



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Itaberaba

Itaberaba, 30 de maio de 2023

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 02/2023

(Processo Administrativo nº 23805.251219.2022-29)

1. DA JUSTIFICATIVA

1.1 O **IFBAIANO Campus Itaberaba** tem como principal finalidade de ofertar uma educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vista na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

1.2 As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos do ensino médio e técnicos na modalidade presencial, além das futuras graduações e pós-graduações. Considerando que o *campus* encontra-se em processo de ampliação e que atualmente contamos com um quadro de 60 servidores efetivos, 365 alunos, 13 servidores terceirizados. Pode-se então considerar uma média diária de 350 (trezentos e cinquenta) possíveis consumidores a utilizarem o espaço da cantina

1.3 Diante da existência de infraestrutura compatível para o funcionamento da cantina nesse *Campus* e necessidade em ofertar produtos de qualidade com cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos e servidores sem que haja necessidade de deslocamento para outros locais mais longínquos, faz-se necessária a contratação, na modalidade privada, dos serviços supracitados.

1.4 Levando em consideração a localização geográfica do *campus* e diante da ausência de fornecedores próximos à Instituição, vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços, oferecidos pelo IF Baiano *campus* Itaberaba, tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do *campus*, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches ou refeições.

1.5 A forma de contratação proposta é através da concessão de 12 (doze) meses de uso, para fins comerciais, na qual consiste em uma Cessão administrativa de uso, a título precário, de espaço físico para fins comerciais, no ramo de **CANTINA/LANCHONETE**, em área destinada a esta finalidade, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que explore segundo a sua destinação específica, através de **Pregão Eletrônico Nº 02/2023**, tipo menor preço, critério de julgamento menor preço por item, processo nº 23805.251219.2022-29, nos termos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e posteriores alterações, Lei nº 6.120, de 15 de outubro de

1974, da Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

2. OBJETIVO

2.1 Atender à comunidade discente, servidores(as) e demais usuários(as) do **IF BAIANO, Campus Itaberaba**, na linha de fornecimento de lanches e outros alimentos em conformidade com o que determina as normas da saúde pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

3. DO OBJETO

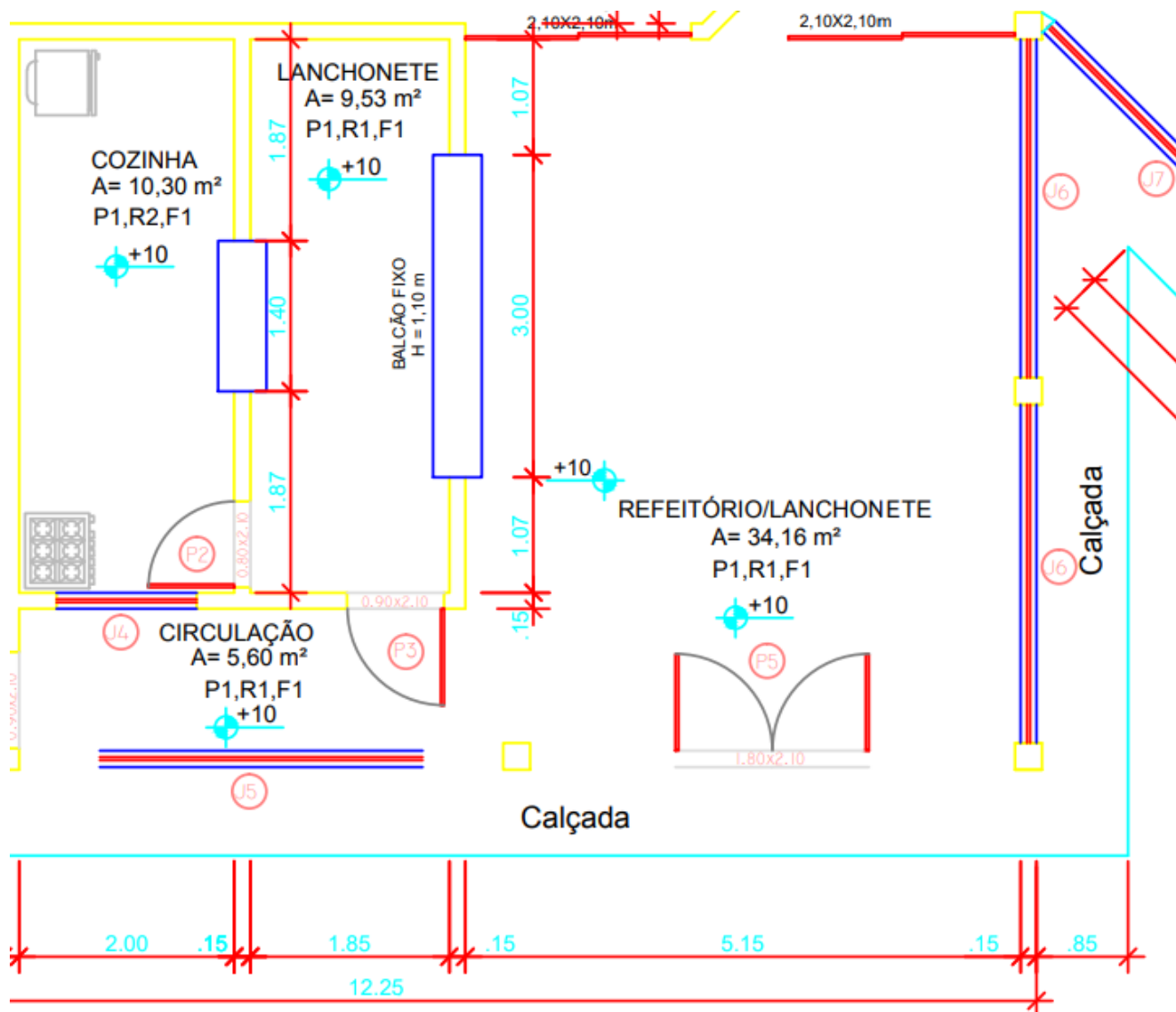
3.1. A presente licitação tem por objeto a cessão administrativa de uso, a título precário, de espaço físico para fins comerciais, no ramo de **CANTINA/LANCHONETE**, em área destinada a esta finalidade de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *campus* Itaberaba, situado na BA 233, km 04, estrada Itaberaba - Ipirá, Zona-rural, Itaberaba-Bahia - CEP 46880-000, visando ao atendimento de estudantes e servidores do IF Baiano *campus* Itaberaba e ao público em geral, no fornecimento de lanches e refeições.

3.2 A licitação se enquadra como Pregão Eletrônico, tipo menor preço por item, tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO oferecido no CARDÁPIO MÍNIMO DE LANCHES, REFEIÇÕES, BEBIDAS E DEMAIS CONSUMÍVEIS** (Item 6 deste termo de referência), em conformidade com o que determinam os artigos 22 inciso I, 45 § 1º inciso I, ambos da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

3.2.1 Não serão admitidos valores acima do valor de referência dos itens relacionados no cardápio.

4. DO ESPAÇO

4.1. Espaço físico interno da área da Cantina é 53,99 m² (Cozinha 10,30m², Balcão 9,53m², Pátio da Cantina 28,56m², Circulação 5,6m²), em perfeito estado de conservação destinado à instalação de cantina/ lanchonete.



4.2. O referido espaço físico pertence ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *campus* Itaberaba, situado na BA 233, km 04, estrada Itaberaba - Ipirá, Zona-rural, Itaberaba-Bahia - CEP 46880-000, e será cedido na forma de concessão onerosa.

5. DA DEMANDA PELO SERVIÇO

5.1. Justifica-se a demanda pela necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, tendo em vista o quadro geral de possível usuários do serviço, considerando a população total do campus conforme tabelas abaixo.

PÚBLICO		QUANTIDADE
POPULAÇÃO DO CAMPUS	Docentes	33
	Técnicos Administrativos	30
	Discentes	365
	Terceirizados	13
TOTAL DE PESSOAS		441

5.2 O número de usuários, acima estimado, corresponde ao quantitativo coletado no mês de maio de 2023. Havendo renovação do Termo de Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público, nos anos subsequentes, este quantitativo será ampliado em virtude do planejamento estratégico do campus, que conta com a ampliação da estrutura física e consequentemente a ampliação do número de vagas

para novos alunos(as), bem como o ingresso de novos servidores(as).

5.3 Havendo oferta de qualquer curso ou evento que implique no aumento de demanda, a cedente informará à cessionária com antecedência mínima de 3 (três) dias.

5.4 No caso de férias, recesso, feriado, ou qualquer ocorrência previsível que implique a diminuição da demanda ou o não funcionamento do campus, a cessionária será informada com antecedência mínima de 3 (três) dias.

6. DO CARDÁPIO MÍNIMO E PREÇO DOS ITENS

6.1 Tabela de itens, especificações e valores do cardápio mínimo exigido para os itens que devem ser disponibilizados na cantina:

CARDÁPIO MÍNIMO E PREÇOS DOS LANCHES				
1. SANDUÍCHES / SALGADOS / DOCES				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio
01	Pão Quente	Pão francês(50g) com manteiga	Unidade	R\$ 2,95
02	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), presunto e queijo(20g)	Unidade	R\$ 6,85
03	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	Unidade	R\$ 7,45
04	Tapioca	Beiju ou Tapioca (recheio de carne, frango ou queijo e presunto)	Unidade	R\$ 6,05
05	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado (com tempero verde, carne, sabores variados)	Unidade	R\$ 7,85
06	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	Unidade	R\$ 7,10
07	Pão de queijo	Paõzinho de queijo, tipo mineiro (80g)	Unidade	R\$ 5,75
08	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,50
09	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,90
10	Pastel assado ou de forno	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Unidade	R\$ 5,25
11	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	Unidade	R\$ 5,30
SUBTOTAL				R\$ 63,95
2. BEBIDAS				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio
01	Cafézinho	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 1,80
02	Café	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,35
03	Café com Leite	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,40
04	Água mineral sem Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 1,95
05	Água mineral com Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 2,80
06	Água de Coco	Copo 200ml	Unidade	R\$ 3,45

07	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Pelo menos 2 sabores: limão, abacaxi, laranja, maracujá,... etc	Unidade	R\$ 5,35
08	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Pelo menos 03 sabores: abacaxi, cajá, goiaba, acerola,... etc	Unidade	R\$ 5,10
09	logurte natural	logurte natural de frutas, sabores vairados, copo de 170g	Unidade	R\$ 3,15
10	logurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Bebida láctea de frutas, garrafa de 180ml	Unidade	R\$ 4,25
11	Vitamina de Frutas - copo 400ml	Vitamina de frutas, 3 opções de frutas, por exemplo: morango, banana, mamão, misturadas ao leite	Unidade	R\$ 6,85
SUBTOTAL				R\$ 41,45
3. REFEIÇÕES (ALMOÇO)				
Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Valor Médio	
SELF SERVICE	Saladas	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho, tomate, vagem, etc	R\$ 40,45	
	Molhos (no mínimo 2 opções)	À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite, etc		
	Acompanhamentos	- Arroz branco, integral - Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha. - Macarrão tipo espaguetti, penny ou parafuso		
	Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)	- Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira,almôndega, etc. - Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc - Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, filé de merluza, salmão): grelhado,frito, milanesa, assado, etc.		
	Guarnições (no mínimo 2 opções)	- Farofa (variada); - Purês (de batata, abóbora, aipim etc.); - Batatas e mandiocas fritas ou cozidas; Banana da terra (à milanesa frita); - Suflês (de queijo, de cenoura etc.); - Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.); - Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.); - Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa,quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondede, canelone. 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura,brócolis, etc.		
PRATO FEITO	O Prato Feito deve obrigatoriamente deve conter: a) Salada crua (porção em média 50g); b) Salada Cozida (porção em média 100g); c) Acompanhamentos (feijão e arroz)(porção em média 150g); d) No mínimo 2 opções protéicas (porçãoe m média de 120 a 150g) e) Guarnição (porção em média 120g); Sugestão de composição pode ser a mesma do item acima			R\$ 20,05
SUBTOTAL				R\$ 60,50

4. SOBREMESAS				
Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Unidade	Valor Médio
01	Sorvete	Sorvete Sabores variados de fruta e ao leite, pote ou copo 200ml	Unidade	R\$ 5,00
02	Picolé	Sabores variados de fruta e ao leite	Unidade	R\$ 3,05
03	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas	Unidade	R\$ 6,20
SUBTOTAL				R\$ 14,25
TOTAL GERAL DA PROPOSTA (ITEM 01 + ITEM 02 + ITEM 03 + ITEM 04)				R\$ 180,15

6.2 As especificações dos itens descritos acima são sugestões de requisitos mínimos dos lanches, podendo ser oferecidos, além do cardápio mínimo, outros tipos de itens e lanches com recheios e massas diversas ou acrescentados componentes e temperos não citados, com exceção do que são expressamente vedados por este Termo de Referência, e desde que previamente aprovados pelo fiscal de contrato e/ou área técnica do *Campus Itaberaba*.

6.2.1 É facultado à cessionária fornecer um dos tipos de almoço listados no cardápio mínimo, optando por self-service ou prato feito, ou ambos.

6.3 Todos os itens fornecidos, bem como os condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, ou seus acompanhamentos, deverão ser de **primeira qualidade, estar dentro do prazo de fabricação, atender às normas vigentes de fabricação, segurança, higiene e manipulação de alimentos e possuir registro nos órgãos de controle.**

6.4 Os alimentos deverão estar em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até seu consumo, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da cedente, podendo a fiscalização acompanhar quando julgar conveniente.

6.5 Não serão aceitos itens sem data de validade ou com a data vencida.

6.6 Não será permitido o reaproveitamento de sobras em nenhuma circunstância.

6.7 Os lanches naturais deverão ser compostos de produtos frescos e preparados diariamente.

6.8 Os itens deverão apresentar sabor, odor, consistência e aparência agradáveis, características de alimentos próprios para o consumo.

6.9 Caso sejam identificados odor, sabor, consistência ou aparência desagradável, que caracterize que o alimento esteja azedo, vencido, estragado ou impróprio para o consumo a cessionária será notificada e penalizada conforme sanções previstas no Contrato de Concessão Administrativa de Uso.

6.10 Os salgados deverão ser servidos quentes, mantidos em estufa que mantenha o aquecimento e, se necessário, aquecidos na hora em forno elétrico ou micro-ondas.

6.11 Os sucos com água deverão ser preparados com água mineral ou filtrada.

6.12 É vedada qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros e bebidas alcoólicas, goma de mascar, ou outros determinados pela fiscalização, salvo em ocasiões especiais, com autorização e condições impostas pela fiscalização.

6.13 Os alimentos deverão ser acompanhados de prato e talheres quando necessário para seu consumo.

6.14 Deverão ser disponibilizados guardanapos de papel nas mesas e balcão da cantina.

6.15 Deverá ser realizado fornecimento de lanches para viagem em embalagens descartáveis para

transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário, sem custo adicional.

6.16 Deverão ser disponibilizados molhos para acompanhamento dos lanches: maionese, catchup e mostarda em sachês, sem custo adicional.

6.17 Os preços dos alimentos e demais itens constantes da lista acima devem ser indicados na proposta.

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

6.19 Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

- a) Banha animal
- b)** Gordura vegetal hidrogenada (trans)
- c)** Óleo reutilizado
- d)** Temperos industrializados tipo: caldo Maggi, Knorr, Sazon e outros.

6.20 A contratada deve possuir os equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução dos serviços, sendo necessário, no mínimo, ficando a cargo da cessionária a obtenção de outros equipamentos, se julgar necessário:

EQUIPAMENTOS MÍNIMOS
- 01 geladeira
- 01 freezer
- 01 estufa
- 01 refresqueira com dois compartimentos
- 01 liquidificador
- 01 extrator de sucos
- 01 micro-ondas
- 01 fogão
- 01 sanduicheira elétrica
- 01 balcão Self Service Térmico, mínimo 6 cubas.
- 04 mesas com 04 cadeiras cada, para disponibilizar na área externa da cantina

6.20.1 Visando a economia economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

6.21 A contratada deve apresentar quadro de funcionários suficientes para atendimento dos serviços com qualidade, eficiência e eficácia

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

7. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DE SEU REAJUSTE

7.1 Os(as) licitantes deverão apresentar menor valor a ser cobrado nos itens do cardápio mínimo constante na tabela do item 6.1 do Termo de Referência.

7.2 Para fins de determinação da **LICITANTE VENCEDORA**, será observado o **MENOR PREÇO** aplicado no **VALOR GLOBAL** da **Tabela Cardápio Mínimo E Preços Dos Lanches**

7.3 Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se for do interesse da **CESSIONÁRIA**, somente após a apreciação e aprovação da área técnica do Campus Itaberaba, e ratificada pela gestão do contrato.

7.3.1 Para fins do disposto neste item, após a assinatura do contrato, ou durante a vigência

deste, a **CESSIONÁRIA** deverá apresentar a relação de itens não contemplados no presente Termo de Referência para que a administração proceda com a análise de sua aceitabilidade, bem como à pesquisa de mercado.

7.3.2. Após a apuração do valor médio pela administração, a cessionária deverá aplicar, nos itens a serem incluídos, o mesmo desconto constante da proposta.

7.4 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários.

7.5 Somente poderão ser reajustados os valores no momento da prorrogação do Termo de Concessão Administrativa de Uso, quando a Administração procederá com pesquisa de mercado e aplicará o desconto da proposta sobre o valor médio aferido, salvo quando for comprovado o prejuízo da cessionária em decorrência de mudanças do mercado, de modo a assegurar o equilíbrio econômico das condições decorrentes do processo licitatório.

7.5.1 Solicitações de reajuste de preços dos itens e serviços fornecidos fora da ocasião da renovação contratual deverão ser apresentadas à gestão de contratos instruída de documentos comprobatórios das mudanças de preços dos insumos que inviabilizem a oferta dos serviços, que fará a análise da solicitação procedendo a aprovação somente mediante a comprovação da ocorrência de fato superveniente e imprevisível.

7.6 É vedado o aumento de preços de qualquer item ou serviço comercializado nos espaços de concessão sem aprovação prévia da fiscalização contratual, ratificada pela gestão do contrato.

7.7 O IF BAIANO *Campus* Itaberaba, através da fiscalização do contrato, deverá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

8. VALOR DA CONCESSÃO REMUNERADA E DO PAGAMENTO

8.1 O valor global da concessão remunerada, a ser pago mensalmente ao IF BAIANO *campus* Itaberaba, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao trigésimo dia ao da assinatura do contrato, em moeda corrente do país, será de **R\$ 415,00 (quatrocentos e quinze reais) pelo espaço físico, inclusos o consumo de água e energia elétrica.**

8.2 Nos **períodos superiores a 15 (quinze) dias** decorrentes de paralisações e férias de professores e alunos, fica a CONTRATADA **obrigada a recolher apenas 50%** do valor total da concessão, **superior a 30 (trinta dias) não precisa efetuar o recolhimento** do valor da concessão.

8.3 A permissionária deverá recolher em Conta da União através de GRU – Guia de recolhimento da União, no prazo especificado no subitem 8.1.

8.4 A Guia de Recolhimento poderá ser retirada na internet ou solicitada na Direção Administrativa, localizado no IF BAIANO *campus* Itaberaba, com a devida antecedência, uma cópia do comprovante deverá ser encaminhada ao Fiscal de Contrato.

8.5 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento, serão cobrados encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia e multa de mora de 1% (um por cento) sobre o valor da obrigação.

8.6 Após 90 (noventa) dias do vencimento, não sendo efetuado o pagamento, o débito será cobrado judicialmente e inscrito como Dívida Ativa da União, será considerada inexecução do contrato, aplicadas as penalidades cabíveis, sujeitando a rescisão contratual.

9. DO FUNCIONAMENTO DA CANTINA

9.1 As dependências da cantina/lanchonete são de uso exclusivo de servidores, estagiários, discentes, prestadores de serviços e visitantes do IF BAIANO *campus* Itaberaba.

9.2 O **horário de funcionamento da cantina será das 07h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira, inclusos sábados letivos, das 07h às 12h, devendo a cessionária manter**

pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

9.2.1 O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a fiscalização do contrato do IF BAIANO *Campus* Itaberaba e a cessionária (principalmente no horário noturno, quando houver cursos ofertados pela Instituição).

9.3 A cessionária deverá disponibilizar número de atendentes suficiente ao bom funcionamento da cantina, gerando a menor quantidade possível de acúmulo de pessoas no balcão e fila de espera, levando-se em consideração a limitação do espaço físico disponível e o tempo do horário de intervalo dos alunos que é de apenas 20 (vinte) minutos.

9.3.1 Nos horários de almoço e intervalo deverão ter funcionários suficientes para atender a demanda de atendimento, de forma a evitar a formação de grandes filas e atrasos excessivos no balcão da cantina.

9.4 Em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente nos finais de semana poderá ser solicitado o funcionamento da cantina aos finais de semana e feriados, devendo o fiscal do contrato do IF BAIANO *campus* Itaberaba, comunicar à cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

9.5 Durante o período de recesso escolar (férias, ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), poderá ser solicitado o funcionamento da cantina/ lanchonete, **por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, ou seja 4 (quatro) horas diárias.**

9.6 Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio ou nas instalações físicas da cantina, só poderá ocorrer mediante prévia autorização do fiscal do contrato do IF BAIANO *campus* Itaberaba, ratificado pelo gestor do contrato e, conforme o caso, sendo necessário ou exigido, a cessionária deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

9.7 A cessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento, transporte e comercialização dos produtos a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.

9.8 Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, não sendo permitida a venda de cigarros, bebidas alcoólicas, goma de mascar.

9.9 Não será permitida a 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 cedente e nos locais que esta determinar, por intermédio do fiscal do contrato do IF BAIANO *campus* Itaberaba.

9.10 Os serviços devem ser executados de forma a preservar o meio ambiente com a utilização responsável dos recursos como água, energia elétrica e materiais de consumo e menor quantidade possível de geração de resíduos.

9.11 A critério do *campus* Itaberaba, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

10. DO SISTEMA DE VENDA

10.1 Para agilizar o atendimento da cantina e evitar o tempo de espera e a formação de filas, nos horários de intervalo e almoço, a venda dos itens oferecidos na cantina poderá ser realizada por meio da comercialização antecipada dos produtos, através da venda de fichas no caixa ou por qualquer outro modelo tecnológico/virtual, desde que não haja ônus ou responsabilidades para o IF BAIANO *campus* Itaberaba.

10.1.1 A adoção de qualquer modelo de compra antecipada ou inovação neste sentido só poderá ocorrer mediante prévia autorização do fiscal do contrato, ratificado pelo gestor do contrato do IF BAIANO *campus* Itaberaba e, conforme o caso, sendo necessário ou exigido, a cessionária deverá demonstrar o benefício e o impacto positivo da inovação proposta.

10.2 Caso opte pela implantação de modelos de venda antecipada de produtos, a cessionária deverá identificar adequadamente no portfólio escolhido cada item disponível na cantina, identificando de modo inequívoco cada produto correspondente.

10.3 O valor da comercialização antecipada de cada produto será o valor correspondente ao produto, não sendo permitido à cessionária a cobrança adicional pela adoção de qualquer modelo implantado.

10.4 Em caso de implantação do sistema de venda de fichas, estas deverão ser vendidas no caixa da cantina e, para adquirir o item, o consumidor entregará a ficha correspondente no balcão.

10.4.1 A venda das fichas deverá estar disponível em todo o horário de atendimento da cantina.

10.4.2 O consumidor poderá comprar fichas no caixa com antecedência para solicitar o pedido no balcão em outro momento.

10.5 Qualquer alteração no sistema de comercialização antecipada de produtos, somente poderá ocorrer ou ser alterado, após acordo entre a cessionária e a fiscalização do contrato, ratificado pela gestão do IF BAIANO *campus* Itaberaba.

10.5.1 O IF BAIANO *campus* Itaberaba, através da fiscalização do contrato, poderá sugerir ou solicitar alterações no sistema de comercialização antecipada de produtos, justificadamente, visando a melhor adequação da sistemática de comercialização.

10.6 A cessionária deverá aceitar pagamento em dinheiro, cartão de crédito e débito.

11. DA INFRAESTRUTURA DA CANTINA

11.1 É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente e em boas condições de modo a proporcionar um bom atendimento.

11.1.1 A cessionária deverá apresentar o “layout” projetado dos móveis que comporão o espaço físico da cantina/lanchonete, quanto ao tipo de mobília a ser instalada, bem como sua disposição no espaço destinado à esta finalidade, sempre preservando a harmonia da infraestrutura e o bem estar dos usuários.

11.1.2 O Campus Itaberaba, por meio do fiscal e do gestor do contrato, juntamente com o representante legal da cessionária, analisarão e discutirão, o “layout” apresentado, e determinarão em comum acordo, registrado em ATA, todos os demais detalhes necessários quanto a instalação/adequação dos móveis que comporão o ambiente e o cronograma de prazos, cabendo à Direção Administrativa e Geral a sua aprovação.

11.2 A cessionária deverá fornecer número suficiente de cadeiras e mesas para atender a demanda de usuários, organizadas no pátio de forma a não atrapalhar a circulação dos corredores e portas de entrada e saída.

11.2.1 Havendo alteração no espaço disponível, a adequação do espaço deverá ser analisado e discutido por meio do fiscal e do gestor do contrato, juntamente com o representante legal da cessionária, em comum acordo e devidamente registrado em Ata, devendo ser aprovado pela Direção Administrativa e Geral do *Campus*.

11.3 A cessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal do contrato do IF BAIANO *campus* Itaberaba.

11.4 A responsabilidade pela guarda de seus equipamentos e produtos será de inteira responsabilidade da contratada. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente.

11.4.1 Por questão de segurança, tendo em vista que o balcão fica em situação de livre acesso, a cessionária poderá investir em grade, tela, ou outro meio que venham garantir a segurança do espaço, atendendo as exigências do item 11.6.

11.4.1.1 O valor poderá ser abatido do aluguel, onde a cessionária, deverá apresentar pesquisa de mercado (no mínimo 03 cotações) e a nota fiscal ao gestor de contrato, para que seja emitido o parecer e autorização para o desconto.

11.5 Mediante aprovação da Direção Administrativa e Geral do Campus do IF BAIANO *campus* Itaberaba, com vista à proteção de suas instalações, a cedente poderá implementar medidas de segurança da área fechada, providenciando a instalação de divisórias, grades, cadeados e demais acessórios necessários, ficando o material porventura exposto na área aberta, sob sua inteira responsabilidade.

11.6 Qualquer reforma, alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após analisada, discutida e aprovada pela Direção Administrativa e Geral do Campus juntamente com o representante legal da cessionária, devidamente registrado em Ata.

12. DA MANUTENÇÃO, DOS REPAROS E BENFEITORIAS

12.1 Toda manutenção/reparo nas instalações dos espaços concedidos será de responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange também os seguintes itens:

- a) água/ esgoto,
- b) energia (eletro-dutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.).

12.2 As manutenções mencionadas, se forem comprovadamente decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pelo Instituto Federal Baiano *Campus* Itaberaba e promovidos pela cedente.

12.3 Os valores referentes aos gastos da cessionária para a adequação do imóvel no que tange a benfeitorias úteis ou necessárias deverão ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a cedente a concessionária.

12.4 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

12.5 Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da **CEDENTE** ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da **CEDENTE**, independentemente de indenização.

12.6 Finda a concessão de uso, a **CEDENTE** poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da **CESSIONÁRIA**, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à **CEDENTE**.

12.7 A **CESSIONÁRIA** responsabilizar-se-á pela manutenção das redes de instalações internas (elétricas e hidráulicas) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

12.7.1 Comunicar por escrito à **CEDENTE** qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

12.7.2 Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

12.8 Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

12.9 Em qualquer caso, todas as benfeitorias desmontáveis, tais como lambris, biombos, cofre construído, tapetes, etc., poderão ser retiradas pela **CESSIONÁRIA**, devendo o imóvel locado, entretanto, ser devolvido com os seus respectivos acessórios.

12.10 Ao término do prazo de vigência contratual ou no caso da rescisão a **CESSIONÁRIA** deverá

restituir o imóvel, na forma como o recebeu, realizar a pintura de toda a área correspondente à concessão e efetuar as demais manutenções necessárias, salvo ao que se refere aos desgastes normais da ação do tempo e uso.

13. DOS EMPREGADOS

13.1 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da cessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de segurança e higiene do trabalho.

13.2 A cessionária deverá manter no mínimo dois funcionários atendendo, de modo que o funcionário que manipular os alimentos não seja o mesmo que operacionalize os pagamentos e recebimentos no caixa, exceto no período de almoço e intervalo, ressalvado no item 9.3.1.

13.3 A quantidade de funcionários deverá ser aumentada em horários de maior fluxo de alunos, tal como intervalo do período matutino, horário do almoço, início e intervalo do período vespertino, a fim de que não haja demora excessiva no atendimento e não prejudique a qualidade da prestação dos serviços.

13.4 Só será admitida a contratação de empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.

13.5 Os empregados deverão manter apresentação pessoal apropriada e roupas adequadas à execução de suas funções com uniforme devido em perfeitas condições de higiene predominantemente na cor branca, jaleco, gorros/bonés/touca, sapatos/ tênis, luvas e demais itens que se fizerem necessários na manipulação dos alimentos.

13.6 A empresa deverá garantir que os funcionários mantenham as boas condições de higiene pessoal e gozem de boa saúde física e mental para exercer a prestação de serviços.

13.7 Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IF BAIANO *Campus Itaberaba*.

13.8 Deverão atender ao público de modo eficiente e rápido, com educação e cortesia, devendo evitar a demora injustificada no atendimento.

13.9 Deverão zelar pela conservação dos bens móveis e imóveis pertencentes ao ambiente da cantina e os que vierem a fazer parte.

13.10 Deverão manter disciplina nos locais dos serviços.

13.11 Será obrigação da empresa excluir de seu quadro funcional, diante da notificação do fiscal do IF BAIANO *Campus Itaberaba*, empregado que não atenda quaisquer das exigências deste item.

14. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

14.1 A limpeza total dos espaços concedidos, inclusive área de atendimento, equipamentos, utensílios e materiais deverá ser diária, sob a responsabilidade da cessionária.

14.2 Os materiais utilizados na limpeza dos espaços serão de responsabilidade da cessionária.

14.3 A cessionária deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IF BAIANO *campus Itaberaba*.

14.4 As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

14.5 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

14.6 A cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

14.7 A cessionária deverá realizar a correta separação e destinação do lixo decorrente dos serviços prestados.

14.8 A cessionária deverá manter todo o ambiente da prestação de serviços em perfeitas condições de higiene e organização.

15. DOS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO

15.1 O acompanhamento e fiscalização da execução do Termo de Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento da contratação, devendo ser exercido por servidor do Instituto Federal Baiano Campus Itaberaba, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 11 do Decreto Nº 9.507/18 e Instrução Normativa Nº 5, de 26/05/17 da SLTI/MPOG, no que couber.

15.2 A avaliação da qualidade, bem como o aceite dos serviços executados serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das obrigações da cessionária, constantes no presente Termo de Referência, por fiscal do contrato, designado IF BAIANO *campus* Itaberaba.

15.3 A fiscalização será realizada através de:

- a)** inspeções periódicas pelo fiscal do contrato, que terá livre acesso às instalações dos espaços cedidos.
- b)** pesquisa de satisfação junto ao público usuário dos serviços, que será realizada semestralmente.
- c)** recebimento e análise das críticas, sugestões e reclamações dos usuários.

15.3.1 As inspeções terão como objetivo avaliar o cumprimento das exigências conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

15.3.2 É vedado aos funcionários da cessionária impedir ou dificultar o acesso do fiscal do contrato às instalações para fins de inspeção.

15.4 Sendo verificadas irregularidades e o não atendimento a qualquer das exigências estabelecidas no presente Termo de Referência, o fiscal notificará oficialmente a empresa através de advertência e estabelecerá prazo para a regularização da situação.

15.5 Não sendo solucionadas as irregularidades dentro do prazo estabelecido, o fiscal encaminhará à gestão do contrato o documento que relacione as ocorrências que impliquem sanções a serem aplicadas conforme previsão contratual.

15.6 O fiscal poderá relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.

15.7 A cedente poderá recusar os serviços executados quando estes forem prestados de forma irregular e que não atenderem as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seu respectivo Edital.

16. DOS DEVERES DA CESSIONÁRIA

16.1 Manter, durante a execução do Contrato de Concessão Administrativa de Uso, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

16.2 Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da execução do objeto.

16.3 Cumprir os horários e as demais condições de funcionamento estabelecidas no presente Termo de Referência

16.4 Manter o valor dos produtos comercializados dentro dos preços praticados no mercado e demais

condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

16.5 Dispor de todos os equipamentos e materiais necessários à prestação dos serviços.

16.6 Fornecer todos os itens e serviços exigidos no cardápio mínimo constante na tabela do item 6.1 do presente Termo de Referência e informados na proposta homologada.

16.7 Fornecer produtos de primeira qualidade, dentro do prazo de fabricação, que atendam às normas vigentes de fabricação, segurança, higiene e possuam registro nos órgãos de controle, atendendo a todas as condições de fornecimento do Termo de Referência.

16.8 Substituir ou refazer produtos ou serviços que estejam em desacordo com as exigências da contratação, diante da solicitação do usuário ou do fiscal do contrato, sem ônus para o usuário.

16.9 Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de itens não autorizados pela fiscalização do contrato.

16.10 Manter quantidade de funcionários suficiente ao bom funcionamento da cantina, atendendo à quantidade mínima estabelecida pela fiscalização do contrato.

16.11 Garantir que seus funcionários atendam às exigências da presente contratação em relação à higiene pessoal, saúde, uniformização e disciplina.

16.12 Garantir o bom atendimento ao público, com eficiência, educação e cortesia de acordo com as exigências deste Termo de Referência.

16.13 Excluir de seu quadro funcional, diante da notificação do fiscal do IF BAIANO *Campus Itaberaba*, empregado que não atenda quaisquer das exigências contratadas.

16.14 Cumprir a legislação trabalhista, arcando com todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus empregados.

16.15 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício da atividade objeto desse Termo de Referência.

16.16 Indicar um preposto/representante a quem fiscal do contrato da Administração se reportará de forma ágil, bem como organizar e coordenar os serviços sob a responsabilidade da cessionária.

16.17 Manter todo o ambiente dos espaços referentes à concessão, inclusive área de atendimento, em perfeitas condições de higiene e organização realizando a manutenção e conservação da limpeza e a correta separação e destinação dos resíduos provenientes da prestação de serviços.

16.18 Realizar periodicamente a dedetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IF BAIANO *campus Itaberaba*.

16.19 Permitir o acesso do fiscal do contrato para realização das inspeções periódicas e fornecer todas as informações necessárias à correta fiscalização da execução do Contrato de Concessão Administrativa de Uso.

16.20 Solucionar todas as irregularidades notificadas por meio de advertência através do fiscal do IF BAIANO *campus Itaberaba*.

16.21 Responder civil e criminalmente pelos danos, perdas ou prejuízos que, por dolo ou culpa sua ou de seus empregados, causarem à cedente ou a terceiros, sendo admitido o direito a ampla defesa.

16.22 Efetuar o pagamento mensal do valor da concessão ao IF BAIANO *campus Itaberaba*, regularmente em dia, conforme condições de pagamento estabelecidas neste Termo de Referência.

16.23 Não efetuar, sob qualquer motivo, a subcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.

16.24 Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou no caso da rescisão, na forma como o recebeu, realizar a pintura de toda área correspondente à concessão e demais manutenções

necessárias, salvo ao que se refere aos desgastes normais da ação do tempo e uso.

17. DOS DEVERES DA CEDENTE

17.1 Proporcionar todas as condições para que a cessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo de Referência.

17.2 Nomear representantes da administração como fiscais e gestores do contrato.

17.3 Efetuar, através dos fiscais e gestores referidos no item anterior, a fiscalização do uso do imóvel, objeto da concessão, e o cumprimento na execução dos serviços de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

17.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela cessionária.

17.5 Informar a cessionária acerca do aumento e redução da demanda em decorrência da realização de curso, evento ou férias, feriados e recessos com antecedência mínima de 03 (três) dias.

17.6 Analisar e aprovar ou recusar, conforme o caso, as propostas de reajuste dos preços dos itens comercializados e serviços fornecidos, apresentadas pela cessionária.

17.7 Analisar e aprovar ou recusar, conforme o caso, as propostas de inclusão de itens ou serviços a serem comercializados no espaço da concessão não previstos no presente processo.

17.8 Emitir, ao término do Termo de Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público, termo declarando que recebeu o imóvel da cessionária nas mesmas condições do início da contratação.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 Comete infração administrativa o licitante que: não assinar o termo de contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, cometer fraude fiscal, comportar-se de modo inidôneo, frustrar ou prejudicar a realização do certame e/ou do objeto da licitação.

18.2 O licitante que incorrer em qualquer das infrações constantes neste item ficará sujeito às seguintes sanções:

- a)** Advertência;
- b)** Multa prevista por inexecução total ou parcial do objeto, que deverão ser recolhidas em favor do IF BAIANO – *Campus* Itaberaba;
- c)** Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a União, pelo prazo não superior a 2 anos;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarmos motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que publicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

18.3 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação.

18.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

18.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.6 Se o valor da multa não for pago no prazo especificado, será cobrado administrativamente, e após 90 (noventa) dias será cobrado judicialmente e inscrito como Dívida Ativa da União.

18.7 A constatação, no curso da licitação, de condutas ou procedimentos que impliquem atos contrários aos fins almejados por esse Edital, ensejará a formulação imediata de representação junto ao Ministério Público Federal, para as providências cabíveis, sem prejuízo da abertura de procedimento administrativo para os fins estabelecidos neste item com base no Art. 88, inciso II, da Lei nº. 8666/93.

18.8 As sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme previsto no §2º, art. 87, da Lei nº 8.666/1993.

18.9 As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

18.10 Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

18.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

18.12 Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

18.13 Caso as multas previstas no contrato e neste Edital não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

18.14 Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o contrato, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

18.15 As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo os licitantes ou empresa contratada que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

18.16 As multas serão cobradas, segundo o rito especial dos créditos tributários da Fazenda Pública Federal, sendo o valor, descontado dos pagamentos, após regular processo administração em que lhe seja assegurado o contraditório e a ampla defesa, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.

19. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO

19.1 O Termo de Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.

19.2 Havendo interesse entre as partes a prorrogação será realizada através de termo aditivo de prazo.

20. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

20.1 Por ocasião da assinatura do Termo de Concessão Administrativa de Uso do IF BAIANO *campus* Itaberaba, emitirá Autorização de Concessão, conforme anexo X, solicitando o início da execução do serviço, objeto da contratação, de 20 (vinte) dias, a contar do recebimento da autorização, podendo ser prorrogada por igual período mediante justificativa fundamentada, desde que, aprovada pela fiscalização contratual.

21. DO PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

21.1 A prestação dos serviços deverá ser iniciada após emissão da Ordem de Serviços do Gestor de Contratos.

21.2 Conforme disposto no item anterior, a assinatura do contrato e a emissão da Autorização de Concessão serão efetuadas em tempo hábil para que a empresa possa dispor de todas as condições necessárias para o início da prestação dos serviços.

22. DAS VEDAÇÕES

22.1 É vedado à **CESSIONÁRIA**:

22.1.1 A utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas.

22.1.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

22.1.3 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

22.1.4 A comercialização de bebidas alcoólicas; de cigarros e quaisquer produtos tóxicos; e de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

22.1.5 Ceder ou transferir os direitos do presente contrato.

22.1.6 Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;

22.1.7 Comercialização de salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;

22.1.8 Permanência de animais de qualquer espécie.

22. DAS ALTERAÇÕES

22.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

22.2 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

23. DO REAJUSTE DOS PREÇOS RELATIVOS À CESSÃO

23.1 Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato conforme previsto neste Termo de Referência o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1 A contratação objeto deste procedimento licitatório não produzirá despesas a Unidade.

Termo de Referência elaborado pela Comissão Especial de Licitação referente ao processo licitatório de concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração da cantina do IFBAIANO - *Campus Itaberaba*:

Autorização da Autoridade Competente:

Ozenice Silva dos Santos
Diretora Geral do *Campus Itaberaba*

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Ozenice Silva dos Santos, Diretora Geral Campus Itaberaba - Portaria nº 279, de 18/03/2022, DOU em 21/03/2022 - CD2 - ITB-DG** em 30/05/2023 15:14:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/05/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 442613

Código de d00fe267c1

Autenticação:



Rodovia BA-233, S/N, Km 04, Itaberaba / BA, CEP 46880-000

Fone: (75) 3253-1650