ANEXO II DESTE EDITAL**.

11.2 Fica proibida a venda de produtos não autorizados pela CAE – COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS.

11.2.1 A CAE - Coordenação de Assuntos Estudantis poderá a qualquer tempo aceitar sugestões de complementação/supressão de produtos, assim como reavaliar o cardápio e propor alterações à Concessionária.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1. Compete ao IF Baiano:

12.1.1. Permitir acesso dos empregados da licitante adjudicada nas dependências do IF Baiano, propiciando facilidades indispensáveis para a entrega dos materiais e acompanhamento dos serviços;

12.1.2. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos empregados da adjudicada;

12.1.3. Indicar representante, com plenos poderes, para responder às solicitações da Contratada, inclusive rejeitar os materiais que não atendam à qualidade exigida pelo IF Baiano, sendo que as decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

12.1.4. Atestar as faturas correspondentes, por intermédio do servidor responsável pelo acompanhamento do processo;

13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

13.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.

13.2 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

13.3 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com Equipamentos de Proteção Individual – EPI e atender as demais normas regulamentadoras de segurança do trabalho, quando for o caso.

13.4 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.

13.5 ALÉM DISSO, A LOCATÁRIA obriga-se a:

13.6 Servir-se do imóvel para o uso convencionado ou presumido, compatível com a natureza deste e com o fim a que se destina, devendo conservá-lo como se seu fosse;

13.7 Pagar o aluguel e os encargos da locação exigíveis, no prazo estipulado neste Termo de Contrato;

13.8 Comunicar à LOCADORA qualquer dano ou defeito cuja reparação a este incumba, bem como as eventuais turbações de terceiros;

13.9 Consentir com a realização de reparos urgentes, a cargo da LOCADORA, sendo assegurado à LOCATÁRIA o direito ao abatimento proporcional do aluguel, caso os reparos durem mais de dez dias, nos termos do artigo 26 da Lei nº 8.245, de 1991;

13.10 Realizar o imediato reparo dos danos verificados no imóvel, ou nas suas instalações, provocados por seus agentes, funcionários ou visitantes autorizados;

13.11 Não modificar a forma externa ou interna do imóvel, sem o consentimento prévio e por escrito da LOCADORA;

13.12 Pagar as despesas ordinárias de condomínio, entendidas como aquelas necessárias à sua administração, como:

- a. salários, encargos trabalhistas, contribuições previdenciárias e sociais dos empregados do condomínio;
- b. taxa básica com consumo de água/esgoto, gás, luz e força das áreas de uso comum;
- c. limpeza, conservação e pintura das instalações e dependências de uso comum;

ANEXO II

PLANILHA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS PELA CANTINA

OBJETO DE DISPUTA NO CERTAME

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	QUANT	UND	P. UNIT.	P. TOTAL
01	1.	Sanduiche de Queijo quente	70g	Und	R\$ 4,00	R\$ 4,00
	2.	Sanduiches frios de pão integral	120g	Und	R\$ 6,50	R\$ 6,50
	3.	Misto quente	100g	Und	R\$ 5,00	R\$ 5,00
	4.	Tapioca com recheio	250g	Und	R\$ 8,00	R\$ 8,00
	5.	Crepe com recheio	250g	Und	R\$ 10,00	R\$ 10,00
	6.	Pizza	200g	Und	R\$ 5,66	R\$ 5,66
	7.	Tortas salgadas, sabores: frango desfiado, legumes e palmito	200g	Und	R\$ 11,66	R\$ 11,66
	8.	Barra de cereal	20g	Und	R\$ 2,00	R\$ 2,00
	9.	Sanduiche natural (frango ou atum, salada e creme de ricota)	180g	Und	R\$ 9,66	R\$ 9,66
	10.	Pão com manteiga	60g	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
	11.	Pão de queijo - Pão médio	60g	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
	12.	Bolos diversos: simples, aipim, milho, tapioca - fatia	80g	Und	R\$ 5,00	R\$ 5,00
	13.	Bolos confeitados: com recheio e cobertura	80g	Und	R\$ 10,66	R\$ 10,66
	14.	Salgados assados integrais	120g	Und	R\$ 7,16	R\$ 7,16
	15.	Salgados assados (enroladinho, esfiha, empada pão de batata, croissant, quiche) e/ou salgado assado com massa integral, com recheio de queijo, frango, carne, atum ou peito de peru	120g	Und	R\$ 5,50	R\$ 5,50
	16.	Salgados assados em AirFryer – Coxinha, quibe, pastel, risoles.	100g	Und	R\$ 5,50	R\$ 5,50
	17.	Salgado assado vegano – Sabores: berinjela, abobrinha, palmito, salgado com massa integral (qualquer recheio vegano), refogados com alho, cebola, ervas frescas, tomate e azeitonas.	120g	Und	R\$ 9,33	R\$ 9,33
	18.	Pão delícia	60g	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
	19.	Sequilhos artesanais sabores diversos – pacote com 100 g	100g	Und	R\$ 6,60	R\$ 6,60
	20.	Aipim com carne do sol – porção	450 a 500g	Und	R\$ 11,50	R\$ 11,50
	21.	Cuscuz com ovo	250g	Und	R\$ 9,00	R\$ 9,00
	22.	Lasanha (bolonhesa e frango) -	450 a	Und	R\$ 16,00	R\$ 16,00

	porção	500g			
23.	Água mineral sem gás – garrafa com 500 ml	01	Und	R\$ 2,16	R\$ 2,16
24.	Água mineral com gás – garrafa com 500 ml	01	Und	R\$ 2,50	R\$ 2,50
25.	Água de coco industrializada– copo com 300 ml	01	Und	R\$ 2,60	R\$ 2,60
26.	Chá caseiro quente ou gelado – 200ml	200ml	Und	R\$ 3,66	R\$ 3,66
27.	Café preto – 100 ml	01	Und	R\$ 1,67	R\$ 1,67
28.	Café com leite – 200 ml	01	Und	R\$ 2,67	R\$ 2,67
29.	Chocolate quente (leite integral e chocolate em pó) - copo	300ml	Und	R\$ 4,66	R\$ 4,66
30.	Suco de fruta natural ou polpa sabores (goiaba, acerola, maracujá, abacaxi, outros) - copo	300ml	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
31.	Suco de laranja <i>in natura</i>	300ml	Und	R\$ 4,50	R\$ 4,50
32.	Salada de frutas (mínimo quatro tipos de frutas) - porção	250g	Und	R\$ 5,50	R\$ 5,50
33.	Vitamina de frutas 300 ml	01	Und	R\$ 5,33	R\$ 5,33
34.	Mousse de frutas <i>in natura</i> - Pote com 80 g	01	Und	R\$ 4,83	R\$ 4,83
35.	Mingaus de milho, tapioca.	300ml	Und	R\$ 5,50	R\$ 5,50
36.	Açaí na tigela sem fruta ou com fruta	300g	Und	R\$ 15,00	R\$ 15,00
37.	Açaí na tigela sem fruta ou com fruta	500g	Und	R\$ 18,33	R\$ 18,33
38.	Chips de banana da terra	100g	Und	R\$ 6,00	R\$ 6,00
39.	Picolé de fruta	55g	Und	R\$ 5,20	R\$ 5,20
40.	Geladinho de fruta	100g	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
41.	Pipoca caseira doce ou salgada	50g	Und	R\$ 3,33	R\$ 3,33
VALOR ESTIMADO TOTAL				R\$ 258,82	
SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ A CONTRATADA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19/01/2010. Os materiais plásticos da cantina devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem. Devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. ✓ Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental: <ul style="list-style-type: none"> a) uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA; b) medidas para evitar o desperdício de água tratada; c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber. 					

--	--

ANEXO IV – AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO N.º. _____/2024		DATA: ____/____/2024
PROCESSO N.º	LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 03/2024	
OBJETO DA CONCESSÃO:		
<p>Concessão de espaço físico do IF BAIANO – CAMPUS ALAGOINHAS, pelo período de 12 (doze) meses, do espaço físico destinado à cantina escolar, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais por parte da concessionária, para atendimento às necessidades do <i>Campus Alagoinhas</i>.</p>		
<p>ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO: Espaço Físico correspondente a área de aproximadamente 19,82 m², pertencente ao IFBAIANO – <i>Campus Alagoinhas</i>, situado à Estrada Rua Manoel Romão, 166, Bairro: Alagoinhas Velha - Alagoinhas-Bahia – CEP: 48.007-656</p>		
PRAZO PARA EXECUÇÃO:		
<p>O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos mediante termos aditivos, até o limite de 48 meses (quarenta e oito) meses, nos termos do inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666/93, a ser executado a partir da data desta Autorização de Concessão, incluindo alocação de seus equipamentos e efetivo início da prestação do serviço.</p>		
RESULTADO SOLICITADO:		
<p>Prestação de serviço de cantina/lanchonete à comunidade discente, servidores do IF Baiano – Campus Alagoinhas, público em geral, das ____:____ às ____:____ horas, de segunda a sexta-feira, e das ____:____ às ____:____ horas aos sábados, conforme Calendário Acadêmico e Contrato.</p>		
CUSTOS NA COMPETIÇÃO DOS LANCES:		
RS ***** (*****)		
AValiação DA QUALIDADE SERVIÇO PRESTADO AOS ALUNOS:		
<p>Será feita avaliação mensal da qualidade do serviço, observando-se a satisfação da comunidade atendida, por fiscal devidamente designado pela autoridade competente.</p>		
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:		
<p>IF BAIANO – CAMPUS ALAGOINHAS, Rua Manoel Romão, 166, Bairro: Alagoinhas Velha - Alagoinhas-Bahia – CEP: 48.007-656.</p>		
<p>Em cumprimento aos dispositivos previstos em lei, e tendo em vista a assinatura do Contrato n.º. ____/2023, datado de ____/____/2023, atendendo as exigências legais para a concessão mencionada, fica notificada a empresa Adega Recanto Barão da Serra, que a data para o início dos serviços será em ____/____/2018, sendo o prazo previsto para a sua execução de 12 (doze) meses, contados a partir da data estabelecida acima, conforme combinado e aprovado pelas partes interessadas abaixo assinadas.</p>		
DIRETORA GERAL Concedente	EMPRESA	Gestor do Contrato

ANEXO V – ELABORAÇÃO DO CUSTO MENSAL DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA

1. ELABORAÇÃO DO CUSTO MENSAL DE ENERGIA ELÉTRICA

Para estimar o consumo energético mensal, levou-se em consideração os equipamentos elétricos que serão utilizados para o funcionamento pleno da cantina, além do período em que esses equipamentos serão acionados durante o dia. Utilizou-se ainda a média de vinte e dois dias letivos para a contagem de dias de uso no período de um mês. Desse modo, as informações foram elencadas no quadro abaixo:

Quadro 1 – Relação dos equipamentos elétricos e estimativa de consumo mensal

EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	USO DIÁRIO (horas)	CONSUMO MENSAL (KWh)
Extrator de sucos	1	0,5	1,98
Geladeira vitrine	1	24	58
Fogão 4 bocas	1	0,08	0,16
Lâmpada tubular 32W	16	4	45
Liquidificador 400W	1	0,5	4,4
Micro-ondas 820W	1	1	18
Refresqueira com dois compartimentos	1	14	10
Sanduicheira elétrica 100W	1	0,5	2,0
Vitrine estufa com 8 bandejas 340W	1	14	4,76
Frizzer 189,2W	1	24	58
Chapa sanduicheira	1	0,5	4,4
AirFryer	1	0,5	4,4
TOTAL DE CONSUMO / MÊS:			211,1 kwh

Fonte: Descrição de produtos site, casas bahia, 2023

Partindo do resultado de consumo energético supracitado, foi consultada a Tabela de tarifas e preços finais de energia elétrica, **fixada em julho de 2023**, pela Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia (COELBA). Vale ressaltar que tal tabela leva em consideração a cobrança pela bandeira verde, o que tem sido vigente até o presente momento. Sendo assim, temos a seguinte equação:

Estimativa de custo energético mensal = consumo mensal (em kW/h) x preço final (considerando ICMS e PIS/COFINS);

Estimativa de custo energético mensal = 211,1 X R\$ 0,51510000(estabelecido pelo poder público federal)

Estimativa de custo energético mensal – R\$ 107,66

2. ELABORAÇÃO DO CUSTO MENSAL DE ÁGUA

Levando em consideração que as atividades que necessitarão de consumo de água serão a lavagem de utensílios, limpeza do espaço durante o dia e ao final do expediente e a lavagem geral do espaço a ser realizado uma vez por semana (inclui lavagem de paredes, chão e bancadas), e diante da ausência de referências quanto ao consumo médio de água em serviços de alimentação e nutrição, como as lanchonetes, utilizou-se como base para cálculo as informações relacionadas ao consumo residencial familiar fornecida pela Companhia de Serviço Autônomo de água e Esgoto de Alagoinhas (SAAE), fazendo então uma correlação com as atividades de consumo hídrico anteriormente descritas. Dessa forma, estabeleceu-se o consumo abaixo:

Quadro 2 – Relação das atividades que utilizam água e estimativa de consumo mensal

ATIVIDADE	CONSUMO DIÁRIO (litros)	CONSUMO MENSAL (litros)
Lavagem de utensílios	180	3.960
Limpeza do espaço	60	1.320
Lavagem geral da cantina	120	480
TOTAL DE CONSUMO / MÊS		5.760 litros

Partindo do princípio que a Empresa de Serviço Autônomo de água e Esgoto de Alagoinhas (SAAE) estabelece uma tarifa média de R\$ 68,00 (sessenta e oito reais) p/mês para um consumo real de até 09m³ (nove metros cúbicos) para médios comércios e considerando a tabela de estimativa de **consumo mensal** acima exposta, **fica o valor de R\$ 35,00** a ser pago pela empresa contratada para o serviço em questão.

Estimativa de custo hídrico mensal – R\$ 35,00

Não foi considerado ao cálculo final a taxa de esgoto, pois a mesma baseia-se no consumo total do estabelecimento.

CUSTOS TOTAL MENSAL:

- **Energia inicial R\$ 107,66**
- **Água inicial R\$ 35,00**
- **Aluguel do espaço R\$ 444,99**

- **Total mensal via GRU R\$ 587,65 (quinetos e oitenta e sete reais e sessenta e cinco centavos)**